

PERTEMUAN 2



Mari Eksperimen!!

Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa tubuh seseorang membutuhkan asupan nutrisi yang seimbang, Setelah mengetahui kandungan nutrisi yang harus dipenuhi kalian penasaran tidak dengan bagaimana mengetahui kandungan yang ada dari bahan makanan yang kalian makan,Oleh karena itu mari lakukan eksperimen berikut!!



Mari Mencoba!

Tahukah kalian!

Di sekitar kita, terdapat beragam jenis bahan makanan. Untuk mengetahui kandungan dalam bahan makanan tersebut, kita dapat melakukan kegiatan uji nutrisi dengan memanfaatkan reagen. Namun, apa sebenarnya reagen itu? Reagen adalah zat kimia yang digunakan dalam suatu reaksi untuk mendeteksi, mengukur, memeriksa, dan menghasilkan zat lain. (Kemenkes, 2013). Mari lakukan percobaan kandungan makanan!

Petunjuk:

1. Ayo membuat kelompok, setiap kelompok terdiri dari 7-8 orang siswa!
2. Kumpulkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk melakukan praktikum !
3. Bacala langkah uji nutrisi dengan seksama!
4. Lakukan uji nutrisi sesuai dengan tahapan uji (Karbohidrat, protein, lemak)!
5. Tuliskan hasil uji nutrisi pada tabel hasil uji yang telah kalian lakukan!
6. Pastikan menggunakan sarung tangan serta berhati-hati selama praktikum!
7. Mintalah bantuan guru jika kesusahan !



Mari Mencoba!!

Nama Kelompok :

ALAT DAN BAHAN

ALAT



1. Pippet tetes 3ml
2. Piring plastik
3. Cup plastik
4. Sendok
5. Kertas Label
6. Sarung tangan karet
7. Kertas Buram
8. Lugon
9. Biuret

BAHAN



1. Nasi
2. Tahu
3. Putih Telur
4. Susu
5. Margarin



Mari Eksperimen!!

LANGKAH UJI NUTRISI

UJI KARBOHIDRAT

1. Taruh masing-masing sampel pada piring plastik
2. Beri label disetiap sampel contoh : (Nasi, Lugol)
3. Haluskan tiap sampel sampai berubah tekstur menjadi lembut
4. Tambahkan 5 tetes lugol / 0.25 mL
5. Amati perubahan warna yang terjadi
6. Catat hasil percobaan pada tabel hasil data

UJI PROTEIN

1. Taruhlah masing-masing sampel pada piring plastik
2. Beri label disetiap sampel contoh : (Tahu, Biuret)
3. Haluskan tiap sampel sampai berubah tekstur menjadi lembut
4. Tambahkan 5 tetes Biuret / 0.25 mL dan campurkan
5. Amati perubahan warna yang terjadi
6. Catat hasil percobaan pada tabel hasil data

UJI LEMAK

1. Sediakan selembar kertas buram
2. Gosokan sejumlah kecil dari masing-masing sampel pada kertas buram
3. Tandailah masing-masing bekas bahan makanan pada lembaran kertas dan biarkan sampai kering
4. Terawang kertas tersebut pada arah sinar datang dan amatilah tempat (bagian) bekas bahan makanan tersebut
5. Catat hasil percobaan pada tabel hasil data



Mari Eksperimen!!

TABEL HASIL DATA

NO	BAHAN MAKANAN	PERUBAHAN WARNA SETELAH DITETES		KERTAS BURAM
		LUGOL	BIURET	TERAWANG/TIDAK
1				
2				
3				
4				
5				

KETERANGAN:

1. Tuliskan ketengan warna yang terlihat pada tabel lugol dan biuret
2. Jika tidak ada perubahan warna, tuliskan tidak berubah



Mari Berdiskusi!

PERTANYAAN DISKUSI

1. Bahan makanan apa yang mengandung karbohidrat dan apa buktinya?

2. Bahan makanan apa saja yang mengandung protein dan apa buktinya?

3. Bahan makanan apa saja yang mengandung Lemak dan apa buktinya?

4. Berdasarkan hasil percobaan, bahan makanan manakah yang mempunyai kandungan zat terbanyak?

5. Menurut kalian jenis makanan yang baik untuk tubuh itu seperti apa?





Mari Berdiskusi!

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan dan diskusi yang telah kalian lakukan, tuliskan kesimpulan dalam kolom berikut!

