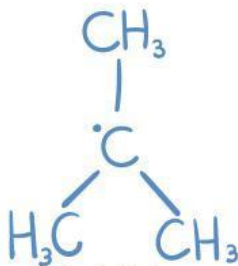
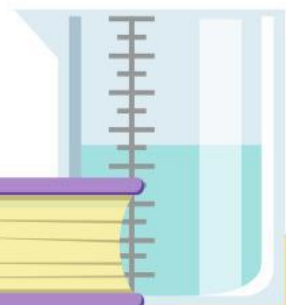
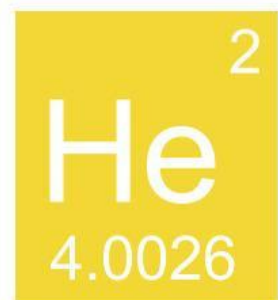
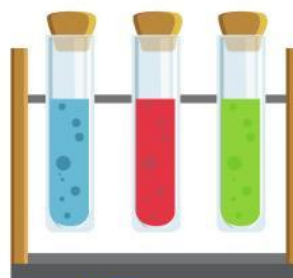
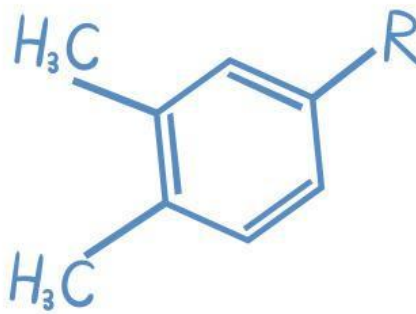


PERCOBAAN IKATAN ION & IKATAN KOVALEN

KELAS X



NOTE
BOOK



CHEMISTRY

Disusun : Nurhafidza,S.Pd



JUDUL PERCOBAAN: Perbedaan Titik Leleh Antara Ikatan Ion dan Ikatan Kovalen

TUJUAN PERCOBAAN

1. Mengamati dan membandingkan titik leleh glukosa (senyawa kovalen) dan Natrium Klorida (senyawa ion)
2. Menjelaskan hubungan antara kekuatan ikatan kimia (ionik dan kovalen) dengan titik leleh zat .
3. Menentukan perbedaan titik leleh antara senyawa berikatan ionik (Natrium Klorida) dan senyawa berikatan kovalen (glukosa).

Alat & Bahan

Alat	Bahan
• Sendok logam 2 buah	• Padatan NaCl
• Pembakar spirtus 1 buah	• Padatan $C_{12}H_{22}O_{11}$
• Korek Api	• Minyak Goreng
• Gelas Beaker 3 buah	
• Stopwatch 1 buah	
• Penjepit 2 buah	

Prosedur Kerja



Kegiatan 1

1. Siapkan semua alat dan bahan
2. Ambil 1 sdm NaCl dan biarkan di sendok 1
3. Ambil 1 sdm Padatan $C_{12}H_{22}O_{11}$ dan biarkan di sendok 2
4. Panaskan sendok 1 diatas api pembakar spirtus dan hidupkan stopwatch hingga terjadi perubahan struktur .
5. Amati proses dan catat hasilnya.
6. Lakukan Langkah yang sama pada sendok 2.
7. Bandingkan titik leleh Padatan $C_{12}H_{22}O_{11}$ dan padatan NaCl, serta diskusikan perbedaan ikatan ion dan ikatan kovalen pada peristiwa tersebut.

No	Jenis Senyawa	Waktu yang diperlukan saat meleleh	Deskripsi perubahan
1	$C_{12}H_{22}O_{11}$		
2	NaCl		

Kegiatan 2



1. Siapkan 3 gelas beker yang diisi aquades secukupnya





2. Tambahkan padatan $C_{12}H_{22}O_{11}$, padatan NaCl dan Minyak Goreng.
3. Aduk rata ketiga gelas tersebut.
4. Amati proses dan catat hasilnya.

No	Jenis Senyawa	Kelarutan didalam air	Pengamatan
1	$C_{12}H_{22}O_{11}$		
2	NaCl		
3	Minyak goreng		

Analisis Data

1. Berdasarkan hasil percobaan, apa yang terjadi jika Sukrosa dan Natrium Klorida dipanaskan? jelaskan perbedaannya dalam hal Wujud

2. Jelaskan mengapa sukrosa meleleh pada waktu yg lebih cepat dibandingkan dengan Natrium klorida? Jelaskan berdasarkan sifatikatan yang terbentuk!

3. Bagaimana pengaruh kekuatan ikatan antara ikatan ion dan ikatan kovalen terhadap titik leleh suatu zat?

4. Apakah ada perubahan warna atau sifat fisik lainnya pada gula dan garam setelah dipanaskan? Apa yang menyebabkan perubahan tersebut?





5. Apa yang dapat disimpulkan mengenai energi yang dibutuhkan untuk memutuskan ikatan ion dibandingkan dengan ikatan kovalen!

6. Jelaskan kelarutan air Ketika ditambahkan gula , garam dan minyak? Mengapa terjadi hal demikian?

7. bagaimana hubungan ikatan ion dan ikatan kovalen terhadap kelarutan zat di dalam air?



KESIMPULAN

