PRAKTIKUM UJIKANDUNGAN MAKANAN

LIVEWORKSHEETS

TUJUAN

Melakukan Uji Makanan secara kualitatif

Alat dan Bahan

1. **Tabung reaksi**
2. **Bunsen & kaki tiga**
3. Plat tetes
4. **Gelas kimia**
5. **Larutan lugol, biuret, benedict**
6. Telur rebus & nasi
7. **madu & margarin**
8. Kertas HVS

Langkah Kerja

A. **Uji Protein**

- masukkan telur, nasi, madu, margarin ke dalam plat tetes
- tetesi dengan biuret pada masing-masing makanan
- amati perubahan warna yang terjadi lalu catat

LIVEWORKSHEETS

Langkah Kerja

B Uji Karbohidrat (Amilum)

- masukkan telur, nasi, madu, margarin ke dalam plat tetes
- tetesi dengan lugol pada masing-masing makanan
- amati perubahan warna yang terjadi lalu catat

C Uji Glukosa

- masukkan telur, nasi, madu, margarin pada tabung reaksi
- tetesi dengan benedict pada masing-masing makanan
- nyalakan pembakar spiritus dan panaskan air dengan gelas kimia
- masukkan tabung reaksi ke dalam air panas selama 5 menit
- amati perubahan warna yang terjadi lalu catat

D Uji Lemak

- siapkan kertas HVS, gambar 4 kotak
- tuliskan nama makanan pada masing-masing kotak
- oleskan telur, nasi, madu, margarin pada kotak kertas HVS
- hadapkan kertas ke lampu
- amati transparasi yang terjadi lalu catat

LIVEWORKSHEETS

HASIL PENGAMATAN

No.	Bahan Makanan	Perubahan Warna			
		Biuret	Lugol	Benedict	Kertas HVS
1	Telur				
2	Nasi				
3	Madu				
4	Margarin				

No.	Bahan Makanan	Kandungan Makanan			
		Protein	Karbohidrat	Glukosa	Lemak
1	Telur				
2	Nasi				
3	Madu				
4	Margarin				

LIVEWORKSHEETS

PERTANYAAN DISKUSI

- Bahan makanan apakah yang mengandung protein?
- Sebutkan bahan makanan lain yang mengandung protein!
- Bahan makanan apakah yang mengandung karbohidrat?
- Sebutkan bahan makanan lain yang mengandung karbohidrat!
- Bahan makanan apakah yang mengandung glukosa?
- Sebutkan bahan makanan lain yang mengandung glukosa!
- Bahan makanan apakah yang mengandung lemak?
- Sebutkan bahan makanan lain yang mengandung lemak!

LIVEWORKSHEETS

KESIMPULAN

LIVEWORKSHEETS