

ELEKTRONIK LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

MAKANAN DAN SISTEM

PENCERNAAN



Kelompok :

Kelas :

Nama :

- 1.
- 2.
- 3.

Kelas VIII
SMP/MTs

EXPERIENCING



MELAKUKAN PERCOBAAN

Setelah mengetahui bahayanya makanan yang mengandung zat aditif pada sistem pencernaan. Yuk kita lakukan praktikum tentang zat pewarna makanan yang buatan maupun yang alami.

MENGGUNAKAN ALAT BAHAN



Gunakanlah alat dan bahan serta lakukanlah langkah-langkah kerjanya untuk memperoleh data-data pada tabel

ALAT



Gelas kimia 3 buah



Mortar dan alu 1 buah



Bunsen dan kaki tiga
1 buah

BAHAN



Sampel 'A'
secukupnya



Sampel 'B'
secukupnya



Benang wol



Larutan sabun

EXPERIENCING



LANGKAH KERJA

1. Sediakan gelas kimia sesuai dengan jumlah bahan yang akan kalian uji.
2. Haluskan terlebih dahulu sampel A dengan mortar lalu ambil ekstrak sampel A dan masukkan kedalam gelas kimia.
3. Pada masing-masing gelas kimia tersebut, masukkan sampel A dan B yang akan diuji. Untuk sampel 'B' larutkan dengan 10 ml air
4. Celupkan beberapa potongan benang wol ke dalam gelas kimia.
5. Panaskan masing-masing gelas kimia dengan pemanas bunsen dan lampu spirtus sampai campuran didalam gelas kimia tersebut mendidih. Bila sudah mendidih, angkat gelas kimia tersebut dari api.
6. Biarkan campuran didalam gelas kimia sampai dingin.
7. Ambil benang wol yang telah di celupkan pada larutan makanan, amati dan catat warnanya.
8. Setelah diamati, masukan benang wol kedalam sabun lalu cuci kemudian amati. Bandingkan hasil pengamatan sebelum benang dicuci dan setelah dicuci. Kemudian
9. tulislah datanya dalam tabel dengan memberikan centang sesuai hasil pengamatan

untuk mengerjakan kegiatan
Experiencing, klik link dibawah ini!

[Click Here!](#)

APPLYING



MENGELOMPOKKAN

TABEL PENGAMATAN

Setelah melakukan percobaan isi tabel pengamatan dibawah ini!!

No.	Sampel yang di uji	Warna Benang Wol sebelum dicuci	Warna Benang Wol setelah dicuci		Pewarna	
			Hilang	Tidak hilang	Alami	Buatan

* Keterangan: berilah tanda () pada kolom yang sesuai

APPLYING



MENERAPKAN KONSEP

1. Berdasarkan hasil praktikum pewarna pada makanan, jelaskan ciri-ciri makanan pada sampel A dan termasuk kedalam jenis pewarna apakah sampel A tersebut?

.....

.....

.....

2. Berdasarkan hasil praktikum pewarna pada makanan, jelaskan ciri-ciri makanan pada sampel B dan termasuk kedalam jenis pewarna apakah sampel B tersebut?

.....

.....

.....

3. Berdasarkan praktikum yang telah dilakukan, mengapa terdapat perbedaan antara hasil praktikum sampel 'A' dan sampel 'B'?

.....

.....

.....

4. Apa fungsi larutan detergen dalam kegiatan Uji pewarna yang digunakan pada makanan dan minuman?

.....

.....

.....

5. Menurut pendapat kalian, tentang penggunaan bahan pewarna makanan buatan secara terus menerus. Apakah akan berdampak terhadap kesehatan ? Jelaskan!

.....

.....

.....