

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

LAJU REAKSI

Berbasis Problem Based Learning

Aktivitas 4



Nama :

Kelompok :



Tina Anggreani
Dra. Sri Nurhozati M.Si



Orientasi Masalah

Bacalah wacana berikut dengan seksama

Masalah 1



Gambar 1. Tape Ketam

Tape merupakan makanan yang cukup populer di Indonesia, khususnya di daerah Jawa. Tape biasanya dihidangkan pada hari raya Idul Fitri dan hajatan. Tape memiliki rasa manis dan sedikit mengandung alkohol, serta bertekstur lunak dan berair. Bahan dasar tape adalah beras ketan. Cara pembuatannya yaitu beras ketan direndam dan dikukus. Selanjutnya, tumbuk ragi padat hingga halus dan taburkan ke adonan ketan tadi bersama gula. Namun, jumlah ragi yang ditambahkan perlu diperhatikan. Karena, semakin banyak ragi maka rasa manis tape akan semakin berkurang.

Masalah 2



Gambar 2. Pembuatan Kopi



Gambar 2. Penyimpanan buah di kulkas

Pernahkah anda membuat kopi? Bubuk kopi akan lebih cepat larut jika dilarutkan dengan air panas dibandingkan dengan air dingin. Hal ini karena suhu air panas lebih tinggi dibandingkan air dingin. Ibu kalian pasti setelah berbelanja sayur dan buah akan segera memasukkannya ke dalam lemari es. Mengapa? Karena apabila tidak dilakukan, maka sayuran dan buah yang telah dibeli akan layu dan membusuk.



Organisasi Siswa untuk Belajar

Berdasarkan Wacana diatas

1. Apa yang menyebabkan semakin banyak ragi yang ditambahkan, rasa manis tape pun berkurang?
2. Mengapa pada proses pembuatan tape ragi perlu dihaluskan terlebih dahulu?
3. Apa yang menyebabkan makanan yang disimpan di suhu ruangan akan lebih cepat membusuk dibandingkan yang disimpan di lemari es?
4. Apa yang menyebabkan pelarutan kopi menggunakan suhu panas menjadi lebih cepat?

Jawaban Pertanyaan



Membimbing Penyelidikan

Jawablah masalah yang dipaparkan pada fase 1 menggunakan kolom dibawah ini

- Pada proses pembuatan tape dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
- Proses kimia laju reaksi pembuatan tape yaitu....
- Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)?
- Pada proses pelarutan kopi dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
- Proses kimia laju reaksi pelarutan kopi yaitu....

- Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)?
- Pada proses penyimpanan makanan dipengaruhi oleh faktor laju reaksi yaitu....
- Proses kimia laju reaksi penyimpanan makanan yaitu....
- Apakah dipengaruhi oleh tumbukan (jika ya berikan alasan)?



Mengembangkan dan Menyajikan Hasil

Setelah melakukan diskusi pembelajaran, presentasikan didepan teman dan guru!



Evaluasi Pemecahan Masalah

Tuliskan Kesimpulan dari Hasil Pembelajaran

Blank area for writing the conclusion from the learning results.