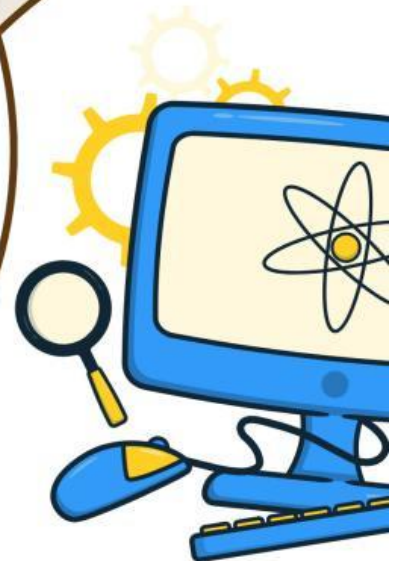
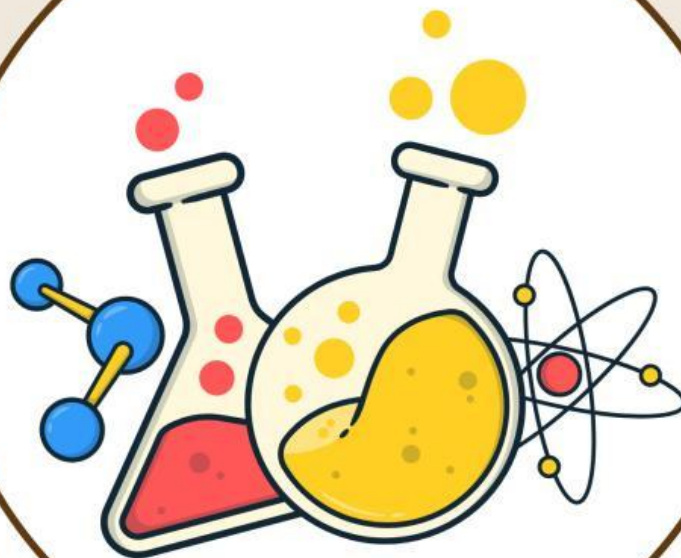
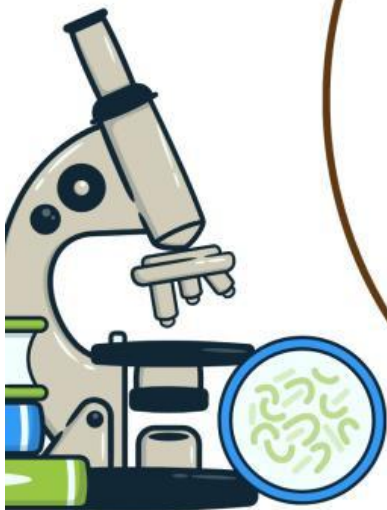
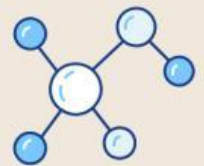
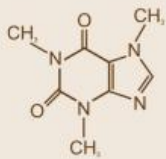
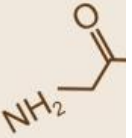


Lembar Kerja Peserta Didik

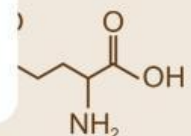
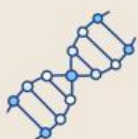
LKPD

Proyek Pembuatan Telur Asin



Nama:

Kelas:





Penentuan Pertanyaan Mendasar

Pertanyaan Kunci: Bagaimana proses osmosis garam dapat mengawetkan dan memberikan rasa asin pada telur, serta menghasilkan produk bioteknologi pangan yang berkualitas?

Tujuan Proyek: Peserta didik mampu membuat telur asin sebagai produk bioteknologi pangan dan menyusun laporan hasil proyek.



Mendesain Perencanaan Proyek

Lengkapi rencana kerja kelompok Anda:

Aspek Perencanaan	Detail Rencana Kelompok	Kebutuhan Alat & Bahan
Bahan Utama	Jenis Telur (Bebek/Ayam):	Garam dapur (NaCl):
Persiapan	Cara Membersihkan Cangkang:	Air bersih:
Metode	Konsentrasi Larutan (Garaman Jenuh):	Wadah Perendaman:
Durasi Kunci	Waktu Perendaman Rencana:	Panci Rebus:
Pemasakan	Waktu Rebus Rencana:	Alat Pendukung Lainnya:



Menyusun Jadwal dan Melaksanakan Proyek

Tanggal Mulai Perendaman:

Hari ke-	Tanggal Pengamatan	Pengamatan (Warna/Bau Larutan, dll.)	Catatan Proses (Kendala/Modifikasi)
1			
2			
3			
4			
5			



Menguji Hasil

Tanggal Pengujian Hasil:

1. Rebus telur asin selama 30 menit.
2. Dinginkan dan buka telur untuk dianalisis.

Kriteria Ciri-ciri Telur Asin yang Baik	Hasil Pengamatan Kelompok	Penilaian (Baik/Cukup/Kurang)
Tekstur Kuning Telur (Padat/berminyak)		
Warna Kuning Telur (Oranye kemerahan)		
Rasa Asin (Asin merata dan pas)		
Kemasan/Penyajian		



Evaluasi Pengalaman dan Refleksi

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut sebagai bahan presentasi kelompok

1. Jelaskan konsep prinsip osmosis garam yang terjadi selama perendaman telur!
2. Berdasarkan pengamatan pada Tabel Analisis, jelaskan minimal 2 (dua) faktor yang memengaruhi keberhasilan produk telur asin kelompok Anda!
3. Apakah produk yang dihasilkan kelompok Anda memenuhi kriteria "matang merata"? Jika ya/tidak, apa penyebabnya?
4. Jelaskan kesimpulan Anda mengenai penerapan bioteknologi konvensional pada proyek ini!



Presentasi dan Laporan

- **Produk:** Siapkan produk telur asin untuk diperlihatkan dan dicicipi.
- **Laporan:** Susun laporan tertulis berdasarkan seluruh data dan analisis dalam LKPD ini.
- **Presentasi:** Sampaikan hasil proyek, termasuk prosedur, kendala, dan analisis konsep bioteknologi yang telah dipelajari.