

SATUAN ACARA PELATIHAN

- Nama Pelatihan : Peningkatan Pemahaman Siswa SD Pada Uji Makanan Karbohidrat
- Nama Mata Diklat : Praktikum Uji Makanan Karbohidrat
- Tujuan Pelatihan : 1. Melalui praktikum IPA, Siswa SD mampu mengidentifikasi bahan – bahan makanan yang mengandung karbohidrat
2. Melalui praktikum IPA, Siswa SD mampu mengelompokkan bahan – bahan makanan yang dapat dijadikan sumber karbohidrat
- Indikator Pelatihan : 1. Mengidentifikasi bahan – bahan makanan yang mengandung karbohidrat
2. Mengelompokkan bahan – bahan makanan yang dapat dijadikan sumber karbohidrat
- Alokasi Waktu : 10 menit

A. PENDAHULUAN (Alokasi Waktu = 2 menit)

1. Sebelum pelatihan dimulai terlebih dahulu Pelatih mengkondisikan siswa SD agar siswa SD siap mengikuti pelatihan.
2. Memberi salam kepada peserta dan menanyakan kabar siswa SD
3. Mengecek kehadiran siswa SD
4. Mengajak siswa SD berdoa menurut agama dan kepercayaan masing- masing dengan dipimpin oleh salah satu siswa SD (Religius dan Integritas)
5. Bersama-sama menyanyikan lagu wajib yaitu “Garuda Pancasila”, untuk menanamkan semangat Nasionalisme.
6. Memberikan penjelasan mengenai tujuan pelatihan

B. KEGIATAN INTI (Alokasi Waktu = 6 menit)

1. Siswa SD dibagi menjadi dua kelompok (Kelompok A dan Kelompok B)
2. Siswa SD menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk kegiatan praktikum uji karbohidrat
3. Melakukan kegiatan praktikum uji karbohidrat bersama kelompok masing-masing.

Alat dan Bahan

1. Piring plastik 1 buah
2. Larutan Lugol/betadine
3. 1 buah Pisang dipotong secukupnya
4. 1 buah Apel dipotong secukupnya
5. 1 buah Kentang dipotong secukupnya
6. Nasi secukupnya
7. 1 buah Telur rebus (bagian putihnya) dipotong secukupnya
8. 1 buah Tahu putih dipotong secukupnya
9. 1 sendok teh Margarin
10. Biskuit dipotong secukupnya
11. 1 sendok teh Tepung terigu
12. 1 sendok teh Gula pasir

Cara Kerja

1. Semua pengamatan harus dicatat langsung dalam lembar kerja yang diperuntukkan bagi praktikum ini.
2. Semua makanan disusun rapi dan diberi nama bahan-bahan makanan yang akan diuji di atas piring plastik





Gambar
Bahan Makanan yang akan Diuji

3. Tetesi satu-persatu bahan makanan dengan dua sampai tiga tetes larutan lugol/betadine. Perhatikan dan catat perubahan warna pada bagian makanan yang ditetesi larutan lugol/betadine. Catatlah bahan yang diuji manakah yang menunjukkan warna ungu-biru setelah ditetesi larutan lugol/betadine.



Gambar (a)



Gambar (b)

Keterangan Gambar:

(a) pemberian larutan lugol/ betadine pada bahan makanan

(b) terjadi perubahan warna ungu kebiruan pada bahan makanan mengandung karbohidrat

4. Setiap kelompok mengamati perubahan yang terjadi pada setiap bahan makanan yang diberi cairan lugol/betadine
5. Pelatih memberikan beberapa pertanyaan terkait kegiatan praktikum yaitu:
 - a) Perhatikan dan catat perubahan warna pada bagian makanan yang ditetesi larutan lugol/betadine.
 - b) Catatlah bahan yang diuji manakah yang menunjukkan warna ungu-biru setelah ditetesi larutan lugol/betadine
6. Siswa SD dan pelatih berdiskusi mengenai hal-hal yang terjadi pada saat kegiatan praktikum berlangsung.(Collaburation)
7. Setelah siswa SD dan pelatih selesai berdiskusi, Siswa SD menuliskan laporan hasil kegiatan praktikum uji karbohidrat secara singkat dengan bahasanya sendiri

C. PENUTUP (Alokasi Waktu = 2 menit)

1. Perwakilan dari setiap kelompok siswa SD mengemukakan hasil pelatihan hari ini
2. Pelatih memberikan penguatan dan kesimpulan mengenai kegiatan pelatihan hari ini
3. Bersama – sama melakukan yel yel yaitu:

Halo hai

Hai halo

Halo halo hai

Hai hai halo

Diakhiri tepuk tangan tiga kali.

4. Memberi salam dan doa penutup yang dipimpin oleh salah satu siswa SD.

PENILAIAN

1. Sikap

No	Tanggal	Nama Peserta Pelatihan	Catatan Perilaku	Butir Sikap	Tindak Lanjut
1					
2					
3					
4					
5					

2. Pengetahuan (Tes Tertulis)

Peserta Pelatihan mengerjakan Laporan Praktikum

Format Penilaian

No	Nama Peserta	Hasil Penilaian Pengetahuan			
		Aspek 1		Aspek 2	
		Tercapai (√)	Belum Tercapai (√)	Tercapai (√)	Belum Tercapai (√)
1					
2					
3					
4					
5					

Keterangan :

Aspek 1 : Mengidentifikasi bahan – bahan makanan yang mengandung karbohidrat

Aspek 2 : Mengelompokkan bahan – bahan makanan yang dapat dijadikan sumber karbohidrat.

3. Keterampilan

Lembar Pengamatan Kegiatan Praktikum

No.	Aspek Kinerja yang Diharapkan	Penilaian		Keterangan
		Ya	Tidak	
A	Persiapan			
	1. Membawa alat dan bahan praktikum			
	2. Membersihkan alat-alat yang akan digunakan			
	3. Mengecek kesiapan alat dan bahan			
	4. Membaca prosedur kerja			
B	Selama Kegiatan Praktikum			
	A. Menggunakan alat dan bahan			
	1. Mengambil bahan tidak berceceran			
	2. Mengambil bahan sesuai kebutuhan			
	3. Mengoperasikan alat dengan benar			
	4. Menggunakan alat dan bahan sesuai prosedur			
	B. Sikap			
	1. Fokus pada kegiatan praktikum			
	2. Aktif dalam melakukan praktikum			
	3. Bekerja sama dalam kelompok			
C	Kegiatan Akhir Praktikum			
	1. Membersihkan alat dengan baik			
	2. Membersihkan meja praktikum			
	3. Mengembalikan alat ke tempat semula			

SUMBER/MEDIA PELATIHAN : Dewi Anzelina, M.Pd, Alat dan Bahan Praktikum.

Medan, Juni 2021

Disetujui Oleh :

Ketua Pelatih

Pelatih

Patri Janson Silaban, M.Pd

NIDN: 0128088802

Dewi Anzelina, M.Pd

NIDN: 0115088802

LKPD

Uji Makanan Karbohidrat

- Tujuan : 1. Siswa SD mampu mengidentifikasi bahan – bahan makanan yang mengandung karbohidrat.
2. Siswa SD mampu mengelompokkan bahan – bahan makanan yang dapat dijadikan sumber karbohidrat
- Pertanyaan : 1. Bagaimana mengidentifikasi bahan – bahan makanan yang mengandung karbohidrat ?
2. Bagaimana mengelompokkan bahan – bahan makanan yang dapat dijadikan sumber karbohidrat ?



