

MATERI PRAKARYA PENGOLAHAN

Kelas 9



PENGOLAHAN BAHAN PANGAN HASIL PETERNAKAN DAN PERIKANAN

- *Peternakan dan perikanan merupakan sektor pertanian yang menunjang kebutuhan masyarakat dalam bidang pangan.*
- *Hasil peternakan dan perikanan merupakan sumber pangan hewani yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi.*
- *Bahan pangan hasil peternakan berupa aneka jenis daging, telur dan susu*
- *Bahan pangan hasil perikanan berupa aneka jenis ikan, udang, cumi dan rumput laut*
- *Keberagaman jenis olahan hasil peternakan dan perikanan yang ada di Indonesia menjadi daya Tarik tersendiri sebagai wisata kuliner yang saat ini banyak diminati.*
- *Kalian wajib bersyukur atas anugerah yang diberikan oleh ALLAH SWT ini.*

Hasil-hasil perikanan

- *Hasil perikanan air asin, merupakan berbagai jenis bahan makanan yang diperoleh dari laut, seperti: ikan tuna, ikan tenggiri, udang, cumi-cumi dan rumput laut*

- Hasil perikanan air tawar, merupakan berbagai jenis ikan yang dapat kita peroleh dari perikanan air tawar, seperti : ikan lele, ikan mujair, ikan mas, ikan bawal dll

Hasil perikanan air payau, merupakan berbagai jenis ikan yang dapat kita peroleh dari perikanan air payau, seperti: ikan bandeng, ikan kakap.

Hasil-hasil peternakan

- 1. Daging : bagian lunak dari tubuh hewan yang terbungkus kulit dan melekat pada tulang.
 - - Daging merah : daging yang berasal dari hewan berkaki 4, sapi, kambing, kerbau dan babi
 - - Daging putih : daging yang berasal dari hewan unggas, seperti daging ayam, burung dara, bebek dll
- 2. Telur,
- 3. Susu

TUGAS OBSERVASI

- Ikutlah orang tuamu berbelanja bahan makanan
- Carilah informasi tentang bahan pangan hasil perikanan atau peternakan
- Perhatikan ciri fisik seperti bentuk, warna, rasa dari bahan pangan hasil perikanan dan peternakan
- Tanyakan kepada orang tuamu apakah manfaat bahan pangan tersebut dengan bagi tubuh kita.
- Catatlah hasil identifikasi kalian, dan masukkan dalam table (lihat buku prakarya semester 1 hal : 143 ,LK-1)