

LEMBAR EVALUASI



Nama :

UNTUK SMP KURIKULUM 2013

Kerjakan dengan SERIUS !

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN IPA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA
YOGYAKARTA
2021

VIII
Semester Gazal

LIVEWORKSHEETS



Jawablah pertanyaan – pertanyaan dibawah ini dengan baik dan benar !



PETUNJUK MENERJAKAN !

1. Kerjakan soal berikut sebagai evaluasi penilaian !
2. Tuliskan jawabanmu secara online melalui Liveworksheets dengan mengklik website di bawah ini!
3. Setelah berada pada halaman Liveworksheets kerjakan soal dengan memilih jawaban yang benar!

4. Setelah selesai mengerjakan klik “Finish”!
5. Kemudian pilih Email my answer to my teacher, Masukan nama lengkap , kelas VIII, dan mata pelajaran IPA, Lalu masukan email guru ditasiskamiraparisa@gmail.com, lalu Klik send
6. Selamat, setelah selesai mengerjakan kalian dapat langsung mengetahui skor yang kalian peroleh.



Pilihlah Jawaban yang paling tepat !

1. Perhatikan Pernyataan Berikut:

1. Zat aditif merupakan zat yang ditambahkan pada makanan saja
2. Zat aditif merupakan zat yang ditambahkan pada makanan dan minuman
3. Zat aditif dapat membuat makanan dan minuman menjadi tahan lama
4. Zat aditif hanya dapat membuat makanan dan minuman lebih berwarna

Dari pernyataan di atas, pernyataan yang tepat mengenai zat aditif adalah....

- a. 1 dan 2
- b. 2 dan 3
- c. 3 dan 4
- d. 2 dan 4

2. Pernyataan berikut yang benar mengenai perbandingan pengawet alami dan buatan adalah....

- a. Pengawet alami meninggalkan aroma yang kuat sedangkan pengawet buatan memberikan tekstur yang lembek
- b. Pengawet alami dapat bertahan lama dengan bantuan freezer sedangkan pengawet buatan dapat bertahan lama dan tidak berbahaya
- c. Pengawet buatan dapat menambah rasa pada makanan sedangkan pengawet alami tidak dapat memberikan rasa pada makanan
- d. Pengawet buatan dapat bertahan lebih lama sedangkan makanan dengan pengawet alami cepat mengalami kadaluarsa

3. Sebuah makanan ringan memiliki komposisi berikut ini:

Bawang putih, bawang merah, garam, gula, MSG dan Pewarna Biru Berlian

Hasil Identifikasi zat aditif yang benar terhadap makanan tersebut yaitu....

- a. Terdapat zat aditif alami yaitu bawang putih, bawang merah, garam, gula dan MSG sedangkan zat aditif buatanya yaitu pewarna biru berlian
- b. Makanan tersebut mengandung zat aditif alami yaitu MSG, garam, gula dan zat aditif buatan yaitu bawang merah, bawang putih serta Pewarna Biru berlian
- c. Makanan tersebut hanya mengandung zat aditif buatan yaitu MSG dan pewarna biru berlian, sedangkan yang lainnya merupakan zat aditif alami
- d. Makanan tersebut aman dimakan karena tidak mengandung zat aditif buatan

4. Pada suatu perlombaan memasak, Andi menjadi juaranya dengan menu nasi kuning sehat. Sedangkan Budi tidak mendapatkan juara, padahal nasi kuning sehatnya sangat menarik. Ternyata juri mengetahui Andi menggunakan kunyit sebagai pewarna sedangkan Budi menggunakan pewarna kuning FCF. Menurutmu mana pendapat yang paling tepat mengenai hal ini
- Andi menjadi pemenang karena pewarna yang digunakannya adalah pewarna alami yang tidak berpengaruh pada aroma dan rasa nasi kuning yang disajikan.
 - Andi dan Budi keduanya layak menjadi pemenang. Mengenai pewarna yang digunakan bukanlah faktor penting, karena dalam memasak makanan rasa lebih diutamakan daripada bahan yang digunakan.
 - Budi seharusnya menjadi pemenang, karena pewarna kuning FCF merupakan pewarna makanan yang masih aman untuk Kesehatan. Selain itu rasa dan aroma nasi kuning Budi tidak mengganggu juri.
 - Andi menjadi pemenang karena nasi kuning yang dimasaknya benar-benar sehat dengan menggunakan pewarna alami. Hal ini bisa diketahui oleh juri karena rasa dan aroma kunyit yang ikut terasa pada masakan Andi.

5.

Komposisi:

Sukrosa, maltodekstrin, pengatur keasaman, perisa sintetik, pemanis buatan (aspartam & asesulfam-K), premiks vitamin, mineral trikalsium fosfat, penstabil nabati (mengandung pewarna alami titanium dioksida Cl. No. 77891), serbuk blewah (0.18%), pewarna makanan (karamel IV, kuning FCF Cl. No. 15985, tartrazin Cl. No. 19140).

Perhatikan komposisi bungkus makanan di atas, manakah yang termasuk pemanis alami dan pemanis buatan yang digunakan....

- Pemanis alami yang digunakan maltodekstrin sedangkan pemanis buaatannya aspartame
- Pemanis alami yang digunakan sukrosa sedangkan pemanis buaatannya aspartame dan asesulfam K
- Pemanis alami yang digunakan adalah caramel IV sedangkan pemanis buaatannya adalah aspartame dan asesulfam K
- Pemanis alami yang digunakan sukrosa sedangkan pemanis buaatannya hanya asesulfam K

y

AYO BERMAIN !



Mengidentifikasi zat aditif tergolong dalam jenis pewarna, penyedap, pemanis, pemberi aroma, pengawet, pengemulsi, dan pengental.

Jodohkan aku dengan pasangan ku! Pilihlah sesuai jawaban yang tepat

Kayu Manis

Gelatin

Vanili

Letisin

Aspartam

Asam Askorbat

Daun Suji

Pengental

Penyedap

Pewarna

Pengemulsi

Pemanis

Pemberi Aroma

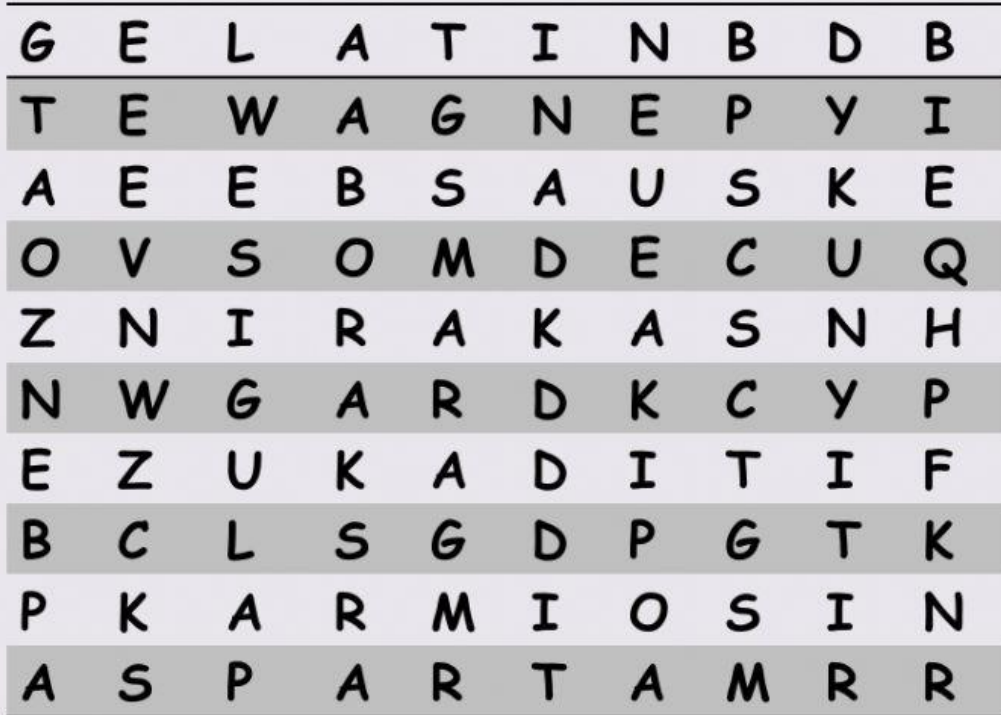
Pengawet

. pilihlah jenis zat aditif yang sesuai dengan produk dibawah ini!



Apakah kalian dapat menemukan aku?

Word Search Worksheets zat aditif



1. Pengawet yang dilarang penggunaannya
2. Cairan penyedap makanan
3. mencegah bau tengik pada mentega digunakan
4. Zat yang ditambah dalam makanan
5. Contoh pemanis alami
6. Contoh pewarna alami
7. Zat aditif yang digunakan untuk menambahkan warna merah pada makanan
8. Dalam minuman berkarbonasi dan saus sering digunakan pengawet
9. Pemanis yang kalorinya rendah tapi tingkat kemanisannya tinggi
10. Pengawet makanan yang paling aman bagi kesehatan
11. Pengental alami dari tubuh hewan
12. Contoh penyedap buatan untuk makanan
13. Nama lain zat aditif buatan
14. Contoh penyedap alami
15. Metode pengawetan alami

Kata kunci

SAUS
KARMIOSIN
MSG
ADITIF
SAKARIN
GULA
ASPARTAM
BORAKS
KUNYIT
GELATIN
PENGAWET
BENZOAT
GARAM