



DAPUR SAINS OKU

E-LKPD Interaktif Berbasis Culturally Responsive Teaching (CRT) pada Materi Perubahan Zat



Disusun Oleh: Anggit Setiari, S.Pd., Gr.

Kelompok:.

Anggota Kelompok: 1.
2.
3.
4.
5.

Kelas:

SMP Negeri 22 OKU
#Belajar IPA dari Budaya Lokal

Capaian Pembelajaran

Pada akhir fase D, peserta didik mampu melakukan klasifikasi makhluk hidup dan benda berdasarkan karakteristik yang diamati, mengidentifikasi sifat dan karakteristik zat, membedakan perubahan fisik dan kimia serta memisahkan campuran sederhana.

Tujuan Pembelajaran

- Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta didik mampu:
- membedakan perubahan fisika dan kimia,
- menganalisis perubahan zat pada makanan khas OKU,
- menghargai budaya lokal sebagai bagian dari pembelajaran IPA.

Petunjuk Pengerjaan

-  Amati video dengan teliti
-  Diskusikan bersama kelompok
-  Kerjakan aktivitas interaktif
-  Analisis perubahan zat yang terjadi
-  Tuliskan refleksimu di akhir kegiatan



Catatan tambahan!

“Setiap anggota kelompok diharapkan aktif berdiskusi dan menyampaikan pendapat.”

Pendahuluan

Dalam kehidupan sehari-hari, kita sering melihat berbagai perubahan yang terjadi pada suatu benda atau bahan. Misalnya saat memasak makanan, memanaskan santan, atau memfermentasi buah durian menjadi tempoyak. Tanpa disadari, proses tersebut merupakan bagian dari ilmu sains, khususnya materi perubahan zat.

Perubahan zat dibedakan menjadi dua, yaitu perubahan fisika dan perubahan kimia. Perubahan fisika merupakan perubahan yang tidak menghasilkan zat baru, sedangkan perubahan kimia menghasilkan zat baru dengan sifat yang berbeda dari sebelumnya.

Di daerah Ogan Komering Ulu (OKU), terdapat berbagai makanan khas seperti lempok, leman, wajik, dan tempoyak yang dapat dijadikan contoh nyata dalam mempelajari perubahan zat. Melalui pengamatan proses pembuatan makanan khas tersebut, peserta didik diharapkan mampu memahami konsep sains dengan lebih mudah dan bermakna.

Yuk, pelajari perubahan zat melalui budaya lokal di sekitarmu!

Yuk Amati Video Berikut!

Tonton video proses pembuatan makanan khas daerah OKU dengan saksama. Perhatikan perubahan yang terjadi selama proses berlangsung, kemudian identifikasikan perubahan fisika dan perubahan kimia yang kalian temukan bersama kelompok.

Video 1



No	Tahapan Proses	Perubahan yang Diamati	Jenis Perubahan
1			
2			
3			
4			
5			

Menurut kelompokmu, fermentasi tempoyak termasuk dalam jenis perubahan zat apa? Jelaskan alasannya

Video 2



No	Tahapan Proses	Perubahan yang Diamati	Jenis Perubahan
1			
2			
3			
4			
5			

Menurut kelompokmu, wajak termasuk ke dalam jenis perubahan zat apa? Jelaskan alasannya

Video 3



No	Tahapan Proses	Perubahan yang Diamati	Jenis Perubahan
1			
2			
3			
4			
5			

Menurut kelompokmu, olahan lempok termasuk ke dalam jenis perubahan zat apa? Jelaskan alasannya

Video 4



No	Tahapan Proses	Perubahan yang Diamati	Jenis Perubahan
1			
2			
3			
4			
5			

Menurut kelompokmu, lemanq termasuk ke dalam jenis perubahan zat apa? Jelaskan alasannya

Berdasarkan hasil pengamatan juga jawaban dari pertanyaan yang telah kalian jawab, buatlah kesimpulan tentang apa yang sudah kalian pelajari

