

Kelompok :
Nama Anggota :

Kelas :



“

Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik mampu mengidentifikasi berbagai metode untuk memisahkan campuran melalui percobaan, diskusi, dan pengumpulan informasi dengan benar.
- Peserta didik mampu menganalisis manfaat proses pemisahan campuran melalui percobaan, diskusi, dan pengumpulan informasi dengan benar.
- Peserta didik mampu menyampaikan argumentasi melalui kegiatan presentasi dengan tepat dan percaya diri.

TEH POCI KHAS TEGAL



“

Teh Poci adalah budaya dari masyarakat daerah Tegal, wilayah pesisir pantai utara yang masuk wilayah provinsi Jawa Tengah. Teh poci merupakan teh asli dalam bentuk tubruk yang disajikan dalam wadah teko poci yang terbuat dari tanah liat. Dalam penyajiannya, biasanya masyarakat menambahkan gula batu serta perasan jeruk nipis ke dalam poci untuk menambah kenikmatan saat mengonsumsinya.

”

Tuliskanlah secara singkat, proses penyeduhan teh poci sesuai dengan simulasi yang telah kamu lakukan!

Menurut kelompok kalian, apakah teh poci khas Tegal yang ilustrasi pembuatannya sudah kalian uraikan di atas termasuk kedalam campuran? Jika iya, analisislah zat-zat pembentuk minuman teh poci tersebut!

Analisislah metode apa saja yang dapat dilakukan untuk memisahkan zat-zat pada minuman teh poci agar dapat dinikmati dengan mudah!

Mengapa metode pemisahan campuran yang digunakan pada proses penyeduhan teh poci berbeda dengan metode pemisahan campuran yang digunakan pada teh celup? Jelaskan secara rinci.

Apakah air teh dalam minuman teh poci tersebut dapat dimurnikan kembali menjadi air yang bening? Jika bisa, metode seperti apa yang dapat digunakan? Jelaskan secara rinci.



JAMU JUN KHAS SEMARANG



Jamu Jun adalah jamu berbahan baku 12 rempah alami yang berasal dari Demak. Jamu ini populer di wilayah sepanjang pantai utara Jawa Tengah, salah satunya di Pasar Semawis di wilayah pecinana kota Semarang. Minuman yang kaya rempah-rempah itu dipercaya ampuh mengusir masuk angin dan perut kembung. Sesaat sebelum disantap, taburan bubuk merica diberikan sebagai toping pelengkap oleh karenanya jamu jun memiliki cita rasa gurih, manis, dengan sedikit rasa pedas ditenggorokan, namun sangat nikmat dilidah.

untuk mengetahui cara pembuatan jamu jun, kalian dapat menyimak video berikut

Menurut kelompok kalian, apakah jamu Jun khas Semarang termasuk dalam campuran? Jika iya, analisislah zat-zat pembentuknya.

Analisislah dalam proses pembuatan jamu Jun apakah ditemukan suatu proses pemisahan campuran? Jika iya, sebutkan pada bagian manakah dan termasuk dalam metode pemisahan campuran apa? Jelaskan!

Apakah manfaat yang dapat diperoleh setelah melakukan peroses pemisahan campuran tersebut?