

KIMIA ORGANIK

STEREOKIMIA, KARBOHIDRAT, LEMAK DAN PROTEIN

Oleh:

Prof. Dr. Hardjono Sastrohamidjojo

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Gadjah Mada

GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
BAB I. STEREOKIMIA	1
1.1 Isomer	1
1.2 Teori dari van't Hoff dan Le Bel	10
1.3 Perjanjian-perjanjian	13
1.4 Konfigurasi R dan S	22
1.5 Pemisahan campuran-campuran rasemat	26
1.6 Perubahan/inversi Walden	30
1.7 Isomer geometri	33
BAB II. KARBOHIDRAT	42
2.1 Pendahuluan	42
2.2 Monosakarida atau Monosa	44
2.3 Menentukan struktur dari glukosa	45
2.4 Struktur dari fruktosa	52
2.5 Bentuk-bentuk (Konfigurasi)	55
2.6 Pemecahan (degradasi) dan sintesis dari serangkaian gula	59
2.7 Perubahan Lobryde Bruyn – van Ekenstein	62
2.8 Perubahan aldosa menjadi ketosa	70
2.9 Reaksi Oksidasi terhadap Monosakarida	75
2.10 Disakarida	85
2.11 Polisakarida atau Poliosa	91
BAB III. LEMAK	98
3.1 Penamaan Lemak	100
3.2 Cara menentukan kedudukan ikatan rangkap	108
3.3 Sabun dan deterjen	111

BAB IV. PROTEIN	117
4.1 Sifat-sifat karakteristik protein	118
4.2 Klasifikasi protein	119
4.3 Asam-asam Amino	123
4.4 Bentuk/konfigurasi	131
4.5 Sifat-sifat asam-asam amino protein	132
4.6 Sintesis asam-asam amino	136
4.7 Sintesis polipeptida	142
4.8 Reaksi-reaksi warna dari protein	144
4.9 Penamaan	150
4.10 Asam Nukleat	152
DAFTAR PUSTAKA	162