E - LKPD (LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK ELEKTRONIK)

ZAT ADITIF PADA MAKANAN PENDAP BENGKULU

Berbasis *Discovery Learning*
Siswa SMP/MTS Kelas VIII

NAMA : .....
KELAS : .....

Putri Nutriastuti
Mellyta Uliyandari, M.Pd, Si
Deni Parlindungan, M.Pd, Si

LIVEWORKSHEETS

Kata Pengantar

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karuniaNya, sehingga dapat menyelesaikan "E-LKPD Zat Aditif pada Makanan Pendap Bengkulu". Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan kritik dan masukan yang membangun terhadap materi dan penyajian E-LKPD ini.

Secara khusus ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Mellyta Uliyandari, M.Pd Si dan Bapak Deni Parlindungan, M.Pd Si selaku dosen pembimbing yang berkenan memberikan masukan terhadap E-LKPD ini.

Dalam Pengembangan, penulis menyadari masih banyak terdapat kekurangan maupun kelemahan karena keterbatasan penulis. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk kesempurnaan E-LKPD ini.

Bengkulu, November 2023
Penulis

Putri Nutriastuti
NIM. A1M020059

LIVEWORKSHEETS

Daftar Isi

Halaman Judul
Kata Pengantar 1
Daftar Isi 2
Info Penggunaan E-LKPD 3
Petunjuk Penggunaan E-LKPD 4
Kompetensi Inti 5
Kompetensi Dasar 5
Indikator Pencapaian .....
Tujuan Pembelajaran 6
Modeling *(Stimulan)* 7
Ayo Berpendapat *(Identifikasi Masalah)* 7
Tahukah kamu *(Pengumpulan Data)* 8
Pertanyaan *(Pengolahan Data)* 8-9
Ayo Buktikan *(Pembuktian)* 10
Ayo Simpulkan *(Kesimpulan)* 10-11
Evaluasi 12
Info Penting 13
Glosorium 14
Daftar Pustaka 15
Profil Pengembang 16

LIVEWORKSHEETS

Info Penggunaan

Tayangan video untuk membantu siswa mengetahui apa saja zat aditif pada makanan Pendap khas Bengkulu

Mengidentifikasi dan berdiskusi dengan siswa lainnya untuk menentukan apa saja zat aditif dan kegunaan pada makanan khas Bengkulu yaitu Pendap

LIVEWORKSHEETS

Petunjuk Penggunaan

1. Tulislah identitas pada kolom yang telah disediakan pada halaman awal E-LKPD.
2. Buka kegiatan E-LKPD sesuai dengan instruksi yang diberikan oleh guru.
3. Bacalah dengan cermat tujuan pembelajaran pada E-LKPD
4. Perhatikan dan cermati tiap - tiap urutan kegiatan dalam E-LKPD, bacalah bacaan dengan seksama, perhatikan ilustrasi dan video yang diberikan dengan baik.
5. Jawablah soal - soal dan tugas dalam E-LKPD sesuai dengan petunjuk yang ada pada setiap soal.

LIVEWORKSHEETS

Kompetensi Inti

KI.1
Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.

KI.2
Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.

KI. 3
Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya fenomena dan kejadian tampak mata.

KI.4
Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

Kompetensi Dasar

KD 3.6
Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan.

Indikator Pencapaian

3.6.4
Mengidentifikasi kandungan zat aditif pada makanan non kemasan, Mendiskripsikan jenis bahan aditif yang dipakai pada makanan, Menganalisis kandungan zat aditif dalam makanan, Menganalisis fungsi penggunaan zat aditif dalam makanan

Tujuan Pembelajaran

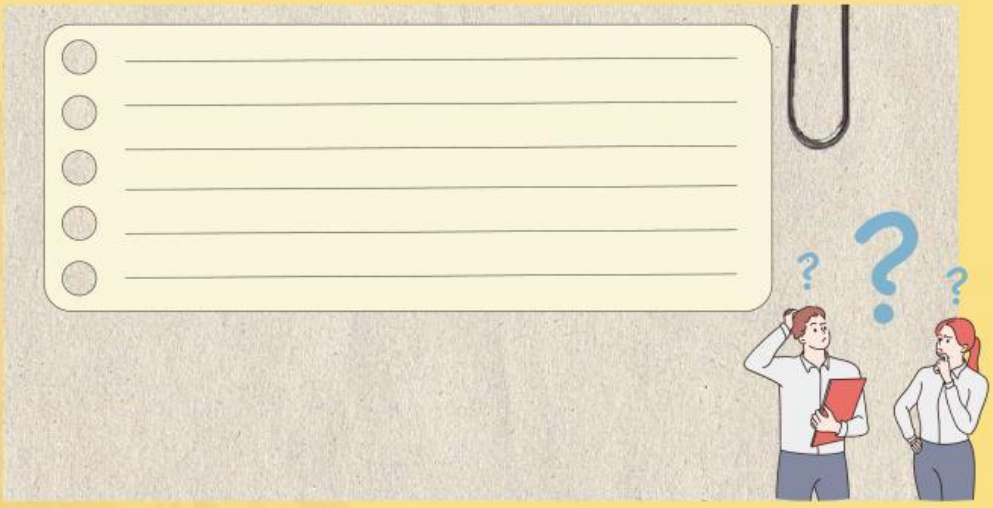
1.Peserta didik dapat mengetahui jenis - jenis zat Aditif.
2.Peserta didik mengetahui kandungan zat Aditif.
3.Peserta didik dapat mengetahui zat Aditif berdasarkan sumber dan fungsinya.
4.Peserta mengetahui dampak kesehatan penggunaan zat Aditif yang tidak bijaksana.

Modelling (Stimulan)

Perhatikan gambar di bawah ini !

Ayo Berpendapat (Identifikasi Masalah)

Dari gambar diatas. Jawablah dengan kalimatmu sendiri bagaimana makanan dan minuman tersebut memiliki rasa yang manis dan bewarna - warni ?



LIVEWORKSHEETS

Tahukah Kamu
(Pengumpulan Data)

PERHATIKAN VIDEO BERIKUT

Setelah menyimak video proses pembuatan pendap diatas, selanjutnya tuliskan jawaban dari pertanyaan di bawah ini sesuai dengan pemahaman kamu !

Apa saja kandungan zat Aditif yang ada pada makanan Pendap Khas Bengkulu ?

LIVEWORKSHEETS

Ayo Bermain !

cocokan nama zat aditif dengan masing - masing jenisnya dibawah ini !

KUNYIT DAN CABE MERAH	PENYEDAP
GULA PASIR (SUKROSA)	PEWARNA
ASAM KANDIS DAN LENGKUAS	PEMANIS
SEREH, KEMIRI, BAWANG MERAH, BAWANG PUTIH, GARAM, KENCUR, DAUN SALAM, KELAPA PARUT.	PENGAWET
DAUN JERUK PURUT	PEMBERI AROMA

Ayo Buktikan ! (Pembuktian)

Dari Kegiatan diatas. Coba tuliskan menurut pendapatmu, apa yang dimaksud dengan zat aditif yang ditambahkan kedalam makanan ?

Ayo Simpulkan ! (Kesimpulan)

Berdasarkan dengan apa yang sudah dipelajari dalam kegiatan ini. Tuliskan kesimpulan mengenai :

1. Apa itu zat Aditif ?

2. Berdasarkan hasil video pengamatanmu, kelompokkan zat Aditif yang kalian temukan berdasarkan fungsinya!

Ayo Simpulkan !

3. Apa yang dimaksud dengan zat Aditif alami dan buatan ?

4. Berdasarkan hasil video pengamatanmu, kelompokkan zat Aditif yang kalian temukan berdasarkan sumber yang diprolehnya zat aditif tersebut !

5. Bagaimana dampak untuk kesehatan dalam penggunaan zat Aditif yang ditambahkan secara tidak bijaksana ?

Evaluasi !

Pilihlah jawaban yang paling benar di antara pilihan a, b, c dan d dibawah ini !

1.Berikut adalah penambahan zat Aditif yang bertujuan mengawetkan makanan Pendap yaitu .....

A.Daun salam, cabai dan bawang
B. Larutan garam dan asam kandis
C. Serai dan asam kandis
D. Asam kandis dan Lengkuas

2.Berikut ini yang tidak termasuk zat aditif alami sebagai penyedap dalam masakan Pendap adalah ....

A. kunyit dan lengkuas
B. asam kandis dan kencur
C. daun salam dan daun jeruk purut
D. gula

3.Dalam proses perebusan Pendap menggunakan daun jeruk purut, apa tujuan penambahan daun jeruk purut tersebut.....

A. Pengawetan
B. Pengental
C. Pemberi Aroma
D. Pemanis

4.Perhatikan data berikut!
1) Cabe merah
2) Kencur
3) Kunyit
4) Gula
5) garam
Zat aditif makanan yang berfungsi sebagai penyedap dan pewarna dalam pembuatan pendap berturut-turut ditunjukkan nomor ....

A.(1), (2) dan (3), (4)
B.(2), (3) dan (4), (5)
C.(1), (3) dan (2), (5)
D.(2), (5) dan (1), (3)

5.Berikut kumpulan bahan penyedap alami dalam makanan Pendap adalah ....

A. merica, nanas, jeruk
B. daun suji, merica, ketumbar
C. sereh, bawang putih, cabai merah
D. serai, vanili, garam dapur

Info Penting

Bijak dalam penggunaan Zat Aditif

1. *Menghindari makanan yang mengandung zat aditif buatan*
2. *Tidak terlalu sering atau membatasi mengkonsumsi zat aditif buatan.*
3. *Mengenali ciri-ciri makanan yang mengandung zat aditif buatan.*

GLOSORIUM

Zat Aditif : Zat yang ditambahkan pada makanan dan minuman untuk meningkatkan kualitas, keawetan, kelezatan, dan kemenarikan makanan dan minuman.

Zat Aditif Buatan : Zat aditif sintesis berasal dari bahan - bahan Kimia.

Zat Aditif Alami : Zat yang berasal dari tumbuh - tumbuhan.

Pendap : Makanan khas di Provinsi Bengkulu yang memiliki cita rasa pedas dan gurih yang dimana ikan diolah dengan bumbu khusus bersama dengan kelapa parut dan dimasak dalam bungkusan daun talas kemudian dibalut lagi dengan daun pisang dan direbus selama 8 jam.