

E-LKPD Proporsi: Racik Adonan Tekwan



Identitas Kelompok

Nama:

Kelas:

Anggota:

1.

3.

2.

4.



Identitas E-LKPD

Komponen	Isi
Mata pelajaran	Matematika
Kelas / Fase	VII / D
Elemen	Bilangan
Materi	Rasio dan proporsi (perbandingan senilai)
Konteks	Pembuatan adonan tekwan
Alokasi waktu	1 pertemuan, 2 × 40 menit
Nama kelompok	
Anggota	1. 2. 3. 4.

Capaian Pembelajaran:

Murid dapat menggunakan rasio (skala, proporsi, dan laju perubahan) dalam penyelesaian masalah.

Tujuan Pembelajaran:

1. Murid dapat menentukan rasio-rasio yang senilai dengan suatu rasio dan membandingkan dua rasio dengan benar.
2. Murid dapat menyimpulkan bahwa dua besaran berbanding senilai jika rasio pasangan nilainya pada tabel selalu sama, dan menyatakannya dalam bentuk proporsi $a:b = c:d$ dengan benar.
3. Murid dapat menentukan nilai yang belum diketahui pada perbandingan senilai dengan benar.
4. TP kunci: Murid dapat menggunakan rasio dan proporsi (perbandingan senilai) untuk menyelesaikan masalah takaran bahan pada pembuatan tekwan dengan benar.



🕒 Alur waktu:

Bagian	Waktu
Pengantar tekwan dan pertanyaan pemantik	10 menit
Aktivitas 1	15 menit
Aktivitas 2	15 menit
Aktivitas 3	15 menit
Aktivitas 4	15 menit
Kesimpulan dan refleksi	10 menit
Total	80 menit

Soal tantangan di Aktivitas 4 hanya dikerjakan kelompok yang selesai lebih cepat.

✓ Petunjuk penggunaan

- 1 Kerjakan bersama kelompokmu, satu E-LKPD untuk satu kelompok.
- 2 Baca setiap cerita dengan teliti sebelum menjawab.
- 3 Tuliskan cara berpikirmu, bukan hanya jawaban akhir.
- 4 Kalau caramu berbeda dengan teman sekelompok, tulis keduanya lalu diskusikan mana yang benar.
- 5 Jangan gunakan kalkulator kecuali di soal yang memperbolehkan.

Ayo kenali tekwan

Tekwan adalah makanan khas Palembang berbentuk bulatan kecil seperti bakso. Bulatannya dibuat dari campuran ikan dan tepung sagu (tapioka), direbus, lalu disajikan dengan kuah kaldu udang (sumber).

Setiap pembuat tekwan punya takaran ikan dan sagu sendiri. Ada yang memakai lebih banyak ikan, ada yang lebih banyak sagu. Perbandingan inilah yang akan kamu selidiki.



Pertanyaan pemantik: Pernahkah kamu makan tekwan? Menurutmu, kalau sagunya terlalu banyak, apa yang terjadi pada rasa tekwan?





Aktivitas 1: Adonan mana yang lebih berasa ikan? (TP 1)



Tiga orang membagikan resep bulatan tekwan mereka. Perhatikan takaran ikan dan sagunya.

Resep	Ikan tenggiri (gram)	Tepung sagu (gram)
A	250	150
B	300	180
C	300	150

1.1 Tuliskan rasio ikan : sagu untuk setiap resep, lalu sederhanakan.

Resep	Rasio ikan : sagu	Bentuk paling sederhana
A	 :	 :
B	 :	 :
C	 :	 :

1.2 Tuliskan tiga rasio lain yang senilai dengan rasio resep A. Jelaskan bagaimana kamu mendapatkannya.

1.3



Dina berkata: "Resep B kurang berasa ikan dibanding resep A, karena sagunya 180 gram, lebih banyak dari 150 gram." Apakah kamu setuju dengan Dina? Jelaskan alasanmu.

1.4 Bayangkan ketiga resep memakai ikan yang sama banyak, yaitu 100 gram. Berapa gram sagu setiap resep? Lalu urutkan resep dari yang paling berasa ikan.

Resep	Ikan (gram)	Sagu (gram)
A	100	
B	100	
C	100	

Urutan dari yang paling berasa ikan:



Aktivitas 2: Takaran tetap atau berubah? (TP 2)



Bu Sari memakai resep A (250 gram ikan, 150 gram sagu). Pak Anton punya cara sendiri: setiap menambah 250 gram ikan, ia menambah 100 gram sagu. Berikut catatan takaran mereka.



Tabel Bu Sari

Ikan (gram)	250	500	750	1.000
Sagu (gram)	150	300	450	600
Rasio ikan : sagu (sederhana)				



Tabel Pak Anton

Ikan (gram)	250	500	750	1.000
Sagu (gram)	150	250	350	450
Rasio ikan : sagu (sederhana)				

2.1 Lengkapi baris rasio pada kedua tabel.

2.2 Pada tabel mana rasio ikan : sagu selalu sama? Pada tabel mana rasionya berubah?

2.3 Pilih dua kolom dari tabel Bu Sari, lalu tuliskan kesamaan kedua rasionya dalam bentuk $a : b = c : d$. Bisakah hal yang sama dilakukan pada tabel Pak Anton? Mengapa?

..... : = ... :



Kesimpulanku: Dua besaran disebut berbanding senilai jika

..... Kesamaan dua rasio, seperti $a : b = c : d$, disebut

.....



Aktivitas 3: Berapa sagu yang dibutuhkan? (TP 3)



Gunakan resep dari Aktivitas 1. Rasionya harus tetap sama supaya rasa tekwan tidak berubah.

- 3.1** Dengan resep C (300 gram ikan, 150 gram sagu), Rani punya 1.200 gram ikan. Berapa gram sagu yang ia perlukan? Gunakan tabel rasio.

Ikan (gram)	300			1.200
Sagu (gram)	150			

- 3.2** Dengan resep B (300 gram ikan, 180 gram sagu), Bima hanya punya 450 gram ikan. Berapa gram sagu yang ia perlukan?



Petunjuk: berapa gram sagu untuk setiap 1 gram ikan? Atau, berapa gram sagu untuk 150 gram ikan?

- 3.3** Dengan resep A (250 gram ikan, 150 gram sagu), Dodi punya 400 gram ikan. Misalkan sagu yang ia perlukan adalah x gram. Tuliskan proporsinya, lalu tentukan nilai x.

$$250 : 150 = 400 : x$$

x = ... gram. Bagaimana caramu menemukannya?





Aktivitas 4: Pesanan tekwan untuk hajatan (TP kunci)



Bu Rina berjualan tekwan dengan resep berikut untuk satu adonan: 300 gram ikan tenggiri, 90 gram putih telur, dan 180 gram sagu. Suatu hari ia menerima pesanan besar untuk hajatan tetangga.



300 gram ikan tenggiri

90 gram putih telur

180 gram sagu

4.1

Bu Rina membeli 1,5 kg ikan tenggiri. Berapa gram putih telur dan sagu yang ia perlukan supaya rasa tekwannya sama dengan biasanya? Tuliskan proporsi yang kamu gunakan.

4.2

Saat belanja, ternyata stok sagu di warung tinggal 750 gram. Supaya rasa tekwannya tetap sama, berapa gram ikan paling banyak yang bisa Bu Rina pakai? Berapa gram putih telurnya?



Tantangan (jika waktu masih ada): Anak Bu Rina mengusulkan, "Ikannya tetap 1,5 kg, sagunya pakai 750 gram yang ada." Jika usul ini diikuti, apakah tekwannya lebih berasa ikan atau lebih berasa sagu dibanding biasanya? Jelaskan dengan membandingkan rasionya.



Kesimpulan dan refleksi



Lengkapi kesimpulan kelompokmu:

- 1 Dua rasio dikatakan senilai jika
- 2 Untuk membandingkan dua rasio, aku tidak cukup melihat selisih angkanya, tetapi harus
- 3 Untuk mencari nilai yang belum diketahui pada perbandingan senilai, aku bisa memakai cara



Refleksi: Bagian mana yang paling sulit bagimu hari ini? Mengapa?

Sumber data

Dipakai di	Data	Sumber
Resep A	250 gram ikan tenggiri, 150 gram sagu	Fimela
Resep B, Aktivitas 4	300 gram ikan tenggiri, 90 gram putih telur, 180 gram sagu	Popbela
Resep C	300 gram ikan tenggiri, 150 gram sagu	IDN Times
Pengantar	Tekwan dari ikan dan tapioka, kuah kaldu udang	Popbela

Tabel Pak Anton, cerita Bu Rina, dan pesanan hajatan adalah situasi rekaan untuk latihan, bukan data lapangan.

