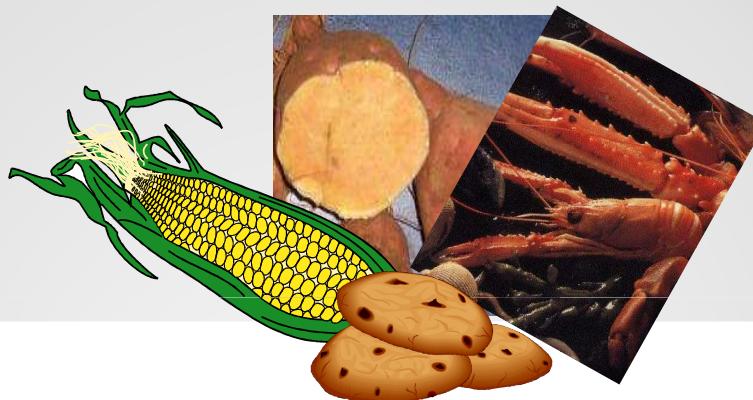
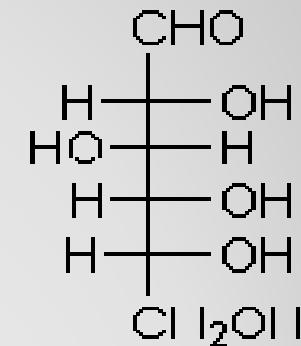
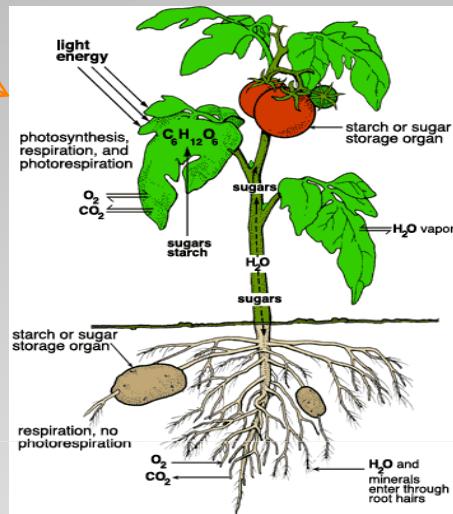


KARBOHIDRAT



AI MAHMUDATUSSA'ADAH



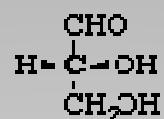
- Jenis -Jenis Karbohidrat
Monosakarida
Disakarida
Polisakarida



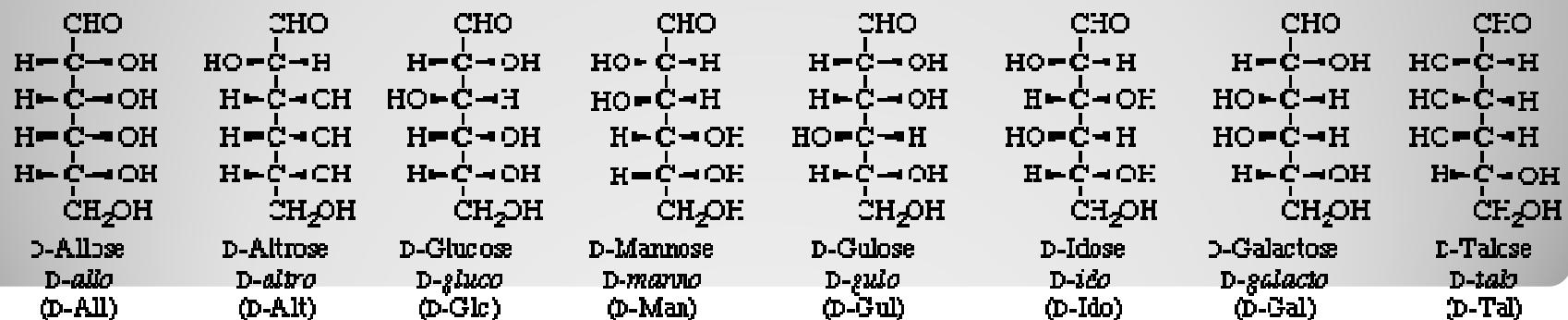
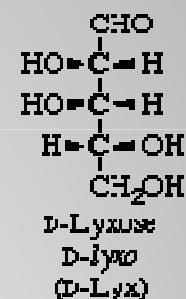
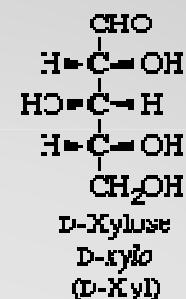
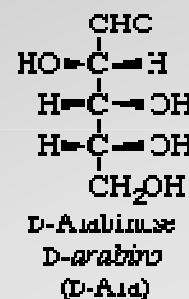
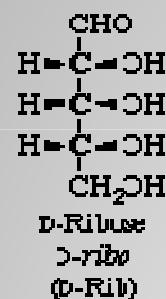
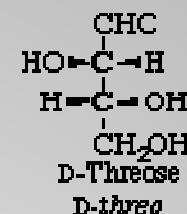
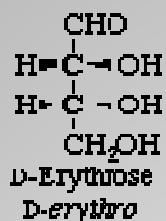
Karbohidrat dapat dibedakan berdasarkan ketercernaannya :

Dapat dicerna: D-glukosa, D-fruktosa, laktosa, pati, sukrosa

Tdk dpt dicerna: selulosa, hemiselulosa, pentosan, zat pektik; pada ruminansia, selulosa dpt dicerna oleh enzim selulase.



D-Glyceraldehyde
D-glyceraldehyde



- **Tipe Karbohidrat, Komponen, dan Sumbernya**

Tipe	Komponen	Sumber
Polisakarida, pati, dekstrin	D-glukosa	Biji-bijian, umbi-umbian, kacang-kacangan, tebu, bit
Selulosa	D-glukosa	Dinding sel dan serat tanaman
Glikogen	D-glukosa	Hati, jaringan hewan, jagung
Hemiselulosa	L-arabinosa, D-xylosa, L-rhamnosa, D-galaktosa, D-manosa, D-glukosa, D-glukoronat dan D-galakturonat	Dinding sel dan serat tanaman, biji-bijian, kacang-kacangan, tepung, dedak

- **Tipe Karbohidrat, Komponen, dan Sumbernya**

Pentosan	L-arabinosa, D-xylosa	Hemiselulosa dan senyawa-senyawa pektik
Senyawa-senyawa pektik	Asam D-galakturonat, L-arabinosa, D-galaktosa, L-rhaminosa, L-fukosa	Pada buah-buahan, terutama jeruk dan apel, bit, sayur-sayuran
<u>Oligosakarida</u> Rafinosa, stachynosa,	D-galaktosa, D-glukosa, D-fruktosa	Kacang-kacangan, biji-bijian, bit, dan tebu
Fruktosil-sukrosa	D-fruktosa, D-glukosa	Biji-bijian, bawng bombay, bawng bakung
Maltooligosakarida	D-glukosa	Sirup, malt, amilodektrin