UJI KOMPETENSI

Nama :

Kelas :

No. Absen :

B. Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini!

1. Jelaskan perbedaan antara hidrolisis parsial dan hidrolisis total dalam pembuatan telur asin khas Sasak!
2. Mengapa NaCl tidak mengalami hidrolisis dalam air, tetapi tetap dapat masuk ke dalam telur selama proses pengasinan?
3. Hitung pH larutan abu gosok jika diketahui konsentrasi ion OH^- dalam larutan sebesar 1×10^{-3} M!
4. Jelaskan bagaimana pengaruh pH larutan terhadap proses denaturasi protein dalam pembuatan telur asin khas Sasak!
5. Bagaimana cara menentukan jenis hidrolisis garam hanya berdasarkan komponen penyusunnya?

JAWABAN

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS