

1. Perubahan warna pada bahan setelah diberi iodine:
 - a. Biscuit : terjadi perubahan warna menjadi warna biru tua/kehitaman yang berarti mengandung amilum
 - b. Tepung terigu : terjadi perubahan warna menjadi biru tua/kehitaman yang berarti mengandung amilum
 - c. Nasi : terjadi perubahan warna menjadi biru tua/kehitaman yang berarti mengandung amilum
 - d. Gula pasir : tidak terjadi perubahan warna, tetap berwarna coklat yang berarti tidak mengandung amilum

2. Bahan yang mengandung polisakarida :
 - a. Biscuit
 - b. Tepung terigu
 - c. Nasi

3. Bahan-bahan tersebut mengalami perubahan warna karena adanya kandungan Amilum pada makanan, bahan yang mengandung polisakarida jika diberi betadine dapat menimbulkan perubahan warna, karna kandungan utama dari betadine ialah iodine. Iodin ini berkaitan dengan amilum. Jadi, makanan yang berubah warnanya setelah ditetesi betadine menjadi warna biru kehitaman, maka makanan tersebut mengandung karbohidrat (amilum).

4. Bahan makanan yang tidak mengandung amilum :
 - a. Gula

