



E-LKPD ZAT ADITIF MAKANAN BERBASIS ETNOSAINS



**IPA SMP/MTs
KELAS VIII**

**MAKANAN DAN MINUMAN
KHAS LAMPUNG**



**Kurikulum
Merdeka**

SMP/MTS KELAS VIII

**Disusun Oleh:
Erlina Kusnul Kotimah**

ZAT ADITIF MAKANAN

LIVEWORKSHEETS



TENTANG PENULIS

ERLINA KUSNUL KOTIMAH, S.Pd.



LKPD Elektronik yang dikembangkan diberikan pada mata pelajaran IPA untuk siswa SMP kelas VIII pada materi zat aditif makanan terintegrasi dengan kearifan lokal budaya Lampung yang mengangkat kajian makanan dan minuman tradisional khas Lampung

TEMPAT TUGAS



UPT SMPN 1 NEGARA BATIN

KECAMATAN NEGARA BATIN KABUPATEN WAY KANAN



LIVE WORKSHEETS



PRAKATA

Puji dan syukur kami panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, atas nikmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan penyusunan Lembar Kerja Peserta Didik Elektronik (e-LKPD) Berbasis Etnosains Makanan dan Minuman Khas Lampung (Lapis Legit, Engkak Ketan, Seghubal, Bebai Maghing, Kopi Luwak Durian, dan Es Serbat Kweni) untuk melatih Keterampilan Berpikir Kritis dan Literasi Sains Siswa. Pembuatan produk e-LKPD ini disusun untuk memenuhi salah satu tugas akhir penelitian Tesis.

Tujuan pembuatan e-LKPD praktikum ini adalah membantu guru dalam menyiapkan pembelajaran materi “Zat Aditif Makanan”, memperkenalkan kandungan zat aditif pada makanan dan minuman tradisional khas Lampung, serta sebagai pedoman untuk membantu peserta didik dalam melatih keterampilan berpikir kritis dan literasi siswa.

Pada kesempatan ini penyusun mengucapkan terima kasih kepada banyak pihak yang telah membantu menyelesaikan pengembangan e-LKPD berbasis etnosains ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan e-LKPD ini terdapat kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca dan pengguna e-LKPD dapat menjadi evaluasi atau perbaikan sehingga e-LKPD berbasis Etnosains ini semakin baik.

Lampung, November 2023

Erlina Kusnul Kotimah



PETUNJUK PENGUNAAN e-LKPD

Untuk menggunakan e-LKPD ini sebagai sumber belajar, perhatikan petunjuk di bawah ini:

- 1. Cermati tujuan pembelajaran yang ada pada e-LKPD**
- 2. Bacalah petunjuk penggunaan e-LKPD sebelum mengerjakan**
- 3. Bukalah e-LKPD pada link liveworksheet yang telah guru berikan**
- 4. Tuliskan semua jawaban dengan mengklik terlebih dahulu pada kotak tempat penulisan di e-LKPD**
- 5. Cermatilah dan isilah semua pertanyaan di e-LKPD secara runtut dan lengkap**
- 6. Diskusikan setiap permasalahan yang ada dalam e-LKPD dengan sesama anggota kelompok**
- 7. Gunakan sumber belajar lain untuk menambah informasi pengetahuan**
- 8. Amatilah langkah pembuatan makanan dan minuman tradisional khas Lampung dengan cermat**
- 9. Amatilah pada video bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kue tradisional dan minuman tradisional khas Lampung**
- 10. Analisis bahan-bahan apa saja yang terkandung dalam makanan dan minuman tradisional khas lampung tersebut**
- 11. Tuliskan apa yang kamu amati pada setiap kotak lembar jawaban**
- 12. Jawablah setiap pertanyaan yang tersedia dengan baik dan benar**
- 13. Tanyakan kepada guru apabila ada yang belum dipahami**





ETNOSAINS

IPA

FASE D2
SMP KELAS VIII

Kajian Etnosains Makanan dan Minuman Tradisional Khas Lampung

CAPAIAN UMUM

Peserta didik mendeskripsikan bagaimana hukum-hukum alam terjadi pada skala mikro hingga skala makro dan membentuk sistem yang saling bergantung satu sama lain. Pada fase ini, peserta didik mengimplementasikan pemahaman terhadap konsep-konsep yang telah dipelajari untuk membuat keputusan serta menyelesaikan permasalahan yang dihadapi dalam kehidupan sehari-hari.

CAPAIAN PENGETAHUAN

Peserta didik memiliki keteguhan dalam mengambil keputusan yang benar untuk menghindari zat aditif dan adiktif yang membahayakan dirinya dan lingkungan.

Konten Etnosains:

- Kue Basah Lapis Legit
- Kue Basah Enggak Ketan
- Kue Kukus Seghubal
- Kue Kukus Bebai Maghing
- Es Serbat Kweni
- Kopi Luwak Durian

CAPAIAN KETERAMPILAN

1. Mengamati
2. Mempertanyakan dan memprediksi
3. Merencanakan dan melakukan penyelidikan
4. Memproses, menganalisis data dan informasi
5. Mengevaluasi dan refleksi
6. Mengomunikasikan hasil

FASE CAPAIAN D
KELAS VIII

METODE
PEMBELAJARAN
BLENDED LEARNING

MODEL
PROBLEM BEST
LEARNING (PBL)

MATERI ZAT
ADITIF





TUJUAN PEMBELAJARAN



TUJUAN 1

Peserta didik menjelaskan jenis zat aditif alami maupun buatan dalam makanan dan minuman dengan baik dan benar

TUJUAN 2

Peserta didik dapat mengidentifikasi kandungan zat-zat aditif alami dan buatan yang ditambahkan pada makanan dan minuman dengan baik dan benar

TUJUAN 3

Peserta didik dapat mengidentifikasi komposisi kandungan zat aditif dari beberapa makanan dan minuman dalam kehidupan dengan baik dan benar

TUJUAN 4

Peserta didik dapat menjelaskan fungsi dari berbagai macam zat aditif makanan dan minuman dengan baik dan benar

TUJUAN 5

Peserta didik dapat mengelompokkan zat aditif alami maupun buatan berdasarkan bahan dasarnya dengan baik dan benar

TUJUAN 6

Peserta didik dapat menganalisis permasalahan penyalahgunaan zat aditif dan bahayanya bagi kesehatan tubuh dengan baik dan benar

TUJUAN 7

Peserta didik mampu menganalisis dan menafsirkan data hasil pengamatan komposisi zat pada label makanan dengan baik dan benar

TUJUAN 8

Peserta didik dapat menyimpulkan hasil identifikasi data penyalahgunaan zat aditif pada makanan dalam kehidupan dengan baik dan benar



MATERI ZAT ADITIF MAKANAN



FASE D KELAS VIII

Marilah kita belajar terlebih dahulu materi zat aditif makanan, silahkan buka tautan link berikut ini! Bacalah dan simaklah video permasalahan berikut ini dengan seksama.



Sumber: https://youtu.be/VVGAWKJeXzg?si=gTbP__illqES2LPo



MATERI ZAT ADITIF MAKANAN



**Silahkan Cermati Video Permasalahan Penyalahgunaan Pemakaian Zat
Aditif Berbahaya Berikut ini!**



Sumber: <https://youtu.be/E4VU4gSkHO8?si=Xb9FYLNq1phQ0yUP>



Sumber: <https://youtu.be/iPGulow-dHM?si=klnKao94WcQnBZXK>