

Praktikum Uji bahan Makanan

A. Tujuan

Untuk mengetahui zat makanan yang terdapat di dalam bahan makanan secara kualitatif

B. Alat dan Bahan

a. Alat

1. Gelas belimbing atau wadah sejenisnya sebanyak 3 buah
2. Sendok (pengaduk)
3. 6 piring kecil
4. Senter
5. Kertas HVS A4 (kertas buram)
6. Kertas label

b. Bahan

1. Bahan makanan (nasi putih, roti, pisang, tepung tapioka, kentang, dan margarin)
2. Vitacimin C
3. Larutan iodin (Betadine)
4. Air mineral 100 ml

C. Cara Kerja atau langkah kerja**1. Uji Karbohidrat**

- Siapkan 5 buah piring kecil yang akan dijadikan wadah untuk makanan yang akan diuji kandungan amilum nya
- Masing-masing wadahnya diberikan keterangan bahan makanan yang akan diuji
- Siapkan 5 macam bahan makanan yang akan diuji kandungan amilum yaitu nasi putih, roti, pisang, tepung tapioka, kentang
- Letakkan masing-masing bahan makanan yang akan diuji diatas piring sesuai dengan label nama bahan makanannya
- Jumlah kapasitas bahan makanan yang akan diuji secukup nya saja.
- Kemudian teteskan 1-2 tetes larutan iodin (Betadine) ke masing-masing bahan makanan yang akan diuji.
- Tunggu selama 1-2 menit
- Setelah itu amati bagaimana perubahan warna yang terjadi pada masing-masing bahan makanan yang diuji. Apabila bahan makanan tersebut berubah warna biru tua, berarti bahan makanan tersebut mengandung karbohidrat (amilum)

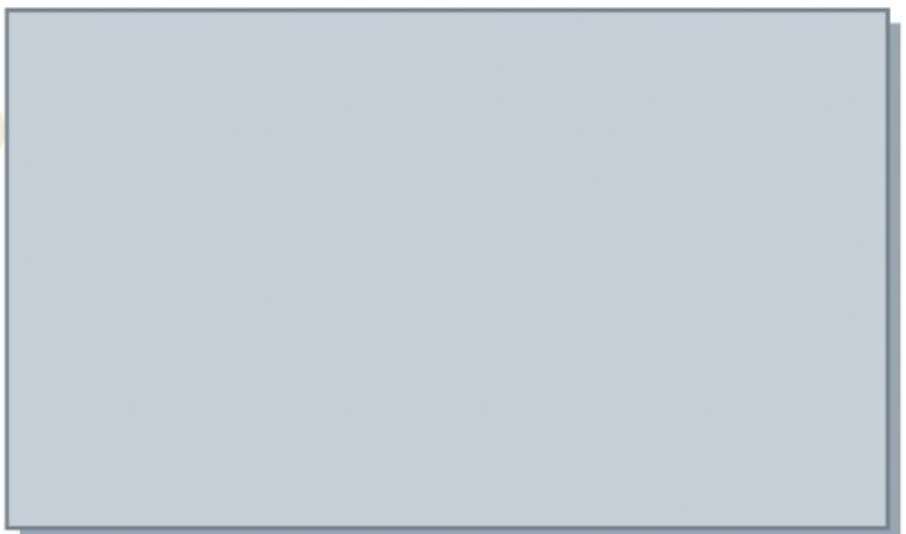
2. Uji Lemak

- Sediakan selembar kertas HVS A4 , buat garis segi empat yang memotong kertas menjadi 4 bagian. Tandai dengan menulis masing-masing nama bahan yang akan diuji pada tiap bagiannya.
- Siapkan 4 macam bahan yang akan diuji yaitu margarin
- Oleskan sejumlah kecil margarin pada kertas tersebut
- Kemudian mengarahkan kertas tersebut ke sinar matahari atau boleh juga menggunakan senter hp.
- Amati bagian yang diolesi margarin, jika kertas tampak bening dan transparan maka makanan mengandung lemak.
- Setelah dilakukan pengamatan catat hasilnya pada tabel hasil pengamatan uji lemak.

3. Uji Vitamin

- Siapkan 1 buah gelas belimbing atau sejenisnya sebagai wadah untuk bahan yang akan diuji
- Sediakan bahan yang akan diuji yaitu vitacimin C
- Kemudian wadah yang terisi vitacimic C ditambahkan air sebanyak 100ml/setengah gelas
- Setelah itu wadah ditetesi 3-5 tetes larutan iodin (Betadine) kemudian diaduk menggunakan sendok dan diamkan hingga 1 menit dan lihatlah perubahan warna yang terjadi, apabila larutan berubah warna menjadi putih seperti air mineral itu artinya bahan yang diuji mengandung vitamin C
- Amati dan catat lah hasil pengamatan pada tabel hasil pengamatan uji kandungan vitamin C.

Coba simak video berikut



D. Tabel Pengamatan

Ayo Lakukan

Perhatikan tabel dibawah ini, tentukanlah indikator uji makanan dan perubahan warna yang terjadi sesuai dengan uji kandungan zat makanan yang tertera pada tabel.

NAMA UJI	INDIKATOR	PERUBAHAN YANG TERJADI
Uji Amilum		
Uji Protein		
Uji Vitamin		
Uji Lemak		

E. Pertanyaan

1. Apa nama zat yang dapat digunakan untuk melakukan uji bahan makanan

2. Larutan apa yang digunakan dalam uji kandungan karbohidrat dan vitamin C pada bahan makanan atau minuman? Jelaskan alasan mengapa harus menggunakan larutan tersebut

3. Kemukakanlah apa saja contoh bahan makanan yang mengandung karbohidrat, lemak, protein, vitamin