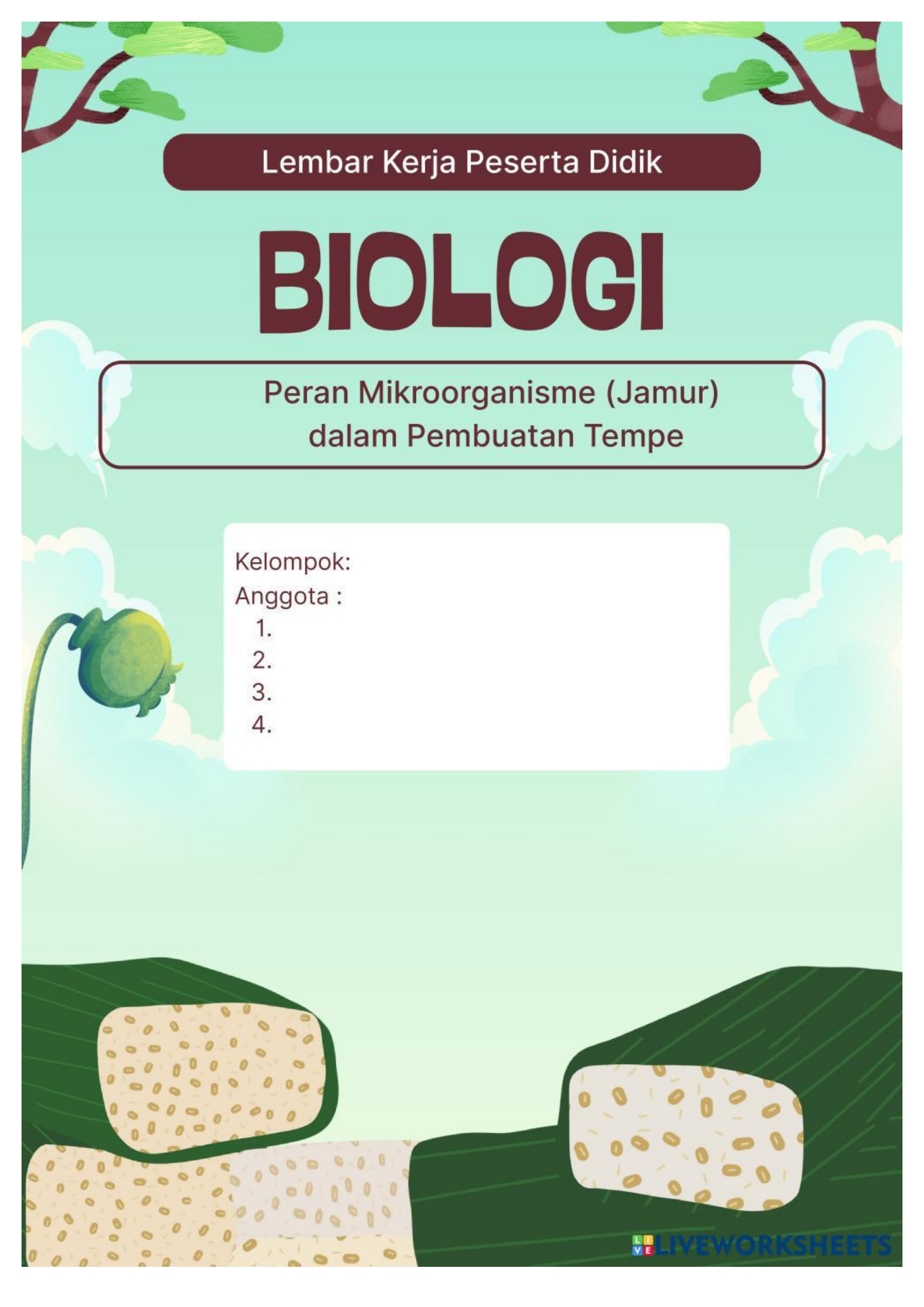




Lembar Kerja Peserta Didik

BIOLOGI

Peran Mikroorganisme (Jamur)
dalam Pembuatan Tempe

Kelompok:

Anggota :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.



TUJUAN PEMBELAJARAN

- ① Melalui pengamatan proses pembuatan tempe di lapangan, peserta didik mampu menganalisis fungsi setiap langkah terhadap keberhasilan fermentasi.
- ② Melalui perbandingan visual tempe (baru diragi, 1 hari, sempurna, dan gagal), peserta didik mampu menjelaskan peran spesifik jamur *Rhizopus* sp. dalam pembentukan miselium.
- ③ Melalui pengamatann proses pembuatan tempe, peserta didik mampu menemukan faktor pendukung dan faktor penghambat proses pembuatan tempe.



PETUNJUK LKPD

- ① LKPD ini akan diisi selama kegiatan Observasi Lapangan (tempat produksi tempe) dan Diskusi Kelompok
- ② Lengkapi semua tabel dan pertanyaan yang ada di LKPD ini sesuai dengan instruksi dan kerjakan setiap tugas dengan kolaboratif di dalam kelompok dan teliti saat mencatat data
- ③ Gunakan hasil Observasi Langsung, Wawancara dengan Narasumber (pembuat tempe), dan sumber digital (internet/artikel ilmiah) untuk menjawab pertanyaan



KEGIATAN 1

Seluruh kelompok mengamati dan melakukan wawancara singkat dengan narasumber di lokasi produksi tempe untuk mencatat serta menganalisis fungsi setiap tahapan proses pembuatan tempe.

No	Tahapan Pembuatan Tempe	Fungsi Tahapan Terhadap Keberhasilan Fermentasi



KEGIATAN 2

Fokuskan pengamatan visual pada kondisi tempe spesifik kelompok Anda, amati penampakan visualnya (warna, tekstur, kepadatan), lalu diskusikan dan catat peran spesifik jamur *Rhizopus* sp. yang menyebabkan karakteristik visual tersebut.



Kelompok 1

Kondisi Tempe yang Diamati :
Baru diberi ragi

Ciri-ciri visual :

Peran spesifik *Rhizopus* sp. :

Kelompok 2

Kondisi Tempe yang Diamati :
Satu hari setelah diberi ragi

Ciri-ciri visual :

Peran spesifik *Rhizopus* sp. :



KEGIATAN 2

Fokuskan pengamatan visual pada kondisi tempe spesifik kelompok Anda, amati penampakan visualnya (warna, tekstur, kepadatan), lalu diskusikan dan catat peran spesifik jamur *Rhizopus* sp. yang menyebabkan karakteristik visual tersebut.



Kelompok 3

Kondisi Tempe yang Diamati :
Tempe yang jadi sempurna

Ciri-ciri visual :

Peran spesifik *Rhizopus* sp. :

Kelompok 4

Kondisi Tempe yang Diamati :
Tempe yang gagal

Ciri-ciri visual :

Peran spesifik *Rhizopus* sp. :



KEGIATAN 3

Analisis faktor-faktor yang harus dijaga agar jamur *Rhizopus* sp. dapat tumbuh optimal.

Faktor Pendukung

Faktor Penghambat



REFLEKSI

Setelah Anda menyelesaikan semua kegiatan dalam LKPD ini, mari kita luangkan waktu sejenak untuk merefleksikan proses belajar Anda.

- Apa saja hal baru yang paling penting dan menarik yang Anda pelajari mengenai peran mikroorganisme (jamur) dalam pembuatan tempe?
- Adakah bagian dari materi atau kegiatan dalam LKPD ini yang masih Anda anggap sulit atau perlu penjelasan lebih lanjut? Jika ada, bagian yang mana?
- Bagaimana Anda akan menerapkan pengetahuan tentang pentingnya menjaga kebersihan dalam pengolahan makanan dalam kehidupan sehari-hari Anda?