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 !
2. Mengapa NaCl tidak mengalami hidrolisis dalam air, tetapi tetap dapat masuk ke dalam telur selama proses pengasinan?
3. Tentukan sifat, jenis, dan pH larutan garam yang digunakan dalam pembuatan telur asin, serta jelaskan bagaimana larutan tersebut mempengaruhi proses pengasinan!
4. Jelaskan bagaimana pengaruh pH larutan terhadap proses denaturasi protein dalam pembuatan telur asin !
5. Bagaimana cara menentukan jenis hidrolisis garam hanya berdasarkan komponen penyusunnya?

JAWABAN

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS