



Aktivitas

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

Mengapa bakmi letek tidak bewarna seperti bakmi pada umumnya, tetapi bewarna putih keruh atau kecoklatan?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Mengapa proses pengeringan dapat mempengaruhi kualitas bakmi letek?

.....
.....
.....
.....
.....
.....





Aktivitas

Ayo uji pemahaman yang kamu punya dengan memasangkan dengan jawaban yang menurut kamu benar.

Aku bertugas untuk membuat bakmi letek kenyal dan elastis. Aku dapat ditemukan pada tepung dan terbentuk dari monomer-monomer gula.

Aku terjadi jika gula dan protein bertemu dan dipanaskan, aku juga bisa memberi warna kecoklatan dan aroma pada bakmi.

Aku terdiri dari rantai panjang asam amino dan sering ditemukan dalam telur yang digunakan dalam pembuatan bakmi letek. Aku memiliki peran penting dalam dalam pertumbuhan dan perbaikan tubuh.

Denaturasi protein

Reaksi Maillard

Polisakarida

Protein

Amilopektin

Lemak

Amilosa

Gluten