

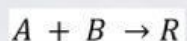


Uji pemahaman

Untuk menguji pemahaman kalian, **silahkan kerjakan soal berikut!**

Ayo Coba!

- Berikut reaksi:



Data	Zat P	Q (M)	Suhu (°C)	T (s)
1	5 gr serbuk	0,1	30	5
2	5 gr larutan	0,1	30	7
3	5 gr batangan	0,1	30	10
4	5 gr larutan	0,2	30	2
5	5 gr larutan	0,1	40	2

Pebedaan apa yang menyebabkan perubahan laju reaksi pada data 1 dan 3? jelaskan!

Jawab:



Refleksi Pemahaman Siswa

- Beri tanda (✓) jika pernyataan sesuai dengan kemampuanmu.

Tabel 4.2 Refleksi Materi Faktor-Faktor Laju Reaksi

No	Pernyataan Refleksi	Sudah	Belum
1	Saya dapat menjelaskan konsep sains (kimia) yang terjadi pada proses pembuatan jadah tempe dan apem Wonolelo.		
2	Saya mampu mengidentifikasi teknologi tradisional yang digunakan dan menjelaskan fungsinya dalam proses memasak.		
3	Saya dapat menganalisis rekayasa proses (<i>engineering</i>) yang dilakukan masyarakat untuk mempercepat atau mengoptimalkan hasil kuliner.		
4	Saya mampu mengaitkan unsur matematika (waktu, suhu, atau konsentrasi) dengan laju reaksi pada proses pembuatan makanan.		
5	Saya dapat menyimpulkan bahwa kearifan lokal mengandung penerapan konsep STEM secara terpadu, meskipun dilakukan secara tradisional.		