



# LKPD

# ZAT ADITIF



Disusun Oleh:  
**Felisitas Adelia I.**  
**21312244102**



## TUJUAN PEMBELAJARAN



Peserta didik menyelidiki kandungan zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman kemasan.



## KAJIAN PUSTAKA



Zat aditif adalah bahan yang sengaja ditambahkan pada makanan sehingga dapat mempengaruhi sifat dan karakteristik pada makanan (Kemendikbud, 2014). Zat aditif sendiri dibagi atas 2 kategori berdasarkan asalnya yaitu zat aditif alami dan zat aditif buatan. Berdasarkan fungsinya, zat aditif makanan dapat dikelompokkan menjadi 4 yaitu pewarna, pemanis, pengawet, dan penyedap. Pewarna adalah zat yang digunakan untuk memberi dan memperbaiki warna makanan yang dapat menghasilkan warna tertentu. Pengawet adalah bahan yang ditambahkan untuk memperpanjang masa simpan produk makanan dengan mencegah atau menghambat pertumbuhan mikroba (Ratnani, 2009). Pemanis ditambahkan untuk memberikan rasa manis pada makanan (Karunia, 2013). Sedangkan penyedap dipakai untuk meningkatkan rasa dan aroma pada makanan (Kemendikbud, 2014).



## PETUNJUK KEGIATAN



1. Menyiapkan makanan dan minuman yang akan diamati.
2. Mengamati bagian komposisi pada makanan dan minuman yang diamati.
3. Mengelompokkan hasil pengamatan menjadi zat aditif alami dan buatan.
4. Menulis hasil pengamatan pada tabel data hasil.



## PENGUMPULAN DATA



### Alat dan Bahan

- Makanan/Minuman kemasan
- Alat tulis
- Lembar jawab siswa
- Buku/Sumber online



## TABEL HASIL PENGAMATAN



Tulislah kandungan yang ada pada makanan/minuman kemasan yang telah kalian bawa dan kelompokan menurut asalanya ke dalam tabel di bawah ini!

Nama Objek	Zat Aditif Alami	Zat Aditif Buatan
Makanan/Minuman Kemasan	• • •	• • •
Makanan/Minuman Kemasan	• • •	• • •



## GENERALISASI



Buatlah kesimpulan dari percobaan penyelidikan yang telah kalian lakukan!