

[DOWNLOAD](#)

UJI KUALITATIF KARBOHIDRAT DAN HIDROLISIS PATI NON ENZIMATIS PDF - Search results, Endrika WIDYASTUTI Food Science and Technology Department 2013 UJI KUALITATIF KARBOHIDRAT DAN PROTEIN FOOD ANALYSIS AND BIOCHEMISTRY PRACTICE, Uji molisch adalah uji kimia kualitatif untuk mengetahui adanya karbohidrat. Uji ini untuk semua jenis karbohidrat. Mono-, di-, dan polisakarida akan memberikan hasil positif., Metode uji kualitatif karbohidrat yang dilakukan pada praktikum kali ini diantaranya adalah uji molisch, uji benedict, uji barfoed, dan uji sellivanoff. Uji molisch merupakan uji yang paling umum untuk karbohidrat., Kesimpulan Dari hasil pengujian yang dilakukan. maltosa. tujuan dari uji molisch adalah untuk menguji kandungan karbohidrat dalam sampel. 2011. sukrosa tidak dapat terdeteksi saat pengujian dengan uji benedict karena sukrosa tidak mengandung gugus aldehid bebas dan alpha hidroksi keton sehingga sukrosa bukan termasuk gula pereduksi. fruktosa.adanya gula ketosa., Uji kualitatif protein 1 Unsur

penyusun protein adalah C,H,O,N dan S. Protein dapat larut dalam air karena keduanya sama-sama bersifat polar. Protein juga dapat larut dalam larutan asam dan basa karena protein bersifat amfoter., 1 Uji Kualitatif Karbohidrat dan Hidrolisis Pati Non Enzimatis Disarikan dari: Buku Petunjuk Praktikum Biokimia dan Enzimologi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, UJI KUALITATIF KARBOHIDRAT (UJI BARFOED DAN UJI SELLIWANOF) Asri Oktavianti Rahayu (1305365)1, Siti Karlina (1307576)2 1,2) Jurusan/Prodi Pendidikan Teknologi Agroindustri, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia ABSTRACT Carbohydrates are chemical compounds commonly found in foods and the main source of calories., asam amino secara kualitatif dan kuantitatif. Protein atau peptida yang mempunyai gugus asam amino bebas (pada satu sisi rantainya) juga bereaksi positif dengan ninhidrin. Sampel yang mengandung prolin, hydroxyproline, dan 2-, 3-, and 4-asam aminobenzoat hasil uji yang positif tidak akan memberikan biru tapi kuning., Alat-alat yang digunakan dalam praktikum uji kualitatif

karbohidrat ini adalah tabung reaksi, pipet tetes, pipet ukur, bunsen dan pemanas air. Bahan-bahan yang digunakan adalah amilum, fruktosa, glukosa, sukrosa, reagen benedict, larutan iodium dan akuades sebagai kontrol., "Uji ini didasari oleh reaksi dehidrasi karbohidrat oleh asam sulfat membentuk cincin furfural yang berwarna ungu. "Reaksi positif ditandai dengan munculnya cincin ungu di permukaan antara lapisan asam dan lapisan sampel "Sampel yang diuji dicampur dengan reagent Molisch, yaitu α -naphthol yang terlarut dalam etanol., Secara alami, terdapat tiga bentuk karbohidrat yang terpenting, yaitu monosakarida, oligosakarida (terdiri atas 2-10 unit monosakarida), dan polisakarida (terdiri lebih dari 10 unit monosakarida). Contoh monosakarida adalah glukosa., UJI KUALITATIF. KARBOHIDRAT DAN PROTEIN seorang ahli botani dari Australia. Tambahkan 1 ml H₂SO₄ d. c. Amati hasilnya . Masukkan ke dalam tabung reaksi 1 ml sample b., Secara kualitatif contohnya dengan uji Molisch dan uji Fehling. Secara kuantitatif dengan menggunakan alat

polarimeter (Winarno, 2004). Uji molisch menggunakan pereaksi molisch untuk mengetahui terjadinya reaksi dehidrasi yang merupakan sifat karbohidrat jika direaksikan dengan asam mineral kuat., I. Pengujian Secara Kualitatif 1. Uji Benedict No Sampel Sebelum Pemanasan Setelah Pemanasan ... semuanya bertujuan untuk mengidentifikasi jenis-jenis dari karbohidrat. 1. Uji Benedict ... kadar intensitas dan sejenisnya. Sedangkan uji kualitatif adalah uji untuk mengetahui jenis dan macam dari sampel. Untuk, Untuk mengetahui dan membuktikan adanya gugus aldehid, gugus keton, dan gula pereduksi pada karbohidrat baik monosakarida, oligosakarida, maupun polisakarida, maka kami melakukan uji kualitatif karbohidrat dengan menggunakan beberapa metode yaitu uji selivanoff dan uji barfoed., Uji benedict adalah uji kimia untuk mengetahui kandungan gula (karbohidrat) pereduksi. Gula pereduksi meliputi semua jenis monosakarida dan beberapa disakarida, seperti laktosa dan maltosa. Jadi yang dapat bereaksi positif adalah sampel yang memiliki gula pereduksi seperti monosakarida dan beberapa disakarida seperti laktosa dan

golongan ketosa (sukrosa dan fruktosa).

maltosa., praktikum kimia. uji kualitatif karbohidrat. wijang angga kurniawan. 522012007 fakultas pertanian dan bisnis. universitas kristen satya wacana. salatiga. 2012. dasar teori, UJI KUALITATIF DAN KUANTITATIF KARBOHIDRAT I. TUJUAN. Untuk mengetahui adanya karbohidrat dan kadar konsentrasinya dalam bahan makanan atau minuman. II. DASAR TEORI. Karbohidrat adalah polihidroksi aldehida atau polihidroksi keton yang mempunyai rumus molekul umum $(CH_2O)_n$. Molekul karbohidrat terdiri atas atom-atom karbon, hidrogen dan oksigen., Sifat ini dipakai sebagai dasar uji kualitatif adanya karbohidrat dan dikenal sebagai uji Molish (Fessenden:1990). ... Pada pengujian test hidrolisa karbohidrat menggunakan 1 tabung raksi dan 2 larutan yang berupa H_2SO_4 dan pati., Uji barfoed merupakan uji yang digunakan untuk membedakan disakarida (sukrosa, maltosa) dan monosakarida (glukosa dan fruktosa). Melalui uji sellivanof dapat diketahui perbedaan antara karbohidrat golongan aldosa (glukosa, laktosa, amilum, dan maltosa) dengan

[DOWNLOAD](#)

[Luc Tuymans: Heimat - Traicion de Rita Hayworth - The Fabulous 60s: 1963 - Science Fiction Omnibus - QUE Es \(La Television - Tecnologia\) - The Horror Show - The Latin and German Etymachia : textual history, edition, commentary - JARDIN DEL REY, EL - LA BUGANVILLA - Nara \(Colour Book Series\) - Regional Trading Arrangements In 3 Vols. -](#)