LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

LAJU REAKSI

Berbasis Problem Based Learning

Aktivitas 3
Faktor-Faktor Laju Reaksi
Katalis & Tekanan






Nama :

Kelompok :

Tina Anggreani
Dra. Sri Nurhayati, M.Si

LIVEWORKSHEETS

1

Orientasi Masalah

Bacalah wacana berikut dengan seksama

Masalah 1



Gambar 1. Pengembukan daging dengan daun pepaya

Pada hari raya idul adha, sebagian besar masyarakat mendapatkan daging sapi dan kambing. Adi dan keluarganya merencanakan akan mengolah daging tersebut menjadi sate dan rendang. Namun, Adi merasa bingung cara membuat sate dan rendang karena daging yang diperoleh keras sehingga membutuhkan waktu lama untuk memasaknya. Adi kemudian bertanya kepada ibunya mengenai cara agar daging tersebut tidak keras saat dimasak. Ibu Adi menyarankan untuk mengempukan daging menggunakan cara tradisional yang telah dilakukan oleh neneknya Adi, yaitu dengan membungkus daging menggunakan daun pepaya atau ditambahkan buah nanas. Bagaimana daun pepaya atau ekstrak nanas mampu mengempukan daging?

Masalah 2



Gambar 2. Bandeng Juwana

Kota Semarang dikenal memiliki berbagai makanan khas yang menjadi oleh-oleh bagi wisatawan, salah satunya yaitu bandeng presto. Walaupun bukan makanan asli Semarang bandeng presto sangat diminati karena memiliki daging yang lunak tanpa duri. Bandeng presto diolah dengan menggunakan panci presto sehingga duri bandeng menjadi lunak dan dapat dimakan dengan mudah. Bagaimana panci presto mampu melunakkan duri pada bandeng serta apa kaitannya dengan laju reaksi?

LIVEWORKSHEETS

2

Organisasi Siswa untuk Belajar

Berdasarkan Wacana diatas

1. Berikan penjelasan ilmiah, bagaimana daun pepaya dapat membuat daging menjadi lebih empuk?
2. Berikan penjelasan ilmiah, mengapa bandeng bisa lunak tanpa duri jika dimasak menggunakan panci presto?
3. Bagaimana teori tumbukan mempengaruhi kedua prinsip tersebut?

Jawaban Pertanyaan

Membimbing Penyelidikan

Jawablah masalah yang dipaparkan pada fase 1 menggunakan kolom dibawah ini

1. Pada proses pengempukan daging menggunakan daun pepaya dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
2. Proses kimia pengempukan daging yaitu....
3. Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)? ....
4. Pada proses pelunakan bandeng menggunakan presto dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
5. Proses kimia pelunakan bandeng yaitu....
6. Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)? ....

LIVEWORKSHEETS

3



Mengembangkan dan Menyajikan Hasil

Setelah melakukan diskusi pembelajaran, presentasikan didepan teman dan guru!



Evaluasi Pemecahan Masalah

Tuliskan Kesimpulan dari Hasil Pembelajaran

LIVEWORKSHEETS