

# LKPD

## Lembar Kerja Peserta Didik

PERUBAHAN WUJUD BENDA

Fase B/Kelas IV



# Lembar Kerja Peserta Didik Pertemuan Ke-1

Kelompok:

Nama Anggota Kelompok:

## Tujuan Pembelajaran:

1. Peserta didik dapat menganalisis proses perubahan wujud benda cair menjadi padat melalui eksperimen. (C4)
2. Peserta didik dapat mengevaluasi faktor-faktor yang memengaruhi perubahan wujud benda cair menjadi padat. (C5)
3. Peserta didik dapat menciptakan produk sederhana dari perubahan wujud benda cair menjadi padat. (C6)

## Pentunjuk Umum:

1. Bacalah setiap bagian LKPD dengan teliti dan ikuti langkah-langkahnya.
2. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan bersama kelompokmu.
3. Lakukan percobaan sesuai petunjuk dan amati setiap perubahan yang terjadi.
4. Catat hasil pengamatan pada tabel yang tersedia dengan jujur dan rapi.
5. Jawablah pertanyaan, tuliskan kesimpulan, dan isi bagian refleksi setelah kegiatan selesai.

## A. Orientasi

<https://youtu.be/WuvWrRwuCOw?si=aBotlWLWBBdaBowS>



## B. Merumuskan Masalah

1. Apa saja yang kalian temukan di video tersebut?



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



## C. Merumuskan Hipotesis

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



# Lembar Kerja Peserta Didik

## Pertemuan Ke-2



### D. Mengumpulkan Data

Lakukan eksperimen sederhana!

Judul: Eksperimen Pembuatan Es Krim

Alat dan Bahan:

1. Susu UHT
2. Kantong plastik
3. Es batu secukupnya
4. Garam kasar 6–8 sdm
5. Sendok
6. Wadah
7. Handuk kecil

Langkah-langkah:

Eksperimen 1 (Dengan Garam):

1. Masukkan susu ke kantong plastik, tutup rapat.
2. Siapkan wadah berisi es batu dan garam.
3. Masukkan kantong berisi susu ke wadah, tutup rapat.
4. Guncang selama  $\pm 10$ –15 menit.
5. Amati perubahan adonan menjadi es krim.

Eksperimen 2 (Tanpa Garam):

1. Masukkan susu ke kantong plastik, tutup rapat.
2. Siapkan wadah berisi es batu tanpa garam.
3. Masukkan kantong berisi susu ke wadah, tutup rapat.
4. Guncang selama  $\pm 10$ –15 menit.
5. Amati perubahan adonan.


I. Tuliskan pada menit ke berapa perubahan terlihat pada adonan es krim, kemudian bandingkan hasil perubahan tersebut antara es krim yang menggunakan garam dan yang tanpa garam!

Perubahan yang Terlihat (dengan garam)	Tekstur dengan garam (cair/kental/padat)	Perubahan yang Terlihat (tanpa garam)	Tekstur tanpa garam (cair/kental/padat)	Waktu Terjadinya Perubahan (menit)

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



**3. Faktor apa saja yang mempengaruhi pembekuan es krim? (C5)**

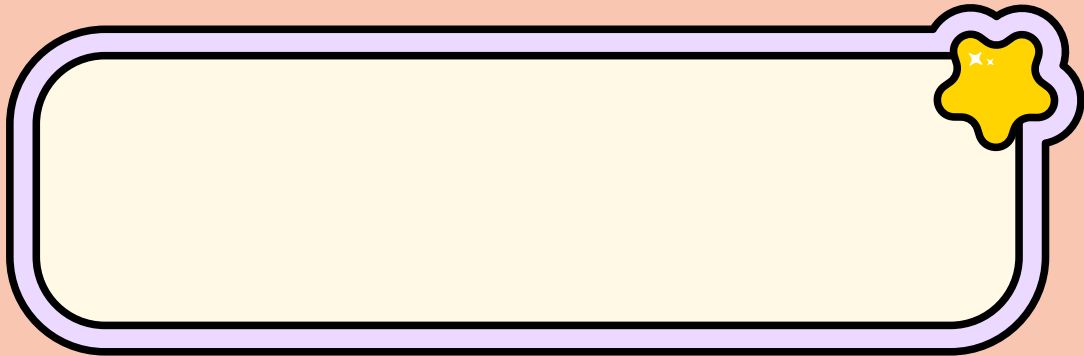


**4. Jika kamu diminta untuk membuat es krim baru, rasa atau bahan apa yang kamu tambahkan agar lebih menarik? (C6)**



### E. Merumuskan Kesimpulan

Apa yang dapat kamu simpulkan tentang pengaruh garam terhadap proses pembekuan es krim?



### F. Refleksi

1. Apa hal menarik yang kamu temukan dari eksperimen ini?



2. Jika mengulangi eksperimen apa yang ingin kamu perbaiki atau kamu ubah?

