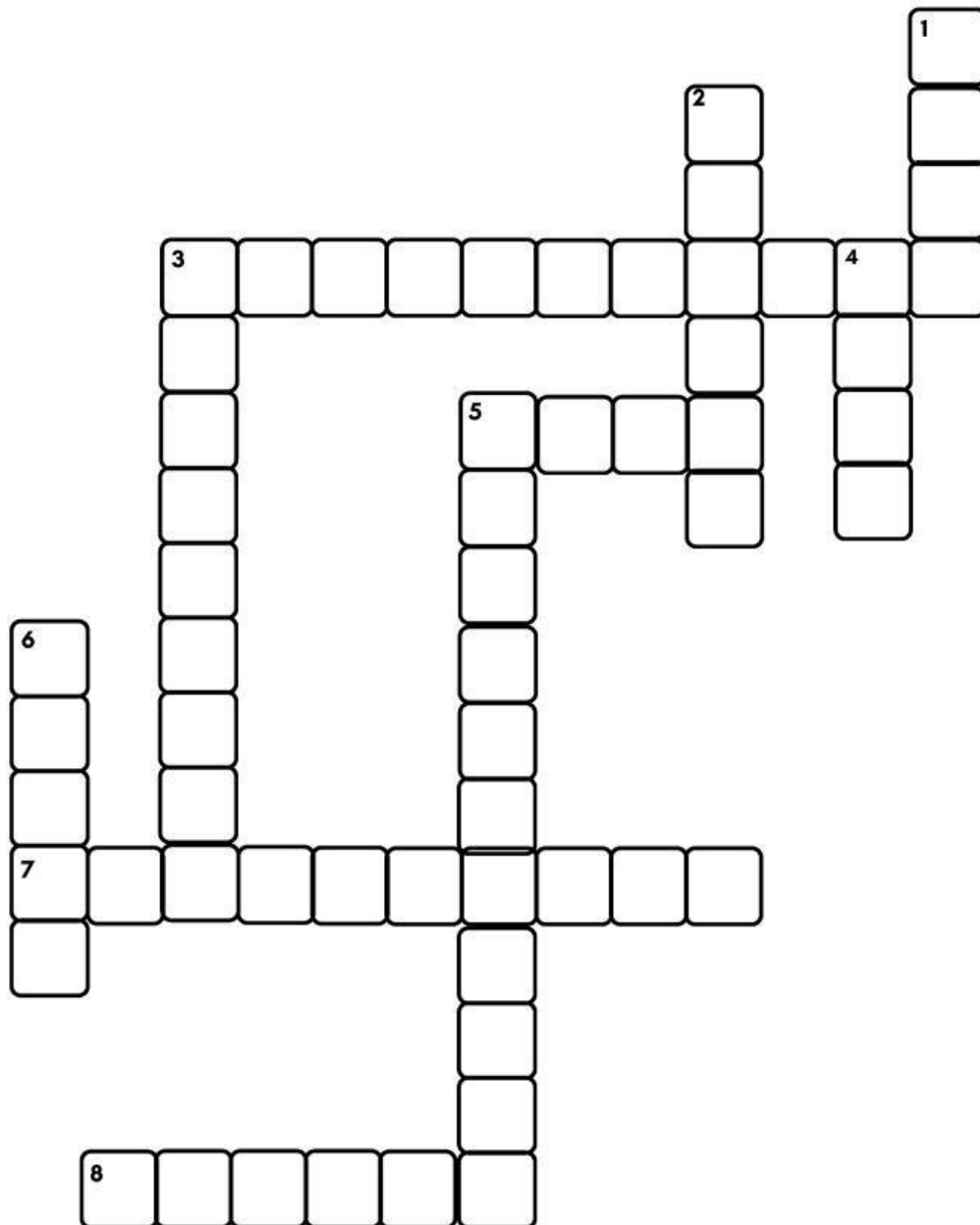


Nama:

Kelas:

LKPD AWETAN MAKANAN



MENDATAR

- 3. Teknik pengawetan makanan dengan tujuan untuk menghilangkan kelembaban
- 5. Salah satu faktor yang mempengaruhi fermentasi
- 7. Teknik pengawetan dengan menggunakan garam
- 8. Makanan khas Korea yang terbuat dari fermentasi sayuran

MENURUN

- 1. Alat yang digunakan untuk mengeringkan makanan
- 2. Bahan pangan nabati yang dapat dijadikan tepung
- 3. Proses pengawetan makanan dengan suhu rendah
- 4. Makanan awetan dari sayuran yang dibuat dengan garam dan cuka
- 5. Proses pengawetan dengan menggunakan panas hingga 121 derajat Celcius.
- 6. Contoh produk awetan menggunakan ragi

Jelaskan dengan contoh teknik pengawetan berikut:

Pengeringan

Pengasapan

Penepungan

Pengalengan

Sterilisasi

Pasteurisasi

Fermentasi

Blanching

Pendinginan

Pembekuan

Pemanisan

Pengasinan

Penambahan bahan pengawet sintetis (asam benzoat, asam sorbat, sulfit dll)

Iradiasi

Jodohkan gambar di bawah ini dengan pernyataan yang tepat !



Penepungan



Fermentasi



Pembekuan



Pengeringan



Pengasapan