

EVALUASI PEMBELAJARAN 3

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini!

1. Perhatikan fenomena berikut:

Dalam proses memasak, bumbu yang dibuat lebih pekat (kental) akan lebih cepat meresap ke dalam bahan makanan dibandingkan bumbu yang encer.

Jelaskan dengan bahasamu sendiri apa yang terjadi pada fenomena tersebut dan bagaimana pengaruh konsentrasi terhadap laju reaksi!

Jawaban:

2. Dalam suatu proses memasak, bahan yang dihaluskan lebih cepat matang dibandingkan bahan yang tidak dihaluskan.

Analisislah hubungan antara ukuran partikel (luas permukaan) dengan frekuensi tumbukan dan laju reaksi pada peristiwa tersebut!

Jawaban:

3. Seorang siswa menyatakan: "Memasak dengan api besar dapat mempercepat proses pemasakan karena suhu yang lebih tinggi meningkatkan laju reaksi."

Nilailah pernyataan tersebut! Apakah tepat atau tidak? Jelaskan alasanmu berdasarkan konsep suhu dan laju reaksi!

Jawaban:

EVALUASI PEMBELAJARAN 3

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini!

4. Dalam suatu reaksi, penambahan katalis dapat mempercepat laju reaksi tanpa ikut habis bereaksi. Berdasarkan pernyataan tersebut, buatlah kesimpulan tentang peran katalis dalam reaksi kimia!

Jawaban:

