



Ayo Berlatih

Pindailah QR disamping untuk mengerjakan lembar kerja ini !!!

Diskusikan pertanyaan berikut bersama teman sebangkumu, kemudian tuliskan hasil diskusi pada lembar yang telah disediakan.

1. Mengapa suhu biji kopi meningkat ketika dijemur di bawah sinar Matahari?

2. Mengapa suhu biji kopi meningkat saat proses penyangraian menggunakan tungku?

3. Mengapa suhu kopi yang baru diseduh lebih tinggi dibandingkan kopi yang telah didiamkan beberapa saat?

4. Berdasarkan proses penjemuran, penyangraian, dan penyeduhan kopi, bagaimana hubungan antara kalor yang diterima atau dilepaskan suatu benda dengan perubahan suhunya?

5. Tuliskan kesimpulan yang dapat kalian tarik mengenai hubungan kalor dan suhu berdasarkan proses pengolahan kopi tradisional di Desa Kemiren.
