

# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

## LAJU REAKSI

Berbasis Problem Based Learning

**Aktivitas 3**  
**Faktor-Faktor Laju Reaksi**  
**Luas Permukaan, Suhu**



**Nama :**

**Kelompok :**



Tina Anggreani  
Dra. Sri Nurhoati, M.Si



## Orientasi Masalah

Bacalah wacana berikut dengan seksama

### Masalah 1



Gambar 1. Bubur Kacang Hijau

Bubur kacang hijau sudah lama dikenal sebagai jajanan tradisional di Indonesia. Bubur kacang hijau dibuat dengan mencampurkan kacang hijau, jahe, garam, daun pandan, santan, dan gula merah. Pada proses pembuatan bubur kacang hijau, gula merah digunakan sebagai penambah rasa manis pada makanan tersebut. Gula merah yang diiris lebih cepat larut dibandingkan dengan gula merah bongkahan sehingga proses pemasakan bubur kacang hijau menjadi lebih cepat. Mengapa demikian?

### Masalah 2



Gambar 2. Pembuatan Kopi



Gambar 2. Penyimpanan buah di kulkas

Pernahkah anda membuat kopi? Bubuk kopi akan lebih cepat larut jika dilarutkan dengan air panas dibandingkan dengan air dingin. Hal ini karena suhu air panas lebih tinggi dibandingkan air dingin. Ibu kalian pasti setelah berbelanja sayur dan buah akan segera memasukkannya kedalam lemari es. Mengapa? Karena apabila tidak dilakukan, maka sayuran dan buah yang telah dibeli akan layu dan membusuk.





## Organisasi Siswa untuk Belajar

Berdasarkan Wacana diatas

1. Apa yang menyebabkan semakin gula merah yang diiris lebih cepat larut?
2. Apa yang menyebabkan pemasakan bubur kacang hijau menjadi lebih cepat jika menggunakan gula merah yang diiris?
3. Apa yang menyebabkan cepat membusuknya makanan yang disimpan di suhu ruang jika dibandingkan disimpan di lemari es?
4. Apa yang menyebabkan pelarutan kopi menggunakan suhu panas menjadi lebih cepat?

### Jawaban Pertanyaan



## Membimbing Penyelidikan

Jawablah masalah yang dipaparkan pada fase 1 menggunakan kolom dibawah ini

- Pada proses pemasakan bubur kacang hijau dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
- Proses kimia laju reaksi pelarutan gula yang diiris pada proses pemasakan bubur kacang hijau yaitu....
- Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)? ....
- Pada proses pelarutan kopi dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
- Proses kimia laju reaksi pelarutan kopi yaitu....

- Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)? ....
- Pada proses penyimpanan makanan dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
- Proses kimia laju reaksi penyimpanan makanan yaitu....
- Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)? ....



### Mengembangkan dan Menyajikan Hasil

Setelah melakukan diskusi pembelajaran, presentasikan didepan teman dan guru!



### Evaluasi Pemecahan Masalah

Tuliskan Kesimpulan dari Hasil Pembelajaran

Blank area for writing the conclusion from the learning results.