

## UJI KOMPETENSI

Nama :

Kelas :

No. Absen :

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

1. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan telur asin khas Lombok Sasak adalah...

- a. Garam dan cuka
- b. Garam dan abu gosok
- c. Garam, tanah liat, dan abu gosok
- d. Garam, pasir, dan abu gosok

2. Proses pemeraman telur asin bertujuan untuk...

- a. Membuat telur lebih mudah dikupas
- b. Menambah berat telur
- c. Mempercepat proses pembusukan
- d. Mengawetkan telur dan mengubah teksturnya

3. Perubahan tekstur putih dan kuning telur setelah pemeraman terjadi karena...

- a. Osmosis garam ke dalam telur
- b. Penguapan air dari telur
- c. Reaksi telur dengan udara
- d. Hilangnya protein dalam telur

4. Jenis garam yang mengalami hidrolisis parsial dalam proses pembuatan telur asin adalah...

- a. NaCl
- b.  $\text{CaCO}_3$
- c. KCl
- d.  $\text{NH}_4\text{Cl}$

5. Jika larutan dari campuran pembalut telur diuji dengan indikator universal dan menunjukkan warna biru, maka sifat larutan tersebut adalah...

- a. Asam
- b. Basa
- c. Netral
- d. Tidak bereaksi

6. Komponen dalam campuran pembalut telur yang menyebabkan larutan bersifat basa adalah...

- a. Garam dapur ( $\text{NaCl}$ )
- b. Tanah liat ( $\text{Al}_2\text{O}_3$ )
- c. Abu gosok ( $\text{CaCO}_3$ )
- d. Kuning telur

7. Garam yang berasal dari asam lemah dan basa kuat, seperti  $\text{CaCO}_3$ , ketika dilarutkan dalam air akan membentuk larutan yang bersifat...

- a. Asam
- b. Basa
- c. Netral
- d. Tidak bereaksi

8. Proses hidrolisis garam terjadi ketika...

- a. Garam bereaksi dengan logam
- b. Garam bereaksi dengan air membentuk ion-ionnya
- c. Garam mengalami penguapan
- d. Garam mengalami dekomposisi termal

9. Salah satu faktor yang menyebabkan telur asin lebih awet setelah pemeraman adalah...

- a. Air dalam telur keluar karena tekanan osmosis dari garam
- b. Adanya fermentasi oleh mikroorganisme
- c. Protein dalam telur mengalami dekomposisi

d. Telur kehilangan seluruh kandungan airnya

10. Manakah dari pernyataan berikut yang benar tentang sifat hidrolisis garam dalam pembuatan telur asin?

- a.  $\text{NaCl}$  mengalami hidrolisis sempurna
- b.  $\text{CaCO}_3$  mengalami hidrolisis parsial dan menghasilkan larutan basa
- c.  $\text{Al}_2\text{O}_3$  dalam tanah liat menyebabkan larutan bersifat asam
- d. Semua garam dalam campuran pembalut telur tidak mengalami hidrolisis