

E-LKPD

MENGIDENTIFIKASI BESARAN PADA PROSES MEMASAK RENDANG

PERTEMUAN -1

IDENTITAS

INSTANSI : SMA/MA

TAHUN PEMBELAJARAN : 2026

KELAS/FASE : X/E

SEMESTER : SATU (I)

IDENTITAS PESERTA DIDIK

 NAMA :

 KELAS :

 KELOMPOK :

 ANGGOTA KELOMPOK :



PERTEMUAN -1



TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan eksplorasi E-LKPD terintegrasi joyful learning dengan kearifan lokal dan konteks kehidupan nyata, siswa mampu menentukan besaran pokok dan besaran turunan beserta satuannya dalam SI dengan tepat.

WAKTU PENYELESAIAN

2 × 45 menit (90 menit)

PERALATAN DAN BAHAN

1. Video apersepsi proses memasak rendang Sumatera Barat dan video ice breaking
2. Perangkat elektronik (laptop atau gawai) dengan akses internet untuk membuka E-LKPD dan kuis
3. Alat tulis dan satu lembar kertas untuk mengerjakan kuis
4. Opsional jika ingin praktik langsung: timbangan, gelas ukur, termometer, jam atau stopwatch, penggaris



INFORMASI PENDUKUNG



INDIKATOR: RELEVANT



BESARAN POKOK

Pengukuran adalah proses membandingkan suatu besaran dengan satuan tertentu menggunakan alat ukur. Hasil dari pengukuran merupakan besaran. Besaran adalah sesuatu yang dapat diukur, mempunyai nilai yang dapat dinyatakan dengan angka-angka, dan memiliki satuan tertentu.

Besaran terbagi menjadi dua, yaitu

1. Besaran Pokok

Besaran pokok adalah besaran yang satuannya telah ditetapkan terlebih dahulu dan tidak diturunkan dari besaran lain.

No	Besaran Pokok	Satuan SI	Satuan CGS
1	Panjang	m	cm
2	Massa	Kg	g
3	Waktu	s	s
4	Suhu	K	K
5	Kuat arus listrik	A	statA
6	Intensitas cahaya	cd	cd
7	Jumlah zat	kmol	mol



INFORMASI PENDUKUNG



INDIKATOR: RELEVANT



BESARAN POKOK

2. Besaran Turunan

Besaran turunan adalah besaran yang satuannya diturunkan dari besaran pokok.

No	Besaran Turunan	Lambang	Satuan Turunan
1	Luas	A	m^2
2	Volume	V	m^3 ,
3	Percepatan	a	m/s^2
4	Kecepatan	v	m/s
5	Gaya	F	kgm/s^2
6	Tekanan	P	kg/ms^2
7	Momentum	p	kgm/s

3. Satuan

Satuan adalah suatu pembanding di dalam kegiatan pengukuran suatu besaran.

Satuan terbagi dua, yaitu :

- Satuan baku merupakan suatu pembanding yang memberikan hasil yang sama apabila dilakukan oleh beberapa orang. Contoh : m, cm, kg, dan gram.
- Satuan tidak baku merupakan suatu pembanding yang akan memberikan hasil berbeda apabila dilakukan oleh beberapa orang. Contoh : jengkal, hasta, kaki, dan yard.

Misalkan Tina dan Tino mengukur panjang buku yang sama menggunakan penggaris dan jengkal tangan masing-masing. Tina menyatakan jika panjang buku 20 cm dan 1,5 jengkal tangannya, sedangkan Tino menyatakan panjang buku 20 cm dan 1,25 jengkal tangannya. Jengkal tangan memberikan hasil yang berbeda jika pengukuran dilakukan oleh orang yang berbeda.





INDIKATOR: COLABORATION

LANGKAH KERJA

Perintah: Kerjakan langkah-langkah berikut secara berurutan bersama kelompokmu, kemudian catat hasilnya pada tabel di bagian Tugas.

1. Tonton video proses memasak rendang yang disediakan pada apersepsi.
2. Identifikasi apa yang diukur pada setiap tahap memasak.
3. Tentukan satuan yang digunakan.
4. Tentukan apakah besaran tersebut termasuk besaran pokok atau besaran turunan.
5. Masukkan hasilnya ke dalam tabel.
6. Susun kesimpulan.

TUGAS

Perintah: Tontonlah video ice breaking dan video apersepsi dengan saksama. Amati hal-hal yang berkaitan dengan pengukuran, lalu jawablah pertanyaan pemantik pada Tugas 1.



INDIKATOR: ENJOYABLE



INDIKATOR: REAL WORLD



Video 1. Ice Breaking



Video 2. Apersepsi



TUGAS 1

Setelah menonton video ice breaking dan video proses memasak rendang, jawablah pertanyaan pemantik berikut. Tuliskan sebanyak mungkin gagasan berdasarkan hal yang kamu amati pada video.

1. Ketika seseorang memasak rendang, apa saja yang biasanya perlu diukur atau dihitung?

2. Mengapa daging dan bumbu biasanya ditimbang atau ditakar?

3. Apa perbedaan antara "1 kg daging" dan "1 daging"?

4. Apakah semua hal yang diamati ketika memasak dapat dinyatakan dengan angka?

TUGAS 2

Perintah: Berdasarkan video proses memasak rendang yang telah kamu tonton, isilah tabel berikut. Tuliskan nilai, satuan, dan jenis besaran (pokok atau turunan) pada setiap tahap memasak.

No	Tahap Memasak Rendang	Apa yang diukur?	Nilai	Satuan	Besaran
1	Menimbang daging	Massa			
2	Menyiapkan santan	Volume			
3	Memotong daging	Panjang			
4	Memasak rendang	Waktu			
5	Mengukur kondisi pemanasan	Suhu			



INDIKATOR: COLABORATION

TUGAS 3

Diskusikan pertanyaan berikut bersama kelompokmu, lalu jawablah pada kolom jawaban berdasarkan data pada tabel yang telah kamu isi. Tuliskan jawabanmu pada yang tersedia dengan uraian yang lengkap dan sertakan alasannya berdasarkan data pada tabel yang telah kamu isi.



INDIKATOR: STUDENT CENTERED

K. Berkomunikasi

Mengapa volume santan termasuk besaran turunan, sedangkan massa daging termasuk besaran pokok?

Jawab :



KESIMPULAN



EVALUASI

Misi Besaran Dan Satuan



PENILAIAN

Cara memulai kuis :

1. Siapkan kertas satu lembar
2. Klik link di bawah ini
3. Kerjakan kuis dengan teliti dan fokus

KLIK DI SINI!





PENILAIAN HASIL KERJA PESERTA DIDIK



No	Aspek Penilaian	4 Sangat Baik	3 Baik	2 Cukup	1 Perlu Bimbingan	Skor (1–4)	Catatan Guru	Nilai Akhir
1.	Ketepatan memilih alat ukur							
2.	Ketelitian melakukan pengukuran							
3.	Kelengkapan data dan satuan							
4.	Kemampuan berpikir kreatif							
5.	Kemampuan berkomunikasi							
6.	Kerja sama							
7.	Penghargaan terhadap kearifan lokal							



Rumus Perhitungan
Nilai Akhir

Nilai Akhir =

jumlah skor diperoleh
skor maksimal

x 100



Berilah tanda centang (·) pada kolom yang sesuai!



SS



S



KS



TS

1	Saya teliti dalam melakukan pengukuran.	☐	☐	☐	☐
2	Saya berani menyampaikan ide.	☐	☐	☐	☐
3	Saya menghargai pendapat teman.	☐	☐	☐	☐

