

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



SISTEM PENCERNAAN



ZAT –ZAT MAKANAN YANG DI PERLUKAN TUBUH

Petunjuk Belajar

- LKPD ini merupakan LKPD yang memuat beberapa kegiatan dan dapat diterapkan dalam kegiatan pembelajaran.
- Pada setiap kegiatan perintah yang ditampilkan berbeda- beda menyesuaikan dengan jenis pertanyaan yang ada, jadi bacalah perintah tersebut dengan saksama.
- Pertanyaan yang ditampilkan di isi sesuai dengan kemampuan masing- masing.
- Setelah dirasa telah menjawab semua perintah
- Pada masing-masing kegiatan silahkan klik tombol finish yang tersedia.
- Jika terdapat pertanyaan atau hal yang membingungkan silahkan dapat disampaikan kepada Guru.



Memahami struktur dan fungsi dan mendeskripsikan komponen kimiawi sel-sel sebagai unit terkecil kehidupan



Kompetensi Dasar

- 4.1. Menjelaskan keterkaitan antara struktur, fungsi, dan proses serta kelainan/penyakit yang dapat terjadi pada sistem pencernaan makanan pada manusia dan hewan (misalnya ruminansia)



 **LIVEWORKSHEETS**

TUJUAN PEMBELAJARAN

- Mengidentifikasi zat-zat yang terdapat dalam bahan makanan dan fungsinya bagi tubuh.



SEBELUM MENGERJAKAN LIHAT VIDEO BERIKUT INI

UNTUK MENAMBAH PEMAHAMANMU BACALAH MATERI BERIKUT

1. Menurutmu apa yang dimaksud dengan makanan?

.....

.....

.....



2.

Sebutkan dan jelaskan apa yang dimaksud dengan zat makanan makro dan zat makanan mikro!

Makro

Mikro

3a.

Jelaskanlah pengertian dari zat makanan berikut



Karbohidrat



Lemak



Protein



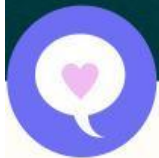
Vitamin



Mineral



Air



3b.

Angkat kotak dan masukan pada gambar yang sesuai

Memiliki rasa manis dan mudah larut dalam air.

Contohnya laktosa, sukrosa, dan maltose.

Banyak terdapat dalam gula pasir, biji-bijian, dan susu.

Memiliki rasa manis dan sukar larut dalam air.

Contohnya amilum, glikogen, dan selulosa.

Terdapat dalam umbi, hati hewan, serat tumbuhan.

Memiliki rasa manis dan mudah larut dalam air.

Contohnya glukosa, fruktosa, dan galaktosa.

Banyak terdapat dalam buah.

Monosakarida

Polisakarida

Disakarida

4a.

Hubungkan jenis lemak berdasarkan komposisi kimianya dengan tepat menggunakan pensil pada layar!

Lemak Sederhana

Gabungan antara lemak dengan senyawa bukan lemak.

Contohnya fosfolipid.

Lemak Campuran

Senyawa yang dihasilkan dari proses hidrolisis lipid.

Misalnya kolesterol, asam lemak, gliserol.

Derivat Lemak

Tersusun atas 1 gliserol dan 3 asam lemak.

Contohnya lilin, plastisin, minyak.

4b.

Hubungkan jenis asam amino dengan tepat menggunakan pensil pada layar!



Asam Amino
Esensial

Tidak dapat disintesis
oleh tubuh, diperoleh
melalui makanan.

Asam Amino
Semiesensial

Tidak dapat dibentuk
oleh tubuh dalam
kondisi tertentu.

Asam Amino
Nonesensial

Dapat disintesis oleh
tubuh.

Asam Glutamat,
Asam Aspartat,
Glutamin, Alanin

Lisin Leusin
Isoleusin Metonin
Treonin Valin

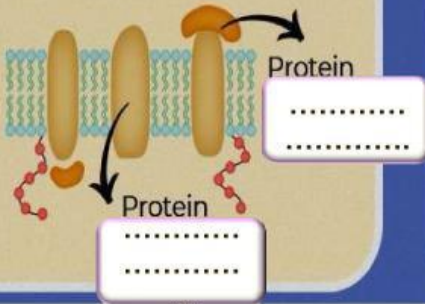
Asam Glutamat,
Asam Aspartat,
Glutamin, Alanin

4c.

Angkat kotak periver/ integral untuk menentukan jenis protein pada gambar yang tepat!

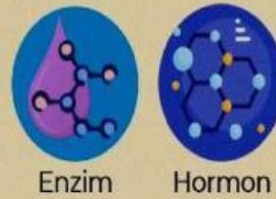
Struktural

berfungsi untuk membentuk struktur sel



Fungsional

melakukan fungsi tertentu dalam sel, seperti imunitas, metabolisme, transportasi zat



Periver

Integral



4d.

Perhatikan gambar dibawah ini dan angkat kotak pada bagian kanan kemudian lengkapi kotak putih pada gambar .

