



MERDEKA
BELAJAR

Kurikulum Merdeka

E-LKPD

Elektronik Lembar Kerja Peserta Didik

Topik : Wujud Zat & Perubahannya

Nama _____

Kelompok: _____

Kelas : _____



Anggota Kelompok

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

AKTIVITAS 2

(ES KRIM PUTAR)



Pertanyaan Pemantik

1. Pernahkah kalian makan es krim?
2. Bagaimana cara membuat es krim?
3. Apakah dalam pembuatan es krim memerlukan waktu yang cukup lama?



Petunjuk Pengerjaan LKPD

1. Sebelum melakukan percobaan, Dengarkan dan pahami apa yang akan diperintahkan oleh guru!
2. Saat melakukan percobaan, dilarang sambil bermain.
3. Berhati-hatilah saat melakukan percobaan.
4. Lakukanlah percobaan bersama kelompokmu sesuai dengan tuntunan cara kerja.
5. Tuliskan hasil percobaan di dalam tabel pengamatan yang sudah disediakan.
6. Buatlah kesimpulan pada kolom yang sudah di sediakan.
7. Kemudian kumpulkan hasil percobaanmu kepada guru!

Alat dan Bahan

1. Baskom
2. Kaleng
3. Air
4. Es batu
5. Susu kental manis



6. Garam



7. Sendok



Langkah-Langkah Percobaan

1. Pastikan semua alat dan bahan tersedia
2. Letakkan kaleng pada bagian tengah baskom
3. Masukkan es batu di celah baskom dan kaleng
4. Taburkan garam pada es batu
5. Larutkan susu kental manis dengan air aduk hingga merata kemudian tuang susu tersebut ke dalam kaleng
6. Tutup kaleng dan putar kaleng dengan cepat
7. Setelah ±15 menit buka tutup kaleng lalu amati





LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK AKTIVITAS 2 (ES KRIM PUTAR)

Setelah selesai melakukan kegiatan percobaan masukkan data hasil pengamatan yang sudah kalian lakukan pada tabel di bawah ini !

TABEL PENGAMATAN

Waktu	Hasil Pengamatan

Analisis

1. Berdasarkan tabel diatas adakah perubahan wujud dari susu? Jelaskan!

.....

2. Bagaimana wujud susu diawal pembuatan es krim?

.....

3. Apa fungsi garam dalam pembuatan es krim? Coba jelaskan!

.....





LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK AKTIVITAS 2 (ES KRIM PUTAR)

Ayo Diskusikan

Kamu telah mempraktikkan cara membuat es krim, sekarang diskusikan secara berkelompok!

1. Apa wujud susu di awal pembuatan es krim?

.....

2. Apa wujud susu di akhir pembuatan es krim?

.....

3. Sebutkan perubahan wujud yang terjadi pada pembuatan es krim?

.....

4. Mengapa membutuhkan es batu pada pembuatan es krim?

.....

5. Apakah pembuatan es krim mu berhasil? Coba jelaskan!

.....

Kesimpulan

Setelah melakukan percobaan membuat es krim, mari kita simpulkan hasil percobaan tersebut

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

