Tema 7
Subtema 1



TUJUAN PEMBELAJARAN

01

Paragraf Teknologi Pangan

02

Luas Permukaan Suatu Bidang dan Volume

03

Makna Keberagaman

Tahukah kamu apa itu teknologi pangan?

Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan, **teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru, teknologi pangan juga menjaga agar makanan tidak cepat membusuk.** Kacang kedelai dapat dibuat menjadi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah menjadi mentega, susu bubuk, dan keju. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian.

Mengenal Banyak Paragraf

"Bandeng Presto"

Bandeng presto adalah ikan bandeng yang dimasak dengan menggunakan panci presto. Panci presto menghasilkan uap air bertekanan tinggi. Hal itu yang akan membuat daging ikan menjadi lunak. Tidak hanya dagingnya, duri ikan pun akan melunak. **(Paragraf 1)**

Bandeng presto ini dibumbui dengan bawang putih, kunyit, dan garam. Ikan yang sudah diberi bumbu kemudian dibungkus daun pisang. Setelah itu, ikan dimasukkan ke dalam panci presto yang dapat dikunci rapat. Lalu, ikan akan matang secara merata. **(Paragraf 2)**

Setelah matang, bandeng presto dapat dikemas. Cara mengemas bandeng presto akan menentukan daya tahan ikan. Jika dibungkus plastik biasa, ikan akan bertahan selama 5 hari. namun, jika dibungkus dengan menggunakan plastik tahan udara, ikan akan bertahan hingga 3 bulan. **(Paragraf 3)**