

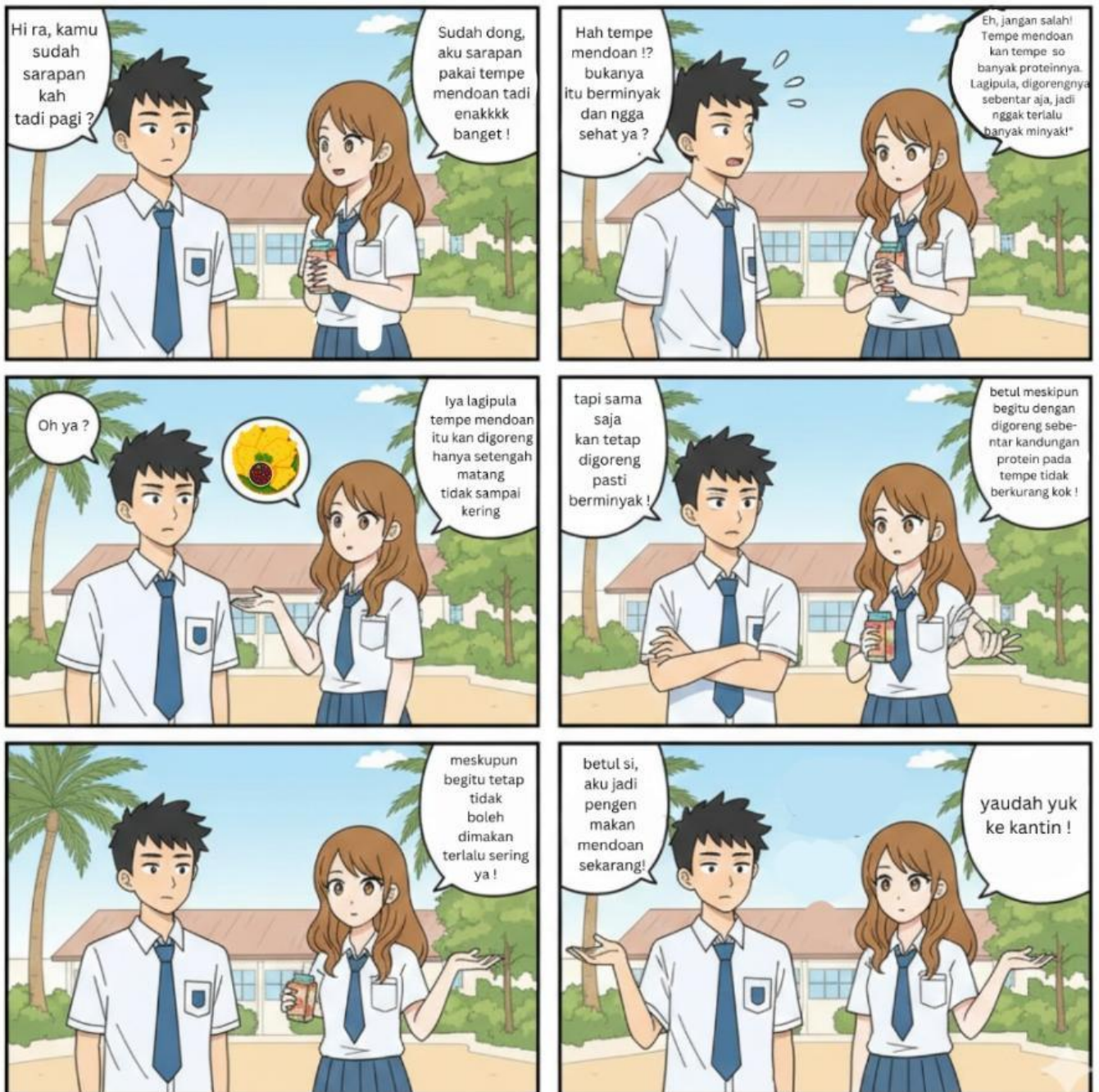
Kelompok :

Proses Pembuatan Tempe

Setelah kamu mengetahui tentang makanan tradisional tempe mendoan, lalu bagaimana proses pembuatannya ? ayo cari tahu dengan mengunjungi sentra pembuatan tempe yang ada di sekitar rumahmu dan isi pada tabel dibawah ini !

Tahapan	Keterangan

Ayo coba simak komik dibawah ini !



Gambar 6. Komik
sumber: gemini.com

Berdasarkan percakapan di atas, bagaimana jika kamu yang temukan jawabanya tentang kandungan gizi pada tempe mendoan ? Kalian boleh menggunakan sumber referensi melalui AI yang kalian punya di perangkat masing-masing ya dengan menjawab pertanyaan berikut ini !

1. Bagaimana proses fermentasi pada tempe mempengaruhi kandungan gizi kedelai, khususnya protein dan vitamin, dibandingkan dengan kedelai yang belum difermentasi?

2. Mengapa tempe mendoan dapat menjadi sumber protein nabati yang baik ?

3. Bagaimana cara pengolahan tempe menjadi mendoan (digoreng setengah matang) dapat memengaruhi kandungan gizi, baik yang bermanfaat maupun yang berpotensi berkurang?

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 ?