LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK

"UJI KANDUNGAN BAHAN MAKANAN"

KELAS VIII SEMESTER GANJIL

ANGGOTA:

1. .
2. .
3. .
4. .
5. .
6. .

TUJUAN:

Setelah melakukan proses pembelajaran, peserta didik dapat mengidentifikasi kandungan bahan makanan dalam kehidupan sehari-hari melalui uji bahan makanan dengan benar.

MATERI

Untuk mengetahui zat-zat yang terkandung di dalam bahan makanan, maka diperlukan uji makanan. Uji zat-zat makanan terhadap berbagai bahan makanan dapat dilakukan dengan mengidentifikasi zat-zat makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak dan vitamin dengan mengelompokkannya sesuai dengan zat-zat yang terkandung di dalamnya. Untuk mengetahui kandungan gizi yang terdapat dalam bahan makanan digunakan indicator uji makanan yang biasa dikenal dengan reagen. Reagen tersebut digunakan untuk mendeterminasi kanndungan gizi dalam makanan seperti:

No	Zat	Indikator	Warna Awal	Warna Akhir
1	Amilum	Indikator	Coklat	Biru Kehitaman
2	Glukosa	Benedict	Biru Muda	Merah Bata
3	Protein	Biuret	Biru Muda	Ungu
4	Lemak	Kertas Buram	Buram	TRansparan

Pada percobaan ini, terdapat 3 uji yang dilakukan yaitu uji amilum, uji lemak dan uji protein.

LIVEWORKSHEETS

ALAT DAN BAHAN:

1. Pelat tetes
2. Pipet tetes
3. Mortar
4. Spatula
5. Cawan petri
6. Kertas buram
7. Bahan makanan
8. Reagen Biuret
9. Reagen lugol

LANGKAH-LANGKAH:

1. Haluskan semua bahan menggunakan mortar, setelah halus silahkan pindahkan ke cawan petri

A. Uji Amilum/Karbohidrat
   1. Sediakan bahan makanan yang akan diuji
   2. Siapkan pelat tetes
   3. Masukkan bahan makanan ke dalam pelat tetes
   4. Tambahkan 5 tetes lugol (betadine)
   5. Perhatikan dan catat perubahan warna yang terjadi pada hasil pengamatan
   6. Catat hasil dalam tabel

B. Uji Protein
   a. Sediakan bahan makanan yang akan diuji
   b. Siapkan pelat tetes
   c. Masukkan bahan makanan ke dalam pelat tetes
   d. Tambahkan 5 tetes biuret
   e. Amati perubahan warna yang terjadi
   f. Catat hasil percobaan dalam tabel

C. Uji Lemak
   a. Siapkan bahan makanan yang diuji
   b. Siapkan kertas buram
   c. Goreskan bahan makanan pada kertas buram
   d. Amati perubahan warna yang terjadi
   e. Catat hasil percobaan dalam tabel

LIVEWORKSHEETS

TABEL PENGAMATAN

A. Uji Amilum

No	Bahan Makanan	Warna Setelah ditetes lugol

B. Uji Protein

No	Bahan Makanan	Warna Setelah ditetes biuret

C. Uji Lemak

No	Bahan Makanan	Kertas Buram (Transparan/ Tidak)

LIVEWORKSHEETS

KESIMPULAN

Beri tanda (+) bila ada dan yanda (-) bila tidak ada

No	Bahan Makanan	Amilum	Protein	Lemak

LIVEWORKSHEETS