LKM IPAS

PERUBAHAN WUJUD ZAT
(Membuat Es Krim)

Nama Kelompok : …….

Anggota Kelompok : 1. …….
2. …….
3. ……
4. ……
5. ……

LIVEWORKSHEETS

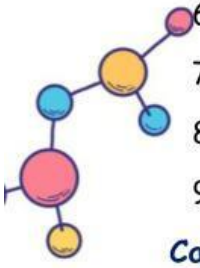
Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan percobaan ini, murid diharapkan dapat:

1. Mengidentifikasi perubahan wujud benda dari cair menjadi padat (membeku).
2. Menjelaskan proses pembekuan dalam pembuatan es krim.
3. Mengamati dan mencatat hasil pengamatan dengan cermat.
4. Bekerja sama dalam kelompok untuk mencapai tujuan bersama.

Alat dan Bahan

1. Gelas atau wadah kecil
2. Sendok
3. Mangkuk/baskom sedang
4. Kaleng bekas biskuit/wafer
5. Es batu
6. Garam kasar
7. Susu cair (vanila, coklat, stroberi)
8. Gula pasir secukupnya
9. Topping (seres, oreo, sprinkle)



Cara Kerja

1. Persiapan:
   a. Siapkan semua alat dan bahan di atas meja.
   b. Pastikan semua wadah bersih.
2. Membuat Campuran Es Krim:
   a. Campurkan susu cair, dan gula pasir secukupnya dalam gelas atau wadah kecil. Aduk hingga gula larut.
3. Membekukan Es Krim:
   a. Masukkan campuran susu ke dalam kantong plastik sedang. Tutup rapat kantong plastik sedang.
   b. Masukan adonan susu ke dalam baskom sedang, kemudian masukan es batu ke dalam baskom tersebut.
   c. Taburkan garam kasar ke dalam baskom sedang.

LIVEWORKSHEETS

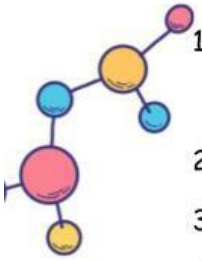
d. Lakukan guncangan dengan mengguncang/ memutar kaleng biskuit dengan tangan.
e. Gunakan lap atau sarung tangan jika terlalu dingin.

4. Pengamatan:
   a. Setelah 15-20 menit, buka tutup kaleng. Amati apa yang terjadi pada campuran susu.
   b. Catat hasil pengamatan pada lembar hasil pengamatan.

Tabel Pengamatan

Masukan data pengamatan yang sudah kalian lakukan pada tabel di bawah ini!

Wujud Awal	Wujud Akhir	Waktu yang Dibutuhkan



1. Apa yang terjadi pada campuran susu setelah dikocok dengan es batu dan garam?
2. Mengapa es batu perlu ditambahkan garam?
3. Perubahan wujud apa yang terjadi pada percobaan ini?
4. Apakah percobaan kalian berhasil? Coba ceritakan!
5. Buatlah kesimpulan dari percobaan tersebut!

LIVEWORKSHEETS