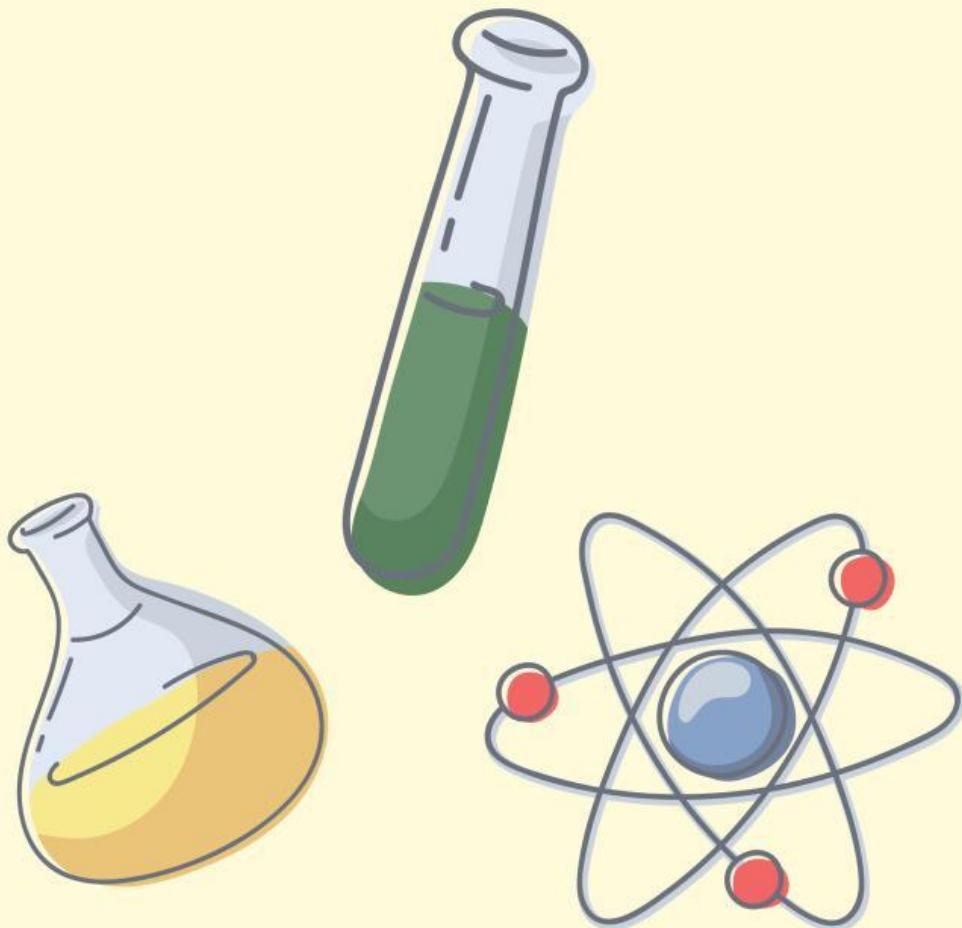


# **LKPD**

## **SIFAT KOLIGATIF**

### **PADA PEMBUATAN ES KRIM**



**Kelompok:** \_\_\_\_\_

**Nama Anggota:** \_\_\_\_\_

**Kelas:** \_\_\_\_\_

## Ayo Diskusikan

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

1. Apa wujud susu di awal pembuatan es krim?

Jawaban:.....

2. Apa wujud susu di akhir pembuatan es krim ?

Jawaban:.....

3. Sebutkan perubahan wujud yang terjadi pada es krim

Jawaban:.....

4. Mengapa memerlukan es batu pada pembuatan es krim?

Jawaban:.....

5. Apa fungsi garam untuk pembuatan es krim?

Jawaban:.....

6. Apakah pembuatan es krim mu berhasil? coba ceritakan

Jawaban:.....

7. Berikan kesimpulan apa yang dimaksud dengan penurunan titik beku berdasarkan hasil praktikum

Jawaban:.....

5. Tulislah kesan Kalian setelah melakukan praktikum ini

Jawaban:.....