



Kampus  
Merdeka  
INDONESIA JAYA

# CHEMISTRY E-LABORATORY INSTRUCTION BUFFER

untuk Meningkatkan Kemampuan Berpikir Kritis pada  
Implementasi Kurikulum Merdeka



SMA/MA  
**XI**  
SEMESTER 2



Pembimbing: Prof. Dr. Murbangun Nuswowati, M.Si

AINU ILMIATUZ ZAHRO

4301420019

CHEMISTRY EDUCATION 2020  
**LIVEWORKSHEETS**

Bakteri asam laktat yang tumbuh selama proses fermentasi menghasilkan asam laktat, yang memberikan rasa asam dan aroma khas pada kimchi. Selain itu, hidrolisis garam juga dapat menghasilkan asam klorida (HCl) dan natrium hidroksida (NaOH) dalam jumlah kecil, yang berkontribusi pada rasa dan tekstur kimchi yang unik.

## PROBLEM STATEMENT

Pada bagian ini, akan disajikan identifikasi mengenai proses pembuatan kimchi yang bertujuan untuk melatih kemampuan berpikir kreatif siswa.

KBKR 1 (Berpikir Lancar/ *Fluency*)

1. Berdasarkan bacaan di atas kalian telah mengetahui proses pembuatan kimchi khas Korea Selatan. Dalam proses pembuatannya dibutuhkan suatu bahan salah satunya adalah **garam kasar** (NaCl). Apa tujuan dari penambahan garam kasar tersebut dalam proses pembuatan kimchi? Bagaimana karakteristik garam kasar dalam kaitannya dengan hidrolisis garam? Kemukakan pendapatmu secara ilmiah dengan melakukan studi literatur pada buku atau sumber internet!