

LEMBAR KERJA

PRAKTIKUM

UJI MAKANAN



Nama Murid :

Kelas :

Kelompok :

Alokasi waktu : 90 menit (2 JP)

A. Tujuan: Mengetahui kandungan zat makanan pada beberapa bahan

B. Alat dan Bahan:

Alat:

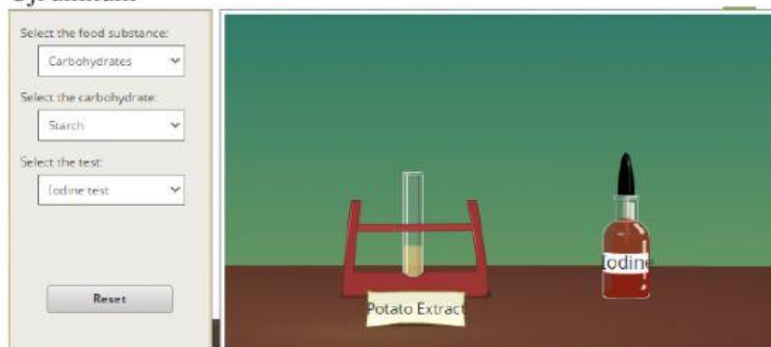
- | | | | |
|----------------------------|--------|------------------------|-----------|
| 1. Tabung reaksi | 4 buah | 11. Kertas buram | 1 lembar |
| 2. Rak tabung reaksi | 4 buah | 12. Korek api | 1 buah |
| 3. Pipet tetes | 2 buah | 13. Tissue | 1 bungkus |
| 4. Mortar (alu) | 1 buah | 14. Serbet | 1 buah |
| 5. Pestle (lumpang) | 1 buah | 15. Spatula | 1 buah |
| 6. Spatula | 1 buah | 16. Cawan petri | 1 pasang |
| 7. Pembakar Bunsen | 1 buah | 17. Gelas beker 100 ml | 1 buah |
| 8. Kaki tiga | 1 buah | 18. Erlenmeyer | 1 buah |
| 9. Kawat penyangga | 1 buah | 19. Gelas ukur | 1 buah |
| 10. Penjepit tabung reaksi | 1 buah | | |

Bahan:

Bahan makanan (nasi, biskuit, tempe, putih telur, susu cair, sirup, margarin dan minyak)

C. Cara Kerja:

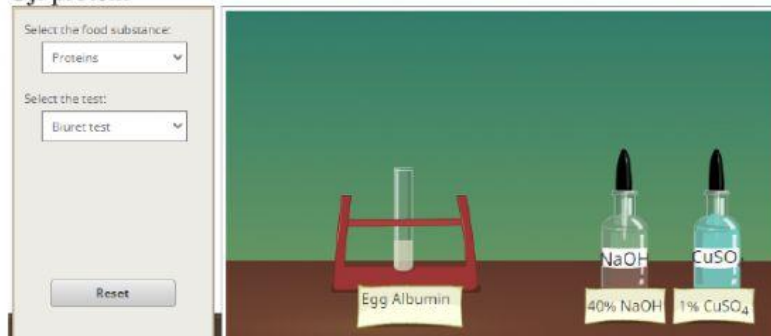
1. Uji amilum



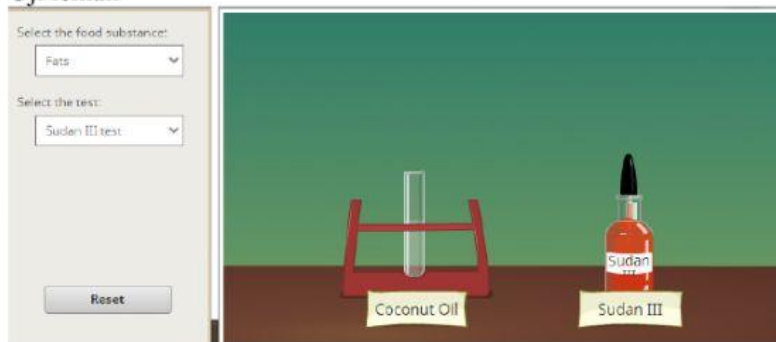
2. Uji Gula



3. Uji protein



4. Uji lemak



D. Tabel Hasil Pengamatan

Reagent	Nasi	Ekstrak Pisang	Telur	Susu	Minyak Kelapa	Keterangan kandungan gizi
Lugol	√					
Benedict		√				
Biuret			√			
Sudan III					√	

E. Pertanyaan

- Bahan makanan apa saja yang mengandung amilum?
- Bahan makanan apa saja yang mengandung glukosa?
- Bahan makanan apa saja yang mengandung protein?
- Apakah perubahan warna pada nasi yang ditetesi lugol sebagai tanda bahwa nasi mengandung amilum?
- Apakah perubahan warna pada telur yang ditetesi biuret sebagai tanda bahwa telur mengandung protein?
- Apakah perubahan warna pada ekstrak pisang yang ditetesi benedict sebagai tanda bahwa ekstrak pisang mengandung glukosa?
- Apakah perubahan warna pada minyak yang ditetesi sudan III sebagai tanda bahwa minyak mengandung lemak?