LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

Materi Perbandingan pada Makanan Tradisional

Nama : _____

Kelas : _____

LIVEWORKSHEETS

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

Mata Pelajaran : Matematika
Materi : Perbandingan
Kelas/Semester : VII / Genap
Tema : Makanan Tradisional

Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu memahami konsep perbandingan dalam kehidupan sehari-hari.
2. Peserta didik dapat menerapkan perbandingan untuk membandingkan bahan makanan tradisional dari berbagai daerah.
3. Peserta didik mampu menyelesaikan masalah kontekstual menggunakan konsep perbandingan.

Petunjuk Penggunaan LKPD

1. Bacalah setiap instruksi dengan teliti.
2. Kerjakan setiap langkah secara berurutan.
3. Diskusikan dalam kelompok apabila menemui kesulitan.
4. Tulis jawaban Anda di tempat yang telah disediakan.

LIVEWORKSHEETS

Tahukah Kamu?

> Indonesia memiliki beragam makanan tradisional, seperti rendang dari Sumatera Barat, gudeg dari Yogyakarta, dan papeda dari Papua. Bahan baku yang digunakan untuk membuat makanan ini sangat beragam, seperti daging, kelapa, tepung sagu, dan nangka muda. Dalam membuat makanan tradisional, sering kali kita menggunakan perbandingan tertentu antara bahan-bahan untuk mendapatkan rasa yang pas. Misalnya, untuk membuat rendang, perbandingan santan dan daging adalah 3:2.

Jawablah pertanyaan berikut ini.

- Apa yang Anda ketahui tentang perbandingan?

  _____

  _____

  _____

- Pernahkah Anda menggunakan perbandingan dalam kehidupan sehari-hari? Berikan contohnya.

  _____

  _____

  _____

LIVEWORKSHEETS

Aktivitas 1

- Perhatikan tabel berikut yang menunjukkan perbandingan bahan-bahan dalam beberapa makanan tradisional.

Makanan Tradisional	Perbandingan Bahan	Jumlah Salah Satu Bahan	Hitung Jumlah Bahan Lain
Klepon	Tepung Ketan : Kelapa = 4 : 1	Tepung Ketan = 800 gram	Kelapa = ... gram
Kue Lapis	Santan : Tepung = 5 : 3	Santan = 1 liter	Tepung = ... liter
Dodol	Gula : Santan : Tepung = 2 : 2 : 1	Total Bahan = 10 kg	Gula = ... kg Santan = ... kg
Kue Cucur	Tepung : Gula = 3 : 2	Gula = 500 gram	Tepung = ... gram
Serabi	Tepung : Santan = 3 : 2	Total Bahan = 5 liter	Tepung = ... liter Santan = ... liter

- Lengkapi tabel di atas dengan menghitung jumlah bahan yang diminta berdasarkan perbandingan.
- Jika ada yang dibingungkan bisa ditanyakan ke guru.

Aktivitas 2

1. Sebuah resep kue cucur memiliki perbandingan tepung beras dengan gula sebesar 3 : 2. Jika gula yang digunakan sebanyak 600 gram, berapakah tepung beras yang diperlukan?

   .....
   .....
   .....

2. Untuk membuat serabi, diperlukan perbandingan antara adonan tepung dan santan sebesar 3 : 2. Jika total bahan yang digunakan adalah 10 liter, hitunglah masing-masing jumlah tepung dan santan yang dibutuhkan.

   .....
   .....
   .....

LIVEWORKSHEETS

Aktivitas 3

1. Buatlah tabel sendiri berdasarkan resep makanan tradisional favoritmu.
   - Tuliskan bahan-bahannya beserta perbandingannya.
   - Hitung kembali jumlah bahan jika resep tersebut dibuat tiga kali lipat dari porsi aslinya.

Bahan	Perbandingan	Jumlah Asli	Jumlah untuk 3x Porsi
Tepung	4	400 gram	1200 gram
Gula	2	200 gram	600 gram
Kelapa	1	100 gram	300 gram

2. Presentasikan hasil tabelmu di depan kelas dan berikan penjelasan tentang perhitunganmu.

Lembar Jawaban

Nama Makanan Tradisional: .....

Bahan-bahan makanan beserta perbandingannya.

Bahan	Perbandingan	Jumlah Asli	Jumlah untuk 3 Porsi

LIVEWORKSHEETS

Refleksi

- Apa yang kamu pelajari dari kegiatan hari ini?

_____

_____

_____

- Mengapa penting memahami konsep perbandingan dalam kehidupan sehari-hari?

_____

_____

_____

- Berikan contoh lain penggunaan konsep perbandingan selain dalam makanan tradisional.

_____

_____

_____

Ayo Menyimpulkan

Tuliskan pemahamanmu tentang konsep perbandingan dan manfaatnya.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

LIVEWORKSHEETS