

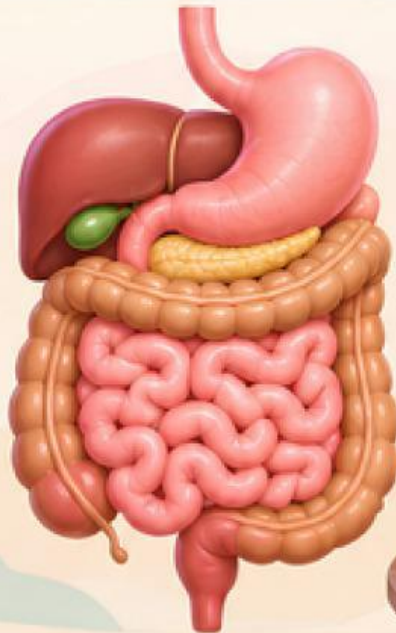
LKM

(Lembar Kerja Murid)

SISTEM PENCERNAAN MANUSIA

Sub Materi: Nutrisi

KELAS VIII | SEMESTER GANJIL



Kelompok:

Nama Anggota:

Oleh: Aisyah Nurhidayah, S.Pd



CAPAIAN PEMBELAJARAN



Peserta didik dapat mendeskripsikan atom dan senyawa sebagai unit terkecil penyusun materi serta sel sebagai unit terkecil penyusun makhluk hidup, mengidentifikasi sistem organisasi kehidupan serta melakukan analisis untuk menemukan keterkaitan sistem organ dengan fungsinya serta kelainan atau gangguan yang muncul pada sistem organ tertentu (sistem pencernaan, sistem peredaran darah, sistem dan sistem reproduksi).



TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah melakukan kegiatan praktikum menggunakan virtual laboratory, peserta didik diharapkan mampu:



- 1 Mengidentifikasi kandungan zat makanan berupa karbohidrat, protein, dan lemak berdasarkan hasil uji kandungan makanan.
- 2 Menganalisis perubahan yang terjadi pada setiap bahan makanan setelah diberikan pereaksi melalui hasil pengamatan pada virtual laboratory.
- 3 Menyimpulkan jenis zat gizi yang terkandung dalam bahan makanan berdasarkan bukti hasil percobaan.



AYO AMATI!



Pernahkah kamu mengonsumsi makanan seperti yang ada di video? Apakah menurutmu makanan tersebut sehat untuk dikonsumsi?



AYO BERPIKIR!

Berdasarkan video tersebut, tuliskan rumusan masalah!





AYO LAKUKAN!



Langkah Kerja

- 1 Buka Virtual Lab Uji Kandungan Makanan, kemudian klik pintu Bahan Kimia.
- 2 Untuk mengetahui nama reagen, klik bagian tengah botol yang tersedia.
- 3 Pilih dan klik alat serta bahan yang diperlukan sesuai pengujian.
- 4 Klik tombol Mulai untuk melakukan percobaan.
- 5 Klik tanda "?" untuk melihat petunjuk percobaan, kemudian lakukan setiap langkah sesuai petunjuk tersebut.
- 6 Amati perubahan yang terjadi pada bahan makanan setelah pengujian dan catat hasilnya pada tabel pengamatan.
- 7 Setelah selesai, gunakan tombol pink untuk mengulang atau memulai kembali percobaan.
- 8 Lakukan langkah yang sama untuk uji karbohidrat, protein, dan lemak pada bahan makanan yang ditentukan.



AYO MENCATAT!

Catat dan sajikan hasil percobaanmu pada tabel berikut berdasarkan perubahan warna yang terjadi pada setiap bahan makanan.



Tabel Hasil Uji Karbohidrat

No.	Bahan Makanan	Hasil Perubahan Warna	Kandungan Karbohidrat (Ada/Tidak)
1	Roti		
2	Susu		
3	Telur		
4	Pisang		
5	Nasi		
6	Tempe		

Tabel Hasil Uji Protein

No.	Bahan Makanan	Hasil Perubahan Warna	Kandungan Protein (Ada/Tidak)
1	Tepung kacang hijau		
2	Tepung beras		
3	Tepung kedelai		
4	Aquades		



Tabel Hasil Uji Lemak

No.	Bahan Makanan	Hasil Pengamatan	Kandungan Lemak (Ada/Tidak)
1	Minyak kelapa		
2	Kuning telur		
3	Margarin		
4	Nasi		
5	Tempe		



AYO BERDISKUSI!



Diskusikan pertanyaan berikut bersama kelompokmu berdasarkan hasil percobaan yang telah dilakukan!

1

Berdasarkan hasil percobaan, bahan makanan apa saja yang mengandung karbohidrat?

2

Bagaimana perubahan warna yang terjadi pada bahan makanan yang positif mengandung protein?

3



Perhatikan kasus berikut!

Dina melakukan percobaan untuk menguji kandungan zat makanan. Ketika suatu bahan makanan ditetesi larutan iodin, terjadi perubahan warna menjadi biru kehitaman. Berdasarkan hasil tersebut, zat makanan apa yang terkandung dalam bahan tersebut?

4



Perhatikan kasus berikut!

Rani menguji dua jenis tepung dengan menggunakan pereaksi Biuret. Setelah ditetesi pereaksi, tepung kedelai berubah warna menjadi ungu, sedangkan tepung beras tidak mengalami perubahan warna. Berdasarkan hasil tersebut, apa yang dapat Rani simpulkan dari kedua bahan makanan tersebut?

5

Berdasarkan hasil percobaan, makanan seperti apa yang sebaiknya kita konsumsi agar tubuh mendapatkan karbohidrat, protein, dan lemak secara seimbang?





AYO MENYIMPULKAN!



Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi yang telah dilakukan, buatlah kesimpulan!



AYO REFLEKSI!



1 Bagaimana perasaanmu setelah mengikuti kegiatan praktikum hari ini?

2 Apa hal baru yang kamu pelajari dari kegiatan uji kandungan makanan?

3 Apakah masih ada bagian yang belum kamu pahami? Jika ada, tuliskan.

