Aktivitas

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

Bagaimana peran masing-masing makromolekul dalam memberikan rasa, tekstur, ataupun manfaat nutrisi pada Geplak Bantul?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Bagaimana kelapa dapat mempengaruhi hasil akhir dan kualitas pada Geplak Bantul?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LIVEWORKSHEETS

Aktivitas

A	C	K	S	G	A	M	I	L	O	P	E	K	T	I	N	I	R
R	G	Z	L	L	M	L	I	P	I	D	A	P	A	U	I	Z	E
D	H	J	D	U	I	E	K	I	T	I	N	I	R	X	M	U	A
M	K	Y	U	K	S	M	I	K	A	L	I	U	E	M	E	R	K
G	L	U	K	O	S	A	K	A	S	Y	K	Z	I	X	T	U	S
O	P	R	O	S	I	K	A	R	A	M	E	L	I	S	A	S	I
R	O	S	A	A	V	U	T	B	T	V	L	A	P	I	B	O	M
E	B	E	N	Z	E	K	A	O	E	T	A	K	P	E	O	P	A
N	R	I	C	A	L	U	N	H	I	X	P	I	Z	Y	L	L	I
G	F	R	A	C	L	S	P	I	K	K	A	F	S	G	I	O	L
F	G	E	P	L	A	K	E	D	A	J	E	M	U	R	S	G	L
I	T	B	U	D	A	D	P	R	I	O	R	I	T	I	M	E	A
R	A	U	P	I	K	A	T	A	N	E	S	T	E	R	E	P	R
A	U	S	U	S	U	K	O	T	P	A	N	G	G	A	N	G	D

Mendatar

1. Senyawa kimia utama yang memberikan rasa manis pada geplak
2. Senyawa kimia yang dapat memberikan rasa gurih dan dapat ditemukan dalam kelapa
3. Prose kimia yang terjadi saat gula dicairkan dan lebih pekat
4. Jenis ikatan yang terdapat dalam molekul lemak yang memberikan kepadatan energi pada geplak
5. Jenis makromolekul yang mengandung karbon, hidrogen, dan oksigen yang memberikan energi pada tubuh

LIVEWORKSHEETS

Menurun

1. Senyawa kimia yang terkandung dalam kelapa dan memberikan tekstur kenyal pada geplak
2. Reaksi yang terjadi saat karbohidrat dalam gula dipecah menjadi energi dalam tubuh
3. Senyawa yang berfungsi memberikan kelembutan dan kenikmatan pada geplak
4. Kandungan dalam gula yang memberi rasa manis dan memberikan energi instan pada tubuh

LIVEWORKSHEETS