



B. Mengorganisasikan Peserta Didik Untuk Belajar

Kalian sudah mengamati proses memasak gudeg pada tahap orientasi masalah. Berdasarkan pemahaman Anda, buatlah hipotesis/dugaan dari permasalahan diatas dan untuk mengidentifikasi permasalahan jawablah pertanyaan di bawah ini

Hipotesis



Pertanyaan



1. Setelah mengetahui proses pembuatan gudeg, konsep fisika apa saja yang kalian ketahui?
2. Pada proses pembuatan gudeg, bagaimana gula jawa dapat mencair meskipun tidak bersentuhan langsung dengan api?





C. Penyelidikan

Setelah kalian membuat hipotesis dan menjawab pertanyaan untuk mengidentifikasi masalah, selanjutnya silahkan kalian melakukan penyelidikan dengan mengamati video dan ilustrasi berikut.



Ayo Melakukan Pengamatan!

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui konsep fisika apa saja pada proses pembuatan gudeg



Perhatikan video berikut!



Video 5. Proses Pembuatan Gudeg
Sumber: dokumen pribadi





Perhatikan ilustrasi berikut ini!

Mira melakukan observasi ke rumah produksi pembuatan gudeg. Saat itu, gori yang dimasak dengan gula jawa sudah akan matang. Terlihat pekerja sedang mengaduk gudeg menggunakan pengaduk kayu. Setelah gudeg matang, para pekerja mengangkat panci berisi gudeg tersebut menggunakan sarung tangan untuk dipindahkan. Mira yang berada di dapur tempat memasak merasakan panas dari tungku yang masih menyala. Setelah gori yang dimasak tadi diletakkan di atas meja, Mira ingin mencicipi sehingga ia mengambil sedikit. Mira merasakan gori tersebut masih sangat panas. Setelah itu, para pekerja menyampurkan gori menggunakan areh yang sudah disiapkan. Saat Mira ingin mencicipi ia merasa gori tersebut tidak sepanas yang tadi. Mira sebagai seorang ilmiah berpikir mengapa hal-hal tersebut dapat terjadi.

Berdasarkan pengamatan video dan ilustrasi di atas, tuliskan konsep fisika dan peristiwanya dari hasil pengamatan yang telah kalian peroleh pada kolom berikut!



LIVEWORKSHEETS



Setelah kalian melakukan pengamatan dan menuliskan konsep fisika dalam peristiwa tersebut, tentunya kalian sudah memperoleh kesimpulan sementara. Kesimpulan tersebut dapat kalian tulis pada kolom yang tersedia pada lembar *liveworksheet* yang tersedia.

Kesimpulan



Yuk, rangkum hasil pemahaman sementara kelompok kalian dan kirim di Liveworksheet yang disediakan!





D. Mengembangkan dan Menyajikan Hasil Karya



Ayok Kita Diskusikan!

1. Pada proses memasak gudeg panas dari tungku dapat menyebabkan gori yang ada di dalam panci matang. Apakah proses fisika yang terjadi saat itu?



.....

.....

.....

2. Apakah saat santan mendidih dan gula jawa meleleh suhu zat berubah? Jelaskan jawabanmu



.....

.....

.....

3. Mira merasa kebingungan mengapa suhu sebelum dan setelah diberi aréh berbeda Bagaimana kalian menjelaskan hal ini kepada Mira?



.....

.....

.....

4. Mengapa para pekerja memilih menggunakan pengaduk berbahan dasar kayu dan mengangkat panci berisi gudeg yang baru matang menggunakan sarung tangan?



.....

.....

.....

5. Saat Mira melakukan observasi mengapa Mira merasakan panas padahal sedang tidak memegang tungku atau panci?



.....

.....

.....

Untuk meningkatkan kreativitas kalian buatlah presentasi semenarik mungkin dan diunggah pada padlet yang tersedia



Kelompok lain kemudian memberikan pendapatnya melalui kolom komentar.