

LKPD

Menguji Bahan Makanan

Nama :

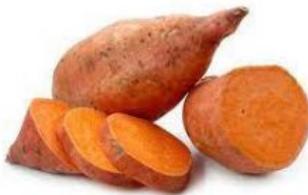
No. Absen/Kelas :

PETUNJUK

1. Pahami materi tentang sistem pencernaan manusia!
2. Bacalah setiap petunjuk pada bagian LKPD dengan cermat dan hati-hati!
3. Kerjakan LKPD sesuai dengan petunjuk!
4. Jika sudah selesai menjawab klik tombol "finish"!

A. STIMULATION

Amatilah gambar di bawah ini dengan seksama!



B. PROBLEM STATEMENT

Buatlah pertanyaan dari gambar tersebut. Tuliskan rumusan masalahmu pada kolom yang telah disediakan!

Coba buatlah hipotesis atau dugaan sementara untuk menjawab rumusan masalah yang telah kalian buat!

C. DATA COLLECTION

Lakukan percobaan yang ada di dalam virtual laboratorium. Ikuti langkah-langkah percobaan sesuai dengan perintah yang ada!

D. DATA PROCESSING

Nama Uji	Indikator	Perubahan yang Terjadi
Uji Amilum		
Uji Protein		
Uji Lemak		

E. VERIFIKASI

Diskusikan bersama teman sekelas kalian mengenai hasil dari percobaan yang dilakukan dengan menuliskan hasil diskusi pada kolom yang disediakan.

- Mengapa nasi ketika ditetaskan lugol dapat berubah warna?

- Mengapa tempe ketika ditetaskan biuret dapat berubah warna?

- Mengapa minyak dapat membuat kertas HVS transparan?

F. GENERALIZATION

Buatlah kesimpulan dari percobaan yang sudah kalian lakukan melalui virtual lab dengan cara menjodohkan bahan makanan dengan kandungan yang ada di dalamnya.

NASI

PROTEIN

MINYAK

KARBOHIDRAT

TEMPE

LEMAK