



AYO LAKUKAN

Tujuan: Peserta didik mampu mengevaluasi suatu peristiwa perubahan zat berdasarkan kemungkinan terjadinya perubahan fisika dan kimia

Perhatikan dengan saksama video yang ditampilkan tentang proses pembuatan gula merah khas Baduy. Pastikan kalian memahami setiap tahapannya, karena video tersebut akan menjadi dasar untuk menjawab pertanyaan dibawah



Fase 1: Questioning (Mengamati/Menanya)

Buatlah minimal 5 pertanyaan kritis terkait perubahan zat yang terjadi pada proses pembuatan gula merah!

Fase 2: Organizing (Mengorganisasi)

Buatlah minimal 5 pertanyaan kritis terkait perubahan zat yang terjadi pada proses pembuatan gula merah!

No	Tahapan Proses	Peristiwa yang Terjadi	Dugaan (Fisika/Kimia)	Alasan Sementara
1				
2				
3				
4				
5				
dsb				



Fase 3: Doing (Mengumpulkan Data)

Analisis lebih dahulu setiap peristiwa dengan menggunakan indikator berikut:

Indikator Analisis:

1. Terbentuk zat baru
2. Terjadi perubahan warna
3. Dapat kemabli ke bentuk semula
4. Terjadi perubahan energi (panas)

No	Tahapan	Indikator yang Terpenuhi	Hasil Analisis
1			
2			
3			
4			
5			
dsb			

Fase 4: Evaluating (Mengevaluasi & Menyimpulkan)

Evaluasi kembali hasil analisis kelompok kalian dengan mengisi pertanyaan dibawah:

1. Apakah semua klasifikasi sudah tepat? jelaskan

2. Apakah ada kemungkinan kesalahan dalam menentukan jenis perubahan? Jika ada, bagian mana dan mengapa?

3. Berikan argumen ilmiah untuk mendukung klasifikasi kalian!

4. Bandingkan dengan kelompok lain, apakah terdapat perbedaan? Apa kesimpulan kalian?



“Kerjakan hasil analisis secara kelompok. Setelah itu, diskusikan hasilnya bersama teman dan guru.”