

HOME EXPERIMEN

"Uji Makanan"

Nama :

Kelas :

No. absen :

SMA/MA
Kelas XI



Tujuan

Siswa dapat menguji zat yang terkandung dalam makanan

Mengapa kita harus menguji makanan terlebih dahulu?

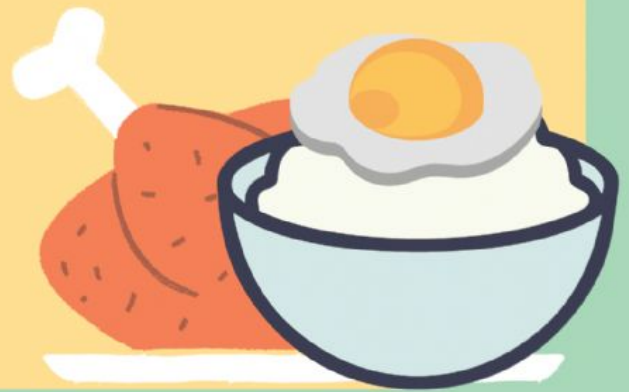


Menguji makanan sangat penting, karena kita harus mengetahui zat-zat yang terkandung dalam bahan makanan tersebut, ada beberapa zat-zat makanan seperti karbohidrat, lemak protein, dan vitamin



Alat

- Sendok atau spatula
- Pipet
- Kertas
- Senter
- Gelas
- Tabung reaksi



Bahan

- Pisang
- Nasi
- Mentega
- Betadine
- Nutisari jeruk
- Vitamin C 1000



Cara Kerja

Uji Karbohidrat



1. Siapkan alat dan bahan terlebih dahulu
2. Masukkan bahan makanan kedalam masing-masing tabung reaksi
3. Teteskan betadine sebanyak 3 tetes
4. Amatilah perubahan warna pada nasi dan pisang

Uji Lemak



1. Siapkan alat dan bahan terlebih dahulu
2. Taruhlah nasi dan pisang pada kertas
3. Usapkan bahan makanan tersebut pada kertas
4. Lalu amati kertas yang sudah di usapkan oleh bahan makanan dengan cahaya yang terang

Uji Vitamin C



1. Siapkan alat dan bahan terlebih dahulu
2. Tuang 20 tetes betadine kedalam air sebanyak 50 ml
3. Masukkan masing-masing bahan makanan kedalam larutan betadine
4. amati perubahan warnanya

Hasil Pengamatan



Uji Karbohidrat

Jenis Makanan	Larutan	Warna



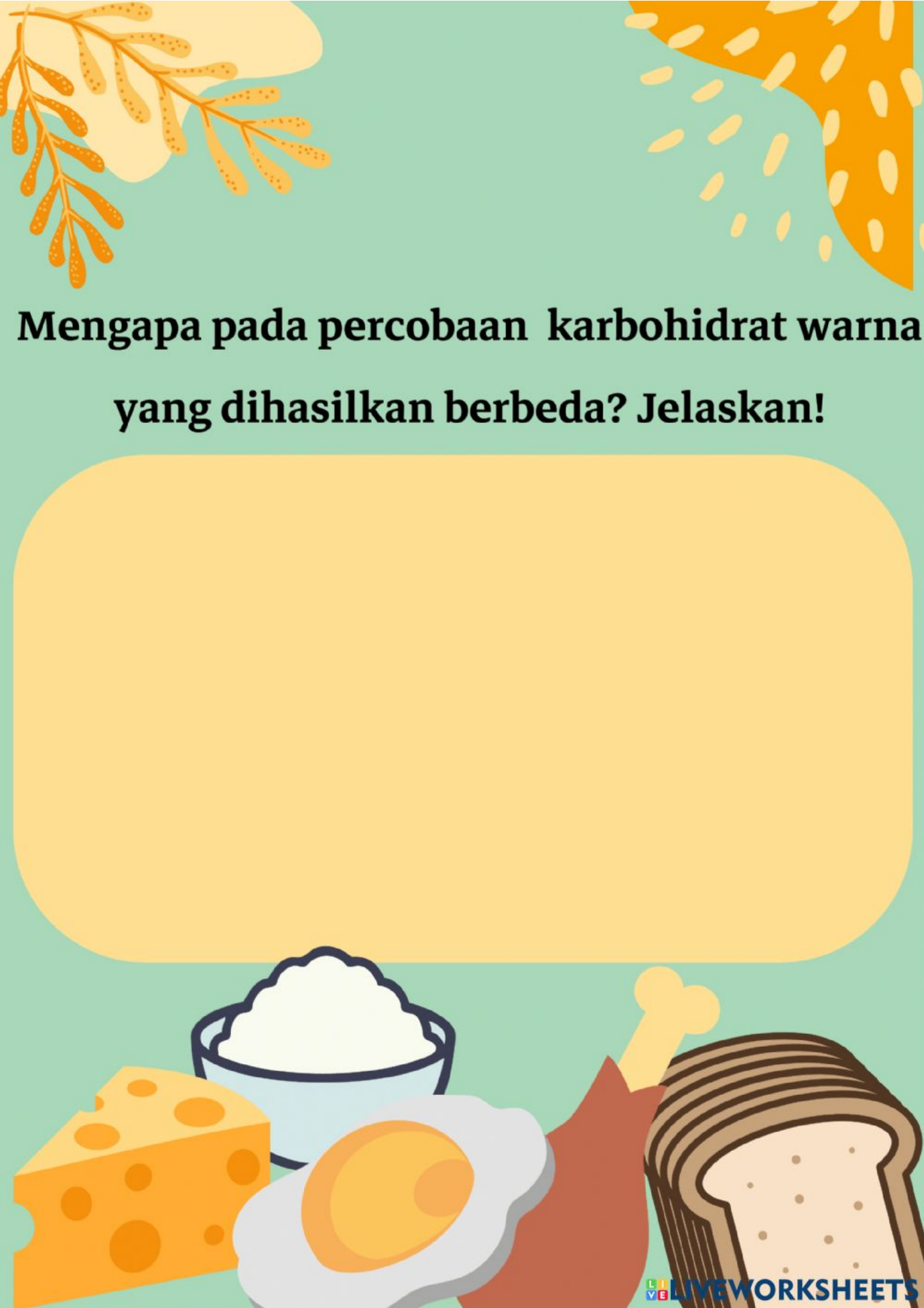
Uji Lemak

Jenis Makanan	Perubahan Pada Kertas



Uji Vitamin C

Jenis Minuman	Larutan	Cepat	Lambat



Mengapa pada percobaan karbohidrat warna yang dihasilkan berbeda? Jelaskan!



Apa yang membedakan jenis makanan tersebut mengandung lemak? Jelaskan!



Refleksi

