

Membongkar Rahasia Kalor dalam Pembuatan Dodol

IDENTITAS

Nama

Kelompok

PETUNJUK

1. Amati dengan seksama video yang ditayangkan.
2. Diskusikan dan jawab pertanyaan berikut secara berkelompok.
3. Gunakan buku fisika, sumber dari internet, dan penjelasan guru untuk membantu.

Observasi Awal (Stimulation)

1. Apa saja kegiatan dalam video yang menurutmu berkaitan dengan perubahan suhu?

Jawaban:

2. Mengapa dodol perlu diaduk terus selama proses pemanasan?

Jawaban:

Rumusan Masalah (Problem Statement)

3. Apa hubungan antara proses pemanasan dan perubahan bentuk atau tekstur dodol?

Jawaban:

4. Apa kemungkinan yang akan terjadi jika dodol tidak diaduk secara terus-menerus?

Jawaban:

Eksplorasi Konsep (Data Collection & Processing)

5. Tuliskan jenis energi apa yang terlibat dalam proses memasak dodol!

Jawaban:

6. Menurutmu, bagaimana kalor berpindah dari sumber panas ke dodol dalam wajan?

Jawaban:

7. Berdasarkan video, dapatkah kamu temukan contoh konduksi, konveksi, dan radiasi?

Jawaban:

8. Jelaskan bagaimana proses perpindahan kalor terjadi selama pembuatan dodol

Jawaban:

9. dengan mengaitkannya ke konsep konduksi, konveksi, dan radiasi.

Jawaban:

10. Apa yang memengaruhi lama waktu dodol matang? Kaitkan dengan konsep kalor dan massa bahan!

Jawaban:

Analisis dan Generalisasi (Verification & Generalization)

11. Bagaimana kamu menjelaskan hubungan antara banyaknya bahan dodol dan waktu yang dibutuhkan untuk matang dari segi fisika?

Jawaban:

12. Apakah suhu bisa digunakan sebagai indikator bahwa dodol sudah matang? Jelaskan alasannya!

Jawaban:

13. Dari kegiatan ini, apa yang bisa kamu simpulkan tentang hubungan antara kalor, suhu, dan proses perubahan benda?

Jawaban:

14. Bagaimana kamu menghubungkan pembelajaran hari ini dengan kehidupan sehari-hari selain memasak dodol?

Jawaban: