UJI KOMPETENSI

Nama :

Kelas :

No. Absen :

B. Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini!

1. Jelaskan peran garam, tanah liat, dan abu gosok dalam pembuatan telur asin khas Lombok Sasak!
2. Mengapa setelah pemeraman telur menjadi lebih kenyal dan kuning telurnya lebih berminyak?
3. Sebuah campuran garam, tanah liat, dan abu gosok diuji dengan indikator universal dan menunjukkan warna biru. Jelaskan apa yang terjadi pada larutan tersebut!
4. Tentukan reaksi hidrolisis yang terjadi jika $CaCO_3$ dalam abu gosok dilarutkan dalam air!
5. Bagaimana hubungan antara jenis garam yang mengalami hidrolisis dengan perubahan pH dalam pembuatan telur asin?

JAWABAN

LIVEWORKSHEETS