

LKPD 1

UJI MAKANAN

NAMA :

KELAS :

NURLAILI ZIKRI , S.PD
SMP MODEL AR RIYADH INSAN CENDEKIA

+123-456-7890 www.reallygreatsite.com @reallygreatsite

TUJUAN

Membuktikan adanya kandungan karbohidrat, protein, lemak dan vitamin pada makanan

ORIENTASI MASALAH

Kamu melihat postingan viral di media sosial dengan judul tips hemat dapat rumah impian

(https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid023kmcmo36BcBxR7tn9WiFYxcHYugoM2f38hpyAa9FbkF1Q5vuFeVY7hx8QHXPkaeml&id=111617684750093&sfnsn=wiwspwa).

Setujukah kamu dengan potongan di atas. Buatlah sebuah pertanyaan terkait postingan yang kalian lihat !

PENYELIDIKAN

Alat dan Bahan

- 1. Beberapa jenis makanan
(nasi, roti, tahu, telur, margarin)**
- 2. Mortar dan alu**
- 3. Plat tetes**
- 4. Pipet tetes**
- 5. Gelas kimia**
- 6. Sendok**
- 7. Kertas buram**
- 8. Larutan Lugol**

Langkah Kerja :

- 1. Bekerjalah dengan teman sekelompokmu.**
- 2. Sediakan bahan makanan yang akan di uji.**
- 3. Hancurkan bahan makanan dengan mortar dan alu.**
- 4. Simpanlah bahan makanan di plat tetes, jangan lupa di beri label.**
- 5. Kemudian tetesilah bahan makanan tersebut dengan lugol, untuk menguji bahan makanan yang mengandung karbohidrat. Amati perubahan warnanya.**
- 6. Selanjutnya, oleskan bahan makanan pada kertas buram, kemudian keringkan dan amati perubahan yang terjadi saat kertas diterawang di bawah cahaya.**
- 7. Tuliskan hasil pengamatan dalam tabel.**

Tabel Hasil Pengamatan

No	Bahan Makanan	Reaksi Perubahan Setelah Ditetesi		Noda Pada Kertas buram	Hasil Uji Makanan		
		Lugol	Biuret		<u>Amilum</u>	Lemak	Protein
1							
2							
3							
4							
5							
6							

Keterangan:

- Beri tanda (✓) jika **ada**, dan tanda (-) jika **tidak ada**.

ANALISIS DATA

Setelah melakukan percobaan, lakukanlah analisis dengan berdiskusi dan melakukan kajian literatur untuk menjawab pertanyaan berikut!

UJI KARBOHIDRAT

1. Pada uji karbohidrat, indikator yang digunakan adalah larutan
2. Bila makanan mengandung karbohidrat, maka akan berubah warna menjadi
3. Ada berapa bahan makanan yang mengalami perubahan warna setelah ditetesi lugol ? warna apa saja yang terlihat ?
4. Bahan makanan apa yang mengalami perubahan warna namun tidak menjadi biru kehitaman? mengapa demikian?
5. Bahan makanan apa saja yang mengalami perubahan warna menjadi biru ? mengapa demikian ?

UJI LEMAK

1. Bahan makanan apakah yang meninggalkan bekas transparan pada kertas?
2. Bagaimana karakteristik makanan yang meninggalkan bekas transparan pada kertas?

KESIMPULAN

Setelah melakukan percobaan dan menganalisis, dapat disimpulkan bahwa:
Makanan yang mengandung:

1. Karbohidrat :
2. Lemak :

Berdasarkan informasi yang kalian dapatkan, apakah tepat perilaku hanya memakan satu jenis bahan makanan? Mengapa?