

Nama : Areta Maurindha P

Nim : 2110101066/A5

Praktikum Uji Amilum

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

Nasi : berubah menjadi biru kehitaman

Tahu : berubah menjadi kecoklatan

Pisang : berubah menjadi kecoklatan

2. Sebutkan bahan yang mengandung polisakarida!

Nasi

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

Karena betadine mengandung iodine, dimana iodine itu mampu berikatan dengan karbohidrat (amilum). Bila makanan yang ditetesi betadine berubah warna menjadi biru kehitaman, berarti makanan tersebut mengandung karbohidrat (amilum). Hal tersebut diakibatkan oleh adanya ikatan yang terjadi antara iodine yang terkandung di dalam betadine dengan amilum yang ada pada bahan makanan membentuk kompleks warna biru kehitaman. Semakin hitam warna betadine yang ditimbulkan berarti makanan tersebut terdapat banyak kandungan amilumnya.

4. Bahan manakah yang tidak mengandung amilum? Tahu dan Pisang



