LEMBAR Kerja Peserta Didik (LKPD)

AYOO..cari TAHU... apa yang ada pada TAHU...??!

Penyusun:
LODI JULIANTI, S.Pd
SMP NEGERI 4 BENGKALIS
KABUPATEN BENGKALIS
PROPINSI RIAU
2026

LIVEWORKSHEETS

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

AYOO.. cari TAHU...
apa yang ada pada TAHU...???

NAMA :

KELAS :

Tujuan

Setelah mengerjakan e-LKPD ini, diharapkan peserta didik mam memahami kandungan nutrisi pada bahan makanan dan uji bahan makanan

Petunjuk Pengisian

1. Kerjakan setiap aktivitas yang ada pada LKPD ini dengan cermat!
2. Jika telah selesai, silakan klik "**Finish**", pilih "**Email my answers to my teacher**", dan masukkan alamat e-mail berikut ini: aisyaca@gmail.com !

Aktivitas 1. Kandungan Bahan Makanan

Lengkapilah paragraf ini dengan pilihan jawaban yang tepat!

Kisah di Balik Sepiring Makanan Kita

Pernahkah kalian berpikir mengapa tubuh kita merasa bertenaga setelah makan nasi, namun otot kita terasa lebih kuat setelah rutin mengonsumsi telur? Hal ini terjadi karena setiap bahan makanan membawa "pesan kimia" yang berbeda bagi sel-sel tubuh kita.

Bayangkan nasi, jagung, dan roti sebagai bensin bagi kendaraan. Bahan-bahan ini kaya akan .

LIVEWORKSHEETS

Saat kita melakukan uji laboratorium, zat ini akan bereaksi dengan molekul iodin pada reagen Lugol, mengubah warnanya yang semula cokelat menjadi biru tua atau hitam.

Selain amilum, ada (gula sederhana) yang ditemukan pada buah-buahan atau madu. Untuk membuktikannya, kita butuh bantuan reagen Benedict dan sedikit panas api agar warna merah bata muncul sebagai tanda keberadaan energi siap pakai.

Aktivitas 2. Uji Bahan Makanan

Uji bahan makanan adalah sebuah prosedur laboratorium sederhana yang dilakukan untuk mengidentifikasi jenis zat gizi (nutrisi) yang terkandung dalam suatu bahan makanan. Pengujian ini tidak dilakukan secara sembarang, melainkan menggunakan zat kimia tertentu yang disebut **Reagen** (Indikator). Reagen ini akan memberikan reaksi berupa perubahan warna yang spesifik jika bertemu dengan zat gizi tertentu.

LIVEWORKSHEETS

Simaklah video di bawah ini, kemudian tentukan pernyataan di bawah ini benar atau salah!



No	Pernyataan	Benar	Salah
1	Pada uji glukosa kita harus memanaskan larutan yang diuji		
2	Terbentuknya warna merah pada pada uji glukosa menandakan kandungan karbohidrat tinggi pada makanan		
3	Pada uji protein warna akan berubah menjadi ungu yang menandakan kandungan protein tinggi pada makanan		

LIVEWORKSHEETS

Aktivitas 3. Reagent

Reagen adalah zat kimia yang digunakan untuk mendeteksi keberadaan suatu zat tertentu melalui reaksi kimia. Dalam uji bahan makanan, reagen bekerja sebagai Indikator, yaitu zat yang akan berubah warnanya ketika bereaksi dengan nutrisi tertentu (seperti amilum, protein, atau glukosa).

Tarik garis untuk mencocokkan reagen dan jenis uji makanan !

Lugol	Glukosa
Benedict	Lemak
Kertas	Amilum
Biuret	Protein

Lengkapi tabel berikut !

Bahan Makanan	Reagen	Perubahan Warna	Kesimpulan
Tahu	Biuret		Mengandung Protein
Nasi	Lugol		Mengandung Amilum
Sari Jeruk	Benedict		Mengandung Glukosa

LIVEWORKSHEETS