

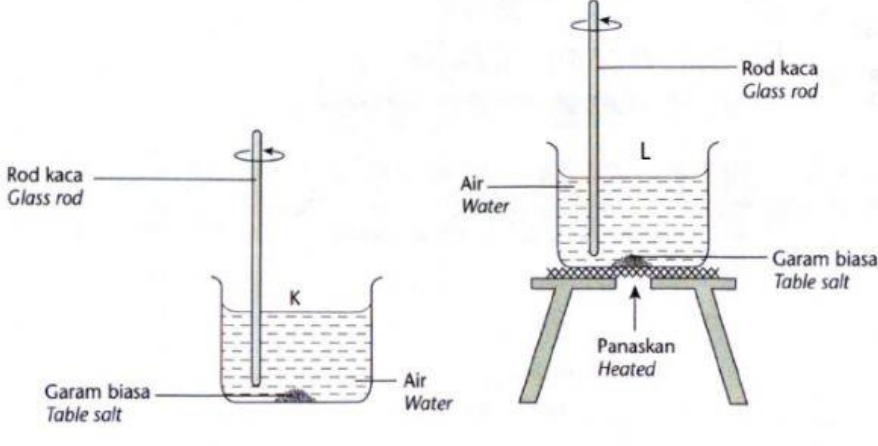
<u>NAMA</u>	
<u>KELAS</u>	

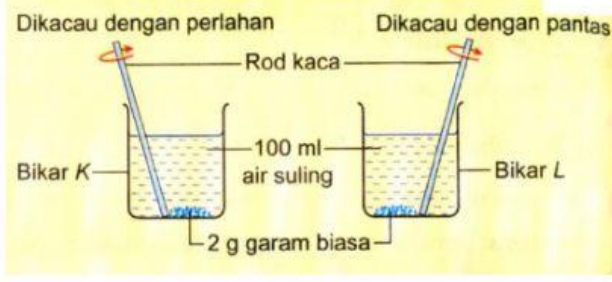
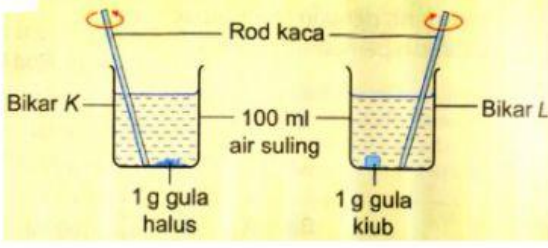
T2/BAB 5/UNIT 5.2/LARUTAN DAN KADAR KETERLARUTAN

LAPORAN WAJIB EKPERIMEN TINGKATAN 2.

1. Eksperimen 5.2 (rujuk buku teks m/s 109, 110)

Tujuan	Mengkaji faktor -faktor yang mempengaruhi kadar keterlarutan.		
A) suhu pelarut			
Pernyataan masalah			
Hipotesis			
Pembolehubah	Dimalarkan		
	Dimanipulasikan		
	Bergerak balas		
Bahan	Air suling dan garam biasa		
Radas	Silinder penyukat, bikar, rod kaca, termometer, tungku kaki tiga, kasa dawai, penunu bunsen dan spatula		

Susunan radas		
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. 100ml air suling diisi ke dalam bikar yang berlabel K dan L 2. Bikar L dipanaskan sehingga 50°C, kemudian garam biasa ditambahkan ke dalam bikar K dan L. 3. Kedua-dua campuran dalam bikar dikacau pada kadar yang sama sehingga garam larut sepenuhnya seperti dalam rajah 4. Garam dalam bikar mana yang larut dengan lebih cepat diperhatikan. 	
B) Kadar kacauan		
Pernyataan masalah		
Hipotesis		
Pembolehubah	Dimalarkan	
	Dimanipulasikan	
	Bergerak balas	
Bahan	Air suling dan garam biasa.	
Radas	Bikar, rod kaca, silinder penyukat dan spatula.	

Susunan radas			
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Radas disusun seperti yang ditunjukkan dalam rajah 2. Campuran di dalam bikar K dikacau dengan perlahan tetapi campuran di dalam bikar L dikacau dengan pantas 3. Garam dalam bikar mana yang larut dengan lebih cepat diperhatikan. 		
C) saiz zat terlarut			
Pernyataan masalah			
Hipotesis			
Pembolehubah	Dimalarkan		
	Dimanipulasikan		
	Bergerak balas		
Bahan	Air suling, gula halus dan gula kiub.		
Radas	Bikar, silinder penyukat, rod kaca dan spatula.		
Susunan radas			
Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Radas disusun seperti yang ditunjukkan dalam rajah 2. Campuran di dalam bikar K dan L dikacau pada kadar yang sama 		

	3. Garam dalam bikar mana yang larut dengan lebih cepat diperhatikan.	
Keputusan	Faktor	Kadar keterlarutan
	Suhu	Garam dalam bikar L larut terlebih dahulu
	Kadar kacauan	Garam dalam bikar L larut terlebih dahulu
	Saiz zat terlarut	Gula dalam bikar K larut terlebih dahulu
Kesimpulan	Hipotesis diterima. Semakin suhu pelarut, semakinkadar kacauan dan semakin saiz zat terlarut, maka semakin tinggi kadar keterlarutan	