# LKPD

## Prinsip Kerja Larutan Penyangga

**Nama :** .....

**Kelompok :** .....

.....

LIVEWORKSHEETS

## Stimulasi




Pada kehidupan sehari-hari apakah kalian pernah menjumpai makanan yang dikemas ke dalam kaleng. Pada makanan kaleng ternyata menggunakan larutan penyangga untuk mengawetkan makanan agar tidak cepat membusuk. Untuk larutan penyangga yang sering digunakan pada pengawet makanan kaleng adalah asam sitrat dan natrium sitrat. Jadi jika makanan yang rasanya asam saat ditambahakan larutan penyangga kedalamnya maka larutan penyangga tersebut akan mempertahankan pH makanan tersebut agar tetap asam. Dari pemyataan tersebut kita dapat menuliskan pertanyaan dibawah ini

## Identifikasi Masalah

1. Bagaimana prinsip kerja larutan penyangga?
2. Bagaimana pengaruh penambahan asam pada larutan penyangga?
3. Bagaimana pengaruh penambahan basa pada larutan penyangga?
4. Bagaimana pengaruh pengenceran terhadap larutan penyangga?

LIVEWORKSHEETS

## Pengumpulan Data

## Pengolahan data

LIVEWORKSHEETS

## Pembuktian Data

## Kesimpulan

LIVEWORKSHEETS