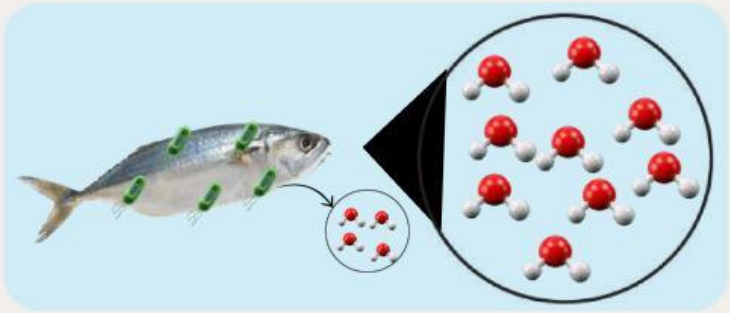
SINTAKS 3 – DATA COLLECTION

Instruksi: Pada tahap ini, kumpulkan informasi dari gambar, teks bacaan, video, dan tabel data. Bacalah informasi yang tersedia, lalu gunakan data tersebut untuk menjawab pertanyaan dan mengisi tabel.

Bacaan 1: Mengapa Ikan Cepat Membusuk?

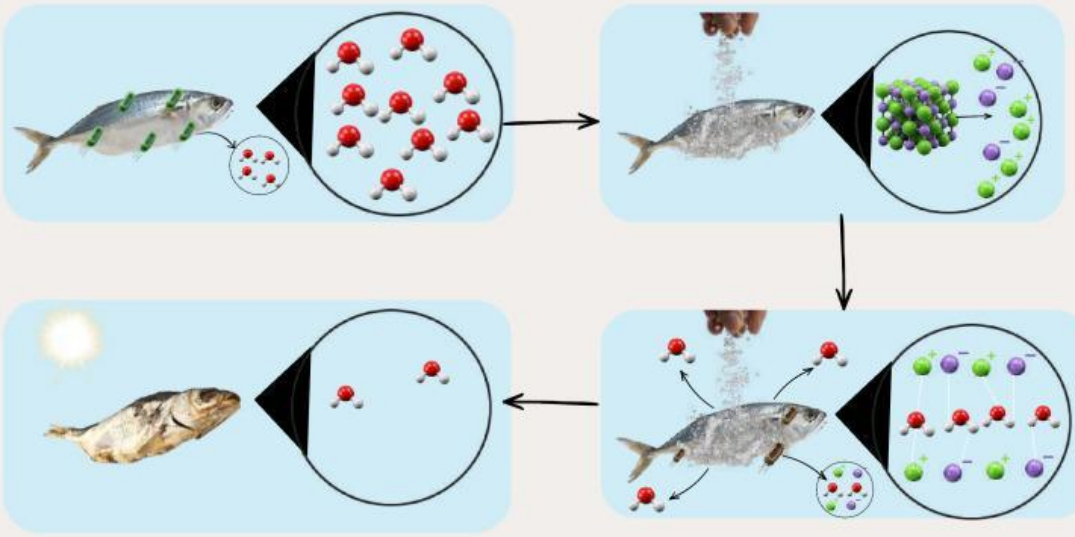
Ikan segar cepat membusuk karena mengandung banyak air, enzim masih aktif, dan mikroorganisme mudah berkembang. Pada suhu ruang, mikroorganisme dapat mempercepat perubahan bau, warna, tekstur, dan lendir pada ikan. Dalam konsep laju reaksi, pembusukan ikan dapat dipahami sebagai proses perubahan kimia dan biologis yang berlangsung cepat jika kondisi lingkungannya mendukung.



SCAN ME

Bacaan 2: Penggaraman Ikan

Penggaraman dilakukan dengan menambahkan garam pada ikan. Garam dapat menarik air dari tubuh ikan dan sel mikroorganisme. Ketika kadar air berkurang, mikroorganisme lebih sulit berkembang sehingga pembusukan menjadi lebih lambat. Penggaraman berkaitan dengan faktor konsentrasi.



LIVEWORKSHEETS