

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)  
S M P**



**Mata Pelajaran  
PRAKARYA  
Aspek PENGOLAHAN**

**KELAS IX**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
2020**

**MATA PELAJARAN  
PRAKARYA  
ASPEK PENGOLAHAN**

Gambar 4.1. Bahan olahan makanan hasil peternakan dan perikanan  
Sumber: *Dokument Kemdikbud*

**A. Tujuan Pembelajaran**

## Pertemuan 1

Setelah mengikuti pembelajaran peserta didik dapat:

1. Mengidentifikasi jenis bahan dasar, bahan bantu, dan bahan kemasan terkait pengolahan hasil peternakan menjadi makanan
2. Mengidentifikasi jenis alat untuk pengolahan hasil peternakan menjadi makanan beserta kegunaannya
3. Menjelaskan teknik dan langkah-langkah pengolahan hasil peternakan menjadi makanan
4. Menjelaskan teknik pengemasan dan penyajian hasil peternakan dan perikanan menjadi makanan
5. Untuk penilaian pengetahuan pada pembelajaran pertemuan ke 1 ini Ananda dapat menjawab soal pilihan ganda berikut.

**Pilihlah salah satu jawaban a, b, c, d yang Ananda anggap paling benar!**

1. Perhatikan gambar.

Gambar 1	Gambar 2	Gambar 3	Gambar 4
			

Berdasarkan gambar tersebut hasil Pengolahan Bahan Pangan Hasil Peternakan ditunjuk pada nomor ...

- A. 1 dan 2
- B. 1 dan 3
- C. 2 dan 3
- D. 2 dan 4

2. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar tersebut, hasil pengolahan berasal dari ....

- A. Peternakan
- B. Peternakan dan Perikanan
- C. Perikanan
- D. Perikanan dan Peternakan

3. Perhatikan pernyataan berikut.

- 1. Menyiapkan bahan hasil peternakan
- 2. Merangkai bagian-bagian hasil peternakan
- 3. Menyiapkan alat membuat hasil peternakan
- 4. Mencermati rancangan hasil produk peternakan
- 5. Membuat bagian-bagian hasil produk peternakan

Berdasarkan pernyataan tersebut urutan yang benar dalam membuat produk kerajinan dari bahan serat dan tekstil adalah...

- A. 1, 2, 3, 4
- B. 1, 3, 5, 2
- C. 1, 3, 4, 5
- D. 3, 1, 2, 5

4. Perhatikan gambar berikut!....



Berdasarkan gambar diatas, merupakan pengolahan hasil perikanan masakan..

- A. Gulai patin
- B. Sayur pedas patin
- C. Opor pedas patin
- D. Asam pedas patin

5. Perhatikan gambar berikut.



Berdasarkan gambar diatas, merupakan pengolahan hasil peternakan masakan..

- A. Tongseng
- B. Rendang
- C. Semur
- D. Tumis

**Kunci Jawaban.**

- 1. B ( gambar 1 dan 2 merupakan hasil prternakan yaitu dari Sapi dan oleh mnejadi rendang, sedangkan gambar 3 dan 4 merupakan hasil perikanan)
- 2. C (Perikanan)
- 3. B (menyiapkan bahan hasil peternakan, menyiapkan alat membuat hasil peternakan, membuat bagian-bagian hasil peternakan, dan merangkai bagian-bagian hasil peternakan) mencermati rancangan hasil peternakan dilakukan pada setiap langkah.
- 4. D (Asam pedas patin salah satu makanan khas melayu Siak)
- 5. B (Rendang hasil olahan daging)

**Panduan Skor**

No. Soal	Bobot nilai
1	2
2	2
3	2
4	2
5	2
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

## D. EVALUASI

### 1. Naskah Soal

**Pilihlah salah satu jawaban a, b, c, d yang paling benar!.....**

1. Memiliki tubuh memanjang dan pipih, bersisik kecil dan tipis dengan warna tubuh belang-belang biru gelap adalah .....

  - A. Ikan Tuna
  - B. Ikan Tenggiri
  - C. Ikan Kembung
  - D. Ikan Kakap

2. Ikan kecil yang memiliki nilai ekonomis cukup baik adalah ...

  - A. Ikan Tuna
  - B. Ikan Tenggiri
  - C. Ikan Kembung
  - D. Ikan Kakap

3. Jenis ikan air tawar yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia adalah ....

  - A. Ikan Nila
  - B. Ikan Patin
  - C. Ikan Lele
  - D. Gurami

4. Jenis ikan omnivor dan cenderung menjadi karnivor disebut ikan

  - A. Ikan Nila
  - B. Ikan Patin
  - C. Ikan Lele
  - d. Ikan Gurami

5. Wadah budidaya ikan yang terbuat dari bahan kaca adalah ....

  - A. Bak
  - B. Kolam
  - C. Akuarium
  - D. Keramba

6. Komoditas perikanan dengan nilai jual sangat tinggi dipasar domestik maupun Internasional adalah ....

  - A. Ikan Bandeng
  - B. Ikan Kerapu
  - C. Ikan Kakap
  - D. Ikan Gurami

7. Kalangan pecinta menu masakan dikenal sebagai “ikan mewah” dengan harga jual tinggi dan citarasa yang tinggi adalah ....

  - A. Ikan Nila
  - B. Ikan Patin
  - C. Ikan Lele
  - D. Ikan Gurami

8. Ikan air payau yang cukup terkenal dan mudah didapatkan, dagingnya putih, seratnya halus dan rasanya gurih adalah .....

  - a. Ikan Bandeng
  - b. Ikan Kerapu
  - c. Ikan Kakap
  - d. Ikan Gurami

9. Komoditas perikanan dengan nilai jual sangat tinggi dipasar domestik maupun Internasional adalah ....

  - a. Ikan Bandeng
  - b. Ikan Kerapu
  - c. Ikan Kakap
  - d. Ikan Gurami

10. Mempunyai bentuk tubuh memanjang, berkulit licin dengan kepala pipih, mulutnya berada diujung dengan empat pasang sungut, sirip ekor dan perut membulat adalah ....
- a. Ikan Nila  
b. Ikan Patin  
c. Ikan Lele  
d. Ikan Gurami

**2. Kunci Jawaban,**

1. B  
2. C  
3. C  
4. B  
5. C  
6. B  
7. D  
8. A  
9. B  
10. C

**3. Panduan Skor**

No. Soal	Bobot nilai
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1
6	1
7	1
8	1
9	1
10	1
Total	10

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimum}} \times 100\%$$

**Daftar Pustaka**

- Suci Paresti, Dewi Sri Handayani Nuswantari, Erny Yuliani, dan Indra Samsudin. (2017) *Buku Prakarya SMP Kelas VII Semester 1*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Direktorat SMP. (2017). *Panduan Penilaian oleh Pendidik dan Satuan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Direktorat SMP. (2016). *Panduan Pembelajaran Untuk Sekolah Menengah Pertama*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan