

## EVALUASI PEMBELAJARAN 3

1. Dalam suatu proses memasak, bahan yang dihaluskan lebih cepat matang dibandingkan bahan yang tidak dihaluskan. Jelaskan mengapa hal tersebut dapat terjadi dengan mengaitkan konsep laju reaksi!

**Jawaban:**

2. Seseorang memasak dengan api besar dan api kecil, tetapi menghasilkan waktu memasak yang berbeda. Analisislah pengaruh suhu terhadap laju reaksi pada proses tersebut!

**Jawaban:**

3. Dalam suatu reaksi, penambahan zat tertentu dapat mempercepat reaksi tanpa ikut habis bereaksi. Jelaskan peran zat tersebut dalam mempercepat laju reaksi!

**Jawaban:**

