

Nama : Abriel Eka Zulfani

NIM : 2110101128

Di sini saya akan menjelaskan tentang hasil praktikum saya :

1. Perubahan warna yang terjadi pada bahan setelah diberi iodine :

- Nasi : setelah ditetaskan iodine, nasi berubah warna menjadi biru kehitaman.
- Tepung terigu : setelah ditetaskan iodine, tepung berubah warna biru kehitaman.
- Gula: setelah ditetaskan iodine, gula juga tidak berubah warna atau warnanya tetap kecoklatan.
- Garam: setelah ditetaskan iodine, garam juga tidak berubah warna atau warnanya tetap kecoklatan.
- Buah pisang : setelah ditetaskan iodine pada buah pisang warnanya berubah menjadi kehitam-hitaman.
- Kentang : setelah ditetaskan iodine pada kentang, kentang juga memiliki perubahan warna yang menjadi biru kehitaman.
- Biskuit : setelah ditetaskan iodine, biskuit berubah warna menjadi biru kehitaman.
- Telur: setelah ditetaskan iodine, telur juga tidak berubah warna atau warnanya tetap kecoklatan.

2. Bahan yang mengandung polisakarida setelah di uji dengan iodine :

- Nasi
- Buah pisang
- Kentang
- Tepung terigu
- Biskuit

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 :

- Garam
- Telur
- Gula pasir

Gula pasir tidak mengandung amilum penyusun, karena penyusun gula pasir adalah sakarosa/sukrosa

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

Nasi



Tepung terigu



Gula



Garam



Buah Pisang



Kentang



Biskuit



Telur

