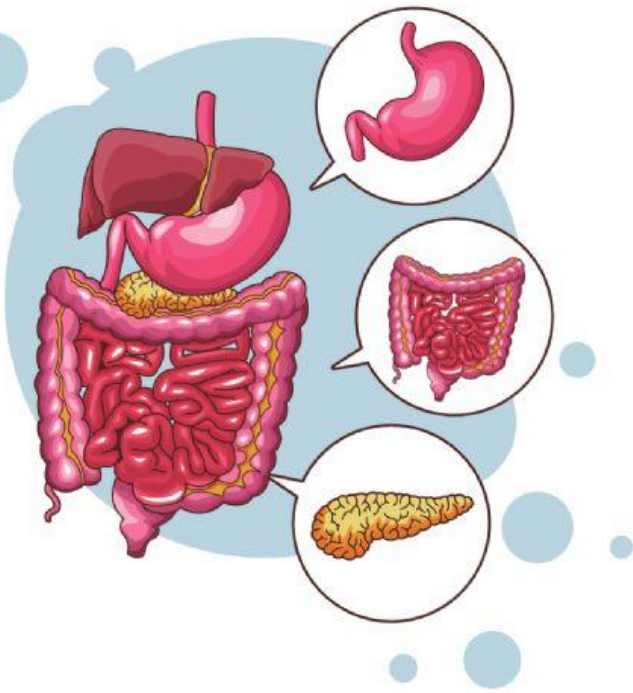


E-LKPD (LEMBAR KERJA PESETA DIDIK) INTERAKTIF SISTEM PENCERNAAN MANUSIA

BIOLOGI KELAS 11 SMA



SABRINA INTAN MAULIDA (18170410046)

 **LIVEWORKSHEETS**



E-LKPD (LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK) INTERAKTIF

SISTEM PENCERNAAN MANUSIA

BIOLOGI KELAS 11 SMA



KOMPETENSI DASAR

3.7 Menganalisis hubungan antara struktur jaringan penyusun organ pada sistem pencernaan dan mengaitkannya dengan nutrisi dan bioprosesnya sehingga dapat menjelaskan proses pencernaan serta gangguan fungsi yang mungkin terjadi pada sistem pencernaan manusia melalui studi literatur, pengamatan, percobaan, dan simulasi.

TUJUAN

Melalui kegiatan ini siswa diharapkan mampu menjelaskan zat-zat yang terkandung dalam bahan makanan (zat gizi), mengaitkan zat gizi terkandung dalam bahan makanan dengan fungsinya bagi tubuh, menganalisis akibat yang ditimbulkan jika kelebihan atau kekurangan zat gizi, mengidentifikasi contohcontoh bahan makanan sebagai sumber zat-zat makanan yang diperlukan tubuh, serta menganalisis kandungan zat makanan (karbohidrat/amilum, protein, lemak, dan glukosa) dari berbagai jenis bahan makanan.

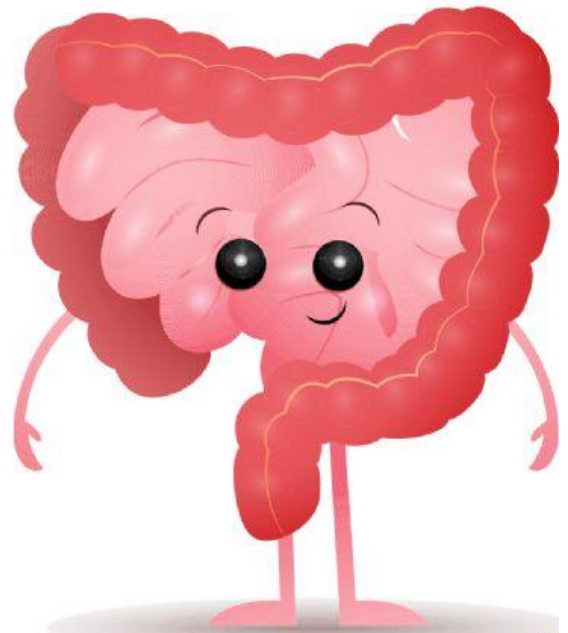


IDENTITAS

NAMA : _____

KELAS : _____

NO ABSEN : _____





Kerjakan soal dibawah ini !



Makanan adalah sumber energi bagi manusia. Proses pencernaan makanan dilakukan oleh organ pada sistem pencernaan. Apa sajakah organ yang berperan dalam sistem pencernaan? Bagaimana proses pencernaan makanan yang terjadi pada sistem pencernaan?



JAWABAN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Mencocokkan organ sistem pencernaan dengan fungsi yang tepat

Penyerapan air

Makanan dicerna secara mekanik

Pengeluaran feses

Pencernaan kimiawi oleh HCL

Penyerapan sari" makanan

Penyaluran makanan

1

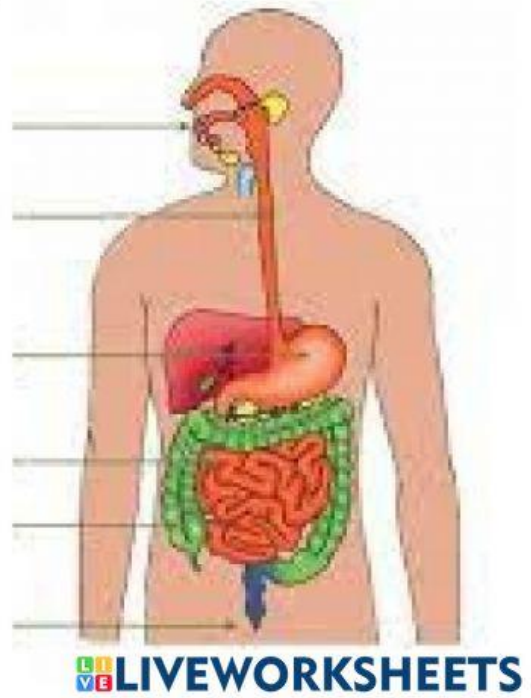
2

3

4

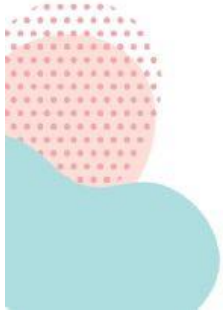
5

6





**AGAR LEBIH MEMAHAMI MATERI SISTEM
PENCERNAAN KERJAKANLAH
KEGIATAN-KEGIATAN BERIKUT INI**



KEGIATAN 1

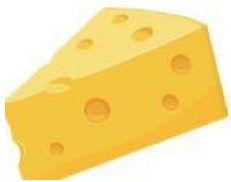


PRAKTIKUM UJI ZAT MAKANAN SEDERHANA (UJI AMILUM, UJI LEMAK DAN UJI VITAMIN C)

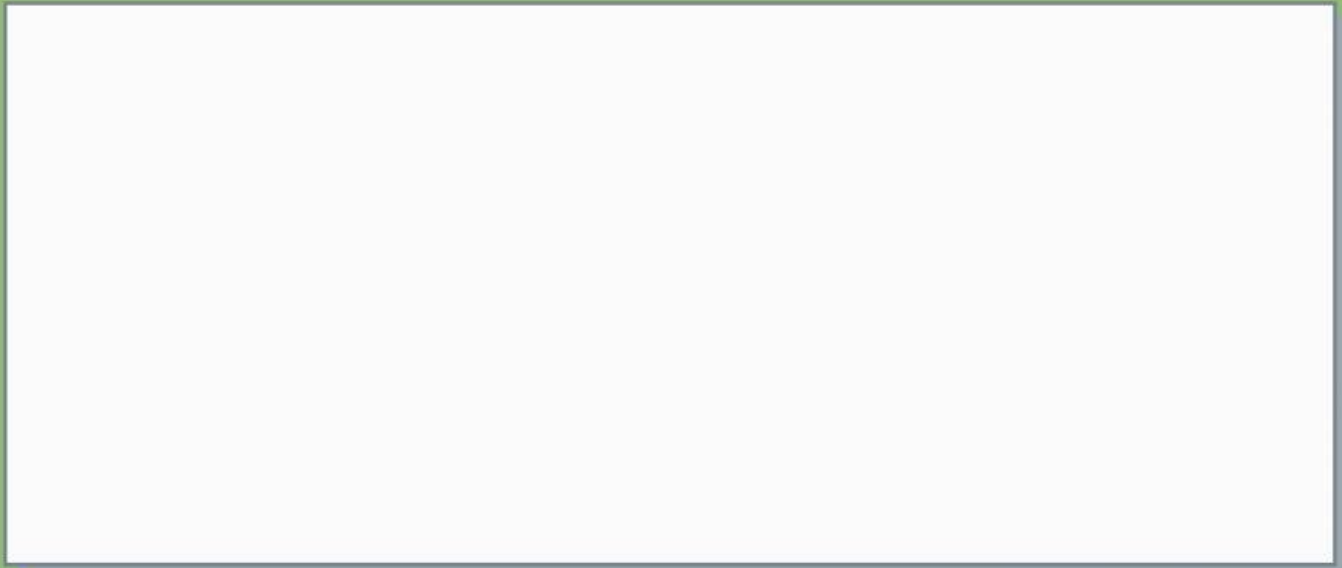


Uji zat makanan sederhana ini merupakan kegiatan praktikum yang disesuaikan dengan pembelajaran daring dimana praktikum ini dapat dikerjakan dirumah masing-masing dengan menggunakan alat dan bahan yang dapat dijumpai dengan mudah.

Tujuan : Menguji zat yang terkandung dalam makanan secara kualitatif

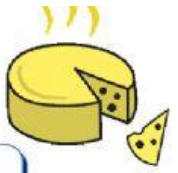


**SIMAKLAH VIDEO PRAKTIKUM
DIBAWAH INI**





UJI AMILUM



ALAT DAN BAHAN

- 1) Beberapa bahan makanan yang bisa ditemukan dirumah seperti (Nasi, pisang, keju, tepung, perkedel, dan gula pasir)
- 2) Sendok
- 3) Kertas
- 4) Pulpen
- 5) Penggaris
- 6) Betadin

LANGKAH KERJA

- 1) Siapkan kertas lalu buatlah 6 kotak sebagai wadah dari bahan makanan yang akan diujikan
- 2) Letakkan masing-masing bahan makanan tersebut ke kotak yang telah disiapkan lalu labeli sesuai nama bahan makanannya
- 3) Masing-masing bahan makan ditetaskan zat uji (betadine) sebanyak 2-3 tetes
- 4) Diamkan selama 1-2 menit
- 5) Lalu amati perubahan warna yang terjadi!
- 6) Apabila bahan makanan berubah warna menjadi warna biru kehitaman hal itu menandakan terdapat zat amilum didalam bahan makanan tersebut
- 7) Setelah melakukan pengamatan buatlah analisis dari hasil pengamatan tersebut!