

Uji Bahan Makanan yang Mengandung Karbohidrat



- **Tujuan :**
Menguji kandungan nutrisi dalam bahan makanan.
- **Alat dan Bahan :**
 1. Tabung reaksi (satu tabung per sampel uji)
 2. Penjepit tabung reaksi
 3. Rak tabung reaksi
 4. Mortar dan pistil
 5. Pipet tetes
 6. Gelas kimia
 7. Kertas label
 8. Larutan bahan makanan yang akan diuji : susu, tahu , tempe , ubi, putih telur , nasi dsb

- **Langkah Kerja**

- **Uji Bahan Makanan yang Mengandung Karbohidrat**

- Reagen Kalium Iodida (KI) atau lugol dapat digunakan untuk menguji bahan makanan yang mengandung karbohidrat. Reagen ini berwarna orange. Setelah sampel yang diuji ditetesi reagen KI, akan terjadi perubahan warna. Apabila sampel berubah warna menjadi biru tua, berarti bahan makanan tersebut mengandung karbohidrat.

- 1. Sediakan 10 gram bahan makanan yang akan diuji (nasi, ubi, kuning telur, putih telur, susu, kentang, tempe, tahu, pisang, tepung terigu).
 2. Hancurkan bahan makanan yang akan diuji dengan mortar dan pistil.
 3. Tambahkan air untuk memudahkan penghancuran.
 4. Masukkan masing-masing 2 mL ekstrak makanan ke dalam tabung reaksi.
 5. Beri label masing-masing tabung reaksi sesuai dengan nama sampel larutan uji.
 6. Tetesilah masing-masing bahan makanan tersebut dengan reagen KI.
 7. Catat warna dasar atas bahan makanan dan warna dasar reagen KI.

TABEL PENGAMATAN :

No	Bahan Makanan	Warna larutan sebelum diuji	Warna larutan sesudah diuji
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Pertanyaan:

1. Dari hasil pengamatanmu bahan makanan apa saja yang mengandung Karbohidrat?

.....

2. Apakah bukti bahwa makanan tersebut mengandung Karbohidrat? Jelaskan!

.....

Good Luck...!!!