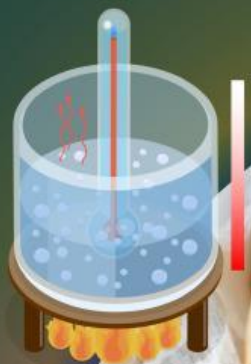
Kurikulum Merdeka

Lembar Aktivitas Peserta Didik Teks (High)

LAJU REAKSI

Faktor Konsentrasi Terhadap Laju Reaksi



XI

Identitas Peserta Didik

Nama : .....

Kelas : .....

No. Absen : .....

LIVEWORKSHEETS

Pendahuluan

A. IDENTITAS UMUM

Kelas : XI
Topik : Faktor konsentrasi terhadap laju reaksi
Alokasi Waktu : 90 menit

B. CAPAIAN PEMBELAJARAN

Menganalisis hubungan struktur atom dengan sistem periodik unsur; membandingkan jenis ikatan kimia serta kaitannya dengan bentuk molekul dan gaya intermolekuler dalam memprediksi sifat fisik materi; mengaitkan perubahan entalpi standar dari suatu reaksi kimia dengan sumber energi yang ada di lingkungan sekitar; menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi laju reaksi; menganalisis kesetimbangan kimia dan penerapannya; menjelaskan daya hantar listrik dan sifat koligatif larutan; menjelaskan sel elektrokimia dalam kehidupan sehari-hari; dan menjelaskan senyawa karbon dan makromolekul.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi laju reaksi serta mengomunikasikan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari. Kriteria Ketercapaian Tujuan Pembelajaran sebagai berikut.

1. Peserta didik dapat membuat klaim (*claim*) terkait fenomena faktor konsentrasi terhadap laju fermentasi legen dengan tepat.
2. Peserta didik mampu menganalisis data (*data*) faktor konsentrasi terhadap laju fermentasi pada legen dengan baik sebagai bukti untuk memperkuat klaim.
3. Peserta didik dapat menganalisis konsep faktor konsentrasi terhadap laju reaksi untuk membangun penalaran (*warrant*) terkait keterhubungan antara klaim dan data yang digunakan untuk memperkuat klaim.

LIVEWORKSHEETS

Fase 1: Memusatkan Perhatian dan Menjelaskan Proses Inkuiri

Perhatikan dua wadah legen yang disimpan dengan kadar gula berbeda (legen asli dan legen yang sudah ditambah gula). Setelah beberapa jam, salah satu lebih cepat menjadi asam dan berbuih.

Pertanyaan pemantik:

1. Pernahkah kalian berpikir perbedaan kadar gula yang tinggi dengan kadar gula yang rendah pada legen dapat memengaruhi fermentasi legen?
2. Jika konsentrasi gula dalam legen ditambah, apakah proses pembentukan alkohol berlangsung lebih cepat atau lebih lambat?

Kita akan menyelidiki pengaruh konsentrasi gula terhadap laju fermentasi legen dengan melakukan rangkaian pada E-LAPD.

Fase 2: Menyajikan Masalah Inkuiri

FENOMENA

Perhatikan infografis berikut mengenai minuman legen.
Anda dapat melihat infografis secara detail dan jelas dengan klik *link* di bawah ini.

https://bit.ly/InfografisMinumanLegen



Permasalahan

Berdasarkan pernyataan yang telah diuraiakan pada fenomena, setujukah Anda jika semakin tinggi konsentrasi gula pada legen, akan mempercepat laju fermentasi legen?

LIVEWORKSHEETS

MENILAI KLAIM

KA Claim

Sebelum membuat klaim, Anda dapat mempelajari bahan ajar berikut.

https://bit.ly/BahanAjarLajuReaksi3

Setelah Anda mempelajari bahan ajar, buatlah klaim berdasarkan fenomena pada halaman 2! Anda dapat memberikan klaim setuju atau tidak setuju terhadap permasalahan yang diberikan.

RUMUSAN MASALAH

KA Data

Berdasarkan fenomena yang disajikan pada halaman 2, tuliskan rumusan masalah sesuai dengan klaim yang Anda buat!

LIVEWORKSHEETS

Fase 3: Merumuskan Hipotesis untuk Menjelaskan Masalah

HIPOTESIS

Tuliskan hipotesis dari rumusan masalah yang telah Anda buat pada halaman 3!

VARIABEL PERCOBAAN

Untuk mempermudah percobaan yang dilakukan, tentukan variabel percobaan termasuk variabel bebas, variabel kontrol, dan variabel respon berdasarkan fenomena yang disajikan pada halaman 2!

Variabel Bebas

Variabel Terikat

Variabel Respon

LIVEWORKSHEETS

Fase 4: Mengumpulkan Data untuk Menguji Hipotesis

Percobaan Faktor Konsentrasi Terhadap Laju Feremntasi Legen

Alat dan Bahan

Tuliskan alat dan bahan beserta spesifikasinya (jumlah) yang Anda butuhkan dalam percobaan terkait fenomena pada halaman 2 dalam bentuk tabel!

LIVEWORKSHEETS

Prosedur Percobaan

Tuliskan prosedur percobaan yang Anda rancang pada kolom ini!

Hasil Pengamatan

Tuliskan hasil pengamatan Anda terkait infografis di atas pada tabel berikut!

LIVEWORKSHEETS



MENJELASKAN DATA

Berdasarkan data pengamatan Anda, jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut!

1.Bagaimana perubahan pH yang terjadi seiring bertambahnya kadar gula pada legen?

2. Senyawa apa yang dihasilkan dari proses fermentasi legen?

3. Berdasarkan pemberian kadar gula pada tiga erlenmeyer, manakah laju fermentasi yang berlangsung paling cepat?

LIVEWORKSHEETS

Fase 5: Merumuskan Penjelasan dan Kesimpulan

KA Warrant

PENGAJUAN ALASAN

Berdasarkan data pengamatan di atas, tentukanlah apakah Anda tetap setuju terhadap klaim (butir soal nomor 1 pada halaman 3) setelah melakukan pencarian data/bukti. Tuliskan penjelasan Anda dengan memperkuat klaim yang disajikan pada kolom di bawah ini. Penjelasan dapat berupa alasan Anda setuju terhadap klaim yang Anda pilih dengan menghubungkan data percobaan yang Anda peroleh dan berdasarkan literatur pada artikel ilmiah!

Silahkan baca artikel berikut untuk membuat penjelasan.

Link Artikel Ilmiah

Klaim	Argumentasi
Konsentrasi gula yang lebih tinggi dapat mempercepat laju fermentasi pada legen	**Alasan 1 (berdasarkan hasil percobaan)**

LIVEWORKSHEETS

Klaim	Argumentasi
Konsentrasi gula yang lebih tinggi dapat mempercepat laju fermentasi pada legen	**Alasan 2 (berdasarkan artikel ilmiah)**

LIVEWORKSHEETS

MENYIMPULKAN

Berdasarkan analisis data percobaan Anda, tuliskan kesimpulan pada kolom berikut! Kesimpulan berupa jawaban dari rumusan masalah.



LIVEWORKSHEETS



KETERKAITAN

Setelah mengerjakan serangkaian aktivitas pada E-LAPD, silahkan Anda menuliskan keterkaitan antara fenomena dengan hasil data percobaan dengan menjawab pertanyaan berikut ini.

1. Sampaikan pendapat Anda mengenai fermentasi legen dari perspektif agama! (SSI)

LIVEWORKSHEETS

Daftar Pustaka

Agus Rochani, Susy Yuniningsih, Zuhdi Ma'sum (2016). Pengaruh Konsentrasi Gula Larutan Molases terhadap Kadar Etanol pada Proses Fermentasi. *Jurnal Reka Buana.* 1(1): 43–48.

Anggraini, L. & Widawati, L. (2015) Pengaruh Waktu Fermentasi Tempoyak Terhadap Sifat Organoleptik Sambal Tempoyak. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1), 118-127.

Manzil, L. D., & Pambudiarto, B. A. (2024). Study of Fermentation Reactions in Legen Drinks: Studi Reaksi Fermentasi pada Minuman Legen. *Jurnal Integrasi Proses Dan Lingkungan*, 2(1), 80–86.

Oemanu, M. B., & Rindrayani, S. R. (2025). Konsep Rumusan Masalah dan Tujuan Penelitian pada Berbagai Metode Penelitian. *Jurnal Multidisiplin Saintek*, 6(12).

Osborne, J. (2010). Arguing to learn in Science: The Role of Collaborative, Critical Discourse. *Science*. Vol. 328, 463-466.

Silfia; Sri Agustini (2014). Pengaruh Penambahan Gula terhadap Kualitas Vinegar dari Air Kelapa. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri.* 25(2): 117–124.

Sucipto. (2019). e-Modul Laju Reaksi. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Yulistiani, R., Rosida, dan M. Nopriyanti (2014). Evaluasi Proses Fermentasi pada Kualitas Tempoyak. Jurnal Rekapangan. 8(1): 84–103.

Zaki, M., & Saiman (2021). Kajian Tentang Perumusan Hipotesis Statistik Dalam Pengujian Hipotesis Penelitian. *JIIP: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 4(2), 115–118.

LIVEWORKSHEETS