

# UJI KUALITATIF LEMAK

# MODUL-13



*Yos. F. da Lopes, SP, M.Sc & Welianto Boboy, SP, M.Sc.*

Department of Dryland Agriculture Management, Kupang State Agriculture Polytechnic Jl. Prof. Herman Yohanes Perfui, PO Box 1152 Kupang East Nusa Tenggara Indonesia

## A. Tujuan

Mengidentifikasi bahan-bahan yang mengandung lemak  
Menerangkan sifat-sifat lemak

## B. Dasar Teori

Lemak dan minyak adalah sama yang merupakan ester trigliserida. Perbedaan lemak dan minyak dilihat dari wujudnya (bentuknya). Disebut lemak jika berwujud padat dan disebut minyak jika berwujud cair pada suhu kamar (25°C). Minyak kebanyakan dari nabati seperti minyak kelapa, minyak kedelai, minyak biji bunga matahari. Sedangkan lemak kebanyakan dari hewani seperti lemak babi, lemak domba, lemak susu. Contoh lemak nabati adalah lemak biji kakao.

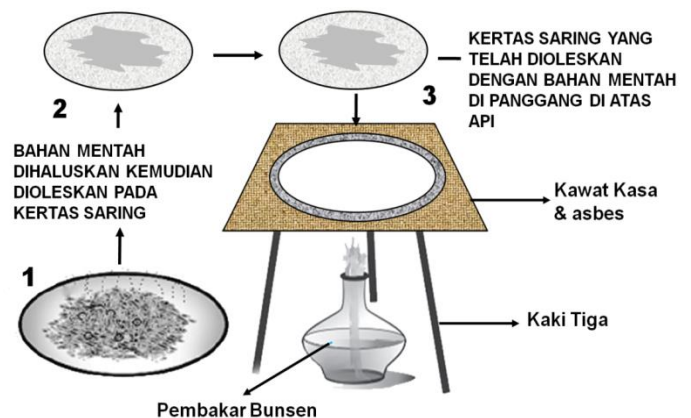
## C. Alat & Bahan

Alat: lumpang porselen dan penumbuk atau mortal; gelas kimia; tabung reaksi; kaki tiga dan kasa; sendok plastic; erlenmeyer; Pengaduk; rak tabung reaksi; alat pembakar;

Bahan: aquadest; berbagai bahan makanan/pakan seperti : gula, tepung rumput laut, tepung jagung, tepung ikan, kacang tanah, kemiri, lemak hewan, mentega, minyak goreng, dll.

## D. Prosedur Kerja

1. Perhatikan Gambar D.1. Haluskan bahan yang akan diuji dengan menggunakan mortal
2. Oleskan pada kertas saring
3. Panggang kertas saring diatas pemanas hingga kering
4. Amati kertas saring tersebut, apabila terdapat noda seperti minyak maka pada bahan tersebut mengandung lemak atau minyak.
5. Apa kesimpulan hasil pengamatan anda?



Gambar D.1.

## Pertanyaan:

1. Mengapa tidak semua bahan yang dicobakan menghasilkan noda lemak?
2. Sebutkan bahan-bahan yang mengandung lemak.



**LEMBAR KERJA  
PRAKTIKUM KIMIA DASAR**

Nama / NIM : .....

Prog. Studi/Semester : .....

Kelompok : .....

Judul Praktikum : .....

**Hasil Kegiatan:** berilah tanda "√" sesuai hasil pengamatan anda

No	Bahan yang diuji	Noda pada kertas saring		Lemak	
		Ada	Tidak ada	Ada	Tidak ada
1.	Tepung Rumput laut (Agar-Agar)				
2.	Tepung Gula				
3.	Tepung jagung				
4.	Kemiri				
5.	Tepung Ikan				
6.	Lemak Ternak				
7.	Kacang Tanah				
8.	Minyak Goreng				
9.	Mentega				

Kesimpulan:

**Jawaban Pertanyaan:**

.....

.....

.....

.....

.....

Mengetahui  
Dosen / Teknisi

Kupang,  
Praktikan

(.....)

(.....)