



Tujuan: Peserta didik mampu menganalisis peristiwa perubahan zat dalam kehidupan sehari-hari berdasarkan jenis perubahannya

FASE 1: QUESTIONING (MENGAMATI/MENANYA)

Bacalah situasi berikut:

Dalam pembuatan gula merah khas Baduy, nira dipanaskan hingga kental lalu dituangkan ke cetakan dan dibiarkan mengeras.

Jawablah pertanyaan berikut:

1. Apa yang terjadi pada nira saat dipanaskan?

2. Pada bagian mana terjadi proses meleleh dan membeku?

3. Menurutmu, faktor apa yang memengaruhi cepat atau lambatnya gula membeku?

FASE 2: ORGANIZING (MENGORGANISASI)

Alat dan bahan:

1. Gula merah/gula pasir
2. Sendok logam
3. Lilin/kompor kecil
4. Cetakan kecil

Tuliskan rencana percobaanmu:



FASE 3: DOING (MENGUMPULKAN DATA)

Langkah Kerja:

1. Panaskan gula pada sendok logam
2. Amati hingga gula meleleh
3. Tuangkan ke cetakan
4. Diamkan hingga membeku

Hasil pengamatan:

1. Perubahan wujud
2. Perubahan yang terlihat:
3. Waktu membeku:

FASE 4: EVALUATING (MENGEVALUASI & MENYIMPULKAN)

Setelah melakukan kegiatan diatas, jawablah pertanyaan dibawah ini!

1. Mengapa gula dapat meleleh saat dipanaskan

2. Mengapa gula kembali membeku setelah didiamkan

3. Bagaimana hubungan suhu dengan proses meleleh dan membeku?

4. Bagaimana perubahan gerak partikel saat meleleh dan membeku?



Silahkan akses tombol di samping untuk mengumpulkan tugas ini!