

Setelah menonton video, diskusikan dan jawab pertanyaan berikut:

1. Apa tantangan pelestarian roti buaya di era modern?
(Flexibility)

2. Sebutkan berbagai alternatif bahan baku lokal yang dapat digunakan untuk menggantikan atau memodifikasi bahan utama roti buaya! (Fluency)

3. Bagaimana cara mengombinasikan beberapa bahan baku berbeda (misalnya tepung lokal, jenis gula, dan mikroorganismenya) untuk menghasilkan roti buaya dengan karakteristik yang berbeda?(Flexibility)



4. Ciptakan satu ide inovasi produk roti buaya berbasis bahan baku yang belum umum digunakan dan jelaskan keunikan produk tersebut! (*Originality*)

5. Jelaskan secara rinci bagaimana bahan baku yang kamu pilih dapat mempengaruhi rasa, tekstur, warna, dan nilai gizi roti buaya! (*Elaboration*)

Klik tombol disamping ini untuk membuka lembar kerja dan mengerjakan soal yang tersedia!

