

D. Aktivitas Pengamatan

Simaklah video berikut.



[CLICK HERE](#)

Gula Jawa Magelang

Gula jawa merupakan salah satu produk pangan tradisional yang dapat digunakan sebagai konteks untuk mempelajari perubahan zat. Dalam proses pembuatannya, nira kelapa mengalami beberapa tahapan:

Penyadapan → Penyaringan → Pemanasan → Pengentalan → Pencetakan → Pendinginan

Amati!

Pada setiap tahap, perhatikan:

- wujud,
- warna,
- volume,
- dan perubahan yang terjadi.

Selama menonton, catat minimal 3 perubahan yang kamu amati.

L - *Learned*



Tahap Pembuatan	Peristiwa yang diamati	Perubahan Wujud Zat
Nira Dipanaskan		
Nira Mengental		
Pencetakan Nira		
Pendinginan Gula Jawa		

