

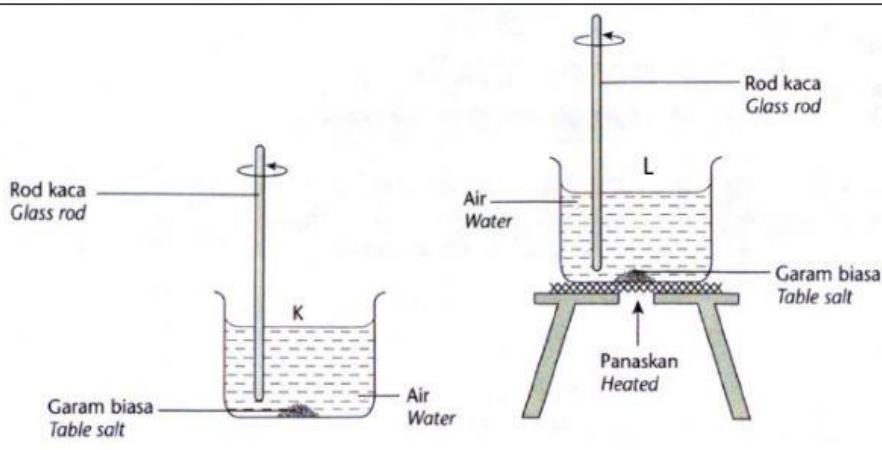
NAMA	
KELAS	

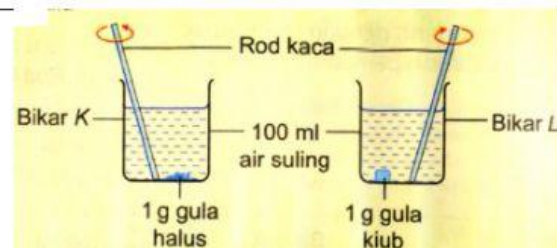
T2/BAB 5/UNIT 5.2/LARUTAN DAN KADAR KETERLARUTAN

LAPORAN WAJIB EKPERIMEN TINGKATAN 2.

1. Eksperimen 5.2 (rujuk buku teks m/s 109, 110)

Tujuan	Mengkaji faktor -faktor yang mempengaruhi kadar keterlarutan.		
A) suhu pelarut			
Pernyataan masalah			
Hipotesis			
Pembolehubah	Dimalarkan		
	Dimanipulasikan		
	Bergerak balas		
Bahan	Air suling dan garam biasa		
Radas	Silinder penyukat, bikar, rod kaca, termometer, tungku kaki tiga, kasa dawai, penunu bunsen dan spatula		

Susunan radas			
Prosedur	<ol style="list-style-type: none">1. 100ml air suling diisi ke dalam bikar yang berlabel K dan L2. Bikar L dipanaskan sehingga 50°C, kemudian garam biasa ditambahkan ke dalam bilkar K dan L.3. Kedua-dua campuran dalm bikar dikacau pada kadar yang sama sehingga garam larut sepenuh seperti dalam rajah4. Garam dalam bikar mana yang larut dengan lebih cepat diperhatikan.		
B) Kadar kacauan			
Pernyataan masalah			
Hipotesis			
Pembolehubah	Dimalarkan		
	Dimanipulasikan		
	Bergerak balas		
Bahan	Air suling dan garam biasa.		
Radas	Bikar,rod kaca,silinder penyukat dan spatula.		

Susunan radas			
Prosedur	<ol style="list-style-type: none">1. Radas disusun seperti yang ditunjukkan dalam rajah2. Campuran di dalam bikar K dikacau dengan perlahan tetapi campuran di dalam bikar L dikacau dengan pantas3. Garam dalam bikar mana yang larut dengan lebih cepat diperhatikan.		
C) saiz zat terlarut			
Pernyataan masalah			
Hipotesis			
Pembolehubah	Dimalarkan		
	Dimanipulasikan		
	Bergerak balas		
Bahan	Air suling,gula halus dan gula kiub.		
Radas	Bikar, silinder penyukat, rod kaca dan spatula.		
Susunan radas			
Prosedur	<ol style="list-style-type: none">1. Radas disusun seperti yang ditunjukkan dalam rajah2. Campuran di dalam bikar K dan L dikacau pada kadar yang sama		

	3. Garam dalam bikar mana yang larut dengan lebih cepat diperhatikan.	
Keputusan	Faktor	Kadar keterlarutan
	Suhu	Garam dalam bikar L larut terlebih dahulu
	Kadar kacauan	Garam dalam bikar L larut terlebih dahulu
	Saiz zat terlarut	Gula dalam bikar K larut terlebih dahulu
Kesimpulan	Hipotesis diterima. Semakin suhu pelarut, semakinkadar kacauan dan semakin saiz zat terlarut, maka semakin tinggi kadar keterlarutan	