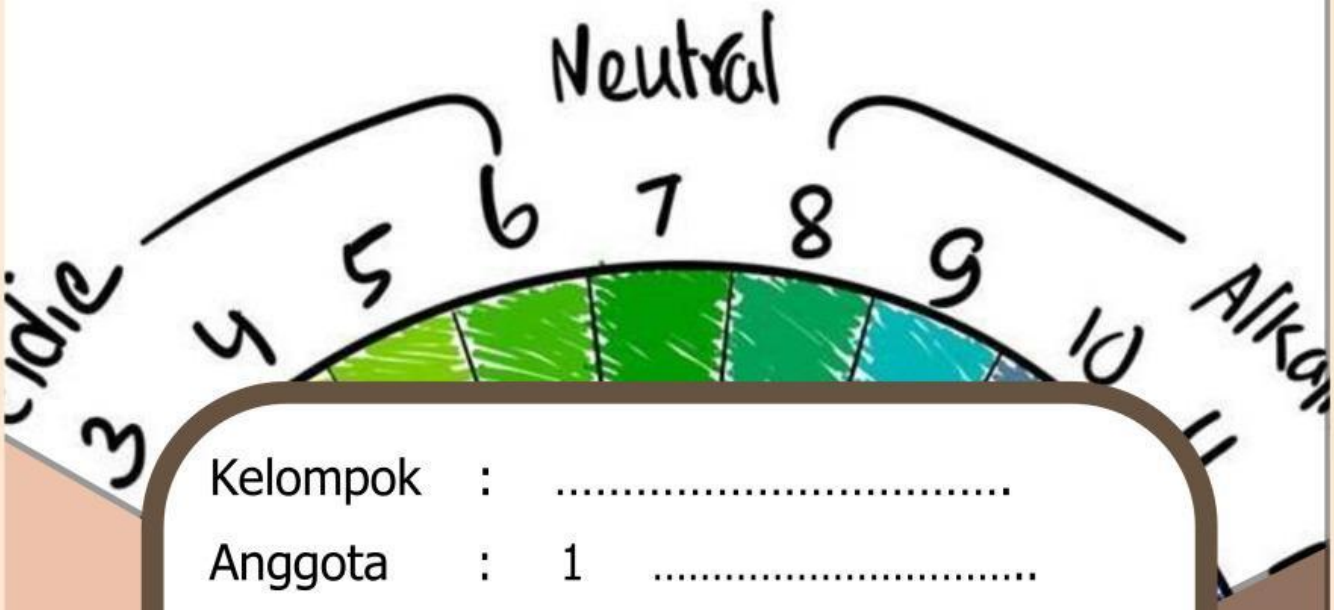
E-LKPD 1

BERBASIS SOCIO SAINTIFIC ISSUE

PERKEMBANGAN KONSEP ASAM DAN BASA



Kelompok : .....

Anggota : 1 .....

2 .....

3 .....

4 .....

5 .....

Kelas : .....

Sekolah : .....

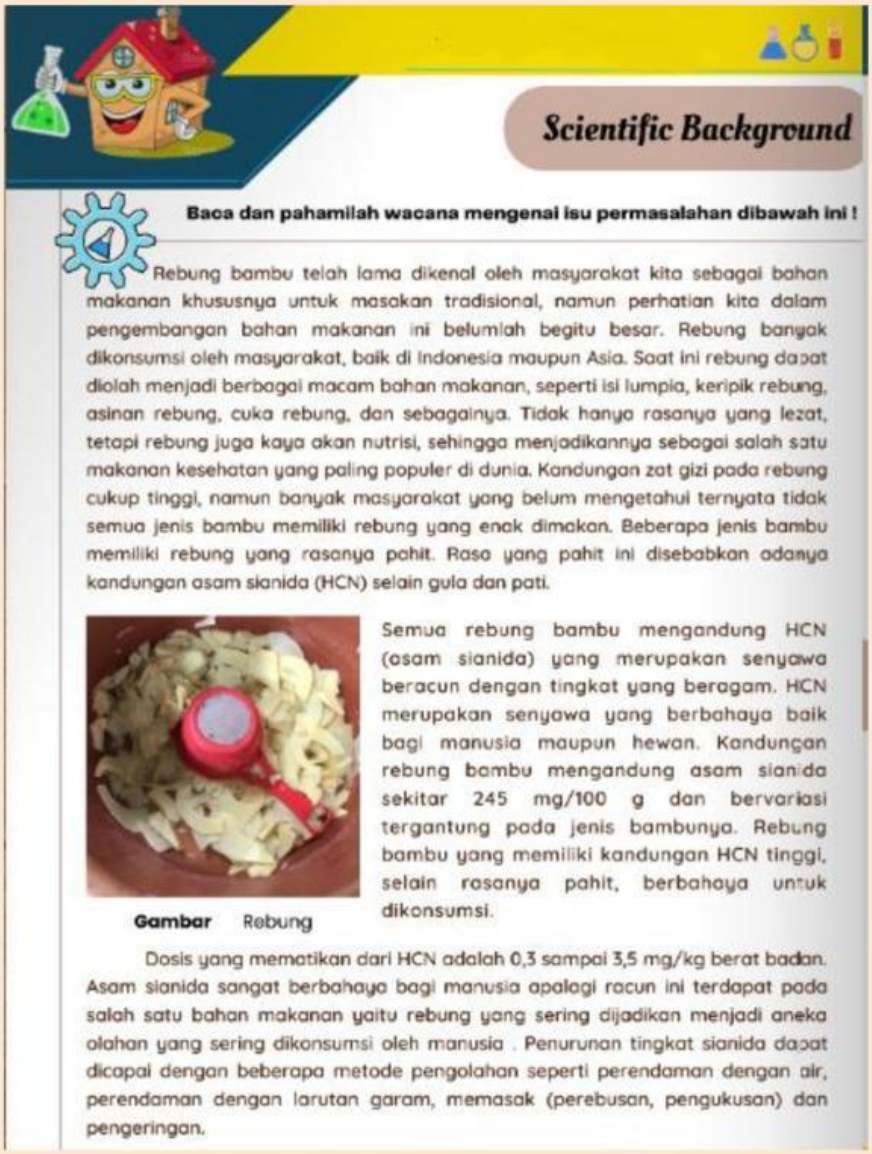
LIVEWORKSHEETS

E-LKPD 1

KONSEP ASAM DAN BASA

ORIENTASI PESERTA DIDIK PADA MASALAH

Simaklah Informasi di bawah ini



Scientific Background

Baca dan pahamilah wacana mengenai isu permasalahan dibawah ini !

Rebung bambu telah lama dikenal oleh masyarakat kita sebagai bahan makanan khususnya untuk masakan tradisional, namun perhatian kita dalam pengembangan bahan makanan ini belumlah begitu besar. Rebung banyak dikonsumsi oleh masyarakat, baik di Indonesia maupun Asia. Saat ini rebung dapat diolah menjadi berbagai macam bahan makanan, seperti isi lumpia, keripik rebung, asinan rebung, cuka rebung, dan sebagainya. Tidak hanya rasanya yang lezat, tetapi rebung juga kaya akan nutrisi, sehingga menjadikannya sebagai salah satu makanan kesehatan yang paling populer di dunia. Kandungan zat gizi pada rebung cukup tinggi, namun banyak masyarakat yang belum mengetahui ternyata tidak semua jenis bambu memiliki rebung yang enak dimakan. Beberapa jenis bambu memiliki rebung yang rasanya pahit. Rasa yang pahit ini disebabkan adanya kandungan asam sianida (HCN) selain gula dan pati.

Gambar Rebung

Semua rebung bambu mengandung HCN (asam sianida) yang merupakan senyawa beracun dengan tingkat yang beragam. HCN merupakan senyawa yang berbahaya baik bagi manusia maupun hewan. Kandungan rebung bambu mengandung asam sianida sekitar 245 mg/100 g dan bervariasi tergantung pada jenis bambunya. Rebung bambu yang memiliki kandungan HCN tinggi, selain rasanya pahit, berbahaya untuk dikonsumsi.

Dosis yang mematikan dari HCN adalah 0,3 sampai 3,5 mg/kg berat badan. Asam sianida sangat berbahaya bagi manusia apalagi racun ini terdapat pada salah satu bahan makanan yaitu rebung yang sering dijadikan menjadi aneka olahan yang sering dikonsumsi oleh manusia . Penurunan tingkat sianida dapat dicapai dengan beberapa metode pengolahan seperti perendaman dengan air, perendaman dengan larutan garam, memasak (perebusan, pengukusan) dan pengeringan.

LIVEWORKSHEETS

Analisis Informasi

Setelah menyimak Informasi di atas jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar

1. Evaluation of Information

2. Decision making

LIVEWORKSHEETS

Evaluation of Information

Jawablah pertanyaan dibawah ini !

1. Berdasarkan wacana di atas, manakah teori asam basa yang tepat untuk mengklasifikasikan senyawa HCN termasuk asam atau basa?
2. Tuliskanlah reaksi yang terjadi jika senyawa tersebut (HCN) dilarutkan dalam air!
3. Tentukanlah sifat asam dan basa pada senyawa HCN berdasarkan reaksi yang telah kamu tulis pada no 2

jawab pertanyaan disini

Decision Making

Tuliskanlah informasi yang kamu peroleh dan manfaat yang kamu rasakan setelah selesai mempelajari materi tentang konsep asam basa dan perkembangan dari teori asam dan basa !

Tulis jawaban disini

Link :

LIVEWORKSHEETS