LEMBAR AKTIVITAS SISWA

KELOMPOK

Nama Anggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.
5.

Kelas :

Hari/Tanggal :

- **Permasalahan**
  Suatu hari, Reza membantu ibunya membuat telur asin menggunakan metode tradisional ini. Ia mencampurkan garam dan tanah liat dengan sedikit air hingga menjadi pasta kental, lalu membalut telur-telur tersebut menggunakan abu gosok sebelum menyimpannya selama dua minggu. Setelah masa perendaman, Reza memperhatikan bahwa tekstur telur keras pada kuning telur. Ia pun penasaran, mengapa campuran tanah liat, abu gosok, dan garam bisa membuat telur asin lebih awet dan mengubah teksturnya? Apakah ada reaksi kimia yang terjadi dalam proses ini?

- **Identifikasi Masalah**
  Setelah mengamati wacana di atas permasalahan apa yang dapat kalian rumuskan?

LIVEWORKSHEETS

- **Hipotesis**
  Tuliskan hipotesis (jawaban sementara) yang kamu ketahui berdasarkan masalah yang kamu ketahui!

- **Lembar Kegiatan Siswa**
  Lakukanlah simulasi praktikum untuk mengetahui konsep hidrolisis garam, sifat hidrloisis garam dan dapat menentukan pH larutan garam dalam proses pembuatan telur asin.
  - Alat dan Bahan
    1. Abu gosok
    2. Air
    3. Garam dapur (NaCl)
    4. Indikator universal
    5. Tanah liat
    6. Telur itik
    7. Gelas ukur
    8. Timbangan digital wadah plastik atau toples
  - Prosedur kerja
    1. Campurkan garam, tanah liat, dan abu gosok dengan sedikit air hingga membentuk pasta kental.
    2. Balut telur dengan campuran tersebut hingga seluruh permukaan tertutup.
    3. Simpan telur dalam wadah tertutup selama 10-14 hari pada suhu ruang.
    4. Setiap 2 hari, ambil sampel campuran garam NaCl dan tanah liat yang terbentuk di sekitar telur dan ukur pH-nya menggunakan indikator universal sebelum dan sesudah perendaman.
    5. Kupas dan amati perubahan warna, tekstur, serta aroma telur asin yang dihasilkan.

LIVEWORKSHEETS

- **Hasil Pengamatan**

Parameter	Sebelum Perendaman	Setelah Perendaman
Ph larutan		
Tekstur putih telur		
Tekstur kuning telur		

- **Pembahasan**

Analisislah data yang diperoleh dengan menjawab pertanyaan berikut:

1. Jelaskan perubahan pH sebelum dan sesudah proses perendaman.

2. Hubungkan hasil hidrolisis garam dengan kualitas telur asin yang dihasilkan.

3. Berdasarkan pengukuran pH, tentukan apakah larutan garam termasuk larutan asam, basa, atau netral.

LIVEWORKSHEETS

4. Apa yang mempengaruhi perubahan pH pada telur setelah proses pengasinan

5. Simpulkan bagaimana garam, tanah liat, dan abu gosok memengaruhi proses pengasinan telur.

- **Hasil Diskusi**

LIVEWORKSHEETS