

## EVALUASI PEMBELAJARAN 3

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini!

1. Dua jenis bumbu digunakan untuk memasak daging. Bumbu A lebih pekat dibandingkan bumbu B. Setelah 30 menit, daging yang dimasak menggunakan bumbu A terasa lebih kuat dibandingkan daging dengan bumbu B.

Interpretasikan fenomena tersebut berdasarkan teori tumbukan dan pengaruh konsentrasi terhadap laju reaksi!

**Jawaban:**

2. Dua kelompok siswa memasak kentang dengan cara berbeda. Kelompok pertama memotong kentang menjadi bagian kecil-kecil, sedangkan kelompok kedua memasak kentang dalam keadaan utuh. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa kentang yang dipotong kecil lebih cepat matang.

Analisislah hubungan antara ukuran kentang dengan frekuensi tumbukan dan pengaruhnya terhadap cepat lambatnya proses pemasakan!

**Jawaban:**

3. Seorang siswa menyatakan: "Memasak dengan api besar dapat mempercepat proses pemasakan karena suhu yang lebih tinggi meningkatkan laju reaksi."

Nilailah pernyataan tersebut! Apakah tepat atau tidak? Jelaskan alasanmu berdasarkan konsep suhu dan laju reaksi!

**Jawaban:**

## EVALUASI PEMBELAJARAN 3

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini!

4. Seorang siswa melakukan dua percobaan dengan reaksi yang sama. Reaksi pertama tanpa katalis berlangsung selama 10 menit, sedangkan reaksi kedua dengan katalis berlangsung selama 3 menit.

Berdasarkan data tersebut, simpulkan peran katalis terhadap laju reaksi!

**Jawaban:**

