



Aktivitas

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

Pada proses pengolahan rambak kulit menyebabkan kolagen berubah menjadi bentuk yang lebih kenyal dan elastis. Ikatan kimia apa yang terlibat dalam proses ini?

Proses pembuatan rambak terjadidenaturasi protein. Jelaskan apa yang dimaksud dengan denaturasi protein dan pengaruhnya terhadap rambak kulit!





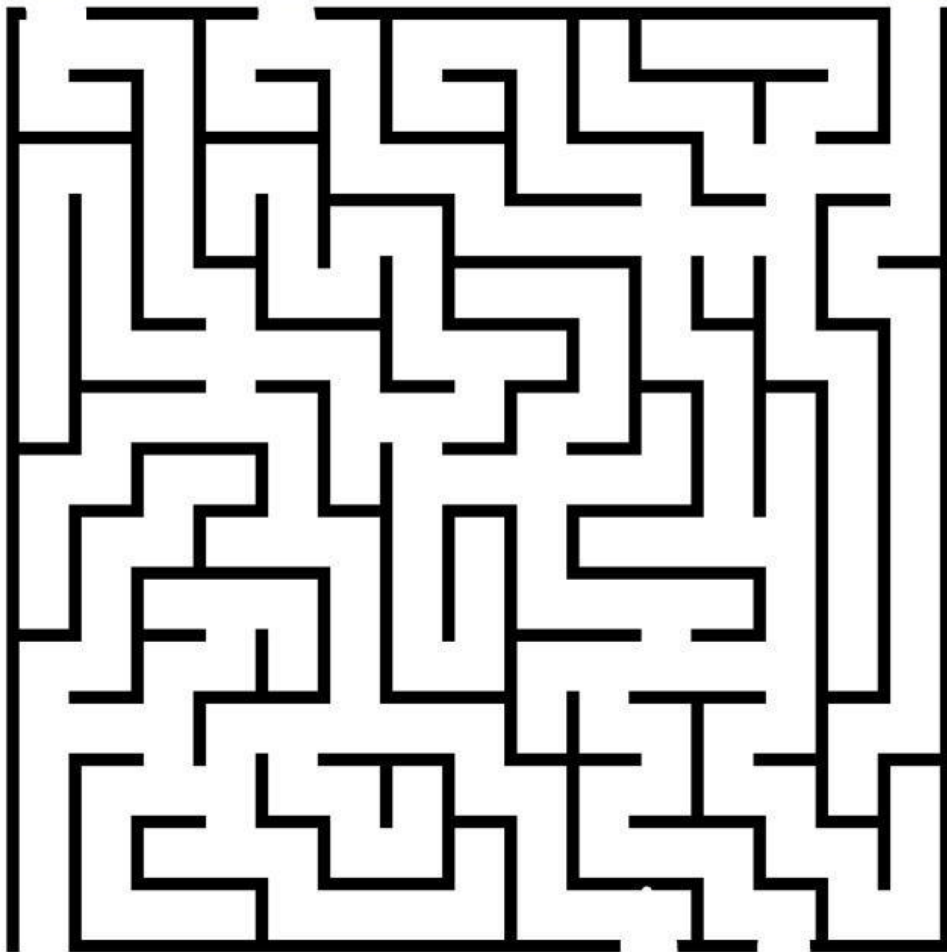
Aktivitas

- 1) Rambak kulit yang digoreng memiliki tekstur kenyal karena pemanasan yang menyebabkan kolagen terurai menjadi
- 2) Kolagen yang terdapat dalam rambak kulit adalah contoh dari jenis makromolekul
- 3) Rambak kulit mengandung polisakarida yang disebut _____, yang memberikan kekuatan struktural pada sel kulit.

1

2

3



Gelatin

Lipid Protein

