



DIKTISAINTEK
BERDAMPAK

Sub Bab 2

Bioteknologi dengan Kearifan Lokal Tempe Mendoan

Kelompok :

□ _ x

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.



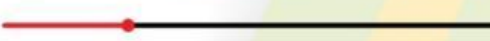
9
Grade

Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik dapat menghubungkan kaitan bioteknologi dengan keraifan lokal disekitarnya melalui studi literatur dengan benar
- Peserta didik dapat menerapkan bioteknologi yang berkaitan dengan kearifan lokal di lingkungan sekitar melalui kegiatan investigasi dengan benar



Taukah kamu tentang makanan tradisional di bawah ini ?



?

Ayo Mencatat !



Setelah menonton video dan membaca, informasi apa saja yang kamu dapatkan ? Tuliskan pada kolom dibawah ini !



Did you know?



“

Purbalingga yang termasuk kedalam wilayah Barlingmascakeb juga terdapat kuliner yang terkenal yaitu tempe mendoan, makanan sederhana berbahan tempe tipis yang digoreng setengah matang dan dinikmati bersama sambal kecap. Keberagaman inilah yang menjadikan Purbalingga unik dan kaya akan warisan budaya. Bahkan pada tahun 2025 Purbalingga pernah memecahkan rekor muri dengan Buka Puasa Tempe Mendoan Terbanyak di Dunia, dengan jumlah peserta sebanyak 14.460 orang. Berikut sumber referensi yang bisa kamu baca !

”

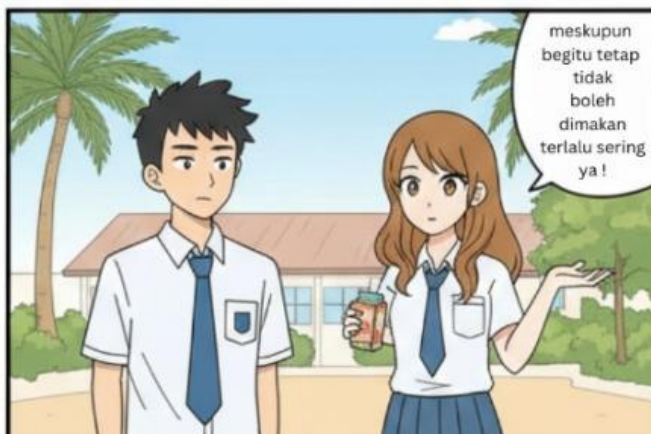
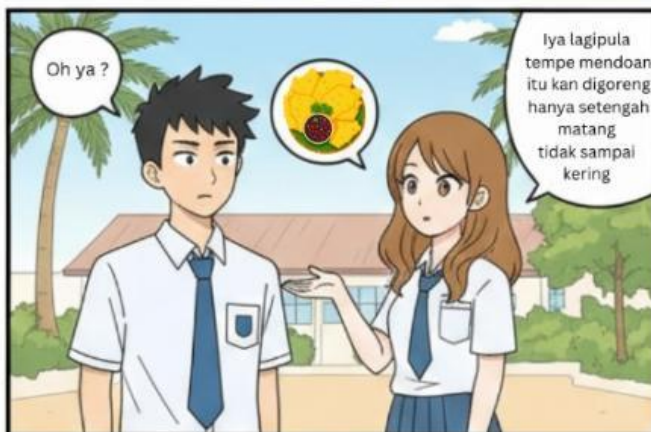


<https://bit.ly/47S1moz>



[illegible]

Ayo coba simak komik dibawah ini !



Ayo Simpulkan !



Setelah kamu mencari informasi dari berbagai sumber ayo kita simpulkan pembelajaran hari ini mengenai kaitan bioteknologi dengan kearifan lokal serta proses tahapan pembuatan tempe !

Refleksi

Setelah kamu menyimpulkan, ayo kita refleksikan pembelajaran hari ini dengan menjawab pertanyaan berikut !

1. Setelah mempelajari pelajaran hari ini, hal baru apa yang sudah kamu dapatkan ?

2. Apa yang paling berkesan pada saat mengamati proses pembuatan tempe ?

3. Jika suatu hari nanti kamu menjadi pengusaha tempe yang sukses hal inovatif apa yang akan kamu lakukan ?

