

RPP DARING
SEMESTER GENAP TAHUN 2020/2021

Sekolah: SMA Mata pelajaran: Biologi	Kelas/Semester: XI/2 Alokasi Waktu: 2 x 45 menit	Pertemuan ke 1
<p>KI</p> <p>3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.</p> <p>4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri serta bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.</p> <p>KD:</p> <p>3.7 Menganalisis hubungan antara struktur jaringan penyusun organ pada sistem pencernaan dalam kaitannya dengan nutrisi, bioproses dan gangguan fungsi yang dapat terjadi pada sistem pencernaan manusia</p> <p>4.7 Menyajikan laporan hasil uji zat makanan yang terkandung dalam berbagai jenis bahan makanan dikaitkan dengan kebutuhan energi setiap individu serta teknologi pengolahan pangan dan keamanan pangan</p>		

TUJUAN PEMBELAJARAN:
<p>Peserta didik mampu menjelaskan zat-zat makanan yang diperlukan oleh tubuh diskusi daring</p> <p>Peserta didik mampu menjelaskan gizi dalam bahan makanan melalui presentasi</p> <p>Peserta didik mampu menjelaskan jenis-jenis teknologi pengolahan pangan dan keamanan pangan</p> <p>Peserta didik mampu menjelaskan proses pencernaan makanan yang berlangsung pada organ-organ pencernaan</p> <p>Peserta didik mampu menjelaskan hubungan struktur dan fungsi organ pencernaan</p>

KEGIATAN PEMBELAJARAN:		
Media	Alat dan Bahan	Sumber belajar
Whatsapp, Google Classroom, Google form, Zoom apk, Slide presentasi	Laptop, Handphone, dan sebagainya	Buku Biologi untuk guru dan siswa, bahan ajar, internet, dll

Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik dihubungi melalui WA untuk: persiapan kelas melalui id <i>zoom meeting</i> yang diberikan serta diingatkan untuk membaca materi mengenai sistem pencernaan dan mencatat poin pentingnya <input checked="" type="checkbox"/> Persiapan join <i>zoom meeting</i> <input checked="" type="checkbox"/> Guru mengecek kehadiran dan kesiapan belajar peserta didik <input checked="" type="checkbox"/> Guru menjelaskan agenda pembelajaran, penugasan dalam bab ini, tujuan pembelajaran pertemuan hari ini dan cakupan materi secara umum
Kegiatan Inti:	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Guru memberikan berbagai pertanyaan mengenai sistem pencernaan kepada peserta didik untuk dibahas, memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengidentifikasi hal yang belum dipahami <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik saling bertukar informasi mengenai materi (pencernaan) yang sudah dibaca oleh peserta didik sebelum masuk ke pertemuan <i>zoom</i>

	<input checked="" type="checkbox"/> Guru dan siswa membuat kesimpulan mengenai hal-hal yang telah dipelajari terkait sistem pencernaan
Penutup	<input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik merefleksikan pengalaman belajar yang dipandu oleh guru <input checked="" type="checkbox"/> Guru menjelaskan tugas yang harus dikerjakan oleh peserta didik dan rencana pertemuan selanjutnya

PENILAIAN/AESMEN	
Disesuaikan dengan kebutuhan guru	
Pada lampiran 1 terdapat lembar kerja yang dapat digunakan sebagai tugas untuk peserta didik	

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Hayma E. Banggu, S.Pd

Kupang, 2021
Dibuat Oleh,
Guru Mata Pelajaran

Merthin Hiri Mone, S.Pd.

RPP DARING
SEMESTER GENAP TAHUN 2020/2021

Sekolah: SMA Mata pelajaran: Biologi	Kelas/Semester: XI/2 Alokasi Waktu: 2 x 45 menit	Pertemuan ke 2
<p>KI</p> <p>5. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.</p> <p>6. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri serta bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.</p> <p>KD:</p> <p>3.8 Menganalisis hubungan antara struktur jaringan penyusun organ pada sistem pencernaan dalam kaitannya dengan nutrisi, bioproses dan gangguan fungsi yang dapat terjadi pada sistem pencernaan manusia</p> <p>4.7 Menyajikan laporan hasil uji zat makanan yang terkandung dalam berbagai jenis bahan makanan dikaitkan dengan kebutuhan energi setiap individu serta teknologi pengolahan pangan dan keamanan pangan</p>		

TUJUAN PEMBELAJARAN:
<p>Peserta didik mampu menjelaskan gangguan-gangguan pada sistem pencernaan manusia</p> <p>Peserta didik mampu menganalisis data mengenai jenis-jenis teknologi pengolahan pangan dan keamanan pangan</p> <p>Peserta didik mampu menganalisis data mengenai gangguan pada organ-organ pencernaan</p> <p>Peserta didik mampu menguji kandungan zat gizi pada makanan</p>

KEGIATAN PEMBELAJARAN:		
Media	Alat dan Bahan	Sumber belajar
Whatsapp, Google Classroom, Google form, Zoom apk, Slide presentasi, Canva	Laptop, Handphone, alat dan lain-lain	Buku Biologi untuk guru dan siswa, bahan ajar, internet, dll

Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik dihubungi melalui WA untuk: persiapan kelas melalui id <i>zoom meeting</i> <input checked="" type="checkbox"/> Persiapan join <i>zoom meeting</i> <input checked="" type="checkbox"/> Guru mengecek kehadiran dan kesiapan belajar peserta didik <input checked="" type="checkbox"/> Guru menjelaskan agenda pembelajaran serta tujuan pembelajaran peretmuan hari ini dan cakupan amteri secara umum
Kegiatan Inti:	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik membaca mengenai gangguan sistem pencernaan melalui berbagai sumber atau <i>slide PPT</i> yang sudah dibagikan guru melalui grup <i>WA/google classroom</i> <input checked="" type="checkbox"/> Guru memberikan berbagai pertanyaan mengenai berbagai gangguan sistem kepada peserta didik untuk dibahas, memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengidentifikasi hal yang belum dipahami <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik saling bertukar informasi mengenai materi (pencernaan) yang sudah dibaca

	<input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik membuat infografis mengenai gangguan pada sistem pencernaan; informasi yang tercantum dalam infografis antara lain: gambar, nama penyakit/gangguan, penyebab, gejala/ciri, cara pencegahan/pengobatan <input checked="" type="checkbox"/> Guru dan siswa membuat kesimpulan mengenai hal-hal yang telah dipelajari terkait sistem pencernaan
Penutup	<input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik merefleksikan pengalaman belajar yang dipandu oleh guru <input checked="" type="checkbox"/> Guru menjelaskan tugas yang harus dikerjakan oleh peserta didik dan rencana pertemuan selanjutnya; peserta didik menyiapkan alat dan bahan untuk praktikum: uji kandungan makanan (guru membagikan lembar kerja untuk dipelajari oleh peserta didik. Peserta didik juga dapat menyiapkan alat dan bahan sebelum pertemuan minggu depan

PENILAIAN/AESMEN	
Disesuaikan dengan kebutuhan guru Saran: Membuat infografis mengenai gangguan pada sistem pencernaan; dapat menggunakan rubrik penilaian	

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Hayma E. Banggu, S.Pd

Kupang, 2021
Dibuat Oleh,
Guru Mata Pelajaran

Merthin Hiri Mone, S.Pd.

RPP DARING
SEMESTER GENAP TAHUN 2020/2021

Sekolah: SMA	Kelas/Semester: XI/2	Pertemuan ke 3
Mata pelajaran: Biologi	Alokasi Waktu: 2 x 45 menit	
<p>KI</p> <p>7. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.</p> <p>8. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri serta bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.</p> <p>KD:</p> <p>3.9 Menganalisis hubungan antara struktur jaringan penyusun organ pada sistem pencernaan dalam kaitannya dengan nutrisi, bioproses dan gangguan fungsi yang dapat terjadi pada sistem pencernaan manusia</p> <p>4.7 Menyajikan laporan hasil uji zat makanan yang terkandung dalam berbagai jenis bahan makanan dikaitkan dengan kebutuhan energi setiap individu serta teknologi pengolahan pangan dan keamanan pangan</p>		

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Peserta didik mampu menguji kandungan zat gizi pada makanan

KEGIATAN PEMBELAJARAN:

Media	Alat dan Bahan	Sumber belajar
Whatsapp, Google Classroom, Google form, Zoom apk, Slide presentasi, Canva	Laptop, Handphone, alat dan bahan untuk praktikum	Buku Biologi untuk guru dan siswa, bahan ajar, internet, dll

Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Guru mengecek kehadiran dan kesiapan belajar peserta didik melalui <i>WA/Google classroom</i> <input checked="" type="checkbox"/> Guru menjelaskan agenda pembelajaran serta tujuan pembelajaran peretmuan hari ini dan cakupan amteri secara umum
Kegiatan Inti:	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik membaca lembar kerja sebagai panduan untuk praktikum <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik menyiapkan alat dan bahan untuk praktikum serta kamera untuk dokumentasi <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik melakukan praktikum uji kandungan makanan, mendokumentasikan proses kerja, dan menjawab pertanyaan yang terdapat dalam lembar kerja <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik mengumpulkan lembar kerja dan dokumentasi proses kerja ke GCR
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Peserta didik merefleksikan pengalaman belajar secara mandiri dan mencatatnya dalam lembar kerja

PENILAIAN/AESMEN

Disesuaikan dengan kebutuhan guru

Saran:

Dokumentasi proses praktikum serta lembar kerja uji kandungan makanan (lembar kerja praktikum uji kandungan makanan dapat dilihat pada lampiran 2

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Hayma E. Banggu, S.Pd

Kupang, 2021
Dibuat Oleh,
Guru Mata Pelajaran

Merthin Hiri Mone, S.Pd.

Lampiran I: lembar kerja makanan dan sistem pencernaan pada manusia

SMA _____

LEMBAR KERJA: MAKANAN DAN SISTEM PENCERNAAN PADA MANUSIA

SEMESTER GENAP

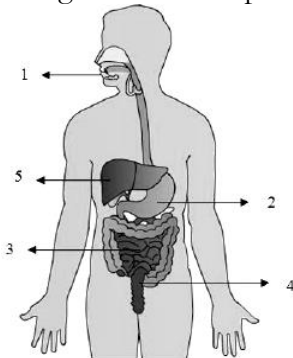
TAHUN PELAJARAN 2020/2021

Nama :	KBM	Nama dan Tanda Tangan	
Kelas :		Guru	Orang Tua
Hari, tanggal :			
Mata pelajaran :			

1. Lengkapi tabel berikut!

Vitamin	Nama Biokimia	Fungsi	Akibat jika kekurangan	Sumber
A				
C	<i>Ascorbic acid</i> (Asam Askorbat)			
E				
K				
D				
B12				

- Jelaskan fungsi hati yang berkaitan dengan fungsi pencernaan makanan!
- Jelaskan fungsi asam lambung
- Perhatikan gambar sistem pencernaan makanan manusia berikut !



Tuliskan nama organ dan fungsinya sesuai nomor yang ditunjukkan!

- Zat makanan apa sajakah yang dicerna oleh garam empedu?
- Hubungan yang benar antara organ, enzim, serta fungsinya dari pencernaan di bawah ini adalah...

Organ	Enzim	Fungsi
Mulut		
Lambung		
Pankreas		
Usus 12 jari		
Usus halus		

7. Lengkapi tabel berikut!

Penyakit	Penyebab	Cara mengatasi
Parotitis		
Diare		
Maag		
Kontipasi		

Lampiran 2:

SMA _____
LKDP - UJI KANDUNGAN MAKANAN
SEMESTER GANJIL
TAHUN PELAJARAN 2020/2021

Nama :	KKM	Nilai	Nama dan Tanda Tangan	
Kelas :			Guru	Orang Tua
Hari, tanggal :				
Mata pelajaran :				

Catatan: silahkan pilih 2 dari beberapa percobaan di bawah (disarankan memilih yang di highlight biru karena bahannya mudah didapat, jangan lupa sertakan dokumentai proses kerjamu di bagian bawah lembar kerja. Semangat!

A. Kompetensi Dasar:

4.7 Menyajikan laporan hasil uji zat makanan yang terkandung dalam berbagai jenis bahan makanan dikaitkan dengan kebutuhan energi setiap individu serta teknologi pengolahan pangan dan keamanan pangan

Materi:

Zat Makanan dan Sistem Pencernaan pada Manusia

Indikator

4.7.1 menguji kandungan zat gizi pada makanan

4.7.2 menguji kandungan zat aditif pada makanan

Tujuan

1. Melakukan uji terhadap kandungan zat dalam bahan makanan secara kualitatif
2. Mengidentifikasi kandungan zat dalam bahan makanan yang tersedia
3. Mengetahui zat-zat yang terkandung dalam bahan makanan dengan mengamati perubahan warna yang ditimbulkan

B. Dasar Teori

Makanan adalah bahan selain obat yang mengandung zat-zat gizi dan atau unsur-unsur/ikatan kimia yang dapat diubah menjadi zat gizi oleh tubuh, yang berguna bila dimasukkan ke dalam tubuh. Menurut fungsinya zat gizi dapat dibedakan menjadi tiga, yaitu: memberi energi (contohnya: karbohidrat, lemak dan protein) pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh (contohnya: protein, mineral dan air) dan mengatur proses tubuh (contohnya: protein, mineral, air dan vitamin).

Untuk mengetahui kandungan gizi yang terdapat dalam bahan makanan digunakan indikator uji makanan yang biasa dikenal dengan reagen. Reagen tersebut digunakan untuk mendeterminasi kandungan gizi dalam makanan seperti:

NO	ZAT	INDIKATOR	WARNA AWAL	WARNA AKHIR
1	Amilum	Lugol	Coklat	Biru kehitaman
2	Glukosa	Benedict	Biru muda	Merah bata
3	Protein	Biuret	Biru muda	Ungu
	Boraks	Kunyit	Kuning	Coklat

C. Alat dan Bahan :

- | | |
|---|-------------------------------|
| Tabung reaksi | Kaki tiga |
| Rak tabung reaksi | Gelas beker 500mL |
| Penjepit tabung reaksi | Kasa asbes |
| Pengaduk/spatula | Kertas |
| Lampu spiritus | Korek api |
| Kertas HVS | Potongan lidi 3 cm/tusuk gigi |
| Label | Kertas tisu |
| Pipet tetes | Kertas minyak |
| Mortal dan alu | Air |
| Reagen/larutan lugol (iodin), Biuret, Fehling A dan B atau benedict, betadine , kunyit (betadin untuk uji vitamin C, kunyit untuk uji boraks) | |
| Berbagai jenis bahan makanan yang akan diuji: nasi, nasi yang sudah dikunyah, buah dan sayuran, larutan amilum, glukosa, susu, tepung, putih telur, dan minyak. | |

Uji vitamin C: berbagai minuman sari buah kemasan floridina, pulpi, UC 1000, jus.

Uji boraks: cilok, bakso, mie kuning, krupuk ikan, tahu

D. Langkah kerja :

✓ Uji Lemak

1. Gunakan alat tulis dan penggaris untuk membuat kotak-kotak pada kertas minyak sebanyak jenis makanan yang akan diuji. Tuliskan nama jenis bahan makanan yang akan diuji pada setiap kotak.
2. Teteskan 3 tetes ekstrak bahan makanan pada kertas minyak.
3. Jemur kertas minyak tersebut hingga kering. Amati adanya noda transparan pada kertas minyak. Jika terdapat noda transparan berarti bahan makanan tersebut mengandung lemak
4. Masukkan masing-masing sampel ke dalam tabung setinggi 2 cm.
5. Tambahkan 5 tetes lugol pada masing-masing sampel.
6. Amati perubahan warnanya. (Bila mengandung karbohidrat, warnanya berubah menjadi biru kehitaman)

✓ Uji Glukosa (!! hati-hati dalam menggunakan spiritus)

1. Masukkan masing-masing sampel ke dalam tabung setinggi 2 cm.
2. Tambahkan benedict sebanyak 5 tetes ke dalam masing-masing tabung reaksi lalu dicampur
3. Siapkan pemanas kaki tiga dengan kasa asbes. Isi gelas beker dengan air panas hingga setengahnya.
4. Masukkan semua tabung reaksi yang telah terisi bahan makanan dan reagen benedict tersebut ke dalam gelas beker. Rebus hingga mendidih beberapa saat.
5. Amati perubahan warna yang terjadi selama dipanaskan hingga mendidih.
6. Catat hasil percobaan. (bila mengandung glukosa, warnanya berubah dari hijau, kuning, dan menjadi merah bata)

✓ Uji Protein

1. Tempelkan label pada masing-masing pelat tetes
2. Teteskan ekstrak bahan makanan pada pelat tetes.
3. Teteskan reagen biuret sebanyak lima tetes pada masing-masing bahan makanan. Aduk dengan tusuk gigi.
4. Amati perubahan warna yang terjadi. Catat hasil percobaan. (bila mengandung protein, warnanya menjadi ungu)

✓ Uji Amilum

1. Tempelkan label pada masing-masing pelat tetes
2. Teteskan ekstrak bahan makanan pada pelat tetes.
3. Teteskan reagen lugol/iodin sebanyak lima tetes pada masing-masing bahan makanan. Aduk dengan tusuk gigi.
4. Amati dan catat perubahan warna yang terjadi. (bila menunjukkan perubahan warna biru tua berarti bahan makanan tersebut mengandung amilum)

✓ Uji kandungan vitamin C

1. Siapkan 3 tabung reaksi kemudian tetesi masing-masing dengan larutan **betadine sebanyak 20 tetes.**
2. Teteskan larutan *minuman sari buah kemasan* dengan pipet tetes pada tabung reaksi yang telah berisi betadine hingga nampak hilangnya warna betadine menjadi bening atau sama seperti warna larutan minuman sari buah kemasan sebelum di campur dengan betadine. **Hitung dan catat jumlah larutan *minuman sari buah kemasan (...tetes)***
3. Haluskan jeruk/sari buah lainnya dengan mortar hingga nampak keluar sari buahnya. Saring dengan filter atau kertas saring hingga didapatkan larutan sari buah yang terpisah dari serat kulit buah jeruk. Teteskan sari buah jeruk dengan pipet tetes pada tabung reaksi yang telah berisi betadine hingga nampak hilangnya warna betadine menjadi sama seperti warna larutan sari buah jeruk sebelum dicampur dengan betadine. Hitung dan catat jumlah larutan *sari buah jeruk (...tetes)*

✓ Uji boraks

1. Blender/haluskan kunyit dan campurkan air dengan perbandingan 1:1, kemudian, tuangkan kunyit yang telah di ekstrak ke mangkok plastik kecil
2. Blender mie basah pasar dan campurkan air dengan perbandingan 1:1
3. Tumbuk halus bakso menggunakan, setelah halus barulah tambahkan sedikit air hingga makanan yang halus menjadi tercampur dengan air. Lakukan hal yang sama untuk sosis siap makan/kerupuk ikan/cilok, dll.
4. Letakan setengah sendok pada wadah yang berwarna putih atau bening agar hasilnya dapat terlihat lebih jelas
5. Setelah itu, tetesi dengan air kunyit yang telah di ekstrak sebanyak 2 ml kedalam makanan yang telah dihaluskan
6. Lalu aduk rata makanan yang di uji dan lihat perubahan warna yang terjadi. Catat hasil percobaan (**jika berubah warna menjadi coklat berarti makanan tersebut positif mengandung boraks**)

E. Data hasil percobaan :

✓ Uji Lemak

No	Ekstrak makanan	Ada/tidak ada noda transparan	kandungan lemak	
			Ada	Tidak ada
1				
2				
3				

✓ Uji Glukosa

No	Ekstrak makanan	Perubahan warna	kandungan karbohidrat	
			Ada	Tidak ada
1				
2				
3				
4				

✓ Uji protein

No	Ekstrak makanan	Perubahan warna	kandungan karbohidrat	
			Ada	Tidak ada
1				
2				
3				
4				

✓ Uji Amilum

No	Ekstrak makanan	Perubahan warna	kandungan Amilum	
			Ada	Tidak ada
1				
2				
3				
4				

✓ Uji vitamin C

Sampel	Jumlah tetes	Kadar
Jas Jus	%
Floridina	%
	%
	%
	%

Rumus kadar :

$$\frac{\text{Jumlah tetes betadine}}{\text{Jumlah tetes sampel}} \times 100\%$$

✓ Uji Boraks

Bahan	Warna sebelum ditetesi kunyit	Warna setelah ditetesi kunyit	Keterangan
Cilok			

F. Kesimpulan

Pada percobaan yang telah dilakukan diketahui bahwa uji karbohidrat, glukosa, dan protein mempunyai indikator yang berbeda-beda seperti berikut :

1. Pada uji lemak, indikator yang digunakan adalah _____. Bila makanan mengandung lemak, maka akan _____.
2. Pada uji glukosa, indikator yang digunakan adalah larutan _____. Bila makanan mengandung glukosa, setelah dipanaskan maka akan berubah warna menjadi _____.
3. Pada uji protein, indikator yang digunakan adalah larutan _____. Bila makanan mengandung protein, maka akan berubah warna menjadi _____.
4. Pada uji amilum, indikator yang digunakan adalah larutan _____. Bila makanan mengandung karbohidrat, maka akan berubah warna menjadi _____.

5. Pada uji vitamin C, indikator yang digunakan adalah larutan _____. Makanan/minuman yang paling banyak mengandung vitamin C adalah _____, yang kadar vitamin C-nya paling sedikit adalah _____.
6. Pada praktikum yang diujikan, makanan yang mengandung lemak adalah _____.
7. Pada praktikum yang diujikan, makanan yang mengandung glukosa adalah _____.
8. Pada praktikum yang diujikan, makanan yang mengandung protein adalah _____.
9. Pada praktikum yang diujikan, makanan yang mengandung amilum adalah _____.
10. Pada praktikum yang diujikan, makanan yang mengandung boraks adalah _____.

11. Apa yang kamu pelajari dari praktikum ini?

G. Dokumentasi percobaan (sertakan foto-foto proses praktikum dari ¹⁾persiapan bahan, ²⁾proses kerja, ³⁾hingga hasil akhir)