

Kegiatan Eksperimen

AKTIVITAS 5

1. Buatlah kelompok yang terdiri dari 4-5 anggota!
2. Pindailah kode disamping untuk mengerjakan lembar kerja ini!
3. Ikutilah petunjuk yang ada!

Indikator literasi sains :

- Mengevaluasi dan merancang penyelidikan secara ilmiah
- Menginterpretasikan data dan bukti secara ilmiah

Lakukan aktivitas dibawah ini bersama dengan teman kelompokmu!

1. Buatlah tempe multigrain sesuai dengan petunjuk di bawah ini! Lalu, tuliskan inovasi pengemasan yang tepat agar tempe multigrain dapat terjaga kualitasnya dan tuliskan inovasi dalam metode pemasaran yang dapat memudahkan aksesibilitas produk ke seluruh masyarakat di berbagai daerah.



1. Cuci kacang kedelai, kacang merah, lentil, dan jagung menggunakan air mengalir hingga bersih
2. Rendam kedelai, kacang merah, dan lentil secara bersamaan di dalam wadah yang berisi air selama semalam (1×24 jam)
3. Buang air rendaman dan cuci lagi dengan air hingga bersih. Setelah bersih, rebus biji-bijian secara bersamaan selama 30 menit dihitung setelah air mendidih
4. Kupas kulit kedelai dengan cara menggosoknya menggunakan kedua tangan

Kegiatan Eksperimen

AKTIVITAS 5

5. kukus kedelai, kacang merah, lentil, dan jagung secara bersamaan selama 10 menit
6. dinginkan biji-bijian multigrain dan jagung hingga benar-benar dingin dan kering
7. campurkan ragi (1sdt) dan tepung beras (1sdm) dan taburkan pada biji-bijian multigrain secara merata. Pastikan seluruh permukaan telah terkena ragi agar proses fermentasi berjalan dengan maksimal.
8. Masukkan biji-bijian multigrain yang telah diinokulasi ragi tempe ke dalam plastik klip dan beri lubang pada kedua sisi plastik tersebut
9. Tutup bungkus tempe multigrain menggunakan kain lap dan letakkan pada tempat yang hangat
10. Simpan tempe selama minimal 2×24 jam dan jangan sering dibuka. Setelah 2×24, periksa tempe yang dibuat, apabila sudat padat dan terdapat misellium putih maka tempe sudah siap untuk dikonsumsi

Diskusikan dengan teman kelompok masing-masing!

1. Masih ingatkah kalian dengan perubahan zat? Dapatkah kalian mengidentifikasi perubahan apa yang terjadi pada proses pembuatan tempe yang telah dilakukan sebelumnya? Uraikan jawabanmu secara berkelompok pada kolom yang telah disediakan!

Jawab

.....

.....

.....

.....

.....