

LKPD

UJI KARBOHIDRAT PADA BAHAN MAKANAN

Disusun oleh: Maria Ajeng Febrianingsih

KELOMPOK:

NAMA:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Untuk siswa SMP/MTs/ sederajat
Kelas VIII

Prakata

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita, sehingga penulis dapat menyelesaikan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) pada Mata Pelajaran Ilmu Pengetahuan Alam (IPA). LKPD ini dirancang untuk siswa kelas VIII dengan materi "Uji Karbohidrat pada Berbagai Jenis Makanan."

LKPD ini masih jauh dari sempurna. Apabila terdapat kekurangan, kami dari penulis mohon kritik dan saran yang membangun agar kedepannya LKPD dapat menjadi lebih baik. Semoga LKPD ini memberikan manfaat bagi peserta didik dan guru, khususnya pada Mata Pelajaran Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) kelas VIII.

Daftar Isi

Prakata.....	i
Daftar Isi.....	ii
Petunjuk Penggunaan LKPD.....	1
Indikator Pencapaian.....	2
Langkah Pembelajaran.....	3
a. Orientasi siswa pada masalah.....	3
b. Mengorganisasi siswa untuk belajar.....	4
c. Membimbing penyelidikan individu / kelompok.....	5–7
d. Mengembangkan dan menyajikan hasil karya.....	8–9
e. Analisis & evaluasi proses pemecahan masalah.....	10
Penutup.....	11

Petunjuk Penggunaan LKPD

Untuk Guru

1. Guru memberikan LKPD kepada masing-masing kelompok siswa
 2. Guru membimbing siswa untuk melakukan langkah-langkah kegiatan yang terdapat dalam LKPD
 3. Guru melakukan penilaian pada siswa baik sikap, pengetahuan, dan keterampilan
-

Untuk Siswa

1. Siswa menuliskan nama kelompok dan anggota kelompok.
2. Siswa membaca secara cermat dan seksama setiap panduan yang ada di LKPD.
3. Siswa melakukan percobaan sesuai langkah kerja pada LKPD.
4. Siswa melakukan diskusi kelompok dan studi literatur untuk menjawab pertanyaan yang terdapat pada LKPD.
5. Siswa mengumpulkan LKPD sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

Indikator Pencapaian

Capaian Pembelajaran

Menganalisis fungsi, serta kelainan atau gangguan yang muncul pada sistem organ (Pencernaan)

Tujuan Kognitif

1. Siswa mampu mengidentifikasi kandungan karbohidrat (amilum) pada berbagai bahan makanan melalui kegiatan praktikum dengan benar. (C1)
2. Siswa mampu menganalisis hasil uji karbohidrat menggunakan betadine dengan benar. (C4)

Tujuan Keterampilan

Siswa mampu mengkomunikasikan hasil diskusi melalui kegiatan presentasi dengan baik

Tujuan Sikap

Siswa mampu melakukan kolaborasi/kerjasama antar anggota melalui kegiatan kerja kelompok dengan baik

Orientasi siswa pada masalah

Saat jam istirahat, Satria dan teman-temannya membawa berbagai jenis bekal makanan seperti nasi, roti, kentang, dan telur. Satria mendengar bahwa makanan yang mengandung karbohidrat dapat menjadi sumber energi bagi tubuh. Namun, ia merasa bingung karena tidak semua makanan terlihat berbeda secara jelas. Satria ingin mengetahui makanan mana saja yang benar-benar mengandung karbohidrat, tetapi ia tidak tahu bagaimana cara membuktikannya.



Menurut kalian, apakah semua makanan memiliki kandungan zat yang sama? Makanan apa saja yang kemungkinan mengandung karbohidrat? Bagaimana cara kita membuktikan bahwa suatu makanan mengandung karbohidrat?

Tulis poin pentingnya disini dan sampaikan pendapatmu secara lisan!

Mengorganisasi siswa untuk belajar

Bergabunglah dalam kelompok sesuai dengan pembagian guru!



Hand out

Praktikum Uji Karbohidrat “Amilum” pada Bahan Makanan

1. Variabel bebas: jenis bahan makanan yang diuji
2. Variabel terikat: perubahan warna pada bahan makanan setelah ditetesi betadine
3. Variabel kontrol: jumlah tetesan betadine

Membimbing penyelidikan individu / kelompok

Metodologi Praktikum

Alat:

1. Cup plastik
2. Sendok
3. Label

Bahan:

1. Betadine
2. Nasi
3. Kentang rebus
4. Putih telur
5. Buah pir
6. Tepung terigu

Langkah Kerja



Membimbing penyelidikan individu / kelompok

Tabel Data Hasil

No	Jenis Makanan	Warna Sebelum Ditetesi Iodin	Warna Setelah Ditetesi Iodin	Keterangan
1	Nasi			
2	Kentang rebus			
3	Putih telur			
4	Buah pir			
5	Tepung terigu			

Keterangan:

1. Pada warna sebelum dan setelah ditetesi iodine tuliskan secara singkat bagaimana warnanya
2. Pada keterangan tuliskan apakah dengan hasil setelah di tetesi iodine makanan tersebut mengandung karbohidrat atau tidak



Membimbing penyelidikan individu / kelompok

Jawablah pertanyaan berikut!

1. Bahan makanan apa saja yang mengalami perubahan warna?

.....
.....

2. Perubahan warna apa yang menunjukkan adanya amilum?

.....
.....

3. Mengapa Betadine dapat digunakan untuk menguji amilum?

.....
.....

4. Apakah semua bahan makanan mengandung karbohidrat? Jelaskan!

.....
.....

5. Berdasarkan hasil praktikum, bagaimana cara membuktikan suatu makanan mengandung karbohidrat?

.....
.....



Mengembangkan dan menyajikan hasil karya

Waktunya presentasi!
Presentasikanlah hasil diskusimu dan tanggapi pertanyaan atau saran dari teman sekelasmu!

Catatlah tanggapan atau pertanyaan dari temanmu
pada kolom dibawah ini!

Nomor	Nama	Tanggapan



Mengembangkan dan menyajikan hasil karya

Scanlah barcode dibawah ini untuk mengisi penilaian antar teman. Isi dengan jujur dan teliti ya!



Analisis & evaluasi proses pemecahan masalah

Berdasarkan hasil praktikum apa kelebihan dan kekurangan dari uji karbohidrat dengan betadine? Mengapa beberapa bahan makanan berubah warna saat ditetesi Betadine? Apa artinya terhadap kandungan makanan?

Maria Ajeng Febrianingsih/23030530004/Pendidikan IPA E

**TERIMAKASIH ATAS
SEMANGATMU HARI INI!**