



LK PPD

Home Experiment

(UJI KARBOHIDRAT DAN LEMAK PADA MAKANAN)

NAMA;

KELAS:

NO. ABSEN:



TUJUAN PRAKTIKUM



- 01** MAMPU MENGANALISIS ADANYA KANDUNGAN KARBOHIDRAT PADA MAKANAN
- 02** MAMPU MENGANALISIS ADANYA KANDUNGAN LEMAK PADA MAKANAN
- 03** MAMPU MENGIDENTIFIKASI JENIS MAKANAN YANG MENGANDUNG KARBOHIDRAT DAN LEMAK
- 04** MAMPU MENGANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MENYEBABKAN PERUBAHAN PADA UJI KARBIOHIDRAT DAN LEMAK



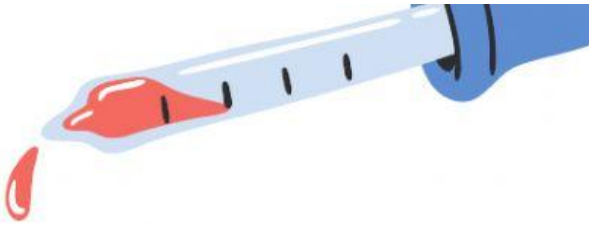
DASAR TEORI

Makanan terdiri atas bermacam-macam zat yang dikenal sebagai nutrien, dan dibedakan menjadi makronutrien dan mikronutrien. Makronutrien diperlukan dalam jumlah besar oleh tubuh seperti karbohidrat, lemak, dan protein. Sedangkan mikronutrien merupakan zat yang diperlukan dalam jumlah yang sangat sedikit oleh tubuh seperti mineral dan vitamin.

Karbohidrat merupakan komponen bahan makanan yang penting dan merupakan sumber energi yang utama. Karbohidrat merupakan senyawa karbon yang banyak dijumpai di alam, terutama sebagai penyusun utama jaringan tumbuhan-tumbuhan.

Lipid adalah sekelompok senyawa organik yang terdapat dalam tumbuhan, hewan, atau manusia dan memegang peranan penting dalam struktur dan fungsi sel. Lipid mempunyai sifat tidak larut dalam air, tetapi larut dalam pelarut organik nonpolar seperti eter, kloroform, aseton, dan benzena. Lemak dan minyak merupakan bagian terbesar dan terpenting kelompok lipid, yaitu sebagai komponen makanan utama bagi organisme hidup.





ALAT DAN BAHAN

Uji Karbohidrat

Alat

1. Betadine
2. Wadah

Bahan

- | | |
|-----------|---------------|
| 1. Nasi | 4. Gula |
| 2. Pisang | 5. Susu Bubuk |
| 3. Terigu | 6. Keju |

Uji Lemak

Alat

1. Kertas Buram
2. Wadah

Bahan

- | | |
|-----------|--------------|
| 1. Keju | 3. Kemiri |
| 2. Pisang | 4. Susu Cair |



LANGKAH KERJA

Uji Karbohidrat

- 1) Menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan
- 2) Meneteskan betadine pada bahan makanan secukupnya.
- 3) Mengaduk bahan makanan yang sudah ditetesi betadine
- 4) Diamkan beberapa saat dan perhatikan perubahan warna yang terjadi

Uji Lemak

- 1) Menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan
- 2) Mengoleskan sedikit saja bahan makanan pada kertas buram
- 3) Diamkan beberapa saat dan perhatikan perubahan yang terjadi



HASIL PENGAMATAN

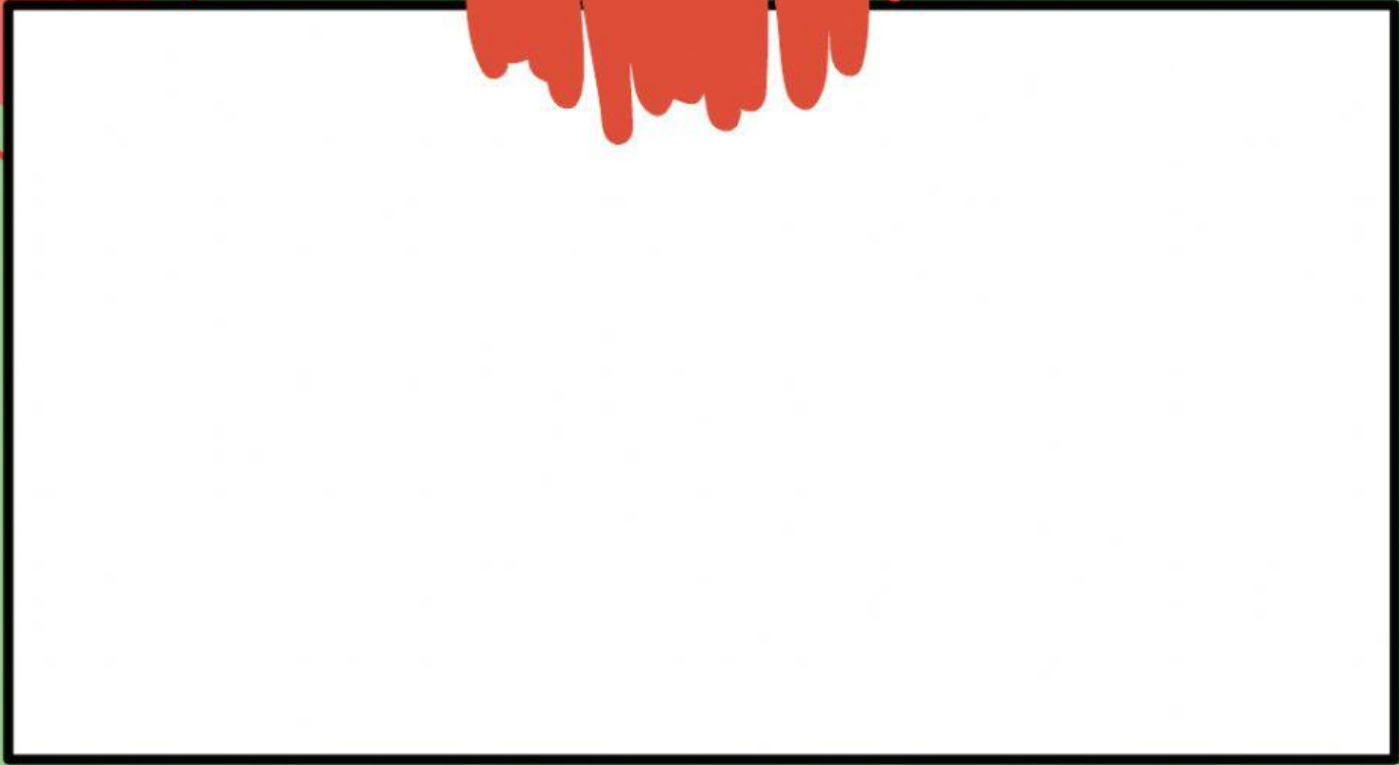
UJI KARBOHIDRAT



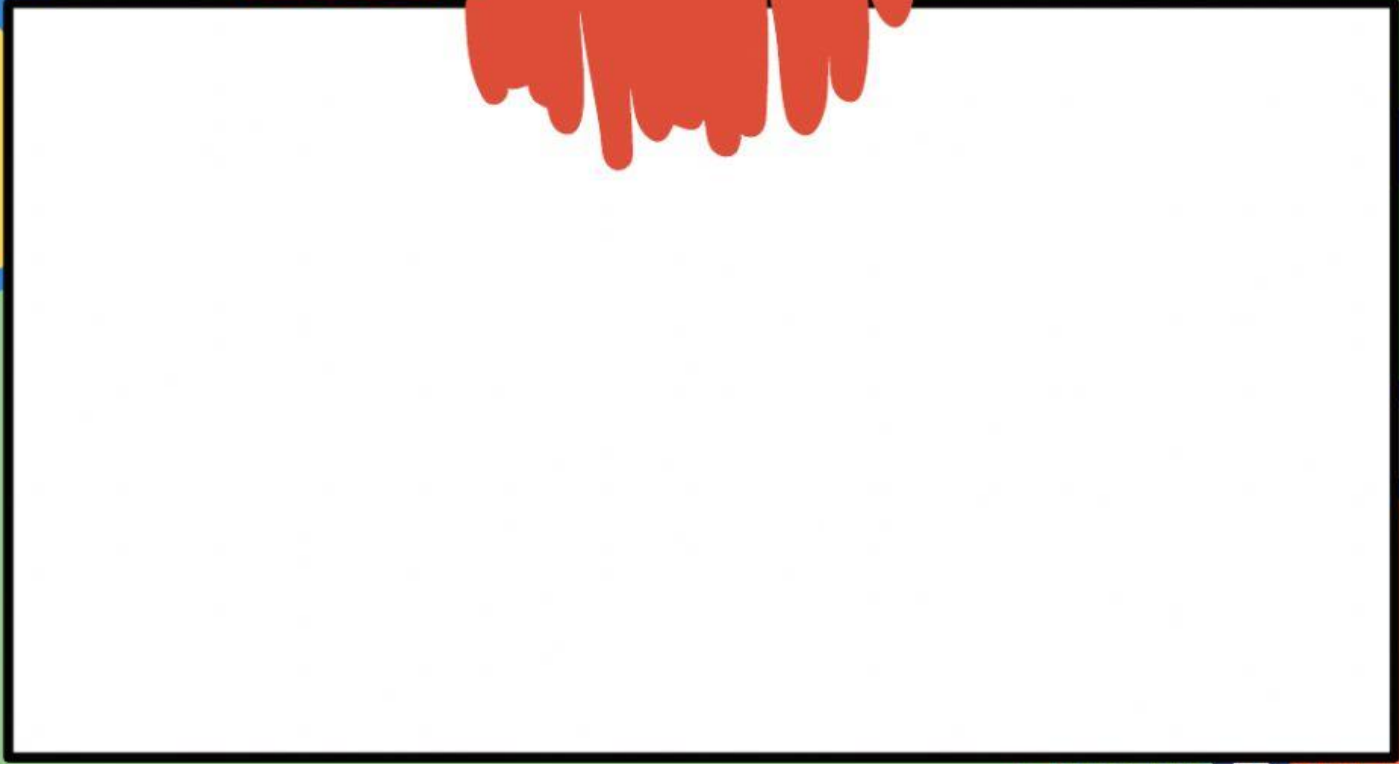
UJI LEMAK



PEMBAHASAN



KESIMPULAN



SOAL



Pertanyaan

- 1) Jelaskan mengapa betadine dan kertas buram dijadikan indikator dalam uji karbohidrat dan lemak ini!
- 2) Jelaskan mengapa terjadi perubahan warna pada uji karbohidrat!
- 3) Jelaskan penerapan uji karbohidrat dan lemak ini pada bidang kedokteran!

Jawaban

A large, empty rectangular box with a red header bar containing three small yellow icons (a square, a circle, and a triangle). The box is intended for the student to write their answers to the questions above.

BAGAIMANA KESAN DAN PESANMU
SETELAH SELESAI MELAKUKAN DAN
MENGANALISIS HOME EXPERIMENT INI?
AYO CERITAKAN DI KOLOM DIBAWAH INI

REFLEKSI

