



LKPD LARUTAN PENYANGGA

MAKANAN KALENG



NAMA :

KELAS:

PENYANGGA PADA MAKANAN KALENG

Larutan penyangga juga digunakan dalam industri makanan dan minuman ringan guna menjaga kestabilan pH dari makanan dan minuman sehingga tidak mudah rusak. Dalam industri makanan dan minuman ringan jenis penyangga yang biasa digunakan ialah Natrium Benzoat dan Asam Sitrat. Asam Sitrat banyak dijumpai pada daun dan buah tumbuhan genus Citrus (jeruk-jerukan) yang merupakan pengawet alami. Beberapa contoh peran penyangga dalam makanan dan minuman ringan.

Peran larutan penyangga dalam makanan kaleng adalah untuk menjaga daya tahan makanan dengan cara mengendalikan keasaman makanan akibat aktivitas bakteri. Dalam makanan kaleng jenis penyangga yang digunakan ialah asam sitrat dan natrium sitrat. Asam Sitrat berbentuk serbuk putih yang mudah larut dalam air, spiritus, juga etanol. Selain itu tidak memiliki bau dan memiliki rasa yang sangat asam. Asam Sitrat akan meleleh jika dipanaskan kemudian terurai dan terbakar hingga menjadi arang. Penggunaan Asam Sitrat pada makanan kaleng karena sifatnya yang tidak membahayakan tubuh, juga dapat mencegah pemucatan pada berbagai makanan kaleng.

Simak video berikut untuk penjelasan lebih lengkap.

<https://youtu.be/CirFLEoKah8?si=V4Xlw5o1X6c7SYA7>



Pertanyaan

1. Jenis penyangga yang sering digunakan untuk pengawet dalam makanan kaleng adalah...

Asam Sitrat

Natrium Sitrat

Etanol

Spiritus

2. Apa itu larutan penyangga?

3. Apa fungsi penambahan larutan penyangga pada makanan kemasan kaleng?

4. Tuliskan reaksi kesetimbangan larutan penyangga dalam makanan kemasan kaleng

5. Mengapa Asam sitrat dipilih untuk pengawet pada makanan kaleng?