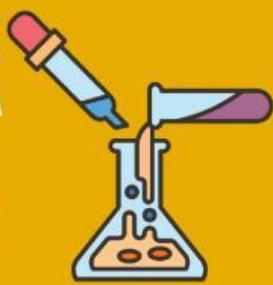




Lembar Kerja Peserta Didik



PERHITUNGAN PH LARUTAN PENYANGGA
ASAM DAN BASA

Nama :
Kelas :
Mata pelajaran :

Petunjuk LKPD

- Cermatilah tujuan pembelajaran yang tertera dalam LKPD ini sebagai acuan kegiatan mandiri.
- Setiap siswa wajib menjawab permasalahan yang terdapat dalam LKPD melalui berbagai sumber yang relevan.
- Jika terdapat hal yang tidak dipahami dalam mengolah informasi maupun memecahkan permasalahan silahkan bertanya pada guru.



1. Larutan penyingga asam dapat dibuat dengan:

- Mencampurkan asam lemah dengan basa konjugasi (garam) Misalnya: larutan penyingga dapat dibuat dengan mencampurkan 100 mL larutan HCOOH 0,5 M dengan 50 mL HCOONa 0,5 M.
- Mencampurkan asam lemah berlebih dengan basa kuat Misalnya: larutan penyingga dapat dibuat dengan mencampurkan 50 mL HNO₂ 0,5 M dengan 50 mL KOH 0,1. sehingga pH bisa ditentukan dengan rumus sebagai berikut:

$$[\text{H}^+] = \text{Ka} \times \frac{\text{mol asam lemah}}{\text{mol basa konjugasi}}$$

$$\text{pH} = -\log [\text{H}^+]$$

2. Larutan penyingga basa dapat dibuat dengan:

- Mencampurkan basa lemah dengan asam konjugasi (garam) Misalnya: larutan penyingga dapat dibuat dengan mencampurkan 100 mL larutan NH₃ 0,5 M dengan 50 mL NH₄Cl 0,5 M.
- Mencampurkan basa lemah berlebih dengan asam kuat Misalnya: larutan penyingga dapat dibuat dengan mencampurkan 50 mL NH₃ 0,5 M dengan 50 mL H₂SO₄ 0,1 M. sehingga pH bisa ditentukan dengan rumus sebagai berikut:

$$[\text{OH}^-] = \text{Ka} \times \frac{\text{mol basa lemah}}{\text{mol asam konjugasi}}$$

$$\text{pH} = -\log [\text{OH}^-]$$

$$\text{pH} = 14 - \text{pOH}$$

Orientasi Masalah



Dalam bidang industri makanan larutan penyanga digunakan sebagai pengawet. Larutan penyanga berfungsi untuk mengatur tingkat keasaman atau pH. jika pH terjaga produk makanan tersebut tidak mudah rusak oleh bakteri. Misalnya asam sitrat dan natrium sitrat. Kedua zat tersebut merupakan larutan penyanga yang biasa ditambahkan pada buah-buahan yang dikalengkan. Selain itu asam sitrat juga biasa digunakan untuk mengatur tingkat keasaman pada produk air susu selai dan jelly.

Selain dalam bidang industri makanan larutan penyanga juga digunakan pada bidang yang lain. Misalkan pada bidang kimia analisis, biokimia, bakteriologi, obat-obatan (Farmasi), fotografi, industri kulit, zat warna, pertanian, dan pengolahan limbah industri. Rentang pH tertentu yang sempit diperlukan untuk mencapai hasil optium dalam berbagai bidang tersebut. Misal suatu Enzim dapat bekerja pada pH tertentu dan sangat sensitif terhadap perubahan pH.

Larutan penyanga berperan dalam berbagai bidang dalam kehidupan sehari-hari. Apabila kita akan membuat larutan penyanga dengan pH tertentu, bagaimana cara membuatnya? Lalu apabila membuat larutan penyanga dengan mencampurkan larutan dengan volume dan konsentrasi tertentu, bagaimana menentukan pH larutan penyanga tersebut?

Penyelesaian soal

1. Sebanyak 200 ml larutan penyingga mengandung NH_3 dan NH_4Cl masing-masing 0,05 M. Tentukan pH larutan tersebut!

Jawab:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2. Sebanyak 300 mL CH_3COOH 0,1 M dan 200 mL NaOH 0,2 M dicampurkan. Tentukan pH larutan tersebut!

Jawab:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....