



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

MATEMATIKA



SMP/MTS
Semester 2

PERBANDINGAN Senilai dan Berbalik Nilai

BERBASIS ETNOMATEMATIKA
Kuliner Tradisional Karawang

Oleh: Riyan Setiawan



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

MATEMATIKA

Mata Pelajaran : Matematika
Kelas / Semester : VII/Gasal
Materi Pokok : Perbandingan
Sub Materi : Perbandingan Senilai
dan Berbalik Nilai

Nama

.....

.....

Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik mampu memahami konsep perbandingan senilai dengan benar.
- Peserta didik mampu memahami konsep perbandingan berbalik nilai dengan benar.
- Peserta didik mampu menyelesaikan masalah sederhana dalam kehidupan sehari-sehari menggunakan perbandingan senilai dengan tepat.
- Peserta didik mampu menyelesaikan masalah sederhana dalam kehidupan sehari-sehari menggunakan perbandingan berbalik nilai dengan tepat.
- Peserta didik mampu menjelaskan hubungan perbandingan senilai dan budaya lokal.
- Peserta didik mampu menjelaskan hubungan perbandingan berbalik nilai dan budaya lokal.



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AKTIVITAS 1 PENDAHULUAN

Kuliner Tradisional Karawang berupa Surabi Hejo



Taukah kalian? Surabi Hejo (Serabi Hijau) adalah kuliner legendaris Karawang sejak 1995, terkenal dengan warna hijau alami dari pandan dan dimasak menggunakan tungku kayu bakar. Surabi Hijau Karawang telah ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia dari Jawa Barat pada tahun 2017. Sering disebut "Surabi Kuntulanak" karena lokasi awalnya di dekat TPU, rasanya yang manis-gurih khas menjadikannya oleh-oleh wajib.

Coba kalian perhatikan gambar di atas. Gambar tersebut merupakan gambar seputar Surabi Hejo yang terbuat dari berbagai bahan masakan. Dapatkah kalian menghitung takaran bahan jika ada yang dikurangi atau ditambahkan? Untuk menjawab pertanyaan tersebut, ayo kita cari tahu terlebih dahulu resep asli Surabi Hejo!



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AYO MENGAMATI

Perhatikan Gambar Berikut



a) Terigu



b) Tapioka



c) Gula Pasir



d) Garam



e) Fermipan



f) Baking Powder



g) Telor



h) Ekstrak Pandan



i) Air Santan



j) Gula Merah



k) Durian



l) Larutan Maizena

Gambar di atas merupakan bahan dari adonan 1 Porsi (10 Pcs) Surabi Hejo dan Kuah Kinca dengan takaran sebagai berikut:

Resep Adonan Surabi Hejo

Bahan	Banyak
Terigu	150 gr
Tapioka	50 gr
Gula Pasir	2 sdm

Bahan	Banyak
Garam	$\frac{1}{2}$ sdt
Fermipan	$\frac{1}{2}$ sdt
Baking Powder	$\frac{1}{2}$ sdt

Bahan	Banyak
Telor	1 btr
Ekstrak Pandan	1 sdt
Air Santan	250 ml

Resep Kuah Kinca Durian

Bahan	Banyak	Bahan	Banyak	Bahan	Banyak
Air Santan	300 ml	Garam	$\frac{1}{4}$ sdt	Durian	10 gr
Gula Merah	50 gr	Gula Pasir	1 sdm	Larutan Meizena	35 ml

Cara Membuat dan Memasak Adonan Surabi Hejo

1. Campur semua bahan kering surabi (Tepung Terigu, Tepung Tapioka, Gula Pasir, Garam, Fermipan, Baking Powder), aduk hingga rata.
2. Kemudian masukan santan sambil aduk perlahan-lahan.
3. Lalu masukan telur, aduk hingga rata.
4. Masukan ekstrak daun pandan, aduk hingga rata.
5. Kemudian tutup dengan kain bersih biarkan selama minimal 30 menit.
6. Panaskan tungku menggunakan kayu bakar.
7. Oleskan sedikit minyak ke tungku.
8. Tuang adonan menggunakan sendok takar (centong sayur).
9. Biarkan hingga adonan keluar lubang-lubang (± 1 menit), lalu tutup tungku selama (± 2 menit).
10. Jika sudah matang, angkat dan sisihkan

Cara Memasak Kuah Kinca Durian

1. Campur semua bahan kuah kinca jadi satu kecuali meizena.
2. Masak hingga matang lalu tuang larutan 1 sdt meizena dan 2 sdm air, aduk hingga mengental.



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AYO MENALAR

Perhatikan komposisi pada bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat Surabi Hejo, kemudian lengkapi tabel berikut berdasarkan masalah yang diberikan!

Bahan	Takaran 1 Porsi	Takaran 2 Porsi	Takaran 5 Porsi	Takaran 10 Porsi
Terigu	150 gr	...	...	...
Tapioka	50 gr	...	...	...
Gula Pasir	2 sdm	...	...	...
Garam	$\frac{1}{2}$ sdt	...	...	...
Fermipan	$\frac{1}{2}$ sdt	...	...	...
Baking Powder	$\frac{1}{2}$ sdt	...	...	...
Telur	1 butir	...	...	...
Ekstrak Pandan	1 sdt	...	...	...
Air Santan	250 ml	...	...	...

Jika banyak porsi Surabi Hejo bertambah, maka takaran bahan yang diperlukan pun akan [.....].

Sebaliknya jika banyak porsi Surabi Hejo berkurang, maka takaran bahan yang diperlukan pun akan [.....]



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AKTIVITAS 2 PENDAHULUAN

Kuliner Tradisional Karawang berupa Bolu Kijing



Taukah Kalian? Bolu Kijing adalah kue kering legendaris khas Karawang, Jawa Barat, yang populer sejak tahun 1960-an hingga 1980-an. Dinamakan kijing karena bentuknya menyerupai kerang air tawar (kijing). Kue ini ikonik dengan rasa manis-gurih, dibuat tradisional tanpa pengawet menggunakan telur bebek, tepung, dan dipanggang. Bolu Kijing merupakan bagian dari pelestarian gastronomi lokal Karawang yang terus dipertahankan hingga saat ini.

Coba kalian perhatikan gambar di atas. Gambar tersebut merupakan gambar seputar Bolu Kijing yang terbuat dari berbagai bahan masakan. Dapatkah kalian menghitung takaran bahan jika ada yang dikurangi atau ditambahkan? Untuk menjawab pertanyaan tersebut, ayo kita cari tahu terlebih dahulu resep asli Surabi Hejo!



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AYO MENGAMATI

Gambar di bawah merupakan bahan dari adonan 250 pcs Bolu Kijing dengan takaran sebagai berikut:



a) Terigu



b) Telor Bebek



c) Gula

Resep Adonan Surabi Hejo

Bahan	Banyak
Terigu	2 kg
Telor Bebek	25 butir
Gula	2 kg

Cara Membuat dan Memasak Adonan Boli Kijing

1. Pecahkan 25 butir telur bebek kedalam wadah yang disediakan.
2. Kocok menggunakan pengocok telur spiral hingga kuning telur pecah.
3. Tambahkan 2 kg gula pasir lalu kocok kembali hingga adonan mengembang, yaitu berubah warna menjadi putih dan bertekstur lebih kokoh ($\pm$ 1 jam).
4. Pada adonan bolu kijing yang sudah mengembang, tambahkan tepung terigu lalu aduk
5. Panggang bolu kijing pada cetakan yang telah dioleskan minyak goreng, tutup cetakan menggunakan bara api lalu panggang sekitar 2-3 menit.
6. Jika sudah matang, angkat dan sisihkan.



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AYO MENALAR

1 Porsi Bolu Kijing dijual dengan harga Rp50.000 berisi 25 pcs.
Tentukan berapa takaran bahan yang diperlukan untuk membuat 1 porsi
Bolu Kijing, dengan melengkapi tabel berikut:

Bahan	Banyak
Terigu	...
Telor Bebek	3 butir
Gula	...

Jika resep 1 porsi Bolu Kijing menghasilkan 25 pcs Bolu Kijing yang
dijual dengan harga Rp50.000, maka:

Banyak Resep/Porsi	Harga Jual
1 Porsi	50.000
2 Porsi	...
5 Porsi	...
7 Porsi	...

Dari tabel di atas apa pola yang kamu temukan?

Jawab:.....



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AYO MENCOBA

Kerjakanlah pertanyaan di bawah ini!

Jika 3 telur menghasilkan 25 pcs Bolu Kijing, maka:

a) Berapa Bolu Kijing yang dihasilkan dari 12 telur?

Jawab:
.....
.....
.....

b) Berapa telur yang dibutuhkan untuk membuat 150 pcs Bolu Kijing?

Jawab:
.....
.....
.....



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AKTIVITAS 3 PENDAHULUAN

Kuliner Tradisional Karawang berupa Surabi Hejo



Seorang penjual Surabi Hejo menerima pesanan 1 porsi (10 pcs) dari seorang pelanggan.

Waktu yang dibutuhkan untuk memasak 1 pcs surabi adalah 3 menit.

Jika penjual hanya menggunakan 1 tungku, maka waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan pesanan tersebut adalah:

$$10 \text{ pcs} \times 3 \text{ menit} = 30 \text{ menit}$$

Agar pesanan lebih cepat selesai, penjual menambah 1 tungku sehingga menjadi 2 tungku.

Dengan dua tungku, surabi dapat dimasak secara bersamaan sehingga waktu memasak menjadi lebih singkat, yaitu 15 menit.



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AYO MENALAR

Isilah tabel di bawah dengan memperhatikan hubungan antara jumlah tungku dan waktu memasak.

Jumlah surabi hejo yang dipesan adalah 1 porsi (10 pcs)
dengan waktu memasak 1 pcs surabi hejo = 3 menit.

Jumlah Tungku	Waktu Memasak (menit)
1	30
2	15
3	...
4	...
5	...
6	...
7	...
8	...
9	...
10	...

Jumlah surabi hejo yang dipesan adalah 2 porsi
dengan waktu memasak 1 pcs surabi hejo = 3 menit.

Jumlah Tungku	Waktu Memasak (menit)
1	...
2	...
3	...
4	...
6	...
8	...

Jumlah surabi hejo yang dipesan adalah 3 porsi
dengan waktu memasak 1 pcs surabi hejo = 3 menit.

Jumlah Tungku	Waktu Memasak (menit)
1	...
3	...
7	...

Jika banyak tungku Surabi Hejo bertambah, maka waktu memasak Surabi Hejo yang diperlukan pun akan [.....].
Sebaliknya jika banyak tungku Surabi Hejo berkurang, maka waktu memasak Surabi Hejo yang diperlukan pun akan [.....]



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AYO MENCOBA

Seorang penjual Surabi Hejo menerima pesanan 10 pcs Surabi Hejo. Jika penjual hanya menggunakan 1 tungku, waktu yang dibutuhkan untuk menyelesaikan pesanan tersebut adalah 30mmentit. Agar pesanan lebih cepat selesai, penjual menambah jumlah tungku yang digunakan. Jika penjual menggunakan 2 tungku, waktu memasak menjadi 15 menit.

Dengan menggunakan konsep perbandingan berbalik nilai, tentukan waktu yang dibutuhkan jika penjual menggunakan 3 tungku untuk memasak surabi hejo dengan jumlah pesanan yang sama.

Jumlah Tungku	Waktu Memasak (menit)
1	30
2	15
3	X

Diperoleh perbandingan: $\frac{1}{x} = \frac{3}{30}$

Dengan mengalikan silang didapatkan:

$$1 \cdot \dots = 3 \cdot \dots$$

$$[\dots = \dots]$$

$$[\dots = \dots]$$

$$[X = \dots]$$

Jadi, waktu yang dibutuhkan untuk memasak 10 pcs Surabi Hejo dengan 3 tungku adalah [.....] menit



LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

AYO KITA SIMPULKAN

Buatlah kesimpulan pada kolom di bawah ini.

1. Apa hubungan antara resep tradisional Surabi Hejo dan Bolu Kjing dengan konsep perbandingan senilai?

Jawab:

.....

.....

.....

2. Apa hubungan antara waktu memasak Surabi Hejo dengan konsep perbandingan berbalik nilai?

Jawab:

.....

.....

.....