

LEMBAR KERJA PRAKTIKUM UJI MAKANAN



Nama Murid :

Kelas :

Kelompok :

Alokasi waktu : 90 menit (2 JP)

A. Tujuan: Mengetahui kandungan zat makanan pada beberapa bahan

B. Alat dan Bahan:

Alat:

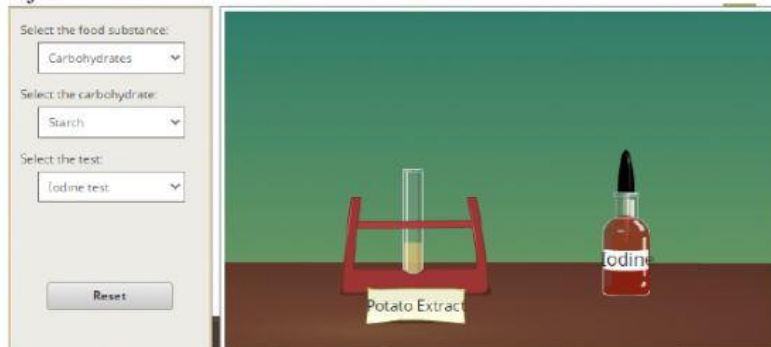
- | | | | |
|----------------------------|--------|------------------------|-----------|
| 1. Tabung reaksi | 4 buah | 11. Kertas buram | 1 lembar |
| 2. Rak tabung reaksi | 4 buah | 12. Korek api | 1 buah |
| 3. Pipet tetes | 2 buah | 13. Tissue | 1 bungkus |
| 4. Mortar (alu) | 1 buah | 14. Serbet | 1 buah |
| 5. Pestle (lumpang) | 1 buah | 15. Spatula | 1 buah |
| 6. Spatula | 1 buah | 16. Cawan petri | 1 pasang |
| 7. Pembakar Bunsen | 1 buah | 17. Gelas beker 100 ml | 1 buah |
| 8. Kaki tiga | 1 buah | 18. Erlenmeyer | 1 buah |
| 9. Kawat penyangga | 1 buah | 19. Gelas ukur | 1 buah |
| 10. Penjepit tabung reaksi | 1 buah | | |

Bahan:

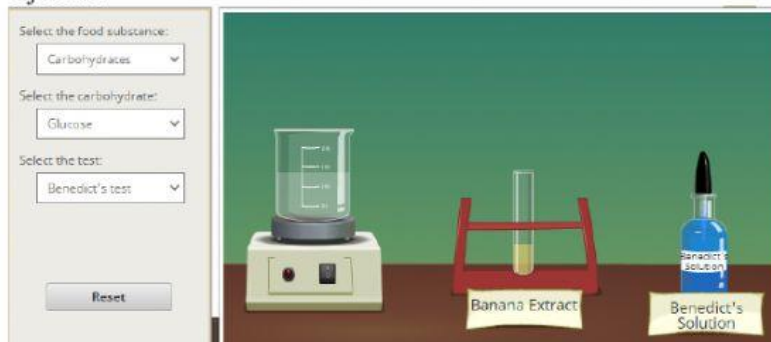
Bahan makanan (nasi, biskuit, tempe, putih telur, susu cair, sirup, margarin dan minyak)

C. Cara Kerja:

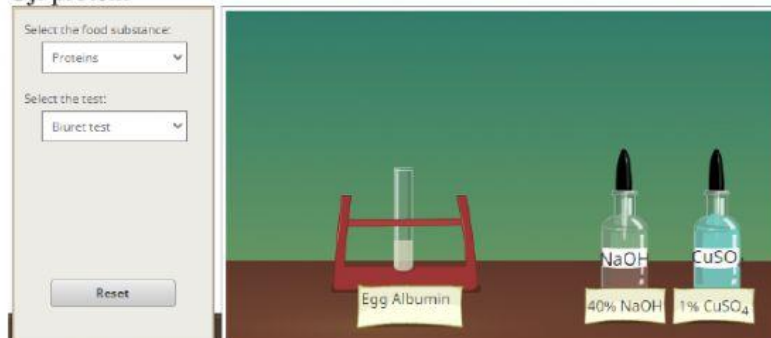
1. Uji amilum



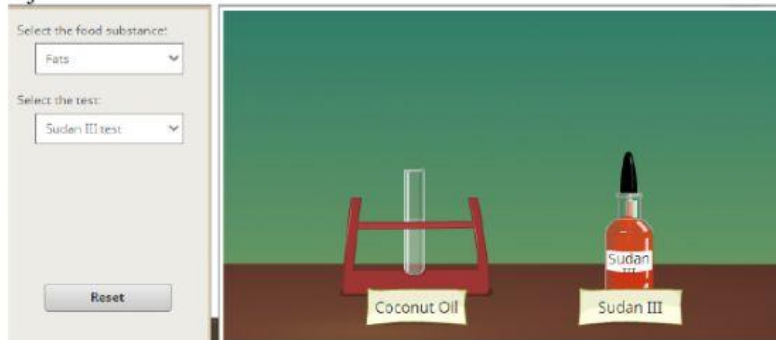
2. Uji Gula



3. Uji protein



4. Uji lemak



D. Tabel Hasil Pengamatan

Reagent	Nasi	Ekstrak Pisang	Telur	Susu	Minyak Kelapa	Keterangan kandungan gizi
Lugol	√					
Benedict		√				
Biuret			√			
Sudan III					√	

E. Pertanyaan

1. Bahan makanan apa saja yang mengandung amilum?

2. Bahan makanan apa saja yang mengandung glukosa?

3. Bahan makanan apa saja yang mengandung protein?

4. Apakah perubahan warna pada nasi yang ditetesi lugol sebagai tanda bahwa nasi mengandung amilum?

5. Apakah perubahan warna pada telur yang ditetesi biuret sebagai tanda bahwa telur mengandung protein?

6. Apakah perubahan warna pada ekstrak pisang yang ditetesi benedict sebagai tanda bahwa ekstrak pisang mengandung glukosa?

7. Apakah perubahan warna pada minyak yang ditetesi sudan III sebagai tanda bahwa minyak mengandung lemak?