



DIKEMBANGKAN OLEH :  
NAILA SYABINA RACHMI

# Lembar Kerja Peserta Didik Elektronik Komik Interaktif



## LAJU REAKSI SMA/MA KELAS XI (F)

Anggota Kelompok:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Dosen Pembimbing :  
Dr. Lisnawaty Simatupang, S.Si., M.Si.

# **Kegiatan Belajar 2**

## **FAKTOR - FAKTOR YANG MEMPENGARUHI LAJU REAKSI**

**Nama :**

**Kelas :**





# Suhu dan Pembusukan Makanan: Laju Reaksi yang Tidak Terlihat





## ORGANISASI BELAJAR

**Bacalah komik "Tabrakan di Persimpangan: Misteri di Balik Kecelakaan" dengan saksama. Setelah membaca, diskusikan pertanyaan berikut dengan kelompokmu:**

- Mengapa roti yang dibiarkan di luar cepat berjamur dibandingkan yang disimpan di kulkas?
- Apa hubungan antara suhu dan laju pembusukan makanan?
- Bagaimana pengawet dapat memperlambat pembusukan makanan?
- Apa dampak negatif penggunaan bahan pengawet secara berlebihan bagi kesehatan?

**Jawablah secara individu melalui link berikut:**

**CLICK HERE**



## MELAKUKAN PENYELIDIKAN

**Simak video berikut ini.**



**Jawablah pertanyaan berikut berdasarkan hasil penyelidikan:**

1. Apa yang terjadi pada roti di suhu ruangan dibandingkan dengan roti di kulkas?
2. Bagaimana suhu memengaruhi pertumbuhan jamur pada roti?
3. Apa kesimpulan yang dapat kamu ambil dari percobaan ini?

**Jawablah secara individu melalui link berikut:**

**CLICK HERE** 

**Berdasarkan hasil penyelidikan dan pembelajaran di kelas, jawablah pertanyaan berikut:**

1. Faktor apa saja yang mempengaruhi laju reaksi pada pembusukan makanan?
2. Mengapa suhu rendah dapat memperlambat laju pembusukan makanan?
3. Bagaimana pengawet bekerja dalam memperlambat laju reaksi pembusukan?
4. Sebutkan contoh bahan pengawet alami dan bahan pengawet buatan!

**Jawablah secara individu melalui link berikut:**

**CLICK HERE** 



## PENYAJIAN HASIL

**Berdasarkan penyelidikan yang telah dilakukan, berdasarkan visual yang diberikan, jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar.**

1. Mengapa makanan yang disimpan di kulkas lebih tahan lama dibandingkan yang dibiarkan di suhu ruangan?

Jawaban:

2. Faktor yang paling berpengaruh dalam mempercepat laju pembusukan makanan adalah...

Jawaban:

3. Manakah di antara berikut ini yang merupakan pengawet alami yang aman digunakan dalam makanan?

Jawaban:

4. Dampak negatif penggunaan bahan pengawet buatan secara berlebihan adalah...

Jawaban:





## REFLEKSI DAN EVALUASI

- Bagaimana cara mengurangi laju pembusukan makanan tanpa menggunakan bahan pengawet?
- Apa dampak negatif dari penggunaan bahan pengawet secara berlebihan bagi kesehatan?
- Sebutkan contoh lain dari faktor yang memengaruhi laju reaksi dalam kehidupan sehari-hari!
- Bagaimana cara masyarakat dapat memilih makanan yang lebih aman dari bahan pengawet berbahaya?

**Jawablah secara individu melalui link berikut:**

**CLICK HERE**

