NAMA	
KELAS	

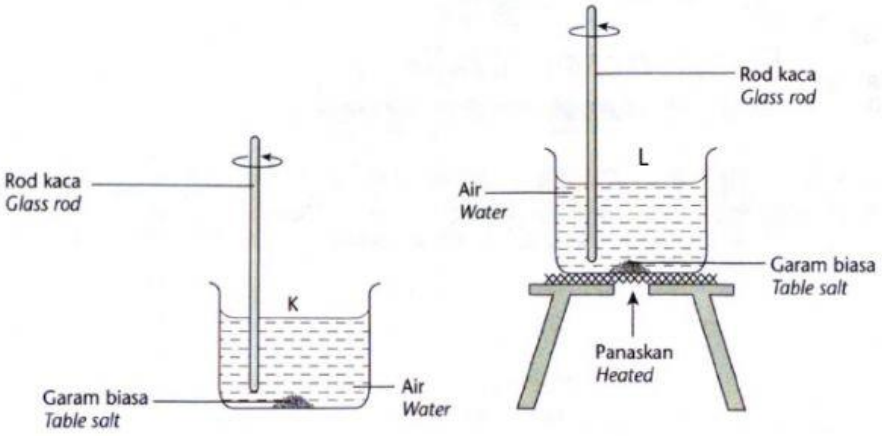
T2/BAB 5/UNIT 5.2/LARUTAN DAN KADAR KETERLARUTAN

LAPORAN WAJIB EKPERIMEN TINGKATAN 2.

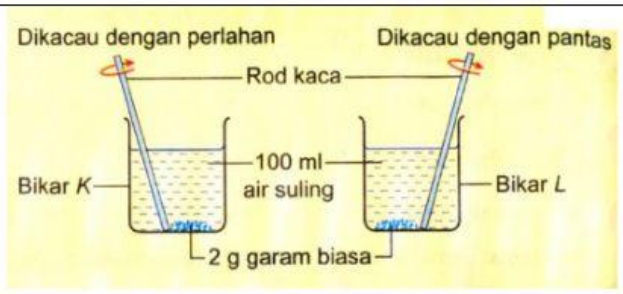
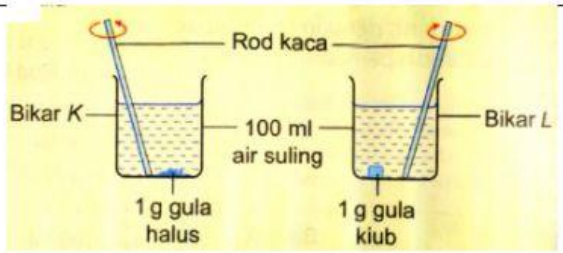
1. Eksperimen 5.2 (rujuk buku teks m/s 109, 110)

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	

LIVEWORKSHEETS

<table>
<tr><td>Susunan radas</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Prosedur</td><td>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 bilkar K dan L.
3. Kedua-dua campuran dalm bikar dikacau pada kadar yang sama sehingga garam larut sepenuh seperti dalam rajah
4. Garam dalam bikar mana yang larut dengan lebih cepat diperhatikan.</td></tr>
<tr><td colspan="2">B) Kadar kacauan</td></tr>
<tr><td>Pernyataan masalah</td><td></td></tr>
<tr><td>Hipotesis</td><td></td></tr>
<tr><td>Pembolehubah</td><td><table>
<tr><td>Dimalarkan</td><td></td></tr>
<tr><td>Dimanipulasikan</td><td></td></tr>
<tr><td>Bergerak balas</td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Bahan</td><td>Air suling dan garam biasa.</td></tr>
<tr><td>Radas</td><td>Bikar,rod kaca,silinder penyukat dan spatula.</td></tr>
</table>

LIVEWORKSHEETS

<table>
<tr><td>Susunan radas</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Prosedur</td><td>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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">C) saiz zat terlarut</td></tr>
<tr><td>Pernyataan masalah</td><td></td></tr>
<tr><td>Hipotesis</td><td></td></tr>
<tr><td>Pembolehubah</td><td><table>
<tr><td>Dimalarkan</td><td></td></tr>
<tr><td>Dimanipulasikan</td><td></td></tr>
<tr><td>Bergerak balas</td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Bahan</td><td>Air suling,gula halus dan gula kiub.</td></tr>
<tr><td>Radas</td><td>Bikar, silinder penyukat, rod kaca dan spatula.</td></tr>
<tr><td>Susunan radas</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Prosedur</td><td>1. Radas disusun seperti yang ditunjukkan dalam rajah
2. Campuran di dalam bikar K dan L dikacau pada kadar yang sama</td></tr>
</table>

LIVEWORKSHEETS

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

LIVEWORKSHEETS