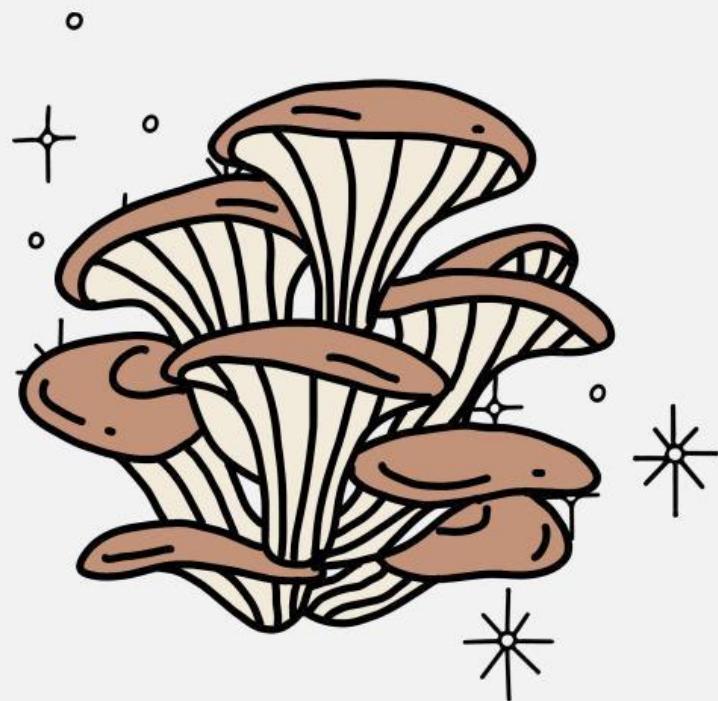


# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

## “JAMUR”

### PERTEMUAN 2



**NAMA :**

**KELAS :**

## I

## ORIENTASI SISWA PADA MASALAH



## WACANA

Perhatikan video dan wacana di bawah ini!

**Bolehkah Memakan Roti Berjamur Setelah Membuang Pinggirannya?**

<https://www.youtube.com/watch?v=ebIX-5BJt50>

Roti merupakan salah satu makanan pokok yang banyak dikonsumsi masyarakat di seluruh dunia. Namun, roti juga termasuk makanan yang mudah sekali mengalami perubahan jika tidak disimpan dengan baik. Salah satu perubahan yang sering terjadi adalah munculnya jamur pada permukaan roti, yang dikenal dengan istilah roti berjamur.

Kehadiran jamur pada roti merupakan tanda bahwa roti tersebut sudah tidak layak dikonsumsi. Hal ini disebabkan oleh beberapa alasan. Pertama, jamur menghasilkan spora dan senyawa kimia tertentu yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan, seperti alergi, keracunan, hingga infeksi saluran pernapasan. Kedua, meskipun jamur hanya terlihat pada sebagian permukaan roti, akar jamur (miselium) sebenarnya sudah menyebar ke seluruh bagian roti, sehingga membuang bagian yang berjamur saja tidak cukup untuk membuat roti aman dimakan.

2

## MENGORGANISASI SISWA UNTUK BELAJAR

Buatlah kelompok belajar yang terdiri dari 4 - 5 orang anggota!

Diskusikanlah bersama anggota kelompokmu, rumusan masalah yang dapat ditentukan dari artikel berita yang tersedia!

3

## MEMBIMBING PENYELIDIKAN INDIVIDU ATAU KELOMPOK

Carilah informasi dari berbagai sumber, kemudian jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini berdasarkan informasi yang telah diperoleh.

1. Berikan contoh jamur dari divisi zygomycota yang bisa ditemukan pada roti yang berjamur dan jelaskan ciri-cirinya?

2. Berikan contoh jamur dari divisi ascomycota yang menyebabkan pembusukan roti dan jelaskan ciri-cirinya?

3. Jelaskan hubungan antara kelembapan dan pertumbuhan jamur pada roti!

PERTEMUAN 2

4. Jelaskan peran spora dalam siklus hidup jamur zygomycota dan ascomycota pada roti!

5. Jelaskan mengapa struktur sporangium pada zygomycota berbeda dengan askus pada ascomycota dan apa pengaruhnya terhadap penyebaran spora?

6. Mengapa membuang bagian roti yang berjamur tidak cukup untuk menghilangkan risiko kesehatan? Jelaskan dari sisi penyebaran miselium!

7. Apa alasan kenapa tumbuhnya jamur pada roti menjadi indikator bahwa roti sudah tidak layak dikonsumsi?

8. Bagaimana cara mencegah pertumbuhan jamur pada roti selama masa penyimpanan?

4

## MENGEMBANGKAN DAN MENYAJIKAN HASIL KARYA

Setiap kelompok menyajikan hasil karyanya berupa presentasi power point.

Kemudian seluruh kelompok menyajikan hasil karyanya di depan kelas dan kelompok lain memberikan pertanyaan kepada kelompok yang sedang presentasi.



5

## MENGANALISIS DAN MENGEVALUASI PROSES PEMECAHAN MASALAH

Buatlah kesimpulan berdasarkan hasil diskusi yang telah dilakukan pada kolom di bawah ini!

