

Nama: Maulidya Puteri

NIM: 2110101064

1. Jelaskan perubahan warna yang terjadi pada setiap bahan dengan penambahan iodine!
 - a. Nasi : setelah ditetaskan iodine terjadi perubahan warna menjadi hitam yang artinya nasi mengandung karbohidrat (amilum)
 - b. Tepung terigu : setelah ditetaskan iodine terjadi perubahan warna menjadi hitam yang artinya tepung terigu mengandung karbohidrat (amilum)
 - c. Pisang : setelah ditetaskan iodine tidak terjadi perubahan warna, warnanya tetap coklat yang artinya pisang tidak mengandung karbohidrat (amilum)
 - d. Gula : setelah ditetaskan iodine tidak terjadi perubahan warna, warnanya tetap coklat yang artinya gula tidak mengandung karbohidrat (amilum)

2. Sebutkan bahan yang mengandung polisakarida!

: Nasi dan Tepung terigu

3. Mengapa penambahan betadin pada bahan yang mengandung polisakarida dapat menimbulkan perubahan warna?

: Betadine dapat digunakan untuk menguji apakah suatu makanan mengandung karbohidrat (amilum) atau tidak. Kandungan utama dari betadine adalah iodine, dimana iodine mampu berikatan dengan amilum. Bila makanan yang ditetesi betadine berubah warna menjadi biru kehitaman, maka makanan tersebut mengandung karbohidrat (amilum). Hal tersebut diakibatkan oleh adanya ikatan yang terjadi antara iodine yang terkandung pada betadine dengan amilum yang ada pada bahan makanan membentuk kompleks warna biru kehitaman. Menurut Hanum (2019), semakin hitam warna betadine yang ditimbulkan berarti makanan tersebut banyak kandungan amilumnya.

4. Bahan manakah yang tidak mengandung amilum?

: Gula dan Pisang

Sebelum ditetaskan iodine



Sesudah ditetaskan iodine

