

E-LKPD



Nama
Kelompok



Kelas



Tujuan Pembelajaran

- Melalui eksperimen, peserta didik dapat menjelaskan zat - zat yang terkandung dalam bahan makanan dan mengaitkan dengan fungsi bagi tubuh dengan tepat.
- Melalui eksperimen, Peserta didik dapat menguji berbagai jenis zat bahan makanan dengan baik
- Setelah mengetahui jenis zat bahan makanan dari hasil eksperimen, peserta didik dapat memilih kandungan nutrisi untuk memenuhi pola makanan dan minuman yang baik dengan tepat.

Petunjuk Pengerjaan

1. Baca dan pahami pernyataan dan perintah yang ada di LKPD
2. Kerjakan soal pada kolom yang telah disediakan
3. Setelah selesai, Klik Finish ! pada bagian bawah LKPD Klik email my answer to my teacher
4. Isi kolom enter your full name dengan kalian
5. Isi kolom group/level dengan kelas kalian dan isi kolom school dengan Biologi
6. Isi kolom you teacher;s email or key code dengan Anna.npd89@gmail.com alau klik send
7. Silahkan tanyakan apabila ada hal yang kurang dimengerti

MENGORGANISASI PESERTA DIDIK UNTUK BELAJAR



Disekitar kita banyak jenis bahan makanan, untuk mengetahui kandungan dalam bahan makanan, maka kita bisa melakukan uji makanan dengan menggunakan reagen

Alat

Sendok, Piring Plastik,
Kertas Label, Kertas
Buram



Reagen

Lugol
Biuret

Bahan

Nasi, Tahu, Putih Telur,
Susu Cair, Margarin.



MEMBIMBING PENYELIDIKAN INDIVIDU DAN KELOMPOK

Uji Lemak

1. Sediakan selembar kertas buram.
2. Gosokkan sejumlah kecil dari masing-masing bahan makanan pada kertas buram.
3. Tandailah masing-masing bekas bahan makanan pada lembaran kertas dan biarkan sampai kering.
4. Terawanglah kertas tersebut pada arah sinar datang dan amatilah tempat (bagian) bekas makanan tersebut.
5. Catat hasil percobaan.



Uji Karbohidrat

1. Taruhlah masing-masing sampel pada piring plastik
2. Tambahkan 5 tetes lugol dan campurkan
3. Amati perubahan warna yang terjadi
4. Catat hasil percobaan.

Uji Protein

1. Taruhlah masing-masing sampel pada piring plastik
2. Tambahkan 5 tetes biuret dan campurkan
3. Amati perubahan warna yang terjadi
4. Catat hasil percobaan.

MENGEMBANGKAN DAN MENYAJIKAN HASIL KARYA

No.	Bahan Makanan	Perubahan warna setelah ditetesi		Kertas Buram Terawang / Tidak
		Lugol	Biuret	
1.	Nasi			
2.	Tahu			
3.	Putih Telur			
4.	Susu Cair			
5.	Margarin			

Keterangan :

Tulis keterangan warna yang terlihat di kolom Lugol & Biuret.

Jika tidak ada perubahan warna, tulis tidak berubah.





PERTANYAAN DISKUSI

1. Bahan apa sajakah yang mengandung karbohidrat dan apa buktinya?
2. Bahan apa sajakah yang mengandung protein dan apa buktinya?
3. Bahan apa sajakah yang mengandung lemak dan apa buktinya?
4. Dari hasil percobaan di atas, bahan makanan manakah yang paling banyak kandungan zat makanannya?

5. Jenis makanan yang bagaimanakah yang baik untuk anak dalam masa pertumbuhan?

KESIMPULAN

Buatlah kesimpulan dari percobaan yang telah kalian lakukan !



MENGANALISIS DAN MENGEVALUASI PROSES PEMECAHAN MASALAH

Tubuh membutuhkan energi untuk setiap kegiatan. Energi ini berasal dari makanan yang dimakan. Beberapa faktor yang mempengaruhi kebutuhan energi seseorang di antaranya adalah usia, jenis kelamin, serta aktivitas yang dilakukan. Kebutuhan energi dinyatakan dalam satuan kalori.

Berdasarkan analisis percobaan uji makan dan literasi bahan ajar, buatlah rancangan makanan yang tepat untuk seorang pelajar!



No.	Waktu	Bahan Makanan	Kalori
1.	Pagi		
2.	Siang		
3.	Malam		
Jumlah Kalori			



LIVEWORKSHEETS