



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

NUTRIEN DAN ZAT ADITIF

Nama : _____

Kelas : _____



Stimulasi



Berdasarkan gambar tersebut, makanan mana yang lebih kalian suka?
Mengapa?

Blank area for writing answers to the question above.

Identifikasi Masalah

Buatlah pertanyaan atau rumusan masalah terkait dengan materi yang akan dipelajari

Blank area for writing questions or problem statements related to the material to be studied.

Pengumpulan Data



Dalam makanan yang kita konsumsi mengandung berbagai nutrisi. Lakukanlah percobaan berikut untuk menguji kandungan nutrisi karbohidrat.

Petunjuk Percobaan Uji kandungan karbohidrat:

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan
2. Letakkan bahan makanan tersebut di atas kertas HVS yang sudah disediakan. Untuk nasi dan tepung langsung diletakkan di atas kertas HVS sebanyak setengah sendok makan. Untuk kacang tanah hancurkan terlebih dahulu lalu letakkan di atas kertas HVS. Untuk minyak goreng teteskan sebanyak 2 tetes di kertas HVS.
3. Berilah 2 tetes betadine pada masing-masing bahan makanan tersebut.
4. Tunggu selama 5 menit lalu amati hasilnya.
5. Tuliskan hasilnya pada tabel berikut.

Bahan makanan	Sebelum diteteskan betadine	Setelah diteteskan betadine
Nasi		
Tepung		
Kacang tanah		
Minyak goreng		

Pengumpulan Data



Dalam makanan yang kita konsumsi mengandung berbagai nutrien. Lakukanlah percobaan berikut untuk menguji kandungan nutrien lemak.

Petunjuk Percobaan Uji kandungan lemak:

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan
2. Letakkan bahan makanan tersebut di atas kertas HVS yang sudah disediakan. Ketika meletakkan bahan sambil ditekan ke kertas HVS nya.
3. Tunggu selama 5 menit lalu amati hasilnya. Agar hasil lebih jelas, lakukan pengamatan di bawah cahaya matahari atau cahaya lainnya.
4. Tuliskan hasilnya pada tabel berikut.

Bahan makanan	Sebelum 5 menit	Setelah 5 menit
Nasi		
Tepung		
Kacang tanah		
Minyak goreng		

Pengolahan Data



Berdasarkan hasil uji kandungan nutrisi pada beberapa bahan makanan, jawablah pertanyaan berikut!

1. Bahan makanan mana saja yang mengandung karbohidrat?

2. Bahan makanan mana saja yang mengandung lemak?

3. Mengapa bisa terjadi perubahan warna pada hasil uji karbohidrat?

4. Buatlah porsi makanan yang terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air!

5. Kalian sudah membawa bungkus makanan atau minuman yang memuat komposisi makanan atau minuman tersebut. Gunting bagian komposisi tersebut lalu tempelkan pada kertas HVS atau selembar kertas buku tulis. Kemudian analisislah kandungan zat aditif apa saja yang terdapat dalam komposisi tersebut!

Verifikasi



Jawablah pertanyaan berikut sesuai dengan apa yang kalian alami!

1. Apa yang kalian rasakan selama proses pembelajaran?

2. Apakah ada kendala yang kalian alami selama proses pembelajaran?

3. Apabila ada kendala, apa yang kalian lakukan untuk mengatasi kendala tersebut?

Kesimpulan



Buatlah kesimpulan dari materi yang dipelajari hari ini!