Aktivitas

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

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Mengapa proses pengeringan dapat mempengaruhi kualitas bakmi lethek?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LIVEWORKSHEETS

Aktivitas

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

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

Aku merupakan komponen penting dalam tepung yang digunakan untuk memuat bakmi lethek. Aku tersusun atas glukosa dan lebih bercabang daripada amilosa.

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

Aku adalah bahan yang paling banyak terdapat di bakmi lethek. Aku memiliki banyak unit gula yang terikat.

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

Aku terjadi ketika protein dalam bakmi lethek dipanaskan dan aku bisa kehilangan fungsi asalku. Tetapi proses ini membuat aku lebih mudah di cerna.

Denaturasi protein

Reaksi Maillard

Polisakarida

Protein

Amilopektin

Lemak

Amilosa

Gluten

LIVEWORKSHEETS