MATERI : SISTEM PENCERNAAN

LKPD

POLA MAKAN

Kompetisi Dasar

3.5. Menganalisis sistem pencernaan pada manusia dan memahami gangguan yang berhubungan dengan sistem pencernaan, serta upaya menjaga kesehatan sistem pencernaan.
4. 5. Menyajikan hasil penyelidikan tentang pencernaan mekanis dan kimiawi

Indikator Pencapaian

3.5.4 Mengidentifikasi gangguan sistem pencernaan manusia.
3.5.5 Menganalisis penyebab gangguan sistem pencernaan (gastritis).
3.5.6 Mengidentifikasi makanan penderita gastritis yang dikonsumsi setiap hari.
3.5.7 Menganalisis kandungan makanan penderita gastritis yang dikonsumsi setiap hari.
3.5.8 Memberikan solusi tentang pola makan untuk penderita gastritis.
4.5.2. Merumuskan solusi pola makan untuk penderita gastritis.
4.5.3. Menyajikan data hasil uji kandungan pada menu makanan untuk penderita gastritis.
4.5.4. Membuat desain jadwal makan dan menu makanan untuk penderita gastritis.

Nama Kelompok

Anggota Kelompok

1.
2.
3.
4.

Kelas





LIVEWORKSHEETS



✓ **Petunjuk**

Berdasarkan fenomena diatas peserta didik berliterasi tentang penyebab penyakit gastritis yang dialami peserta didik SMPN 1 Balongbendo.



Petunjuk :

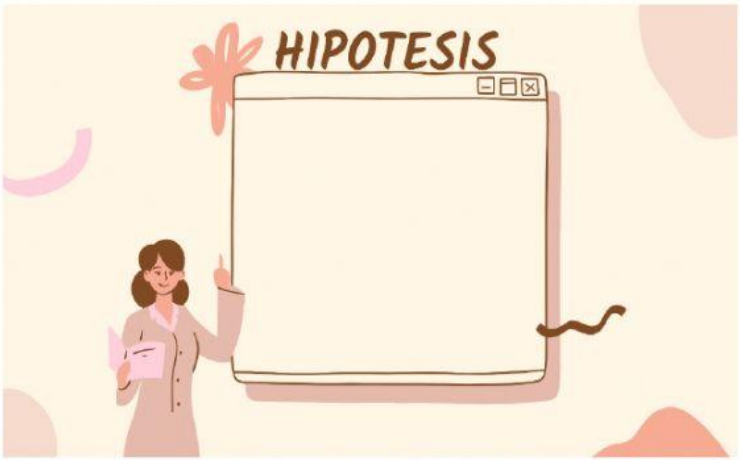
✓ Rumusan masalah berisi hasil diskusi yang diambil dari fenomena masalah tersebut saat membuat panduan menu makanan untuk penderita gastritis.

LIVEWORKSHEETS



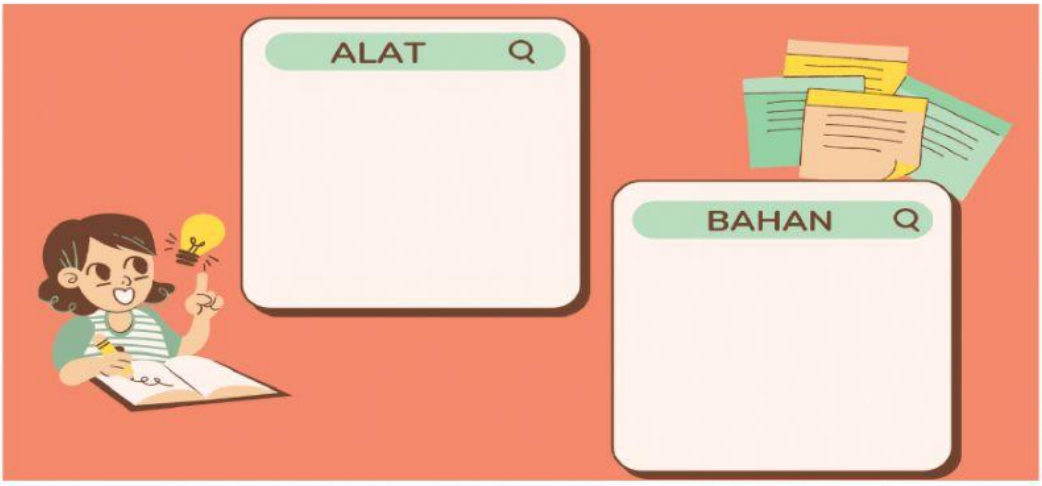
Petunjuk :

- ✓ Hasil kajian literatur berisi tentang hasil mencari informasi dari berbagai sumber untuk menyelesaikan rumusan masalah tentang panduan makanan pada penderita gastritis.



Petunjuk :

- ✓ Hipotesis berisi hasil diskusi yang diambil dari kajian literatur dalam membuat panduan makanan untuk penderita gastritis.



Petunjuk :

- ✓ Alat dan bahan yang dibutuhkan dalam membuat panduan makanan untuk penderita gastritis.

LIVEWORKSHEETS

NAME: GRADE:

JADWAL PROYEK

DAY	KEGIATAN	HASIL	FOTO
	Menyiapkan Alat dan Bahan		
	Membuat Desain Rancangan Jadwal Makan		
	Membuat Desain Rancangan Menu Makanan		
	Menguji Kandungan Pada Rancangan Menu Makanan		
	Mencetak Panduan Makanan		

Petunjuk :

- ✓ Jadwal proyek berisi tentang kegiatan dilakukan selama membuat proyek panduan pola makan untuk penderita gastritis.
- ✓ Untuk foto dapat diisi link tempat upload foto saat kegiatan tersebut berlangsung.

LIVEWORKSHEETS

Tabel
Uji Kandungan Bahan Makanan

No	BAHAN MAKANAN	UJI BIURET	BURAM	UJI LUGOL
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Petunjuk

- ✓ Menguji kandungan bahan makanan pada menu makanan yang akan dikonsumsi penderita gastritis.
- ✓ Uji karbohidrat dengan cairan amilum
- ✓ Uji lemak dengan kertas buram
- ✓ Uji protein dengan cairan biuret

LIVEWORKSHEETS

DISKUSI KELOMPOK

Gangguan Sistem Pencernaan Manusia



1. Berdasarkan eksperimen yang kalian lakukan, untuk menentukan menu makanan apa yang harus kalian lakukan terlebih dahulu ?

2. Apakah ada cairan (biuret / lugol) yang menyebabkan nasi putih mengalami perubahan warna dan jelaskan perubahan warnanya?

3. Apakah ada cairan (biuret / lugol) yang menyebabkan tahu, tempe, telur dan daging ayam mengalami perubahan warna dan jelaskan perubahan warnanya?

4. Mengapa minyak, telur dan daging ayam dapat mengubah kertas buram menjadi transparan sedangkan yang lain tidak?

5. Setelah melakukan eksperimen, sebutkan kandungan apa yang dimiliki oleh bahan makanan tersebut ?

Hasil Projek

Hasil projek bisa dalam bentuk buku panduan makan untuk penderita gastritis. Dengan ketentuan isi sebagi barikut :

- Cover
- Jadwal Makan
- Menu Makanan
- Hasil Uji
- Penutup

LIVEWORKSHEETS