

Kelompok :

Cara Kerja



Susunlah cara kerja secara sistematis ! dalam membuat tempe pada kolom dibawah ini dan jangan lupa untuk didokumentasikan !





Menguji Hasil



Setelah kalian selesai melakukan percobaan, ayo coba tuliskan hasil percobaan pada kolom dibawah ini tentang hasil fermentasinya !

No	Waktu Fermentasi	Warna	Bau	Tekstur	Ket



Pertanyaan Refleksi



Setelah kalian selesai melakukan percobaan, ayo lakukan refleksi bersama dengan menjawab pertanyaan dibawah ini !

1. Mengapa tempe mendoan yang dibuat kebanyakan menggunakan pembungkus berupa daun pisang bukan yang lain ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Jelaskan keefektifan dari penggunaan daun pisang sebagai pembungkus tempe mendoan !

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Tuliskan kelebihan dan kekurangan dari produk tempe yang kamu buat bersama dengan kelompokmu !

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Kesimpulan



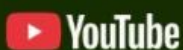
Berdasarkan hasil pengamatan dari membuat tempe, silahkan kalian tuliskan kesimpulan untuk menjawab pertanyaan mendasar kalian di awal pada kolom dibawah ini ya !

“

CONCLUSION

”

Untuk menambah pemahan kalian terhadap makanan tradisional di lingkungan sekitar, ayo coba kreasikan resep membuat Tempe Mendoan menggunakan hasil eksperimen tempe yang kalian buat dalam bentuk video/infografis kemudian upload ke sosial media yang kalian punya !



Refleksi

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

1. Setelah mempelajari pelajaran hari ini, hal apa yang menurutmu paling berkesan?

.....
.....

2. Tantangan apa yang kamu jumpai selama belajar tentang bioteknologi dan Tempe Mendoan ?

.....
.....



Jika semua LKPD sudah kamu kerjakan kembalilah pada halaman awal kemudian jangan lupa kerjakan evaluasi dengan klik link yang tersedia ya !

