



# E-LKPD POTENSI LOKAL SIRUP DAN TEH PARIJOTO BERBASIS ETNOSAINS *Ekologi dan Keanekaragaman Hayati*

## LEMBAR KEGIATAN 2



Silahkan isikan identitas kelompok kalian pada kotak isian yang tersedia pada e-LKPD

**KELAS** :  
**KELOMPOK** :  
**ANGGOTA KELOMPOK** :


Disusun Oleh:  
Siti Nur Aisyah  
Dosen Pembimbing:  
Prof. Dr. Sudarmin, M.Si.

Kelas  
**VII**

Semester 2

## SEKILAS POTENSI LOKAL SIRUP DAN TEH PARIJOTO

Perhatikan video tentang pembuatan sirup parijoto berikut!



Link Video Sirup Parijoto:  
<https://youtu.be/g1p6Sq54a5w?si=TnCw-kRfBITLHytx>

Setelah kalian memperhatikan video di atas, mari kita memahami tentang pembuatan sirup parijoto!

### Mengenal Pembuatan Sirup Parijoto



Pencucian buah  
parijoto



Penggilingan buah  
parijoto



Hasil sari buah parijoto



Pemasakan hingga  
sirup mengental



Penambahan sari parijoto ke  
dalam larutan gula



Pelarutan gula pasir



Pendinginan sirup  
sebelum dikemas



Pengemasan sirup ke  
dalam botol



Sirup parijoto siap  
dipasarkan





Setelah kalian memahami tentang pembuatan sirup parijoto, lakukan pengamatan mengenai sirup parijoto kemudian lengkapi tabel di bawah ini!

Warna Sirup Parijoto	Rasa Sirup Parijoto	Komposisi Sirup Parijoto	Aroma Sirup Parijoto

Jawablah beberapa pertanyaan terkait sirup parijoto berikut dengan tepat!

1. Manakah yang lebih sehat antara sirup parijoto dengan pemanis alami dan sirup dengan pemanis buatan?

2. Bagaimana dampak penggunaan pemanis buatan terhadap khasiat alami buah parijoto?

3. Apakah sirup parijoto dengan pemanis alami memiliki masa simpan yang lebih pendek dibandingkan dengan yang menggunakan buatan buatan?

Perhatikan video tentang pembuatan teh parijoto berikut!



Link Video Teh Parijoto:

<https://youtu.be/L8eDfRJyo0k?si=qj5Kx3L0nqXh2AU9>



Setelah kalian memperhatikan video di atas, mari kita memahami tentang pembuatan teh parijoto!

### Mengenal Pembuatan Teh Parijoto



Pemisahan buah parijoto dari tangkainya



Penghancuran buah parijoto namun tidak sampai halus



Penjemuran buah parijoto hingga kering (5-7 hari)



Pengemasan teh ke dalam wadah (kombinasi buah dan daun parijoto)



Teh parijoto yang siap dipasarkan

Setelah kalian memahami tentang pembuatan teh parijoto, lakukan pengamatan mengenai teh parijoto kemudian lengkapi tabel di bawah ini!

Warna Teh Parijoto Sebelum Diseduh	Warna Teh Parijoto Setelah Diseduh	Komposisi Teh Parijoto	Rasa Teh Parijoto

Jawablah pertanyaan terkait teh parijoto berikut dengan tepat!  
Bagaimana manfaat kesehatan dari teh parijoto dibandingkan dengan teh herbal lainnya?





## Fase 4. Mengembangkan dan Menyajikan Hasil Karya



### Tugas Karya Poster Potensi Lokal

Perhatikan contoh poster tentang pelestarian sirup parijoto dengan mengakses pada link berikut:

#### Poster Sirup Parijoto

Setelah kalian mengamati proses pembuatan sirup dan teh parijoto, kemudian buatlah karya poster kreatif bertema “Sirup atau Teh Parijoto: Produk Lokal Khas Kudus”!

#### **Poster harus memuat:**

1. Apa itu tumbuhan parijoto.
2. Apa itu sirup atau teh parijoto.
3. Cara pembuatan sirup atau teh parijoto secara sederhana.
4. Manfaat sirup atau teh parijoto bagi kesehatan.
5. Cara melestarikan tumbuhan parijoto.
6. Ide agar sirup atau teh parijoto disukai masyarakat luas.

#### **Petunjuk:**

1. Poster dibuat dalam bentuk file JPG/PNG.
2. Poster hanya dibuat satu halaman.
3. Harus terdapat gambar sirup atau teh parijoto.
4. Buat pada template yang tersedia berikut: [Template Poster Canva](#).
5. Kelompok ganjil membuat tentang sirup parijoto, sedangkan kelompok genap membuat tentang teh parijoto.
6. Kumpulkan poster di pertemuan selanjutnya pada kolom pengumpulan yang terdapat pada *liveworksheets* yang akan dibagikan oleh guru.
7. Presentasikan hasil poster kalian di pertemuan selanjutnya.



## Fase 5. Menganalisis dan Mengevaluasi Proses Pemecahan Masalah

### 1. Presentasi Karya Poster

Tiap kelompok mempresentasikan poster yang telah dibuat pada pertemuan sebelumnya. Gunakan waktu secara efektif dan sampaikan isi poster kalian. Peserta didik selain penyaji dapat memberikan komentar, pertanyaan, atau masukan.

### 2. Upload Poster

Setelah kegiatan presentasi selesai, upload file poster kelompok kalian dengan *men-scan* QR code atau link berikut:



[Link Pengumpulan Poster](#)

## RESPON PESERTA DIDIK TERHADAP LITERASI BUDAYA

Setelah kalian melakukan presentasi dan mengupload poster tentang produk lokal sirup dan teh parijoto, silahkan secara individu memberikan respon terhadap kemampuan literasi budaya. Kalian dapat mengakses melalui *scan* QR code atau link yang telah disediakan berikut!



[Angket Respon Peserta Didik](#)



## MARI UJI KEMAMPUAN AKHIR!

Untuk mengukur kemampuan awal kalian mengenai ekologi dan keanekaragaman hayati, kerjakan post test secara individu dengan *scan* QR code atau akses link berikut!

SCAN ME



[Link Post Test](#)

answer

question





## DAFTAR PUSTAKA

Sipan, R. (2020). Lestarikan Peninggalan Sunan Muria dengan Bertani Parijoto, Suwono bisa panen 50 kg sehari. Betanews. <https://betanews.id/2020/08/lestarikan-peninggalan-sunan-muria-dengan-bertani-parijoto-suwono-bisa-panen-50-kg-sehari.html>

Inabuy, V., Sutia, C., Maryana, O. F. T., Hardanie, B. D., Lestari, S. H. (2021). *Ilmu Pengetahuan Alam SMP Kelas VII*. Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan, Pusat Kurikulum dan Perbukuan.

### Link Video

Link video sirup parijoto (<https://youtu.be/glp6Sq54a5w?si=TnCw-kRfBITLHytx>)

Link video teh parijoto (<https://youtu.be/L8eDfRJyo0k?si=qj5Kx3L0nqXh2AU9>)

Link video komponen biotik dan abiotik (<https://youtu.be/KmrzGJpU1Fg?si=oSiwllsfFOpU82sD>)

Link video satuan ekosistem (<https://youtu.be/xkwHRf0iMdw?si=IFtRpRARbNbnbfno>)





## PROFIL PENGEMBANG



Siti Nur Aisyah lahir di Kudus, 23 Desember 2003. Pendidikan yang telah ditempuh SD Negeri 3 Hadipolo, SMP Negeri 1 Jekulo, dan SMA Negeri 1 Jekulo. Pengembang saat ini merupakan seorang mahasiswa dan sedang menyelesaikan pendidikan sarjana pada program studi Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) di Universitas Negeri Semarang.

