

Uji Lemak



NAMA :
KELAS :
NO.ABSEN :



- Tujuan :
Mengidentifikasi Bahan Makanan yang Mengandung Lemak
- Alat dan Bahan :
 1. Nasi, Camilan renyah (keripik) roti, tempe, tahu , kemiri, kacang, buah-buahan, sayuran, dan daging
 2. Mortar dan alu (*pestle*)
 3. Kertas (kertas HVS atau kertas bahan layang-layang)
- Langkah Kerja
 1. Secara terpisah hancurkan bahan makanan dengan alu dan mortar.
 2. Tempatkan makanan pada sehelai kertas, kemudian lipat sehingga kertas membungkus makanan secara sempurna (hati-hati jangan sampai kertas tersebut robek).
 3. Beri label kertas dengan nama masing-masing makanan (ketika melakukan praktikum sebaiknya kamu tidak mencicipinya).
 4. Biarkan selama 30 menit.
 5. Perhatikan Kertas berlabel jika diterawang berminyak (dapat menggunakan indikator kertas yang telah ditetesi minyak) berarti makanan mengandung lemak, sedangkan tanda basah atau tidak berminyak berarti makanan mengandung air.
 6. Catatlah hasil penyelidikanmu pada tabel berikut

TABEL PENGAMATAN :

No	Bahan Makanan	Berminyak	Tidak Berminyak
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Pertanyaan:

1. Berdasarkan hasil percobaanmu, makanan apa sajakah yang mengandung lemak?

.....

2. Apakah bukti bahwa makanan tersebut mengandung lemak? Jelaskan!

.....

Good Luck...!!!