

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

ZAT ADITIF BERBASIS ETNOSAINS GEBLEK



KELAS
8
SMP/ MTs

Kelompok :

Nama Anggota :

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

PETUNJUK PENGGUNAAN



Awali pembelajaran dengan berdoa



Baca dengan teliti dan pelajarilah
Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)



Pahami setiap materi untuk
memperkuat pemahaman



Kerjakan kegiatan sesuai petunjuk
secara runtut



Jawablah semua pertanyaan dengan
sungguh-sungguh



Bertanyalah apabila terdapat hal yang
kurang jelas



Berdoalah setelah selesai belajar

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Peserta didik dapat mendeskripsikan atom dan senyawa sebagai unit terkecil penyusun materi serta sel sebagai unit terkecil penyusun makhluk hidup, mengidentifikasi sistem organisasi kehidupan serta melakukan analisis untuk menemukan keterkaitan sistem organ dengan fungsinya serta kelainan atau gangguan yang muncul pada sistem organ tertentu (sistem pencernaan, sistem peredaran darah, sistem pernafasan dan sistem reproduksi).

TUJUAN

Peserta didik dapat :

Mengidentifikasi jenis zat aditif melalui pengamatan video pembuatan geblek

Menjelaskan fungsi penggunaan zat aditif melalui pengamatan video pembuatan geblek



Ayo Kita Lakukan!

Untuk mengetahui bagaimana geblek dapat dikatakan salah satu produk yang menggunakan zat aditif pada bahan makanan, mama lakukanlah kegiatan dibawah ini! Kalian juga bisa mengerjakan kegiatan ini melalui barcode disamping

ORIENTASI MASALAH

Yuk baca teks berikut dengan saksama!

Geblek terbuat dari bahan yang cukup sederhana yakni tepung pati, bawang putih dan garam. Namun, dalam proses pembuatannya membutuhkan cukup ketelatenan sehingga tidak heran bila banyak orang lebih memilih untuk membeli matang di area Kulon Progo daripada membuatnya sendiri di rumah. Biasanya para penjual geblek buka pada sore hari di pinggir-pinggir jalan seputaran Kulon Progo. Selain itu, Geblek sendiri juga sudah dijual dalam bentuk mentahan atau belum di goreng di toko oleh-oleh. Ketahanannya yang lama mencapai 4-5 hari, membuat makanan ini menjadi oleh-oleh favorit khas Kulon Progo.

Setelah kalian menonton dan memahami video tersebut, buatlah rumusan masalah (pertanyaan)terkait penggunaan boraks pada makanan pada kotak di bawah ini

HIPOTESIS

Buatlah hipotesis (dugaan sementara) berdasarkan pertanyaan yang telah kalian rumuskan!

MERANCANG PERCOBAAN

Alat dan Bahan

Alat	Bahan
1. Adonan geblek 2. Bumbu (garam, bawang putih, dan kaldu jamur)	1. Piring 2. Sendok 3. Plastik kemasan

Langkah Percobaan

1. Masukkan bumbu geblek yang sudah disediakan. Bumbu geblek yang sudah dihaluskan terdiri dari bawang putih dan garam
2. Masukkan tepung tapioka 10 sendok ke dalam piring yang berisi bumbu kemudian tuangkan air panas sedikit demi sedikit
3. Uleni adonan hingga kalis.
4. Masukkan parutan kelapa pada adonan geblek kemudian uleni lagi

Langkah Percobaan

5. Masukkan kaldu jamur hingga rasa adonan sudah cukup enak kemudian uleni kembali
6. Bentuk geblek menjadi angka 8

PENGUMPULAN DATA

Tuliskan hasil percobaan kalian pada tabel berikut ini!

Bahan makanan yang ditambahkan	Zat Aditif	
	Alami	Buatan

ANALISIS DATA

Berdasarkan percobaan yang telah dilakukan, diskusikan bersama temanmu mengenai pertanyaan berikut ini.

1 Berdasarkan hasil percobaan, zat aditif apa saja yang kalian temukan?

2 Berdasarkan hasil percobaan, tuliskan tujuan dari penambahan zat aditif tersebut!

3

Apakah dalam pembuatan geblek ada unsur teknologi dan teknik yang terkait dengan kearifan lokal? Jika ada coba jelaskan!

MENARIK KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

MENGKOMUNIKASIKAN

Presentasikan hasil pengamatan kelompok Anda di depan kelas!