

D. Aktivitas Pengamatan

Simaklah video berikut.



CLICK HERE

Gula Jawa Magelang

Gula jawa merupakan salah satu produk pangan tradisional yang dapat digunakan sebagai konteks untuk mempelajari perubahan zat. Dalam proses pembuatannya, nira kelapa mengalami beberapa tahapan:

Penyadapan → Penyaringan → Pemanasan → Pengentalan → Pencetakan → Pendinginan

Amati!

Pada setiap tahap, perhatikan:

- wujud,
- warna,
- volume,
- dan perubahan yang terjadi.

Selama menonton, catat minimal 3 perubahan yang kamu amati.

L - *Learned*



Tahap Pembuatan	Peristiwa yang diamati	Perubahan Wujud Zat
Nira Dipanaskan		
Nira Mengental		
Pencetakan Nira		
Pendinginan Gula Jawa		