



|                  |   |   |
|------------------|---|---|
| Kelas            | : |   |
| Anggota Kelompok | : |   |
| 1                |   | 3 |
| 2                |   | 4 |

### PERCOBAAN 1

#### Percobaan Nutrisi Pada Makanan

Alat dan Bahan :

- Alat Tulis
- Kertas

Langkah Kerja :

- Siapkan alat tulismu!
- Amatilah setiap makanan yang kamu makan
- Identifikasilah apa saja kandungan nutrisi dari makanan-makanan tersebut
- Isikan hasil pengamatanmu dengan memberikan tanda ceklis pada tabel berikut!

| NO | BAHAN MAKANAN | NUTRISI     |         |       |         |         |     |
|----|---------------|-------------|---------|-------|---------|---------|-----|
|    |               | KARBOHIDRAT | PROTEIN | LEMAK | MINERAL | VITAMIN | AIR |
| 1  | Air Minum     |             |         |       |         |         | ✓   |
| 2  |               |             |         |       |         |         |     |
| 3  |               |             |         |       |         |         |     |
| 4  |               |             |         |       |         |         |     |
| 5  |               |             |         |       |         |         |     |
| 6  |               |             |         |       |         |         |     |





**PERCOBAAN 2**

**Menguji Nutrisi Pada Makanan**

**1. Uji Karbohidrat**

Alat dan Bahan :

- Nasi
- Pisang
- Gula Pasir
- Perkedel
- Tepung Tapioka
- Keju
- Iodine/Betadine
- Kertas HVS

Langkah Kerja :

- Letakan semua bahan di atas HVS. Beri label nama pada setiap bahan.
- Teteskan 2-3 tetes betadine keatas bahan uji.
- Tunggu selamat 3-5 menit.
- Amati perubahan warna yang terjadi dan catat hasil percobaanmu pada tabel dibawah ini!

| NO | Bahan Uji | Warna |       |
|----|-----------|-------|-------|
|    |           | Awal  | Akhir |
| 1  | Nasi      |       |       |
| 2  |           |       |       |
| 3  |           |       |       |
| 4  |           |       |       |
| 5  |           |       |       |
| 6  |           |       |       |





### 2. Uji Lemak

Alat dan Bahan :

- Nasi
- Pisang
- Gula Pasir
- Perkedel
- Tepung Tapioka
- Keju
- Iodine/Betadine
- Kertas HVS

Langkah Kerja :

- Letakan semua bahan diatas kertas HVS hingga bahan tersebut halus dan menempel pada kertas. Beri label nama setiap bahan
- Teteskan 2-3 tetes betadine keatas bahan uji.
- Tunggu selamat 3-5 menit.
- Posisikan kertas di depan cahaya yang terang.
- Amati perubahan warna yang terjadi dan catat hasil percobaanmu pada tabel dibawah ini!

| NO | Bahan Uji | Kondisi Kertas |       |
|----|-----------|----------------|-------|
|    |           | Awal           | Akhir |
| 1  | Nasi      |                |       |
| 2  |           |                |       |
| 3  |           |                |       |
| 4  |           |                |       |
| 5  |           |                |       |
| 6  |           |                |       |







Setelah melakukan percobaan di atas, jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini!

1. Apa saja makanan yang di butuhkan oleh tubuh manusia?

2. Mengapa tubuh manusia membutuhkan makanan?

3. Jelaskan Perubahan apa saja yang kamu temui saat melakukan percobaan pada kegiatan 2:

- Uji Karbohidrat
- Uji Lemak

