

Nama : Nindra Arlindawati

NIM : 2110101097

Di sini saya akan menjelaskan tentang hasil praktikum saya :

1. Perubahan warna yang terjadi pada bahan setelah diberi iodine :
 - Nasi : setelah diteteskan iodine, nasi berubah warna menjadi biru kehitaman.
 - Tahu : setelah diteteskan iodine, tahu tidak berubah warna atau warnanya tetap kecoklatan.
 - Gula : setelah diteteskan iodine, gula juga tidak berubah warna atau warnanya tetap kecoklatan.
 - Buah pisang : setelah diteteskan iodine pada buah pisang warnanya berubah menjadi kehitam-hitaman.
 - Kentang : setelah diteteskan iodine juga pada kentang, kentang juga memiliki perubahan warna yang menjadi biru kehitaman.

2. Bahan yang mengandung polisakarida setelah di uji dengan iodine :
 - Nasi
 - Buah pisang
 - Kentang

3. Penambahan iodine atau Betadine pada bahan yang mengandung polisakarida dapat menimbulkan warna lain, karena untuk mengindikasikan adanya kandungan karbohidrat yang banyak dalam bahan makanan tersebut. Dan pada saat menguji bahan makanan dengan diteteskannya iodine nanti akan menghasilkan hasil uji yang positif, dimana hasil yang positif tersebut akan ditunjukkannya dengan adanya reaksi dan perubahan warna yang spesifik dan tergantung pada jenis polisakarida nya.

4. Bahan yang tidak mengandung amilum setelah di uji :
 - Tahu lumat
 - dan Gula pasir

5. Yang terakhir saya akan menunjukkan foto bahan makanan hasil uji yang sudah saya praktekkan tadi :

NASI



TAHU LUMAT



GULA PASIR



BUAH PISANG



KENTANG

