

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

UJI AMILUM, PROTEIN DAN LEMAK PADA MAKANAN

Sekilas Tentang Uji Bahan Makanan

Makanan terdiri atas bermacam-macam zat yang dikenal dengan nutrien, dan dibedakan menjadi makronutrien dan mikronutrien. Untuk mengetahui zat-zat yang terkandung di dalam bahan makanan, maka diperlukan uji makanan. Uji zat-zat makanan terhadap berbagai bahan makanan dapat dilakukan dengan mengidentifikasi zat-zat makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak dan vitamin dengan mengelompokkannya sesuai dengan zat-zat yang terkandung di dalamnya.

Tujuan Kegiatan

Untuk menguji bahan makanan mana yang mengandung karbohidrat, protein dan lemak

Alat dan Bahan

- Lumpang/Mortar
- Plat Tetes
- Pipet Tetes
- Iodine
- Benedict
- Kertas Saring
- Alat tulis

Cara Kerja

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan
2. Haluskan bahan dengan menggunakan lumpang (*kecuali putih telur, mentega/minyak*). Letakkan masing-masing bahan makanan pada dua lubang plat tetes, dan oleskan makanan pada kertas saring.
3. Amatilah warna awal bahan makanan sebelum diberikan perlakuan (catat), amati juga hasil olesan bahan makanan pada kertas saring
4. Teteskan iodine dan biuret pada setiap bahan makanan
5. Amati apakah ada perubahan warna pada masing-masing bahan makanan
6. Catat hasil pengamatanmu di tabel hasil pengamatan

Hasil Pengamatan

Tabel Hasil Pengamatan

Bahan Makanan	Warna / keadaan sebelum perlakuan	Warna setelah ditetaskan iodine	Warna setelah ditetaskan biuret	Kondisi Kertas saring	Kesimpulan

Kesimpulan

Kelompok:

Nama Anggota: