

DETEKTIF DAPUR

Menganalisis Alat, Bahan & Teknik Pengolahan

Selesaikan setiap tantangan dengan mengamati gambar, menganalisis karakteristik alat, bahan, dan teknik yang tepat!

Nama : _____

Kelas : _____

Tanggal : _____

Kelompok : _____

1 TANTANGAN UTAMA

Amati gambar hasil olahan berikut, lalu lengkapilah tabel dengan memilih jawaban yang paling tepat dari pilihan alat, bahan, dan teknik di bagian bawah!

1	2	3	4	5
				
Alat utama	Alat utama	Alat utama	Alat utama	Alat utama
Bahan utama	Bahan utama	Bahan utama	Bahan utama	Bahan utama
Teknik pengolahan	Teknik pengolahan	Teknik pengolahan	Teknik pengolahan	Teknik pengolahan
Alasan pemilihan	Alasan pemilihan	Alasan pemilihan	Alasan pemilihan	Alasan pemilihan

PILIHAN ALAT

 Pisau

 Wajan

 Panci kukus

 Parutan

 Timbangan

 Peniris

 Cobek

 Kompor

 Oven

 Talenan

PILIHAN BAHAN

 Pisang

 Singkong

 Ubi jalar

 Kelapa

 Ayam

 Gula

 Garam

 Minyak

 Tepung

 Daun pisang

PILIHAN TEKNIK

 Menggoreng

 Mengukus

 Merebus

 Memanggang

 Menumbuk

 Memarut

 Membakar

 Meniriskan

 Mencampur

 Menghaluskan

2 ADA YANG SALAH!

Bacalah setiap kasus berikut. Temukan kesalahan pada alat, bahan, atau teknik yang digunakan, lalu tuliskan solusinya!

1. Keripik singkong lembek dan cepat melempem.



Kesalahan : _____

Solusi : _____

2. Getuk singkong terlalu keras dan kering saat dimakan.



Kesalahan : _____

Solusi : _____

3. Ubi rebus terasa hambar dan kurang manis.



Kesalahan : _____

Solusi : _____

3 PASANGKAN DENGAN TEPAT!

Tarik garis untuk memasangkan alat (kiri) dengan fungsi utama (kanan) yang paling sesuai!

1 	A Menghaluskan bumbu dan bahan.
2	B Memisahkan minyak dari bahan yang digoreng.
3	C Menggoreng bahan dengan sedikit minyak.
4	D Mengukus bahan agar matang tanpa kontak langsung dengan air.
5	E Mengubah bahan menjadi ukuran kecil/serpihan.

CHALLENGE CHEF!

Pilih satu bahan nabati di bawah ini, lalu rancang produk olahan yang akan kamu buat! Lengkapi tabel perencanaanmu dan jelaskan alasan pemilihannya!

 Pisang

 Singkong

 Talas

 Jagung

Rancang dengan kreatif dan logis!

Produk olahan yang akan dibuat	
Alat yang akan digunakan	
Bahan tambahan yang diperlukan	
Teknik pengolahan yang dipilih	
Alasan memilih alat, bahan, dan teknik tersebut	

REFLEKSI DIRI

Lingkari tingkat kemampuanmu hari ini!

 Sudah paham dan bisa menganalisis dengan baik

 Lumayan paham, tapi masih perlu belajar lagi

 Masih bingung, akan belajar lebih giat lagi

Hal baru yang saya pelajari hari ini:

_____

_____

KARTU BONUS (Opsional – untuk permainan/aktivitas kelompok)

Potong kartu di bawah ini untuk permainan mencocokkan!

ALAT

TEKNIK

PRODUK

Selamat menjadi Detektif Dapur Hebat!

LIVEWORKSHEETS