

Kunci Jawaban LKPD

Judul Artikel: Pengaruh Model Pembelajaran Inkuiri Terbimbing Melalui Eksperimen Pembuatan Es Krim terhadap Higher Order Thinking Skills (HOTS) Siswa Kelas IV Sekolah Dasar

Nama: Arinda Salsabila Putri

NIM: 228620600101

Program Studi: Pendidikan Guru Sekolah Dasar

Pertemuan Ke-1

A. Orientasi

(Video YouTube menampilkan proses pembuatan es krim dengan dan tanpa garam.)

B. Merumuskan Masalah

1. Apa saja yang kalian temukan dari video tersebut?

Jawaban:

Es krim yang menggunakan garam lebih cepat membeku daripada yang tanpa garam.

2. Setelah melihat video tersebut, tuliskan satu pertanyaan masalah yang ingin kalian selidiki tentang es krim dengan garam dan tanpa garam!

Jawaban:

Bagaimana pengaruh garam terhadap kecepatan pembekuan es krim?

C. Merumuskan Hipotesis

1. Menurutmu, mengapa garam bisa membuat es krim lebih cepat membeku?

Jawaban:

Jika garam ditambahkan pada campuran es, maka es krim akan membeku lebih cepat dibandingkan tanpa garam, karena garam menurunkan titik beku es sehingga proses pembekuan adonan berlangsung lebih cepat.

Pertemuan Ke-2

D. Mengumpulkan Data

1. Perubahan yang terlihat pada adonan es krim dan bandingkan hasil antara es krim dengan garam dan tanpa garam:

Waktu (menit)	Perubahan yang Terlihat (dengan garam)	Tekstur dengan garam (cair/kental/padat)	Perubahan yang Terlihat (tanpa garam)	Tekstur tanpa garam (cair/kental/padat)
0	Susu cair	cair	Susu cair	Cair
5	Mulai mengental	Kental	Masih cair	Cair
10	Semakin padat	Setengah padat	Mulai mengental	Kental
15	Menjadi es krim padat	Padat	Belum sepenuhnya padat	Setengah padat

2. Menurutmu, mengapa es krim dengan garam bisa lebih cepat membeku dibandingkan es krim tanpa garam? (C4)

Jawaban:

Es krim dengan garam bisa lebih cepat membeku karena garam membuat suhu es menjadi lebih rendah dari biasanya. Ketika suhu es turun, adonan es krim menjadi lebih cepat dingin