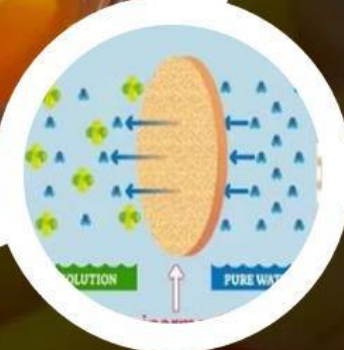




Praktikum
OSMOSIS RASA:
MEMBONGKAR RAHASIA DI BALIK
PEMBUATAN MANISAN BUAH



KELAS
11



KELOMPOK/ KELAS: _____

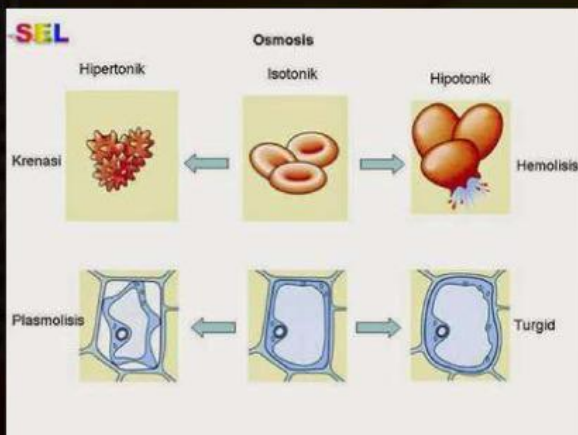
ANGGOTA : _____

SMA BINA INSAN MANDIRI
NGANJUK

Dasar Teori

Transpor pasif merupakan mekanisme pergerakan zat terlarut yang terjadi secara spontan dari konsentrasi zat tinggi (hipertonik) ke konsentrasi zat rendah (hipotonik). Karena perpindahan terjadi menuruni gradien konsentrasi, mekanisme transpor pasif tidak memerlukan energi. Transpor pasif meliputi difusi, osmosis, difusi terfasilitasi, dan transfer melalui ion channel.

Osmosis merupakan difusi air melintasi membran semipermeabel dari daerah dimana air lebih banyak ke daerah dengan air yang lebih sedikit. Dampak peristiwa osmosis yang terjadi pada sel ketika ditempatkan pada larutan dengan konsentrasi berbeda yaitu: ketika ditempatkan pada larutan hipertonik, sel hewan akan mengalami krenasi (menciut) sedangkan sel tumbuhan mengalami plasmolisis (lepasnya protoplasma dari dinding sel). Sementara itu di larutan hipotonik, sel hewan akan pecah atau lisis sedangkan sel tumbuhan akan menjadi turgid.



Tujuan

Praktikum ini bertujuan untuk mengetahui peristiwa osmosis yang terjadi pada manisan buah serta faktor-faktor yang mempengaruhi peristiwa osmosis, dan kenapa osmosis tersebut

Alat dan Bahan

Alat-alat :

- Wadah/baskom
- Sendok makan
- Pisau
- Gelas ukur
- Timbangan

Bahan :

- Gula putih 2 kg
- Air putih
- Mangga 1 kg

Langkah Percobaan

Buat larutan gula 50 %

Kupas dan cuci mangga yang akan digunakan

Iris daging buah sesuai selera (jangan terlalu tipis)

Timbang dan catat bobot awalnya

Timbang bobot wadah yang akan digunakan

Masukkan buah ke dalam wadah yang telah diketahui bobotnya

Masukkan larutan gula hingga semua irisan buah terendam

Catat bobot larutan gula yang digunakan

Tambah gula pasir sekitar 25 % dari bobot larutan gula

Catat bobot total larutan gula dan padatan gula

Aduk dan diamkan selama 2 hingga 3 hari.

Setelah 3 hari, pisahkan larutan gula dan irisan buah

Bandungkan bobot buah sebelum dan sesudah perendaman

Data Hasil Percobaan

Gambar Penunjang



Pembahasan

Kesimpulan

Daftar Pustaka