



E-LKPD BERBASIS ETNOSAIS

Zat Aditif Makanan Dan Minuman Tradisional Khas Lampung



Makanan



Minuman



Disusun oleh:
Erlina Kusnul Kotimah, S.Pd.
Prof. Dr. Sudarmin, M.Si.
Arif Widiyatmoko, S.Pd., M.Pd., Ph.D.



PRAKATA

Puji dan syukur kami panjatkan atas Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas nikmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan penyusunan Lembar Kerja Peserta Didik Elektronik (e-LKPD) Berbasis Etnosains pada materi Zat Aditif Makanan dan Minuman Khas Lampung (Lapis Legit, Engkak Ketan, Kopi Hitam Luwak Durian, dan Es Mangga serbat Kweni untuk melatih Keterampilan Berpikir Kritis dan Literasi Sains Siswa. Pembuatan produk e-LKPD ini disusun untuk memenuhi salah satu tugas mata kuliah Inovasi Pembelajaran IPA.

Tujuan pembuatan e-LKPD praktikum ini adalah membantu guru dalam menyiapkan pembelajaran materi Zat Aditif Makanan, memperkenalkan kandungan zat aditif pada makanan dan minuman tradisional khas Lampung, serta sebagai pedoman untuk membantu peserta didik dalam melatih keterampilan berpikir kritis dan literasi siswa.

Pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Prof. Dr. Sudarmin, M.Si. dan Bapak Arif Widiyatmoko, S.Pd., M.Pd. Ph.D. selaku dosen pengampu yang telah membimbing penyelesaian e-LKPD ini. Penyusun juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang turut membantu dalam pembuatan e-LKPD ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan e-LKPD ini terdapat kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca dan pengguna e-LKPD dapat menjadi evaluasi atau perbaikan sehingga e-LKPD berbasis Etnosains ini semakin baik.

Lampung, Mei 2023

Erlina Kusnul Kotimah

PETUNJUK PENGGUNAAN e-LKPD



Untuk menggunakan e-LKPD ini sebagai sumber belajar, perhatikan petunjuk di bawah ini:

1. Cermati tujuan pembelajaran yang ada pada e-LKPD
2. Gunakan sumber belajar lain untuk menambah pengetahuan dan pengalaman
3. Cermatilah dan isilah semua pertanyaan di e-LKPD secara runtut dan lengkap
4. Setiap siswa harus membaca isi e-LKPD dengan seksama
5. Diskusikan setiap permasalahan yang ada dalam e-LKPD dengan sesama anggota kelompok
6. Amatilah fenomena pembuatan makanan dan minuman tradisional khas lampung dengan cermat
7. Amatilah bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kue basah lapis legit dan enggak ketan, serta minuman kopi hitam durian dan es serbat mangga kweni
8. Analisis bahan-bahan apa saja yang terkandung dalam makanan dan minuman tradisional khas lampung tersebut
9. Tuliskan apa yang kamu amati pada lembar jawaban
10. Jawablah setiap pertanyaan yang tersedia dengan baik benar
11. Tanyakan kepada guru apabila ada yang belum dipahami





CAPAIAN KOMPETENSI



KOMPETENSI INTI

KI 3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI 4. Mengolah, menalar, menyaji, dan dalam mencipta ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri serta bertindak secara efektif dan kreatif serta mampu menggunakan metode sesuai kaidah keilmuan.



KOMPETENSI DASAR

KD. 3.6 . Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan

KD. 4.6. Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan





TUJUAN KEGIATAN

TUJUAN 1

Peserta didik menjelaskan jenis zat aditif alami maupun buatan dalam makanan dan minuman khas lampung dengan baik dan benar

TUJUAN 2

Peserta didik dapat mengidentifikasi kandungan zat aditif yang ditambahkan pada makanan dan minuman tradisional khas lampung dengan baik dan benar

TUJUAN 3

Peserta didik dapat mengelompokkan zat aditif berdasarkan bahan pembuatannya makanan dan minuman khas tradisional khas lampung dengan baik

TUJUAN 4

Peserta didik dapat menjelaskan fungsi dari berbagai macam zat aditif makanan dan minuman dengan baik dan benar

TUJUAN 5

Peserta didik dapat mengidentifikasi komposisi beberapa makanan dan minuman kemasan dengan baik dan benar

TUJUAN 6

Peserta didik dapat mengidentifikasi permasalahan bahaya zat aditif buatan bagi kesehatan tubuh dengan baik dan benar

