

Ringkasan Materi

Hubungan Anatar Hantaran Panas, Suhu, dan pengaruh suhu terhadap benda :

1. Panas atau suhu itu dapat berpindah dari satu tempat ke tempat lain dengan tiga cara yaitu:
 - Konduksi : Perambatan panas melalui benda padat. Panas merambat atau berpindah tempat melalui penghantar tetapi tidak diikuti perpindahan partikel-partikel penghantarnya. Misal: panas merambat melalui besi.
 - konveksi : Perpindahan panas melalui penghantar disertai partikel penghantarnya. Air mendidih
 - Radiasi: perpindahan panas tanpa perantara. Panas matahari sampai ke bumi.
2. Kemampuan benda menghantarkan panas/suhu dikelompokkan menjadi dua :
 - Konduktor panas : Benda yang dapat menghantarkan panas dengan baik.misal: sendok logam, spatula logam,dll
 - Isolator panas: Benda yang tidak dapat menghantarkan panas dengan baik, seperti kayu, plasti,dll
3. Suhu /panas akan mempegaruhi benda diantaranya:
 - Mengubah warna
 - Mengubah tekstur
4. Ketika memasak maka ada pengahantar panas, hantaran panas, ada suhu yang akan mempengaruhi benda terutama yang dimasak. Hubungannya adalah bahwa untuk memasak nasi goerng diperlukan suhu/ panas api, pengahantar panas wajan , dan bahan maskan yang akan dipanaskan hingga matang. Alat masak ada yang berupa konduktor (wajan) isolator pegangan spatula, panas merambat melalui wajan merupakan hantaran panas secara konduksi.

Dengan terkena panas maka nasi dan berbagai bumbunya menjadi matang /berubah warna dan tekstur karena terkan panas atau suhu.Dengan demikia ada hubungan antara hantaran panas, suhu dan pengaruh suhu terhadap benda.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

No	Peralatan yang diperlukan dalam memasak nasi goreng	Sifat hantaran panas
1		
2		
3		
4		

No	Peralatan / bahan masakan sebelum dimasak/dipanaskan	Peralatan / bahan masakan sesudah dimasak/dipanaskan
1		
2		
3		
4		

Hubungan antara suhu, sifat hantaran dan perubahan benda terhadap suhu adalah

.....
.....
.....

.....

Lampiran Penilaian:

1. Teknik Penilaian

- a. Penilaian Sikap: rasa ingin tahu, tanggung jawab
- b. Penilaian Pengetahuan: uraian
- c. Penilaian Keterampilan: unjuk kerja

2. Bentuk Instrumen Penilaian

a. Penilaian sikap

No	Nama Peserta Didik	Aspek yang Dinilai	
		Rasa ingin tahu	Tanggung jawab
1.			
2.			
3.			
Keterangan: 1 : Kurang 2 : Cukup 3 : Baik 4 : Baik sekali			

b. Penilaian pengetahuan

- 1) IPA
 - 1. Apa perbedaan alat /bahan sebelum dipanaskan/dimasak dan sesudah dimasak/dipanaskan?
 - 2. Apakah yang terjadi nasi goreng bisa berubah warna atau berubah tekstur?
 - 3. Apakah fungsi dari wajan dalam proses memasak nasi goreng?
 - 4. Jelaskan hubungan antara suhu, sifat hantaran dan perubahan benda akibat pengaruh suhu!

c. Penilaian keterampilan

1) IPA dinilai dengan rubrik laporan tentang penemuan.

Kriteria	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
1. Tingkat kematangan				
2. Rasa				
3. Penyajian				

Catatan: Centang (P) pada bagian yang memenuhi kriteria.

Penilaian : $\frac{\text{Total Nilai}}{12} \times 100 = \dots\dots\dots$

12

Contoh

$$\frac{4+3+4}{12} \times 100 = 91,6$$

12