

Mellynda Fortius_2110101067

Biokimia

Pemeriksaan amilum

Alat dan bahan

1. Iodine
2. Biskuit
3. Gula



Gula dan biskuit sebelum dikasih Iodine.



Gula dan biskuit setelah dikasih Iodine.



Penjelasan:

1. Jelaskan perubahan warna yang terjadi pada setiap bahan dengan penambahan iodine!
 - Gula: Setelah ditetaskan Iodine, tidak terjadi perubahan warna (tetap warna iodine)
 - Biskuit: Setelah ditetaskan Iodine, terjadi perubahan warna (biru kehitaman)
2. Sebutkan bahan yang mengandung polisakarida!
 - Biskuit
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.
Karena, 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. Semakin hitam warna betadine yang ditimbulkan berarti makanan tersebut banyak kandungan amilumnya.