



LKPD

Prinsip Kerja Larutan Penyangga



Nama :

Kelompok :

Stimulasi



Pada kehidupan sehari-hari apakah kalian pernah menjumpai makanan yang dikemas ke dalam kaleng. Pada makanan kaleng ternyata menggunakan larutan penyangga untuk mengawetkan makanan agar tidak cepat membusuk. Untuk larutan penyangga yang sering digunakan pada pengawet makanan kaleng adalah asam sitrat dan natrium sitrat. Jadi jika makanan yang rasanya asam saat ditambahkan larutan penyangga kedalamnya maka larutan penyangga tersebut akan mempertahankan pH makanan tersebut agar tetap asam. Dari pernyataan tersebut kita dapat menuliskan pertanyaan dibawah ini

Identifikasi Masalah

1. Bagaimana prinsip kerja larutan penyangga?
2. Bagaimana pengaruh penambahan asam pada larutan penyangga?
3. Bagaimana pengaruh penambahan basa pada larutan penyangga?
4. Bagaimana pengaruh pengenceran terhadap larutan penyangga?

Pengumpulan Data

Pengolahan data

Pembuktian Data



Kesimpulan

