Lembar Kerja Peserta Didik

Pemanasan Global

SMP Laboratorium Percontohan UPI

LIVEWORKSHEETS

Nama :
Kelas :
Kelompok :

Tujuan

1. Peserta didik mampu menganalisis terjadinya pemanasan global akibat *food waste* setelah membaca teks berita dengan tepat
2. Peserta didik mampu menganalisis hubungan kerupuk gendar dengan pemanasan global

Petunjuk Pengerjaan

1. Bacalah petunjuk pengerjaan dengan seksama
2. Lakukan diskusi secara berkelompok
3. Carilah informasi melalui buku cetak serta media *online* yang relevan
4. Waktu pengerjaan LKPD 20 Menit

LIVEWORKSHEETS

Orientasi

Bacalah Berita Berikut dengan Seksama !

Limbah Makanan Ancam Pemanasan Global

Limbah merupakan zat yang dihasilkan dari suatu proses produksi, baik industri maupun domestik. Limbah dapat berupa sampah, air kakus, dan air buangan dari berbagai aktivitas domestik lainnya, limbah juga berupa bahan buangan yang tidak terpakai yang bisa berdampak negatif terhadap lingkungan jika tidak dikelola dengan baik. Salah satu hal yang paling sederhana dari kehidupan manusia yang tidak bisa terlepas dari kehidupan sehari-hari adalah makanan. Banyak dari kita membuang makanan dengan seenaknya tanpa mereka sadari membuang makanan dapat menghancurkan bumi. Jika kita berbicara isu lingkungan, krisis iklim selalu berkaitan dengan polusi, gas rumah kaca, padahal membuang makanan yang sering dianggap sepele bisa menjadi fatal jika tidak diolah dengan baik.

Sekitar sepertiga dari total makanan yang diproduksi di dunia setiap tahun berakhir di tempat sampah, sebagian bahkan sudah terbuang sebelum disajikan di meja makan. Jumlah ini setara dengan sekitar 1,3 miliar ton bahan pangan, buah, sayur, daging, produk susu, boga bahari (seafood), dan serealia. Yang disebutkan tadi seharusnya cukup untuk memenuhi kebutuhan setiap orang yang kekurangan gizi di bumi terutama di Indonesia sendiri. Setiap tahun, kerugian akibat sampah pangan mencapai USD 990 miliar, sebanyak USD 680 miliar di antaranya dialami negara-negara industri maju.

Sumber : https://www.rri.co.id/mataram/opini/488570/limbah-makanan-ancam-pemanasan-global

Berdasarkan berita tersebut, rumuskanlah masalah yang ditemukan beserta hipotesisnya !

Rumusan Masalah :

Hipotesis :

Pengumpulan Data

Untuk membuktikan hipotesis yang telah ditulis, lakukanlah penyelidikan dengani *scan QR Code* berikut !

Let's Investigate

LIVEWORKSHEETS

Analisis Data

Analisislah terjadinya pemanasan global akibat *food waste* !

Indonesia memiliki kekayaan budaya serta tradisi yang beragam. Budaya atau tradisi ini ternyata berkaitan erat dengan IPA. Bacalah teks berikut mengenai tradisi masyarakat Sunda !

Daur Ulang Makanan Tradisional di Tasikmalaya dan Indramayu

Dalam tradisi masyarakat Sunda terdapat berbagai jenis masakan yang terus berkembang dari masa ke masa. Sebagian nama-nama masakan yang dikenal sekarang ternyata sudah ada sejak zaman dahulu. Naskah *Sanghyang Siksakandang* Karesian yang ditulis pada tahun 1518 Masehi menyebutkan jenis-jenis masakan yang ada dalam kehidupan masyarakat Sunda pada masa itu. Bahkan, nama juru masak, koki, atau chef telah memiliki nama yang mandiri dalam bahasa Sunda yaitu *hareup catra*.

Penelitian terhadap daur ulang sisa makanan di Kecamatan Ciawi Kabupaten Tasikmalaya dan Kecamatan Widasari Kabupaten Indramayu menghasilkan penemuan 29 jenis makanan tradisional. Nasi merupakan salah satu makanan pokok yang paling banyak menghasilkan produk turunan. Sebagian besar sisa nasi yang sudah kurang layak dimakan dapat didaur ulang menjadi makanan dalam bentuk yang lain dengan teknik pengolahan yang berbeda-beda. Sisa-sisa makanan berupa pisang dan singkong yang sudah tidak layak dimakan pun dapat didaur ulang menjadi beberapa jenis makanan yang layak dikonsumsi. Masyarakat di Kecamatan Ciawi (Tasikmalaya) dan Kecamatan Widasari (Indramayu) mengolah nasi menjadi *opak gendar* atau kerupuk gendar sehingga dapat dikonsumsi kembali.

Masyarakat tersebut membuat kerupuk gendar dengan cara nasi sisa yang sudah hampir basi dicuci dengan air bersih, kemudian ditanak kembali sampai timus 'uapnya keluar". Setelah nasi timus, tumbuk garam, bawang putih, kencur, dan terasi pada lumpang. Angkat nasi lalu masukkan kedalam lumpang bumbu yang telah halus. Tumbuk nasi dengan bumbu hingga tercampur rata. Selagi masih panas, masukkan tepung kanji kedalam adonan nasi hingga lumat dan tercampur rata dan ditumbuk lagi sampai agak lembut. Buat bulatan-bulatan sebesar telur puyuh, lalu pipihkan dengan ketebalan 1-2 milimeter. Jangan terlalu tipis karena rapuh dan mudah terkoyak pada saat dijemur. Jangan terlalu tebal pula supaya ketika digoreng tidak keras. Letakkan di atas tampah atau nyiru, jemur sampai kering. Setelah kering,goreng dengan minyak panas sampai mekar dan berwarna kekuningan

Sumber: Ruhimat, dkk., (2018). Daur Ulang Makanan Tradisional di Tasikmalaya dan Indramayu. *Metahumaniora, 8*(3).

LIVEWORKSHEETS

Berdasarkan tradisi masyarakat Tasikmalaya dan Indramayu, analisislah hubungan tradisi masyarakat dengan pemanasan global !

Galilah 1 budaya dari daerah lain yang memiliki tujuan untuk mengurangi pemanasan global dalam konteks f*ood waste* !

Generalisasi

Berdasarkan hipotesis yang telah dibuat, apakah hipotesis dapat diterima atau ditolak?

Diterima

Ditolak

Kesimpulan

LIVEWORKSHEETS