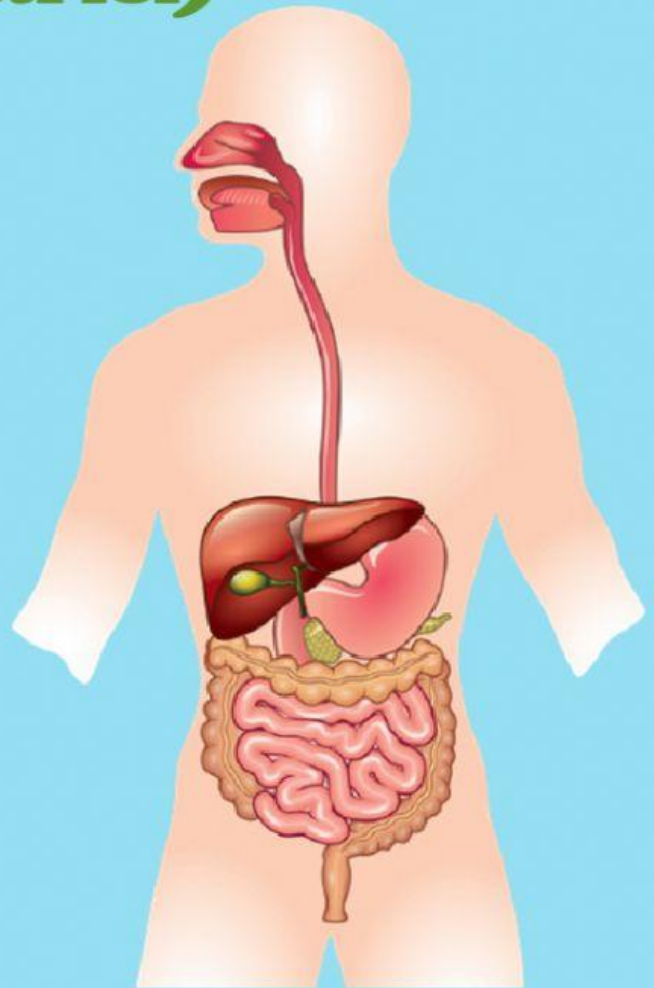




E-LKPD Berbasis *Problem Based Learning* (PBL)

SISTEM PENCERNAAN PADA MANUSIA (Jenis Nutrisi)



Nama Anggota Kelompok:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Kelas:

UNTUK KELAS
UIII
Smp/MTS
SEMESTER I

Created by: Siti Saidah, S. Pd



E-LKPD Berbasis *Problem Based Learning* (PBL)

Petunjuk Penggunaan E-LKPD

- Bacalah baik-baik pernyataan dan perintah yang ada pada E-LKPD
- Jawablah pertanyaan pada kolom yang telah disediakan
- Bagi tugas Gunakan semua sumber informasi untuk membantu menyelesaikan E-LKPD
- Masing-masing anggota kelompok bertanggung jawab atas tugasnya
- Setelah selesai, klik Finish!! pada bagian bawah E-LKPD
- Apabila ada pertanyaan silahkan bertanya pada guru
- Pastikan laptop terhubung internet dengan jaringan yang baik untuk mengerjakan E-LKPD berbasis PBL ini !

Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.5.1 Menganalisis kandungan nutrisi yang terdapat dalam produk makanan instan
- 3.5.2 Menganalisis kandungan nutrisi yang terdapat dalam makanan sehari-hari
- 4.5.1 Menyajikan hasil penyelidikan tentang kandungan nutrisi yang terdapat dalam makanan sehari-hari



E-LKPD Berbasis *Problem Based Learning* (PBL)



Fase 1 Orientasi Masalah

Sumber:

<https://youtu.be/Ki3Xtehfbk>

☀ Identifikasi Masalah ☀

Apa yang kalian dapatkan setelah mengamati video dan potongan artikel di atas ?

-
-
-

☀ Rumusan Masalah ☀

Berdasarkan video di atas, kemumkan permasalahan yang kalian temukan ke dalam pertanyaan (minimal 2 pertanyaan)!

-
-
-
-
-



E-LKPD Berbasis *Problem Based Learning* (PBL)

Fase 2

Mengorganisasikan Belajar

☀ Rumusan Hipotesis ☀

Buatlah hipotesis (jawaban praduga) dari permasalahan yang dibuat!

Fase 3

Membimbing Penyelidikan Individu ataupun Kelompok

Untuk menguji hipotesis yang telah kalian rumuskan, kita perlu mengujinya dengan kegiatan pertama yaitu melakukan pengamatan kandungan nutrisi pada makanan/minuman instan

Alat dan Bahan:

Langkah Kerja:



E-LKPD Berbasis *Problem Based Learning* (PBL)

Fase 3

Membimbing Penyelidikan Individu ataupun Kelompok

Kegiatan Kedua = Uji Kandungan makanan (Amilum, protein, dan lemak).
Silahkan akses video berikut ini untuk dapat melakukan praktikum uji kandungan makanan!

Sumber:

<https://youtu.be/Smp9UGBBsRs>

Uji Amilum

Alat dan Bahan:

Langkah Kerja:



E-LKPD Berbasis *Problem Based Learning* (PBL)

Fase 3

Membimbing Penyelidikan Individu ataupun Kelompok

Uji Protein

Alat dan Bahan:

Langkah Kerja:

Uji Lemak

Alat dan Bahan:

Langkah Kerja:



E-LKPD Berbasis *Problem Based Learning* (PBL)



Fase 4 Mengembangkan dan Menyajikan Hasil Karya

Tabel 1. Data komposisi bahan makanan instan
(Nama makanan Instan:)

NO	Rincian komposisi	Nutrisi yang terkandung

Tabel 2. Data Uji Kandungan makanan

NO	Bahan Makanan	Perubahan Warna Yang Terjadi saat Diuji		Perubahan pada kertas HVS/kertas buram	Nutrisi yang terkandung
		Larutan Lugol	Larutan Biuret		



E-LKPD Berbasis *Problem Based Learning* (PBL)

Fase 5

Menganalisis dan Mengevaluasi Proses Pemecahan Masalah



Mari Menganalisis....



Simpulan....

