

**LABORATORIUM KIMIA FARMASI, D3 FARMASI, POLTEKKES BHAKTI SETYA INDONESIA**  
**RUBRIK PENILAIAN UAS PRAKTIKUM KIMIA ORGANIK TA 2024-2:**  
**PROTEIN (Juni - Juli 2025)**

Dosen Pengembang Soal : Amelia Handayani Burhan, S.Pd., M.Sc.  
Tipe Ujian : **Close Book**  
Durasi Ujian : 180 menit

**Petunjuk:**

Mohon koreksi sesuai dengan kunci jawaban berikut ini!

- Sampel A : Akuades
- Sampel B : Telur
- Sampel C : Sari Tempe

**Mahasiswa melakukan pengisian lembar jawaban sebagai berikut ini:**

**A. PENGARUH PENAMBAHAN GARAM LOGAM BERAT** **(Skor: 12,5)**

Tujuan Uji : uji umum untuk **mengidentifikasi** apakah sampel adalah **protein atau bukan** **1,5**

Ciri Reaksi (+) : **Iarutan keruh atau endapan putih** **1,5**  
Catatan:  
Logam berat bereaksi dengan gugus –SH (sulfhidril), –COOH (karboksil), dan –NH<sub>2</sub> (amino) dari asam amino dalam protein, membentuk ikatan kompleks yang menyebabkan:

- Koagulasi protein (presipitasi)
- Denaturasi protein (perubahan struktur dan fungsi)

Reaksi Kimia :  $\text{Protein-SH} + \text{Hg}^{2+} \rightarrow \text{Protein-S-Hg} + \text{H}^+$  **1,5**  
 $\text{Protein} + \text{Ag}^+ \rightarrow \text{Endapan protein-Ag}$

No	Aspek Uji / Cara Kerja	Hasil Pengamatan		
		Sampel A (Akuades)	Sampel B (Telur)	Sampel C (Sari Tempe)
1	• Sampel + HgCl <sub>2</sub>	Tidak Membentuk Endapan	Membentuk Endapan	Membentuk Endapan
	• Sampel + Pb(NO <sub>3</sub> ) <sub>2</sub>	Tidak Membentuk Endapan	Membentuk Endapan	Membentuk Endapan
	• Sampel + AgNO <sub>3</sub>	Tidak Membentuk Endapan	Membentuk Endapan	Membentuk Endapan
2	Kesimpulan	<b>Sampel A Bukan Protein atau (-) Protein (Skor: 2)</b>	<b>Sampel B Protein atau (+) Protein (Skor: 2)</b>	<b>Sampel C Protein atau (+) Protein (Skor: 2)</b>

PERTANYAAN	JAWABAN
Berdasarkan uji penambahan logam berat, sebutkan sampel yang merupakan protein!	<b>Sampel B dan C adalah protein (Skor: 2)</b>

**B. TES BIURET** **(Skor: 12,5)**

Tujuan Uji : **menunjukkan adanya satu atau lebih ikatan peptida** atau dengan kata lain menentukan apakah sampel adalah protein atau bukan **1,5**

Ciri Reaksi (+) : Tes ini dikatakan positif bila beberapa tetes CuSO<sub>4</sub> encer ditambahkan kedalam protein yang berisi NaOH **menimbulkan warna violet.** **1,5**

**IDENTIFIKASI DALAM TES BIURET**

Tidak ada perubahan warna  
Larutan tetap biru

Tidak mengandung ikatan peptida/ protein

ada perubahan warna  
Dari biru ke violet (ungu pekat)

Banyak mengandung ikatan peptida → protein

ada perubahan warna  
Dari biru ke pink (merah muda)  
Mengandung Sedikit ikatan peptida

**1,5**

$$\left[ \begin{array}{c} H & R & O & H & R & O \\ | & | & || & | & | & || \\ N-C-C-N-C-C \\ | & | & | & | & | & | \\ H & H & H & H & H & H \end{array} \right]_n + Cu^{2+} \rightarrow \left[ \begin{array}{c} R & O & R & O & R & O \\ || & || & || & || & || & || \\ C-C-H-C-C-H-C-C-H \\ || \quad || \quad || \quad || \quad || \quad || \\ N \quad H \quad N \quad H \quad N \quad H \\ | \quad | \quad | \quad | \quad | \quad | \\ H \quad N \quad H \quad C-C-H-C-C-H \\ | \quad | \quad | \quad | \quad | \quad | \\ R \quad O \quad R \quad O \quad R \quad O \end{array} \right]^{2+}$$

Peptide

Copper (II)  
(Blue)

Peptide-copper complex  
(Deep purple)

ChemistryLearner.com

No	Aspek Uji	Hasil Pengamatan		
		Sampel A (Akuades)	Sampel B (Telur)	Sampel C (Sari Tempe)
1.	Cara Kerja: <ul style="list-style-type: none"><li>Sampel + NaOH 15% + CuSO<sub>4</sub></li></ul>	Larutan Biru	Larutan Ungu ++	Larutan Ungu +
2.	Kesimpulan	tidak mengandung ikatan peptide (Sampel bukan protein) <b>(Skor: 2)</b>	mengandung ikatan peptide (Sampel adalah protein) <b>(Skor: 2)</b>	mengandung ikatan peptide (Sampel adalah protein) <b>(Skor: 2)</b>

PERTANYAAN	JAWABAN
Berdasarkan uji biuret, sebutkan sampel yang merupakan protein!	Sampel B dan C adalah PROTEIN (Skor: 1)
Urutan dari sampel yang paling banyak mengandung ikatan peptide!	Sampel B lebih ungu daripada Sampel C sehingga Sampel B paling banyak mengandung ikatan peptide (Skor: 1)

## C. TES HOPKINS-COLE

(Skor: 12.5)

Tujuan Uji : menentukan **ada tidaknya tritophan** dalam protein

2,0

Ciri Reaksi (+) : Tes ini positif terhadap tritophan dalam protein (cincin violet).

1,5

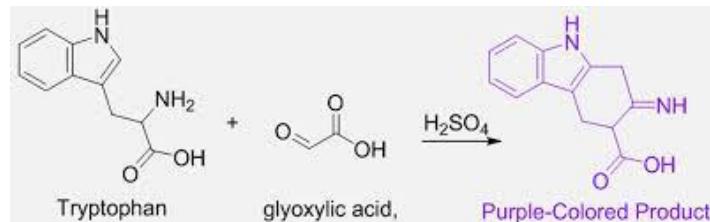
#### Catatan:

Bila protein dicampur dengan Asam glioksilat dan dimasukan kedalam asam sulfat pekat, maka akan timbul cincin violet pada batas ke dua cairan



Reaksi Kimia :

1,5



No	Aspek Uji	Hasil Pengamatan		
		Sampel A (Akuades)	Sampel B (Telur)	Sampel C (Sari Tempe)
1.	Cara Kerja: • Sampel + asam glioksilat + asam sulfat pekat	Tidak membentuk cincin ungu	membentuk cincin ungu	membentuk cincin ungu
2.	Kesimpulan	Tidak ada <b>tritophan</b> <b>(Skor: 1,5)</b>	ada <b>tritophan</b> <b>(Skor: 1,5)</b>	ada <b>tritophan</b> <b>(Skor: 1,5)</b>

PERTANYAAN	JAWABAN
Berdasarkan uji tersebut dan uji sebelumnya, sebutkan sampel protein yang mengandung tritophan!	<b>Sampel B dan Sampel C</b> <b>(Skor: 1,0)</b>
Berdasarkan uji tersebut dan uji sebelumnya, sebutkan sampel protein yang tidak mengandung tritophan!	<b>Tidak ada</b> <b>(Skor: 1,0)</b>
Berdasarkan uji tersebut dan uji sebelumnya,, sebutkan sampel yang bukan protein	<b>Sampel A</b> <b>(Skor: 1,0)</b>

#### D. TES MILLON

(Skor: 12,5)

Tujuan Uji : mengidentifikasi **ada tidaknya inti tirosin** pada protein

1,5

Ciri Reaksi (+) : **endapan merah**

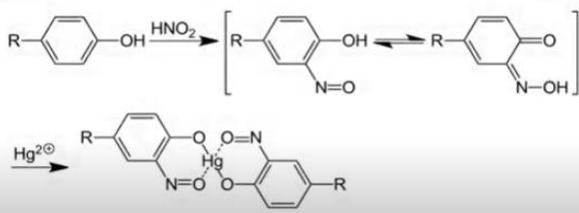
1,5

Catatan:

*Bila protein dipanaskan dengan peraks Millon, yaitu campuran merkuronitrat dan merkurinitrat dalam asam nitrat maka akan membentuk endapan merah.*



Reaksi Kimia :



1,5

No	Aspek Uji	Hasil Pengamatan		
		Sampel A (Akuades)	Sampel B (Telur)	Sampel C (Sari Tempe)
1.	Cara Kerja: • Sampel + reagen Millon + dipanaskan diatas api	Tidak membentuk endapan merah	membentuk endapan merah	membentuk endapan merah
2.	Kesimpulan	Tidak ada inti tirosin <b>(Skor: 2)</b>	ada inti tirosin <b>(Skor: 2)</b>	ada inti tirosin <b>(Skor: 2)</b>

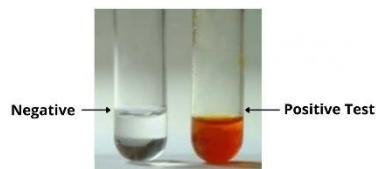
PERTANYAAN	JAWABAN
Berdasarkan uji Millon dan uji sebelumnya, a. Sampel A adalah b. Sampel B adalah c. Sampel C adalah	✓ Sampel A bukan Protein <b>(Skor: 1)</b> ✓ Sampel B dan C adalah protein yang mengandung tritopan dan inti tirosin <b>(Skor: 1)</b>

## E. TES XANTOPROTEIN

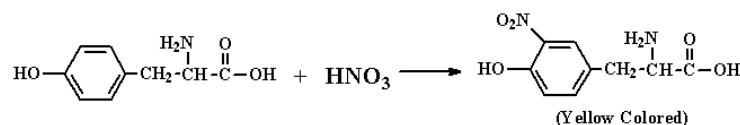
(Skor: 12,5)

Tujuan Uji : mengidentifikasi apakah **asam amino memiliki inti benzene** atau 1,5 tidak

Ciri Reaksi (+) : Larutan  $\text{HNO}_3$  pekat akan **membentuk warna kuning dengan protein**. Warna ini berubah menjadi **orange** bila ditambah basa. 1,5



Reaksi Kimia :



1,5

No	Aspek Uji	Hasil Pengamatan		
		Sampel A (Akuades)	Sampel B (Telur)	Sampel C (Sari Tempe)
1.	Cara Kerja: • Sampel + $\text{HNO}_3$ pekat + dipanaskan + $\text{NaOH}$	Larutan jernih tidak berwarna	Larutan Kuning - Orange	Larutan Kuning - Orange
2.	Kesimpulan	Tidak mengandung inti benzene <b>(Skor: 2)</b>	mengandung inti benzene <b>(Skor: 2)</b>	mengandung inti benzene <b>(Skor: 2)</b>

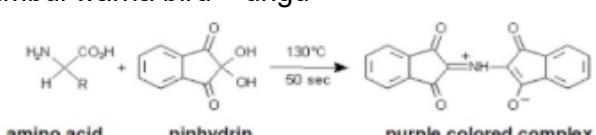
PERTANYAAN	JAWABAN
Berdasarkan uji Xanthoprotein dan uji sebelumnya, a. Sampel A adalah b. Sampel B adalah c. Sampel C adalah	<p style="color: green;">✓ Sampel A bukan Protein (<b>Skor: 1</b>)</p> <p style="color: green;">✓ Sampel B dan C adalah protein yang mengandung tritopan, inti tirosin dan inti benzena (<b>Skor: 1</b>)</p>

#### F. TES NINHIDRIN

(Skor: 12,5)

Tujuan Uji : Tes ini positif bila paling sedikit terdapat satu gugus amino dan asam yang bebas dalam molekul protein. **1,5**

Ciri Reaksi (+) : Bila protein berisi asam amino ditambahkan peraksii ninhidrin akan timbul warna biru – ungu **1,5**

Reaksi Kimia : 

No	Aspek Uji	Hasil Pengamatan		
		Sampel A (Akuades)	Sampel B (Telur)	Sampel C (Sari Tempe)
1.	Cara Kerja: • Sampel + reagen ninhydrin	Tidak berwarna	Ungu	Ungu/ Ungu Lemah
2.	Kesimpulan	tidak mengandung gugus amino dan asam yang bebas ( <b>Skor: 2</b> )	mengandung gugus amino dan asam yang bebas ( <b>Skor: 2</b> )	mengandung gugus amino dan asam yang bebas ( <b>Skor: 2</b> )

PERTANYAAN	JAWABAN
Berdasarkan uji tersebut, protein manakah yang mengandung amino dan asam bebas!	<b>Sampel B dan C</b>

#### G. KESIMPULAN PENGAMATAN PADA SAMPEL

(Skor: 25,0)

Lengkapi tabel berikut berdasarkan poin A sampai F!

No	Nama Uji	Hasil Pengamatan			Kesimpulan
		Sampel A (Akuades)	Sampel B (Telur)	Sampel C (Sari Tempe)	
1	Logam berat	-	+	+	Sampel B dan C mengandung protein (Skor: 2)
2	Biuret	-	+	+	Sampel B dan C mengandung ikatan peptida atau merupakan protein (Skor: 2)
3	Hopkins-Cole	-	+	+	Sampel B dan C mengandung triptofan (Skor: 2)
4	Millon	-	+	+	Sampel B dan C mengandung tirosin (Skor: 2)
5	Xanthoprotein	-	+	+	Sampel B dan C mengandung asam amino aromatic atau inti benzene (Skor: 2)
6	Ninhidrin	-	+	+	Sampel B dan C mengandung amino dan asam bebas (Skor: 2)

Keterangan : isi hasil pengamatan dengan (+) atau (-)

PERTANYAAN	JAWABAN
Sampel yang bukan protein?	Sampel A (Skor: 4,5)
Sampel yang merupakan asam amino?	Tidak ada (Skor: 4,0)
Sampel yang merupakan molekul protein?	Sampel B dan C (Skor: 4,5)

#### Skor Mahasiswa:

$$\text{Skor} = \frac{\text{Skor } A + \text{Skor } B + \text{Skor } C + \text{Skor } D + \text{Skor } E + \text{Skor } F + \text{Skor } G}{100} \times 100$$

**Catatan:** Nilai ini bukan nilai akhir UAS yang diinput ke siakad, **nilai UAS adalah total nilai Pra UAS + UAS sbb:**

$$= \frac{(20 \times \text{Pra UAS Karbohidrat}) + (20 \times \text{Pra UAS Protein}) + (20 \times \text{Pra UAS Lipid}) + (40 \times \text{UAS})}{100}$$

#### Informasi:

Bahan	Kandungan Protein* (per 100 g/ml)	Keterangan	Sumber
Tempe utuh	± 18,3 g	Protein nabati lengkap sebagian, kaya isoflavon & serat	Almatsier, 2011; DKP, 2020
Putih telur ayam	± 10,8 g	Protein hewani berkualitas tinggi, kaya albumin, rendah lemak	USDA, 2019; Almatsier, 2011

Bahan	Kandungan Protein* (per 100 g/ml)	Keterangan	Sumber
Sari tempe (encer, disaring)	± 2–4 g /100 ml	Nilai protein menurun karena pencairan dan penyaringan	Widyastuti et al., 2021; Sari & Santoso, 2020
Sari tempe (kental, tidak disaring)	± 6–10 g /100 ml	Kandungan protein tinggi jika ampas tempe ikut masuk	Widyastuti et al., 2021

#### Daftar Pustaka (APA Style)

1. Almatsier, S. (2011). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
2. DKP. (2020). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI)*. Jakarta: Direktorat Gizi Kemenkes RI.
3. USDA. (2019). *U.S. Department of Agriculture, FoodData Central*. <https://fdc.nal.usda.gov>
4. Widyastuti, H., Surono, I. S., & Santoso, U. (2021). Nutritional analysis and potential of tempe extract for functional drink development. *Journal of Functional Foods*, 81, 104493. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2021.104493>
5. Sari, M., & Santoso, U. (2020). Kandungan gizi sari tempe dan manfaat kesehatannya. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), 123–132.