

Pengaruh Kalor Terhadap Suhu dan Perubahan Wujud Zat

Kelompok :

Anggota Kelompok :

A. Tujuan Percobaan

1. Mengamati bagaimana kalor mempengaruhi perubahan suhu dan wujud zat.
2. Menganalisis hubungan antara suhu, kalor, dan perubahan wujud dalam proses memasak lamang.

B. Alat dan Bahan

1. Laptop / Android
2. Jaringan internet yang bagus
3. Alat tulis (jika diperlukan)

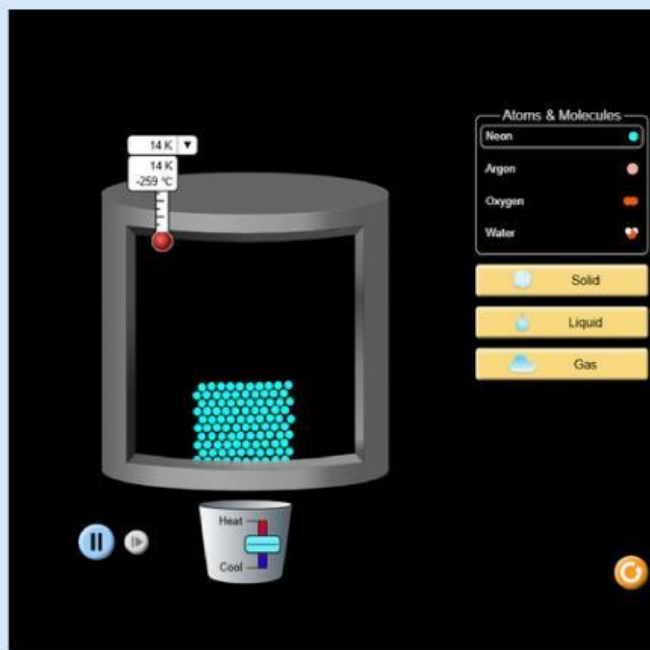
C. Langkah Percobaan

1. Buarlah kelompok dengan anggota 3-5 orang
2. Lakukan percobaan ini dengan kerjasama yang baik dan jujur
3. Bacalah prosedur kegiatan di bawah ini dengan teliti!
 - a. Tahap Persiapan
 - 1) Klik tautan berikut untuk melakukan percobaan

LINK SIMULASI

- 2) Siapkan tabel pengamatan untuk mencatat suhu dan perubahan wujud zat

- 3) Pahami bagaimana cara mengatur variabel suhu pada simulasi.
- 4) Atur suhu ke dalam derajat celcius dengan mengklik bagian berikut :



b. Tahap Persiapan

- 1) Pilih tab “ *Liquid* ” karena santan berwujud cair dalam proses memasak lamang.
- 2) Pilih zat “water” (air) sebagai representasi kandungan air dalam santan
- 3) Gunakan slider “Heat” untuk menambah atau mengurangi kalor

- 4) Atur suhu awal menjadi 25 °C dengan menggunakan *slider "Heat"*
- 5) Amati tanda perubahan wujud :
 - Jika partikel bergerak semakin cepat dan menyebar dengan jarak yang lebih jauh, menandakan terjadinya penguapan.
 - Jika partikel lebih rapat dan bergerak lambat, maka wujudnya masih dalam fase cair
- 6) Lakukan langkah yang sama untuk suhu 50 °C, 75 °C, 100 °C, dan 120 °C
- 7) Catat hasil percobaan pada tabel berikut :

Tabel 1. Pengamatan Perubahan Wujud Zat

No	suhu (°C)	Tanda Perubahan Wujud
1	25	
2	50	
3	75	
4	100	
5	120	

D. Analisis dan Diskusi

jawablah pertanyaan berikut berdasarkan pengamatanmu!

1. Apa yang kamu amati dari perubahan suhu dan wujud zat dalam simulasi? Bagaimana data itu bisa membantumu memahami proses memasak lamang?

2. Bagaimana kalor yang diberikan mempengaruhi perubahan suhu zat dalam percobaan?

3. Ketika santan menguap terlalu cepat, apakah kamu menganggap itu sebagai perubahan wujud biasa atau ada hal lain yang memengaruhi? Apa asumsi kamu saat menafsirkan perubahan ini?

4. Berdasarkan hasil pengamatanmu, bagaimana cara memasak lamang yang bisa membuat bagian dalam dan luar matang merata?

E. Kesimpulan

Berdasarkan dari percobaan dan analisis, berikan kesimpulan dari percobaan yang telah di lakukan!

