



**MERDEKA
BELAJAR**



PPG Pendidikan
Profesi
Guru
Calon Guru

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

HUKUM DASAR KIMIA



Nama :
Kelas :
Anggota Kelompok





PETUNJUK LKPD

1. Membaca do'a sebelum mengerjakan LKPD
2. Menuliskan identitas pada kolom yang telah disediakan.
3. Mengamati stimulus yang telah disediakan
4. Diskusikan dengan teman kelompok mengenai permasalahan yang tersedia.
5. Membaca materi yang tersedia pada buku pegangan maupun bahan ajar yang telah dibagikan.
6. Mengerjakan LKPD dengan tekun, teliti dan tepat waktu.
7. Setelah mengerjakan LKPD, sebaiknya memeriksa ulang jawaban

TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui studi literatur, peserta didik dapat menjelaskan bunyi hukum lavoisier dengan benar.
2. Melalui studi literatur, peserta didik dapat menganalisis massa zat pada reaksi kimia berdasarkan hukum lavoisier dengan benar.
3. Melalui studi literatur, peserta didik dapat menjelaskan bunyi hukum proust dengan benar.
4. Melalui studi literatur, peserta didik dapat menganalisis perbandingan massa unsur-unsur dalam senyawa berdasarkan hukum proust dengan tepat.
5. Melalui diskusi secara berkelompok, peserta didik dapat mengomunikasikan hasil diskusi mengenai hukum dasar kimia dengan berani di depan kelas.

Stimulus (Pemberian Rangsangan)



Sumber : <https://www.liputan6.com/feeds/read/5806715/cara-membuat-kue-cucur-tradisional-yang-lezat-dan-besarang>

"Di suatu acara keluarga, Nenek Bahariah membuat kue cucur, salah satu jajanan khas Sulawesi Selatan yang terbuat dari campuran tepung beras, gula merah, dan air. Kue ini digoreng dengan teknik khusus agar bagian tengahnya mengembang dan pinggirannya renyah. Untuk menghasilkan 10 cucur, Nenek Bahariah mencampurkan 250 gram tepung beras, 200 gram gula merah, dan 200 ml air. Ia menimbang seluruh bahan sebelum dimasak, lalu setelah kue matang, ia menimbang hasilnya. Ia mendapati bahwa massa total kue cucur yang sudah jadi hampir sama dengan massa seluruh bahan mentah, meskipun ada sedikit air yang menguap dan minyak yang terserap. Suatu ketika, cucunya mencoba membuat 10 cucur sendiri, tetapi karena ingin lebih manis, ia menambahkan gula 300 gram dan mengurangi tepung menjadi 200 gram. Hasilnya? Kue cucur tidak mengembang sempurna, pinggirannya terlalu tipis, bagian tengah tidak mengembang dan rasanya terlalu manis. Bahkan beberapa cucur menjadi gosong di bagian luar karena kandungan gula yang tinggi membuatnya cepat karamelisasi saat digoreng. Ia pun sadar bahwa komposisi bahan sangat mempengaruhi hasil akhirnya.

Berikut tabel perbedaan Resep Nenek Bahariah dan Resep Cucu (Eksperimen Sendiri)

Bahan	Resep Nenek Bahariah	Resep Cucu (Eksperimen Sendiri)
Tepung beras	250 gram	200 gram
Gula Merah	200 gram	300 gram
Air	200 mL	200 mL
Total Massa Bahan	659 gram (mengabaikan berat air yang menguap & minyak yang terserap)	700 gram

Problem Statement (Identifikasi Masalah)



Silahkan bekerja sama dengan anggota kelompok mu untuk mencari solusi terhadap masalah yang disajikan.

Data Collection (Pengumpulan Data)

Setelah anda mengidentifikasi masalah yang ada pada kegiatan sebelumnya, anda perlu mengumpulkan data untuk mencari penyelesaian masalah tersebut. Kumpulkan data dari berbagai sumber referensi belajar seperti buku teks, jurnal ilmiah dan internet.

Data Processing (Pengolahan Data)

Jawablah pertanyaan yang telah dirumuskan berdasarkan data-data yang telah dikumpulkan!



Verification (Pembuktian)



Setelah melakukan diskusi, masing-masing kelompok melakukan presentasi dan tanya jawab. Jika ada pertanyaan dapat dituliskan di bawah ini disertai nama penanya!

Generalization (generalisasi)



Buatlah kesimpulan dari hasil diskusi yang telah kalian lakukan!