Uji Makanan (Gula)

Sub Materi : Sistem Pencernaan

A. Tujuan Percobaan
   Mengidentifikasi Bahan Makanan yang Mengandung Gula

B. Alat dan Bahan
   1. Makanan yang akan diuji
   2. Reagen benedict
   3. Mortar dan alu
   4. Tabung reaksi
   5. Penjepit tabung reaksi
   6. Gelas kimia
   7. Kaki tiga
   8. Bunsen

C. Langkah Percobaan
   1. Kumpulkan makanan yang akan diuji
   2. Haluskan makanan satu persatu dengan alu dan mortar, tambahkan air untuk memudahkan penghancuran
   3. Tempatkan makanan pada plat tetes
   4. Beri label dengan nama masing-masing makanan
   5. Tetesi bahan makanan dengan reagen benedict sebanyak 10 tetes
   6. Panaskan tabung reaksi dalam gelas kimia berisi air bersuhu 40-50°C selama lima menit
   7. Perhatikan perubahan warna yang terjadi dan catat pada tabel

D. Data Hasil Percobaan
   Tabel 1. Hasil Uji Gula
   Warna dasar reagen benedict :

No	Makanan	Sebelum ditetesi reagen benedict	Setelah ditetesi reagen benedict	Mengandung gula (ya/tidak)

E. Pertanyaan
   1. Berdasarkan penyelidikan yang telah kalian lakukan, makanan apa saja yang mengandung gula?
   2. Bagaimana kalian bisa menyimpulkan bahwa makanan tersebut mengandung gula?

LIVEWORKSHEETS

F. Kesimpulan

Berdasarkan penyelidikan yang telah kalian lakukan, dapat disimpulkan bahwa:

LIVEWORKSHEETS