



LKPD

(Lembar Kerja Peserta Didik)

Materi : Sistem Klasifikasi Makhluk Hidup



Kelas :

Nama Kelompok :

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Nama Sekolah : SMA Negeri 3 Palu
Mata Pelajaran : Biologi
Fase/Kelas/Semester : E/X/1
Alokasi Waktu : 2 x 45 Menit
Materi : Sistem Klasifikasi Makhluk Hidup

A. Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik mampu mengoreksi penulisan nama ilmiah sesuai sistem binomial nomenclature berdasarkan hasil pengerjaan LKPD
- Peserta didik mampu mengurutkan tingkatan takson berdasarkan hasil pengerjaan LKPD

B. Sarana dan Prasarana

- Sarana dan Prasarana : Smartphone, dan koneksi internet
- Media : Video Pembelajaran
- Sumber Belajar : Buku LKS dan Bahan Ajar

C. Petunjuk Umum

- Baca dengan seksama setiap bagian dari LKPD ini
- Diskusikan bersama teman kelompok untuk menjawab pertanyaan
- Gunakan buku teks LKS, bahan ajar dan video pembelajaran dibawah ini untuk mendukung jawaban
- Kerjakan sesuai dengan langkah - langkah dan pastikan semua anggota kelompok terlibat aktif dalam diskusi.

Video Pembelajaran



SCAN ME



Bahan Ajar



SOP TUNJANG BIKIN LIDAH BERGOYANG



Indonesia merupakan negara yang menjunjung tinggi semboyan Bhineka Tunggal Ika yaitu "Berbeda-beda tetapi tetap satu". Keanekaragaman yang dimiliki meliputi Agama, budaya, adat istiadat, dan bahasa. Salah satu warisan tak benda yang dimiliki oleh setiap daerah di Indonesia adalah makanan khas. Makanan khas mencerminkan identitas dan tradisi lokal dari setiap daerah. Salah satu makanan khas yang patut dicicipi adalah Sop Tunjang. Sop Tunjang merupakan kuliner khas Riau yang terbuat dari tulang kaki sapi yang dipotong dan masih diselimuti daging.

Kata tunjang merujuk pada bagian kaki Bos taurus yang terdiri dari kulit, tulang rawan, dan otot. Tunjang juga dikenal dengan nama kikil. Masyarakat Riau membuat hidangan ini menggunakan bahan Allium Cepa dan allium Sativum yang dihaluskan. Proses pembuatan Sop Tunjang memerlukan ketelatenan dan keahlian agar rasa yang dihasilkan sempurna. Tulang kaki bos taurus direbus dalam waktu yang cukup lama sampai mendapatkan kaldu. Selama proses perebusan, bumbu lain seperti syzygium polyanthum, Cymbopogon Citratus, Syzygium Aromaticum dan Cinnamomum verum juga ditambahkan untuk memberikan aroma dan cita rasa yang khas.

Setelah mendapatkan kaldu yang kaya dan gurih, selanjutnya ditambahkan potongan sayuran segar seperti **Daucus carota**, solanum Tuberosum, daun Apium graveolens, dan Brassica oleraceae. Proses pemasakan lanjutan ini bertujuan untuk memperkaya rasa dan memberikan komposisi yang seimbang antara daging dan sayuran. Saat penyajian tidak lupa diberi taburan Allium Cepa goreng diatasnya sebagai sentuhan terakhir penambah cita rasa yang dapat menggoyangkan lidah.

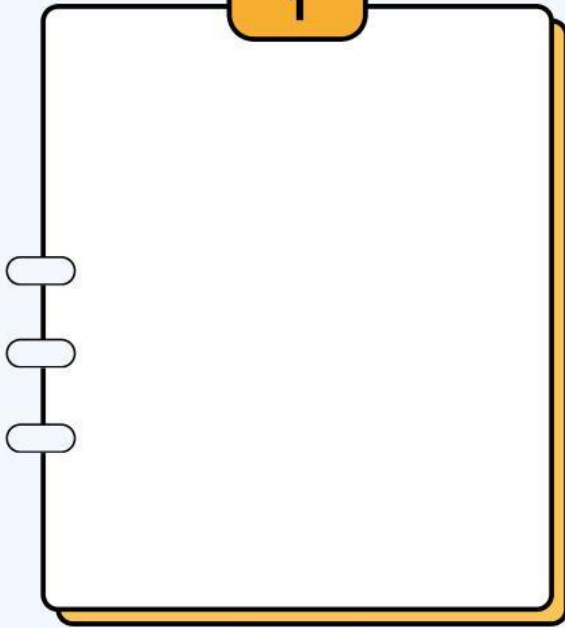


Silahkan Lakukan Koreksi Penulisan Nama Ilmiah yang Terdapat dalam Teks Narasi agar Sesuai dengan Sistem Binomial Nomenclature !

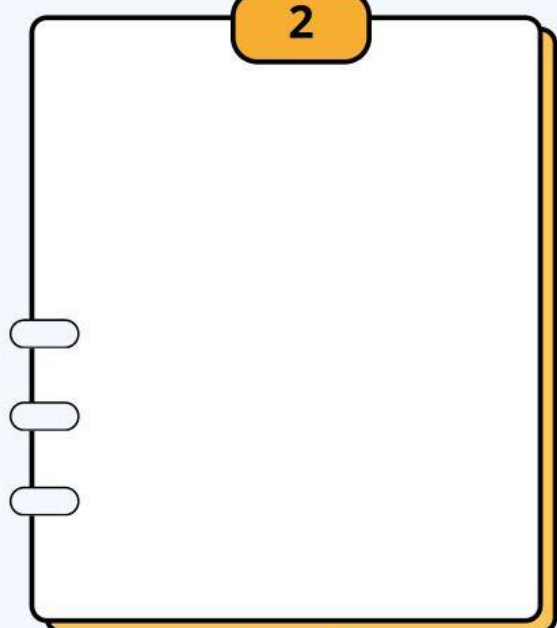
No.	Sebelum	Sesudah

Tuliskan Tingkatan Taksonomi Bahan - bahan Makanan yang di Gunakan dalam Teks Narasi Tersebut!

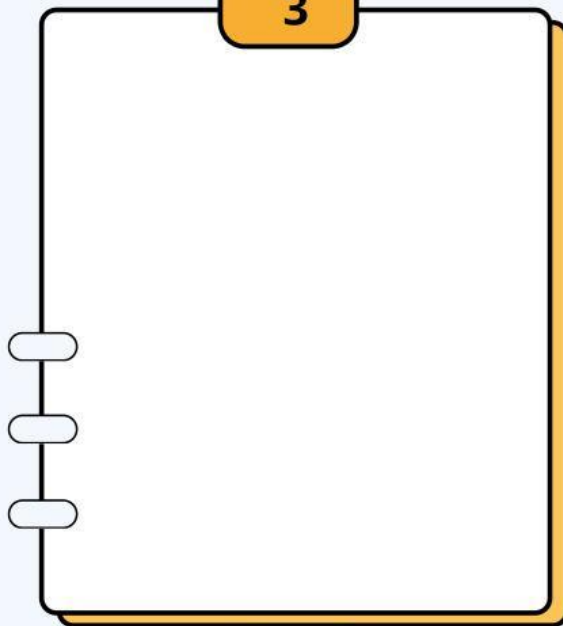
1

A blank notepad with a yellow cover and three white rings on the left side.

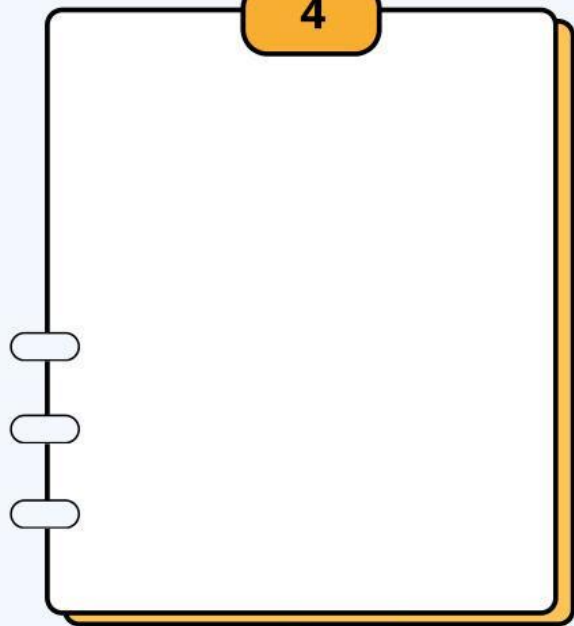
2

A blank notepad with a yellow cover and three white rings on the left side.

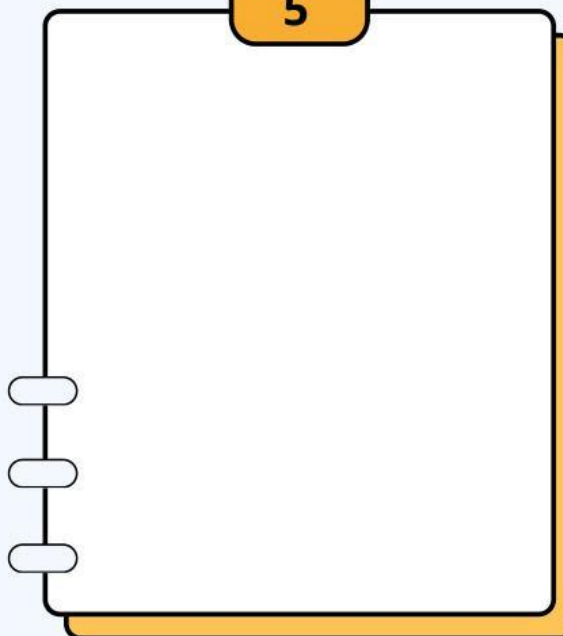
3

A blank notepad with a yellow cover and three white rings on the left side.

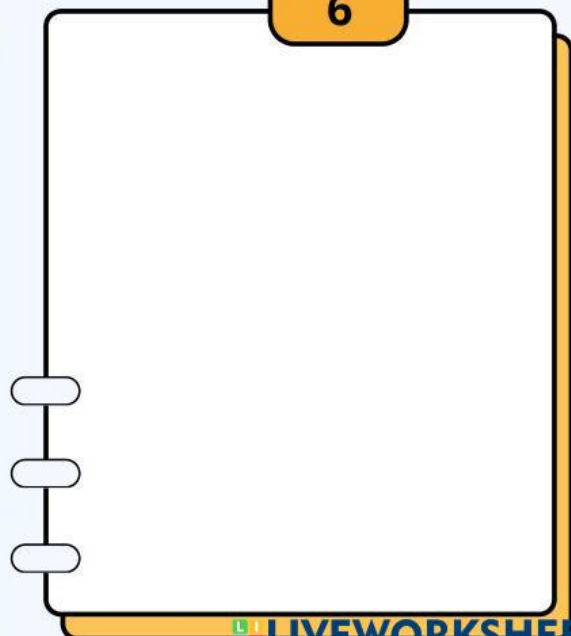
4

A blank notepad with a yellow cover and three white rings on the left side.

5

A blank notepad with a yellow cover and three white rings on the left side.

6

A blank notepad with a yellow cover and three white rings on the left side.

