E-LKPD FISIKA

SUHU DAN KALOR

proses pembuatan gula merah tradisional

$$Q = m \cdot c \cdot \Delta T$$

$$Q = m \cdot L$$

$$Q_{lepas} = Q_{terima}$$



LIVEWORKSHEETS

Lembar Kerja Peserta Didik

A. Identitas Peserta Didik

Nama :.....
No Absen :.....
Kelas :.....
Tanggal :.....

B.Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan, peserta didik mampu mengidentifikasi bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan gula merah tradisional.
2. Melalui pengamatan, peserta didik mampu mengenali tahapan-tahapan pembuatan gula merah tradisional.
3. Melalui pengamatan, peserta didik mampu mengenali perubahan yang terjadi pada nira saat dipanaskan menjadi gula merah.
4. Melalui Pengamatan, peserta didik mampu mengenali perpindahan panas yang terjadi saat prosespembuatan gula merah.

C. Capaian Pembelajaran

Peserta didik mampu menerapkan konsep dan prinsip vektor, kinematika dan dinamika gerak, fluida, gejala gelombang bunyi dan gelombang cahaya dalam menyelesaikan masalah, serta menerapkan prinsip dan konsep kalor dan termodinamika, dengan berbagai perubahannya dalam mesin kalor. Peserta didik mampu menerapkan konsep dan prinsip kelistrikan (baik statis maupun dinamis) dan kemagnetan dalam berbagai penyelesaian masalah dan berbagai produk teknologi, menerapkan konsep dan prinsip gejala gelombang elektromagnetik dalam menyelesaikan masalah. Peserta didik mampu memahami prinsip-prinsip gerbang logika dan pemanafaatannya dalam sistem komputer dan perhitungan digital lainnya. Peserta didik mampu menganalisis keterkaitan antara berbagai besaran fisis pada teori relativitas khusus, gejala kuantum dan menunjukkan penerapan konsep fisika inti dan radioaktivitas dalam kehidupan sehari-hari dan teknologi.



LIVEWORKSHEETS

D.Stimulus

Tonton video berikut ini denga seksama!



E.Identifikasi Masalah

1. Pernahkah kamu melihat proses pembuatan gula merah tradisional di lingkungan sekitarmu? Jelaskan secara singkat apa yang kamu amati!
   Jawaban :.....
   .....



Amati proses pemanasan nira berikut! Seret ke label yang tepat

perubahan wujud

api dari pembakararan kayu

3. Pada tahap pendinginan gula merah, apa yang terjadi?

Jawab:
- Menyerap kalor
- Melepas kalor



LIVEWORKSHEETS

F. Petunjuk Penggunaan

1. Berdoalah sebelum memulai kegiatan pembelajaran.
2. Bacalah tujuan dan capian pembelajaran yang ingin dicapai.
3. Amati dengan seksama video proses pembuatan gula merah tradisional.
4. Kerjakan E-LKPD secara mandiri dan tertib.
5. Tulis jawaban pada kolom yang telah disediakan liveworkshets.
6. Apabila mengalami kesulitan, mintalah penjelasan kepada guru.
7. Periksa kembali hasil pekerjaan sebelum dikumpulkan.

F. Petunjuk Teknis

1. Sebelum mengerjakan pastikan memiliki koneksi yang stabil
2. Jawablah pada kotak isian yang tersedia
3. Untuk soal pilihan ganda, klik satu jawaban yang paling benar dan soal mencocokkan seret jawaban pada kolom yang benar
4. Klik tombol finish setelah semua soal terjawab.
5. Lalu, kirim hasil pekerjaan sesuai instruksi guru



LIVEWORKSHEETS