



1. Jelaskan perubahan warna yang terjadi pada setiap bahan dengan penambahan iodin.

a. Nasi : nasi yang sebelum diberi betadin berwarna putih, setelah diberi tetesan betadin nasi berubah warna menjadi biru tua/ungu. Artinya nasi mengandung amilum

b. Telur : telur yang ditetesi dengan betadin tidak menunjukkan perubahan warna, warnanya tetap coklat. Artinya telur tidak mengandung amilum

c. Gula : gula yang ditetesi dengan betadin tidak menunjukkan perubahan warna. Artinya gula tidak mengandung amilum

d. Kentang : kentang yang sebelumnya berwarna kuning, setelah diberi tetesan betadin berubah warna menjadi biru tua/hitam. Artinya kentang mengandung amilum

2. Bahan yang mengandung polisakarida

=> dari hasil uji, bahan yang mengandung polisakarida yaitu nasi dan kentang

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

=> Karena di dalam betadin terdapat kandungan iodin yang dapat berikatan dengan amilum. Apabila dalam suatu bahan makanan mengandung amilum maka akan menimbulkan perubahan warna menjadi biru kehitaman setelah penambahan betadine.

4. Bahan manakah yang tidak mengandung amilum

=> dari hasil uji menunjukkan bahwa bahan yang tidak mengandung amilum yaitu telur dan gula.