

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

No	Peralatan yang diperlukan dalam memasak nasi goreng	Sifat hantaran panas
1		
2		
3		
4		

No	Peralatan / bahan masakan sebelum dimasak/dipanaskan	Peralatan / bahan masakan sesudah dimasak/dipanaskan
1		
2		
3		
4		

Hubungan antara suhu, sifat hantaran dan perubahan benda terhadap suhu adalah

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

Lampiran Penilaian:

1. Teknik Penilaian

- a. Penilaian Sikap: rasa ingin tahu, tanggung jawab
- b. Penilaian Pengetahuan: uraian
- c. Penilaian Keterampilan: unjuk kerja

2. Bentuk Instrumen Penilaian

a. Penilaian sikap

No	Nama Peserta Didik	Aspek yang Dinilai	
		Rasa ingin tahu	Tanggung jawab
1.			
2.			
3.			
Keterangan: 1 : Kurang 2 : Cukup 3 : Baik 4 : Baik sekali			

b. Penilaian pengetahuan

1) IPA

- 1. Apa perbedaan alat /bahan sebelum dipanaskan/dimasak dan sesudah dimasak/dipanaskan?
- 2. Apakah yang terjadi nasi goreng bisa berubah warna atau berubah tekstur?
- 3. Apakah fungsi dari wajan dalam proses memasak nasi goreng?
- 4. Jelaskan hubungan antara suhu, sifat hantaran dan perubahan benda akibat pengaruh suhu!

c. Penilaian keterampilan

1) IPA dinilai dengan rubrik laporan tentang penemuan.

Kriteria	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
1. Tingkat kematangan				
2. Rasa				
3. Penyajian				

Catatan: Centang (P) pada bagian yang memenuhi kriteria.

Penilaian : $\frac{\text{Total Nilai}}{12} \times 100 = \dots\dots\dots$

12

Contoh

$$\frac{4+3+4}{12} \times 100 = 91,6$$

12