

## **UJI KOMPETENSI**

**NAMA :**

**KELAS :**

**NO. ABSEN :**

**A. Pilihlah jawaban yang paling tepat dan benar!**

1. Hidrolisis garam merupakan proses reaksi ion garam dengan air yang dapat mempengaruhi pH larutan. Garam yang mengalami hidrolisis sebagian dan menghasilkan larutan bersifat asam adalah...
  - a. NaCl
  - b. KNO<sub>3</sub>
  - c. NH<sub>4</sub>Cl
  - d. Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>
  
2. Pada praktikum pembuatan telur asin, tanah liat ditambahkan ke dalam larutan garam. Fungsi utama tanah liat dalam proses ini adalah...
  - a. Memberikan warna khas pada telur
  - b. Mempercepat proses hidrolisis garam
  - c. Membantu meratakan penyerapan garam oleh telur
  - d. Menambah kadar pH larutan garam
  
3. Jika suatu larutan garam memiliki pH lebih besar dari 7, maka garam tersebut bersifat...
  - a. Asam
  - b. Netral
  - c. Basa
  - d. Tidak mengalami hidrolisis
  
4. Pada pengukuran pH larutan garam dalam praktikum, jika pH awal larutan adalah 7 dan setelah beberapa hari meningkat menjadi 8, maka kemungkinan garam yang digunakan adalah...
  - a. Garam dari asam lemah dan basa kuat

- b. Garam dari asam kuat dan basa kuat
  - c. Garam dari asam kuat dan basa lemah
  - d. Garam dari asam lemah dan basa lemah
5. Proses hidrolisis garam dalam pembuatan telur asin dipengaruhi oleh komposisi garam yang digunakan. Jika larutan garam cenderung netral, maka jenis garam yang digunakan adalah...
- a. Garam dari asam kuat dan basa kuat
  - b. Garam dari asam kuat dan basa lemah
  - c. Garam dari asam lemah dan basa kuat
  - d. Garam dari asam lemah dan basa lemah
6. Peran abu gosok dalam pembuatan telur asin adalah...
- a. Mempercepat penyerapan garam ke dalam telur
  - b. Menetralkan pH larutan garam
  - c. Menghambat proses pengasinan
  - d. Meningkatkan kadar air dalam telur
7. Jika pH larutan garam dalam praktikum mengalami perubahan dari 7 menjadi 6, maka hal ini menunjukkan bahwa larutan tersebut mengalami...
- a. Peningkatan sifat basa
  - b. Penurunan sifat asam
  - c. Peningkatan ion  $H^+$  dalam larutan
  - d. Tidak mengalami hidrolisis
8. Faktor utama yang mempengaruhi tingkat keasinan telur asin setelah proses pengasinan adalah...
- a. Lama penyimpanan
  - b. Jumlah telur yang direndam
  - c. Warna cangkang telur
  - d. Ukuran telur
9. Hidrolisis garam terjadi karena adanya reaksi antara ion garam dengan...
- a. Oksigen

- b. Air
  - c. Udara
  - d. Cahaya
10. Perubahan pH larutan garam selama proses pengasinan dapat dipengaruhi oleh...
- a. Suhu ruangan dan lama penyimpanan
  - b. Jenis telur yang digunakan
  - c. Warna tanah liat yang digunakan
  - d. Banyaknya abu gosok yang dibalurkan