



UNTUK SMP KURIKULUM 2013

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

KEGIATAN 2
DAMPAK KONSUMSI ZAT ADITIF BAGI TUBUH
BERBASIS GUIDED INQUIRY

Kelompok :

Nama :

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN IPA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA
YOGYAKARTA
2021

VIII
Semester Gazal

LIVEWORKSHEETS



Nama :

Kelas :

Absen :

Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan kegiatan ini, peserta didik diharapkan dapat :

1. Menganalisis perbedaan zat aditif alami dan buatan dengan tepat
2. Menganalisis dampak konsumsi zat aditif bagi tubuh dengan tepat
3. Mengidentifikasi bahan pengganti zat aditif bagi tubuh dengan tepat

A. Orientasi Untuk Menemukan Masalah

Perhatikan Ilustrasi Video dibawah ini!

Klik Disini

https://youtu.be/M7p6m0b_epQ

ONLINE

Mengenal zat aditif alami dan buatan dalam makanan minuman melalui video

Setelah menyaksikan video disamping coba amati gambar dibawah ini ya agar kalian semakin tertarik untuk mengikuti pembelajaran !

Dibawah ini merupakan identifikasi makanan yang menggunakan zat aditif alami dan buatan, yuk amati perbedaannya! (hubungkan aku dengan garis sesuai kesamaan)



Gambar 3.1 Minuman Soda

Sumber: <https://www.google.com/>



Gambar 3.2 Jus Buah

Sumber: <https://www.google.com/>



Gambar 3.3 Lontong Daun

Sumber: <https://www.google.com/>



Gambar 3.4 Mie Instan

Sumber: <https://www.google.com/>



Gambar 3.5 Kue Onde Kelapa

Sumber: <https://www.google.com/>



Gambar 3.6 Kue Pelangi

Sumber: <https://www.google.com/>

Apakah definisi zat aditif alami dan buatan ? lalu apa perbedaannya?

Ayo Bermain !

Tarik gambar, tempatkan pada namanya yang tepat! Tolong temukan jodohnya ya!



PENGENTAL

PENGEMULSI

PEWARNA

PENYEDAP

PEMANIS

PENGAWET

**FYI****FOR YOUR INFORMATION**

Si Instan yang Banyak Digemari

Mie instan merupakan makanan yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Mie instan mudah dalam penyajian dan memiliki rasa yang lezat, hal itu yang membuat kita tidak bisa berpaling dari mie instan. Karena mie instan ini banyak digemari oleh masyarakat, terdapat beberapa kasus yang dialami seorang mahasiswa 18 tahun dengan setiap malam mengonsumsi mie instan kemudian menimbulkan sakit perut, mual dan perut kembung. Kedaanya semakin memburuk dan dibawa ke rumah sakit, dari hasil pemeriksaan ternyata mengidap kanker stadium Akhir.

Sumber : <https://hai.grid.id/read/072255634/makan-mie-instan-tiap-malam-sejak-sma-mahasiswa-ini-meninggal-karena-kanker-perut?page=all>



Gambar 2.8 Mie Instan

Sumber : <https://www.google.com/>

Indonesia mendapat peringkat kedua di dunia untuk konsumsi mie instan, ini berdasar WINA (World Instant Noodles Association). Apa kah anda tau mengapa mie instan kurang baik bagi tubuh? Mie instan memiliki kandungan nutrisi yang rendah, namun kaya akan lemak, kalori dan sodium serta dicampuri dengan pewarna buatan, pengawet zat aditif dan perasa. Dr. Sunil Sharma seorang dokter umum Madan Mohan Hospital Malviya, New Delhi berpendapat bahwa "dalam meningkatkan rasa dan ketahanan mie instan kebanyakan kasus mie instan ditambahkan Monosodium Glutamat (MSG) serta Hidrokinon Tersier Butik (TBHQ), walaupun bahan tersebut boleh dikonsumsi dalam jumlah tertentu tetapi dapat menyebabkan masalah kesehatan (memungkinkan terjadi sindrom metabolik karena tingg sodium, dan lemak jenuh yang tidak sehat)

Sumber: <https://hai.grid.id/read/071634481/alasan-kenapa-tidak-boleh-sering-konsumsi-mie-instan-pada-5-September-2021>



B. Merumuskan Masalah

Berdasarkan teks berita dihalaman sebelumnya, kini kamu dapat merumuskan permasalahan yang akan dikaji pada pembelajaran kali ini !

(Rumusan Masalah adalah pertanyaan mengenai permasalahan)

C. Merumuskan Hipotesis



Mari rumuskan hipotesis bersama teman sekelompokmu terkait zat aditif yang berbahaya dari mie instan! dan apa dampaknya! Hipotesis adalah jawaban sementara atas pertanyaan atau solusi permasalahan yang dapat diuji dengan data. Tuliskan hipotesis pertanyaan dalam permasalahan di atas!

D. Merancang Percobaan

Setelah membuat rumusan masalah dan hipotesis, ayo kita mencoba melakukan percobaan sederhana!

ONLINE



Percobaan dilakukan secara online dengan mengkaji berbagai literasi.

Alat dan Bahan

Praktikum ini menggunakan alat dan bahan yaitu jaringan internet dan buku paket

Langkah Kerja

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan
2. Identifikasikanlah dampak konsumsi zat aditif pada makanan atau minuman dengan cermat melalui dua bacaan diatas dan sumber lainnya yang relevan
3. Catatlah hasil identifikasi kelompok kedalam tempat yang sudah disediakan
4. Lakukan literasi melalui berbagai sumber yang relevan untuk membantu kelompok kalian

E. Melakukan Percobaan

Mari mulailah mengidentifikasi dampak konsumsi zat aditif dalam makanan maupun minuman. Dalam melakukan pengidentifikasian ini dapat dibantu dengan sumber-sumber yang relevan. Misal dari buku atau internet. Kerjakan yang sungguh- sungguh dengan kelompok kalian !

Mari Mengidentifikasi!

Yok simak cuplikan berikut agar anda dapat memahami zat –zat alami yang mampu dijadikan sebagai pengawet makanan.

<https://youtu.be/5vuOLiyuOMc>

F. Menganalisis Data

1. Berdasarkan identifikasi yang kalian lakukan tuliskan dampak mengonsumsi zat aditif buatan yang berlebih bagi tubuh manusia?

Rasa Ingin Tau

2. Tidak sedikit orang yang membeli suatu jenis makanan hanya karena warna dan rasa yang menarik. Namun kita sebagai konsumen tidak mengetahui pewarna, penyedap bahkan pengawet yang digunakan tersebut sesuai dosis yang diizinkan atau tidak. Berdasarkan identifikasi yang sudah dilakukan tuliskan alternatif yang dapat dijadikan pengganti zat aditif buatan yang aman bagi tubuh manusia serta bagaimana prosesnya!

Kemampuan analisis

G. Kesimpulan



AYO SIMPULKAN PEMBELAJARAN BERDASRKAN KEGIATAN DAN TUJUAN PEMBELAJARAN !

Apakah kalian sudah memahami definisi zat aditif alami dan buatan serta mengetahui perbedaannya?

Hubungkan aku dengan garis pasanganku yang tepat !

**ZAT ADITIF
BUATAN**

Zat aditif yang berasal dari sumber alam seperti hewani dan nabati.

**ZAT ADITIF
ALAMI**

Zat aditif yang tidak dapat dijumpai di alam melainkan dibuat oleh manusia menggunakan bantuan senyawa kimia.

Di era milenial saat ini semua jenis makanan dapat diakses dengan mudah seperti halnya *junkfood* yang bahan utama pembuatannya menggunakan zat aditif buatan, sedangkan makanan tradisional yang pembuatannya menggunakan zat aditif alami sudah mulai jarang ditemui dan dari segi tampilan tidak menarik perhatian. Menanggapi hal tersebut jika dilihat dalam jangka panjang lebih baik mengonsumsi zat aditif alami atau buatan ? jelaskan alasan kalian!

Dari percobaan yang telah dilakukan serta dihubungkan dalam kehidupan sehari-hari dapatkah anda menganalisis dampak dari zat aditif bagi tubuh manusia jika dikonsumsi secara berlebihan? jelaskan alasan kalian!