

Lembar Kerja Peserta Didik

LKPD

Ilmu Pengetahuan Alam & Sosial

Daerahku Kebanggaanku



Nama: _____

Kelas: _____

PETUNJUK Pengerjaan **LKPD**



1. Berdoalah sebelum mengerjakan.



2. Dalam mengerjakan LKPD hendaknya mengutamakan kerjasama dengan anggota/ kelompok sehingga mencapai hasil yang maksimal.



3..Jika mengalami kesulitan dalam pengerjaan LKPD, dapat bertanya pada bapak/ ibu guru.



4.Kerjakanlah dengan teliti dan sungguh-sungguh sesuai batas waktu yang telah ditentukan.



5.Selamat mengerjakan dengan rasa semangat dan riang gembira.

TOPIK A.

Budaya Daerahku - Tradisi
Pembuatan Laram di Rembang



Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti pembelajaran ini, siswa mampu:

- ✓ Memahami budaya masyarakat pesisir Rembang dalam pembuatan garam.
- ✓ Membedakan cara pembuatan garam secara tradisional dan modern.

Latar Belakang

Rembang dikenal sebagai Kota Garam karena memiliki banyak tambak garam yang telah dikelola secara turun-temurun. Masyarakat pesisir Rembang memanfaatkan air laut sebagai bahan utama pembuatan garam. Seiring perkembangan zaman, cara pembuatan garam mengalami perubahan dari metode tradisional ke modern.

Pembuatan garam secara tradisional menggunakan media tambak dengan memanfaatkan sinar matahari untuk menguapkan air laut, sedangkan secara modern menggunakan teknologi seperti greenhouse tunnel dan mesin kristalisasi. Setiap metode memiliki kelebihan dan tantangan tersendiri.

Bagaimana menurut kalian? Manakah yang lebih efektif dan ramah lingkungan? Mari kita pelajari lebih lanjut!

langkah-langkah pembuatan garam



A. Pembuatan Garam Secara Tradisional

- 1** Air laut dialirkan ke tambak-tambak garam.
- 2** Air laut didiamkan hingga kotoran mengendap.
- 3** Air yang sudah bersih dipindahkan ke petakan lain untuk diuapkan oleh sinar matahari.
- 4** Setelah beberapa hari, air menguap dan garam mulai mengkristal.
- 5** Garam dikumpulkan, dikeringkan, lalu dikemas sebelum dijual.



B. Pembuatan Garam Secara Modern dengan Tunnel Garam

- 1** Air laut disedot ke tandon dan didiamkan 3-5 hari.
- 2** Air dialirkan ke tunnel, dibiarkan 5 hari hingga muncul lumut , lalu didiamkan 5 hari sampai muncul endapan kapur putih.
- 3** Air didiamkan hingga garam mulai terbentuk.
- 4** Garam dipanen, dikeringkan, dan disimpan sebelum dikemas.



URAIAN SINGKAT

Jawablah pertanyaan berikut dengan jelas sesuai dengan pemahamanmu!

Nama:

Nilai

Hari, Tanggal:

1.

Pembuatan garam secara tradisional dan modern memiliki perbedaan utama dalam...

2.

Teknologi modern dalam pembuatan garam bermanfaat karena...

3.

Keunggulan metode tunnel garam dibandingkan dengan pembuatan garam secara tradisional yaitu...

Menjodohkan

Nama :

Kelas :

Cocokkan pernyataan di Kolom A dengan jawaban yang sesuai di Kolom B!

Menggunakan tambak garam dan bergantung pada sinar matahari



Memanfaatkan teknologi untuk mempercepat kristalisasi



Salah satu teknologi dalam pembuatan garam modern



Hasil garamnya lebih cepat dipanen dan lebih bersih



Nilai :

Nama:

Kelas:

Pilih jawaban yang sesuai untuk setiap pernyataan di bawah ini dengan mencentang "Tradisional" atau "Modern" sesuai pernyataan dengan tepat!

Nilai :

No.	Pernyataan	Garam Tradisional	Garam Modern
1	Mengandalkan sinar matahari alami untuk proses penguapan air laut		
2	Dapat memproduksi garam sepanjang tahun, termasuk saat musim hujan		
3	Menggunakan rumah kaca (greenhouse tunnel) untuk mempercepat kristalisasi		
4	Waktu produksi lebih cepat dan hasil garam lebih bersih		
5	Membutuhkan lahan yang lebih luas untuk produksi		



SIMPULAN

Pembuatan garam dapat dilakukan secara ... dan Secara tradisional, air laut dialirkan ke ..., didiamkan hingga ... mengendap, lalu diuapkan oleh ... hingga garam Sementara itu, metode modern menggunakan ..., di mana air laut disedot ke ..., didiamkan hingga ... terbentuk, lalu diproses lebih lanjut hingga menghasilkan Kedua metode ini bertujuan untuk memperoleh ... yang siap dikemas dan digunakan.



Topik B: Kondisi Perekonomian di Daerahku – Petani Garam di Rembang



TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti pembelajaran ini, siswa mampu:

- ✓ Siswa dapat menjelaskan peran petani garam dalam perekonomian di Rembang.
- ✓ Siswa dapat memahami proses pembuatan garam secara sederhana dari air laut.
- ✓ Siswa dapat mempraktikkan pembuatan garam dengan metode pemanasan air laut.



LATAR BELAKANG

Rembang dikenal sebagai Kota Garam karena banyak masyarakatnya bekerja sebagai petani garam. Namun, apakah kamu tahu bahwa harga garam sering berfluktuasi? Apa yang menyebabkan petani garam mengalami kesulitan ekonomi?

Saat ini, kita akan mencoba membuat garam sendiri dengan cara sederhana. Setelah itu, kita akan membandingkan metode ini dengan metode modern yang digunakan petani garam dalam skala besar.



A. PEREKONOMIAN PETANI GARAM DI REMBANG



Rembang merupakan salah satu daerah penghasil garam terbesar di Indonesia. Banyak masyarakat di pesisir Rembang yang berprofesi sebagai petani garam. Mereka memanfaatkan lahan tambak untuk menghasilkan garam secara tradisional maupun modern. Petani garam di Rembang menghadapi berbagai tantangan, seperti perubahan cuaca yang tidak menentu, harga garam yang fluktuatif, serta persaingan dengan garam impor. Meskipun demikian, produksi garam tetap menjadi sumber mata pencaharian utama bagi banyak warga dan berperan penting dalam perekonomian daerah.

