PKWU
Prakarya dan Kewirausahaan

LKPD
(Lembar Kerja Peserta Didik)

Pengenalan Tepung dari Bahan Pangan Lokal

Guru Pengampu : **Rettiany Effendi**

Tujuan Kegiatan

- Mengidentifikasi kandungan gizi, manfaat, dan kegunaan berbagai tepung dari bahan pangan lokal.
- Membandingkan karakteristik setiap tepung.
- Menentukan ide pemanfaatan tepung dalam olahan pangan.



Informasi Singkat



Tepung adalah bahan pangan berbentuk serbuk halus yang diperoleh dari pengeringan dan penggilingan bahan pangan, serta dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai olahan pangan.

Kandungan Gizi Utama (Umum)

Ubi Ungu	Maizena	Kentang	Singkong (Mocaf)	Pisang
Karbohidrat, serat, vitamin A (β-karoten), antioksidan (antosianin).	Karbohidrat (amilum) tinggi, energi.	Karbohidrat, serat, vitamin C, kalium, dan antioksidan.	Karbohidrat tinggi, rendah gluten, serat.	Karbohidrat, serat, vitamin B6, kalium, dan antioksidan.

Alat Sederhana



Baskom | Saringan | Nampan pengering | Blender (penggiling)

Tabel Hasil Kajian

No.	Nama Tepung	Kandungan Utama (zat gizi dominan)	Manfaat untuk Kesehatan	Kegunaan (Contoh Olahan)
1	Tepung Ubi Ungu			
2	Tepung Maizena (Pati Jagung)			
3	Tepung Kentang			
4	Tepung Singkong (Mocaf)			
5	Tepung Pisang			

Pertanyaan Diskusi

1. Apa kandungan gizi utama dari tepung yang kalian pilih?
2. Apa manfaat tepung tersebut bagi kesehatan tubuh?
3. Sebutkan contoh kegunaan atau olahan pangan yang dapat dibuat dari tepung tersebut!
4. Apa kelebihan tepung tersebut dibanding tepung lainnya?
5. Menurut kalian, tepung mana yang paling potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan bernilai jual? Jelaskan alasannya!

Identitas Kelompok

Kelompok : ..... Kelas : .....

Anggota (4 orang) : 1. ..... 2. .....

LIVEWORKSHEETS