

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

LAJU REAKSI

Berbasis Problem Based Learning

Aktivitas 3
Faktor-Faktor Laju Reaksi
Konsentrasi, Katalis & Tekanan



Nama :

Kelompok :

Tina Anggreani
Dra. Sri Narhoyati, M.S.





Orientasi Masalah

Bacalah wacana berikut dengan seksama

Masalah 1



Gambar 1. Pengembukan daging dengan daun pepaya

Pada hari raya idul adha, sebagian besar masyarakat mendapatkan daging sapi dan kambing. Adi dan keluarganya merencanakan akan mengolah daging tersebut menjadi sate dan rendang. Namun, adi merasa bingung cara membuat sate dan rendang karena daging kambing dan sapinya keras dan pastinya membutuhkan waktu yang lama untuk memasaknya. Lalu, ia bertanya kepada ibunya bagaimana cara agar daging tersebut tidak keras saat dimasak nanti. Ibu adi mengatakan cara mengempukan daging menggunakan cara tradisional yang telah dilakukan oleh neneknya adi, yaitu dengan membungkus daging tersebut menggunakan daun pepaya atau ditambahkan buah nanas. Semakin banyak nanas yang digunakan maka daging akan semakin empuk

Masalah 2



Gambar 2. Bandeng Juwana

Bandeng juwana merupakan makanan khas Juwana, Kabupaten Pati Jawa tengah dengan hidangan ikan lunak tanpa duri dan dapat dimakan seluruhnya. Bandeng juwana sering kali dibuat untuk oleh-oleh kuliner pati atau semarang. Beberapa masyarakat luar daerah ingin mencoba bandeng juwana tanpa perlu ke pati atau semarang, sehingga mereka membuatnya dirumah menggunakan panci biasa tetapi bandeng tersebut tidak mampu lunak tanpa duri, sedangkan jika menggunakan presto bandeng tersebut bisa lunak.



Organisasi Siswa untuk Belajar

Berdasarkan Wacana diatas

1. Berikan penjelasan ilmiah, bagaimana daun pepaya dapat membuat daging menjadi lebih empuk?
2. Berikan penjelasan ilmiah, mengapa bandeng tidak bisa lunak tanpa duri jika dimasak menggunakan panci biasa?
3. Bagaimana teori tumbukan mempengaruhi kedua prinsip tersebut?

Jawaban Pertanyaan



Membimbing Penyelidikan

Jawablah masalah yang dipaparkan pada fase 1 menggunakan kolom dibawah ini

1. Pada proses pengempukan daging menggunakan daun pepaya dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
2. Proses kimia pengempukan daging yaitu....
3. Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)?
....
4. Apa yang menyebabkan bandeng juwana bisa lunak jika menggunakan presto....
5. Pada proses pelunakan bandeng menggunakan presto dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
6. Proses kimia pelunakan bandeng yaitu....
7. Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)?
....

3



Mengembangkan dan Menyajikan Hasil

Setelah melakukan diskusi pembelajaran, presentasikan didepan teman dan guru!



Evaluasi Pemecahan Masalah

Tuliskan Kesimpulan dari Hasil Pembelajaran