E-LKPD HOME EXPERIMENT

UJI KANDUNGAN ZAT MAKANAN (AMILUM DAN VITAMIN C

Untuk Kelas VIII SMP/MTs SEDERAJAT



- HARI DAN TANGGAL :
- KELOMPOK :
- KELAS :
- NAMA ANGGOTA KELOMPOK :

LIVEWORKSHEETS

TUJUAN

- Untuk menguji zat yang terkandung dalam bahan makanan secara kualitatif
- Untuk menguji adanya kandungan amilum pada suatu makanan.
- Untuk menguji adanya kandungan vitamin C pada suatu makanan atau minuman



MATERI PENGANTAR



Apakah kalian pernah berpikir atau penasaran zat apa saja sih yang terkandung dalam makanan yang sering kalian makan atau mungkin kandungan zat makanan yang ada dalam makanan yang saat ini sedang kalian makan?. Perlu kalian tau makanan merupakan sumber energi bagi manusia untuk beraktivitas, tentunya banyak sekali zat yang terkandung di dalamnya. seperti karbohidrat, lemak, protein, mineral dan vitamin. Kita memerlukan makanan dalam jumlah yang tepat dan mengandung zat nutrisi lengkap, seperti karbohidrat, lemak, protein, air, mineral dan vitamin.

Kekurangan salah satu atau lebih zat diatas dalam waktu yang cukup lama dapat menyebabkan gangguan pada tubuh. Sebaliknya kelebihan zat makan juga tidak baik bagi kesehatan. Keadaan tubuh dimana komposisi zat makanan tidak seimbang disebut malnutrisi. Hal tersebut karena kebanyakan dari mereka tidak mengetahui pasti bahan makanan apa saja yang mengandung zat gizi yang diperlukan oleh tubuh mereka. Oleh karena itu, diadakan praktikum untuk mengetahui kandungan kandungan amilum dan vitamin C dalam makanan kita.

LIVEWORKSHEETS

ALAT DAN BAHAN

1. UJI KANDUNGAN AMILUM

- 1 lembar kertas HVS
- Betadine
- Tusuk gigi (1 buah)
- Bolpoin
- Penggaris
- Nasi putih (secukupnya)
- Roti tawar (secukupnya)
- Margarin krim (secukupnya)
- Sosis (secukupnya)
- Kejucake (secukupnya)
- Kecap (secukupnya)

2. UJI KANDUNGAN VITAMIN C

- 4 buah gelas plastik
- Betadin
- Air (secukupnya)
- Sendok
- 1 tablet effervescent (co: jesscool)
- 1 buah marimas
- kecap (secukupnya)



LIVEWORKSHEETS

CARA KERJA

1. UJI KANDUNGAN AMILUM

- Siapkan alat dan bahan yang telah ditentukan.
- Pada kertas HVS buatlah kolom sebanyak 6 buah menggunakan bolpoin dan penggaris lalu berilah nama pada setiap kolom masing-masing zat makanan yang akan diuji.
- Letakkanlah bahan makanan yang akan diuji pada setiap kotak kolom HVS.
- Teteskanlah betadin sebanyak 2-3 tetes kepada setiap bahan makanan yang akan diuji.
- Aduk perlahan menggunakan tusuk gigi.
- Diamkan beberapa menit lalu amati perubahan warna nya.

2. UJI KANDUNGAN VITAMIN C

- Siapkan alat dan bahan yang telah ditentukan.
- Pada gelas pertama larutkan serbuk marimas dengan air.
- Pada gelas kedua larutkan kecap dengan air.
- Pada gelas ketiga larutkan tablet effervescent dengan air.
- Pada gelas keempat larutkanlah betadin dengan air.
- Campurkan 5-10 sendok larutan betadin ke dalam masing-masing gelas uji coba dan amati perubahannya.



LIVEWORKSHEETS

HASIL DAN PENGAMATAN

1. Uji Kandungan Amilum

NO	Bahan Makanan Yang Diuji	Perubahan Warna Ketika Ditetesi Betadin
1	Nasi	
2	Sosis	
3	Roti tawar	
4	Kecap	
5	Kejucake	
6	Margarin cair	

2. Uji Kandungan Vitamin C

NO	Bahan Makanan Yang Diuji	Perubahan Warna Ketika Ditetesi Betadin
1	Larutan kecap	
2	Larutan tablet effervescent	
3	Larutan marimas	

PERTANYAAN

1. Indikator warna apa yang menandakan bahwa suatu zat makanan mengandung amilum saat ditetesi betadin?
2. Mengapa saat kecap dan margarin cair saat ditetesi betadin tidak berubah warna menjadi kehitaman?
3. Mengapa saat larutan tablet effervescent dan larutan marimas ditetesi betadin menghilangkan warna dari betadin?
4. Reaksi apa yang terjadi saat betadin diteteskan kepada laruan yang mengandung vit. C?
5. Buatlah kesimpulan yang kalian dapatkan dari praktikum kali ini!



LIVEWORKSHEETS

REFLEKSI

Tuliskanlah refleksi kalian selama mengerjakan praktikum kali ini :)



LIVEWORKSHEETS