

LKPD (Perubahan Zat)

Kelompok :

Kelas :

Anggota :

❖ IDENTIFIKASI MASALAH



Margarin paling sering digunakan dalam pembuatan kue basah, cake, dan sering juga digunakan untuk menumis dan menggoreng. Manfaat margarin yang pertama adalah sebagai zat pengemulsi kue. Hal ini dikarenakan margarin mampu menjaga kadar kestabilan antara air dan emulsi minyak dalam komposisi kue.

Margarin dibuat dari lemak nabati, misal minyak kelapa. Minyak kelapa dipanaskan sampai meleleh. Kemudian ditambahkan minyak nabati lain, seperti minyak bunga matahari. Kemudian campuran ini didinginkan di atas es batu, dan diaduk hingga rata dan kental. Setelah itu, susu dan kuning telur ditambahkan ke dalam campuran. Kuning telur berfungsi sebagai emulsifier, yang akan seolah-olah menyatukan campuran air dan lemak. Campuran diaduk lagi dan ditambahkan air perasan jeruk melon. Campuran diaduk hingga memadat.

Bisakah kalian tunjukkan pada proses mana perubahan fisika dan perubahan kimia?

HIPOTESIS:

❖ PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

1. Apa wujud margarin sebelum meleleh?
2. Sebutkan bahan utama pembuatan margarin!
3. Jelaskan mengapa margarin meleleh!

4. Tuliskan perubahan fisika dan perubahan kimia yang terjadi pada proses pembuatan margarin dan pembuatan kue menggunakan margarin!

ALAT DAN BAHAN

Alat: Sendok, Piring, Lilin, dan Korek Api

Bahan: Margarin

Hasil Pengamatan:

❖ PEMBUKTIAN

Ciri-ciri perubahan pada margarin

Reaksi yang terjadi pada margarin

Dampak negatif dan positif terjadinya perubahan pada margarin

❖ KESIMPULAN

