



Aktivitas

Setelah mempelajari kimia makromolekul yang terdapat dalam makanan khas Kabupaten Bantul yaitu sate klathak, ayo uji pemahaman mu melalui aktivitas dibawah ini!

Bagaimana peran yang dimiliki oleh lemak pada daging kambing pada pembuatan sate klathak?

Bagaimana proses pematang daging dapat mempengaruhi rasa dan aroma sate klathak?



Aktivitas

Kerjakan aktivitas berikut dengan menjodohkan dengan jawaban yang menurut Kamu tepat!

Protein



Salah satu bentuk karbohidrat yang tersusun atas banyak unit monosakarida dan terdapat pada sani atau lontong yang disajikan bersama sate klathak

Karbohidrat



Makromolekul yang berfungsi untuk membangun dan memperbaiki jaringan tubuh, terdapat pada daging kambing yang digunakan dalam Sate Klathak.

Asam Amino



Senyawa yang memberikan energi utama dalam tubuh

Arang



Cadangan energi dan melarutkan vitamin dan dapat ditemukan pada anggota daging kambing

Polisakarida



Tersusun atas karbon dan menghasilkan panas yang tinggi dan merata serta memberikan aroma *smoky*

Lemak



Pembentuk protein yang terkandung dalam daging kambing Sate Klathak, berfungsi untuk proses metabolisme tubuh