

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

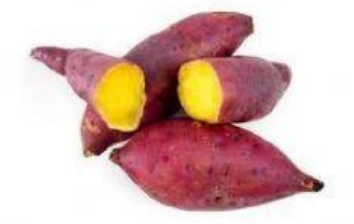
Nama :

Kelas :

Tanggal :

Tujuan

- Mengidentifikasi bahan makanan yang mengandung karbohidrat, lemak, protein, dan vitamin
 - Menganalisis zat-zat kandungan makanan
1. Perhatikan jenis makanan berikut, tentukan kandungan nutrisi pada bahan makanan tersebut. Klik tanda panah yang berada dibawah gambar untuk memilih jawaban yang benar!



2. Tontonlah video dibawah ini!



Setelah menonton video tersebut, kandungan zat makanan apa yang berperan dalam memacu terjadinya gangguan gizi atau kekurangan gizi pada anak tersebut? Tulislah pendapat anda!

Jawab :



Perhatikan video berikut ini!



Setelah menonton video diatas, jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini!

3. Pada video tersebut dilakukan berbagai uji zat kandungan pada makanan dengan menggunakan berbagai macam reagen. Apa saja reagen yang digunakan dan warna apa saja yang dihasilkan oleh zat reagen tersebut? Jawablah dengan mencocokkan reagen dengan warna yang dihasilkan sesuai dengan uji zat kandungan makanan dibawah ini!

a. Uji amilum

Reagen :

Warna yang dihasilkan :

b. Uji protein

Reagen :

Warna yang dihasilkan :

c. Uji glukosa

Reagen :

Warna yang dihasilkan :

Biuret	Biru kehitaman
Fehling A&B	Merah bata
Lugol	Ungu

4. Dari video tersebut didapatkan hasil uji zat kandungan pada nasi yaitu nasi mengandung amilum dan juga glukosa. Jelaskan mengapa nasi juga mengandung glukosa?

Jawaban :