



PETUNJUK PRAKTIKUM

PENILAIAN TENGAH SEMESTER GENAP KELAS 8



Tujuan : Menganalisis kandungan amilum, glukosa, protein, dan lemak pada makanan

A. ALAT DAN BAHAN

1. Reagen lugol, biuret, benedict, kertas buram
2. Bahan makanan: nasi putih, roti, tahu/tempe, susu cair, mentega, pisang
3. Plat porselin
4. Penyangga kaki 3
5. Tabung reaksi
6. Pipet tetes
7. Bunsen
8. Penjepit tabung reaksi
9. Kertas buram

B. CARA KERJA

PERCOBAAN 1. UJI AMILUM

1. Letakkan nasi putih, roti, tempe, susu cair, mentega dan pisang pada plat porselin.
2. Tetesi masing-masing bahan makanan dengan reagen lugol sebanyak 1 tetes.
3. Amati perubahan warna yang terjadi. Catat pada tabel pengamatan.

PERCOBAAN 2. UJI PROTEIN

1. Letakkan nasi putih, roti, tempe, susu cair, mentega dan pisang pada plat porselin.
2. Tetesi masing-masing bahan makanan dengan reagen biuret sebanyak 5 tetes.
3. Amati perubahan warna yang terjadi. Catat pada tabel pengamatan.

PERCOBAAN 3. UJI GLUKOSA

1. Letakkan masing-masing bahan makanan pada tabung reaksi.
2. Tetesi masing-masing bahan makanan dengan reagen benedict sebanyak 10 tetes.
3. Panaskan tabung reaksi di atas bunsen dengan menggunakan penjepit tabung.
4. Amati perubahan warna yang terjadi. Catat pada tabel pengamatan.

PERCOBAAN 4. UJI LEMAK



PETUNJUK PRAKTIKUM

PENILAIAN TENGAH SEMESTER GENAP KELAS 8



Tujuan : Menganalisis kandungan amilum, glukosa, protein, dan lemak pada makanan

C. HASIL PENGAMATAN

No	Bahan Makanan	Perubahan Warna dengan Reagen				Kandungan Makanan
		Lugol	Biuret	Benedict	Kertas Buram	

