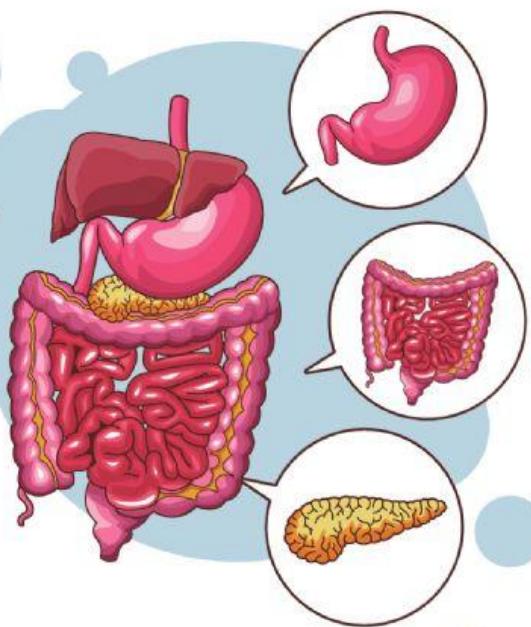


# E-LKPD (LEMBAR KERJA PESETA DIDIK) INTERAKTIF SISTEM PENCERNAAN MANUSIA

BIOLOGI KELAS 11 SMA



SABRINA INTAN MULIDA (1817041046)

LIVE WORKSHEETS



# E-LKPD (LEMBAR KERJA PESETA DIDIK) INTERAKTIF

## SISTEM PENCERNAAN MANUSIA

BIOLOGI KELAS 11 SMA

### KOMPETENSI DASAR

3.7 Menganalisis hubungan antara struktur jaringan penyusun organ pada sistem pencernaan dan mengaitkannya dengan nutrisi dan bioprosesnya sehingga dapat menjelaskan proses pencernaan serta gangguan fungsi yang mungkin terjadi pada sistem pencernaan manusia melalui studi literatur, pengamatan, percobaan, dan simulasi.

### TUJUAN

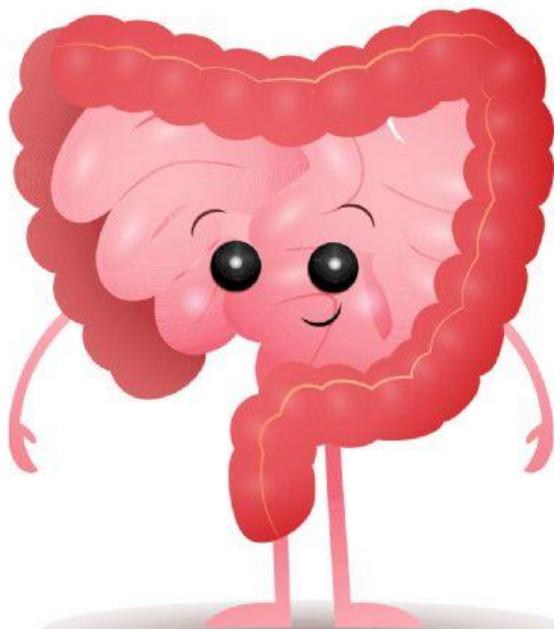
Melalui kegiatan ini siswa diharapkan mampu menjelaskan zat-zat yang terkandung dalam bahan makanan (zat gizi), mengaitkan zat gizi terkandung dalam bahan makanan dengan fungsinya bagi tubuh, menganalisis akibat yang ditumbulkan jika kelebihan atau kekurangan zat gizi, mengidentifikasi contoh-contoh bahan makanan sebagai sumber zat-zat makanan yang diperlukan tubuh, serta menganalisis kandungan zat makanan (karbohidrat/amilum, protein, lemak, dan glukosa) dari berbagai jenis bahan makanan.

## IDENTITAS

NAMA : \_\_\_\_\_

KELAS : \_\_\_\_\_

NO ABSEN : \_\_\_\_\_





## Kerjakan soal dibawah ini !



Makanan adalah sumber energi bagi manusia. Proses pencernaan makanan dilakukan oleh organ pada sistem pencernaan. Apa sajakah organ yang berperan dalam sistem pencernaan?

Bagaimana proses pencernaan makanan yang terjadi pada sistem pencernaan?



### JAWABAN

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



# Mencocokan organ sistem pencernaan dengan fungsi yang tepat

Penyerapan air

1

Makanan dicerna secara mekanik

2

Pengeluaran feses

3

Pencernaan kimiawi oleh HCL

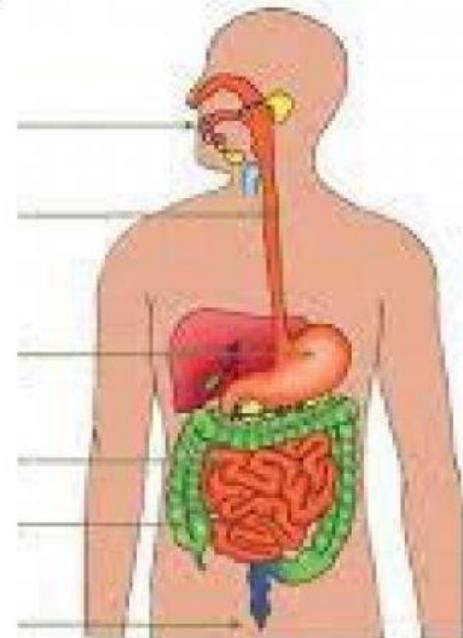
4

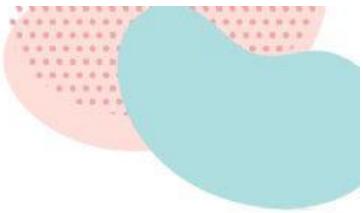
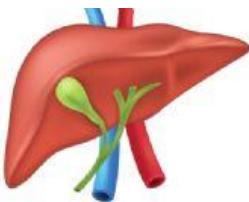
Penyerapan sari" makanan

5

Penyaluran makanan

6





AGAR LEBIH MEMAHAMI MATERI SISTEM  
PENCERNAAN KERJAKANLAH  
KEGIATAN-KEGIATAN BERIKUT INI



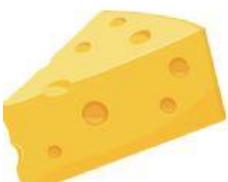
LIVEWORKSHEETS

## KEGIATAN 1

### PRAKTIKUM UJI ZAT MAKANAN SEDERHANA (UJI AMILUM, UJI LEMAK DAN UJI VITAMIN C)



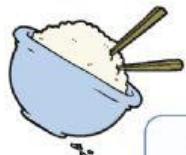
Uji zat makanan sederhana ini merupakan kegiatan praktikum yang disesuaikan dengan pembelajaran daring dimana praktikum ini dapat dikerjakan dirumah masing-masing dengan menggunakan alat dan bahan yang dapat dijumpai dengan mudah.



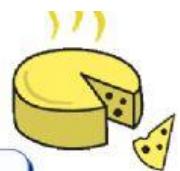
Tujuan : Menguji zat yang terkandung dalam makanan secara kualitatif



**SIMAKLAH VIDEO PRAKTIKUM  
DIBAWAH INI**



# UJI AMILUM



## ALAT DAN BAHAN

- 1) Beberapa bahan makanan yang bisa ditemukan dirumah seperti (Nasi, pisang, keju, tepung, perkedel, dan gula pasir)
- 2) Sendok
- 3) Kertas
- 4) Pulpen
- 5) Penggaris
- 6) Betadin

## LANGKAH KERJA

- 1) Siapkan kertas lalu buatlah 6 kotak sebagai wadah dari bahan makanan yang akan diujikan
- 2) Letakkan masing-masing bahan makanan tersebut ke kotak yang telah disiapkan lalu labeli sesuai nama makanannya
- 3) Masing-masing bahan makan diteteskan zat uji (betadine) sebanyak 2-3 tetes
- 4) Diamkan selama 1-2 menit
- 5) Lalu amati perubahan warna yang terjadi!
- 6) Apabila bahan makanan berubah warna menjadi warna biru kehitaman hal itu menandakan terdapat zat amilum didalam bahan makanan tersebut
- 7) Setelah melakukan pengamatan buatlah analisis dari hasil pengamatan tersebut!

LIVE WORKSHEETS