LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Zat Aditif pada Makanan

Penyusun	: Ilyan Sari, S.Pd
Mata Pelajaran	: Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)
Institusi	: SMPN 09 Bengkalis
Kelas	: VIII
Tahun	: 2025

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan dalam LKPD ini, peserta didik diharapkan mampu:

- Menjelaskan pengertian zat aditif.
- Mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif dalam makanan.
- Menjelaskan manfaat dan risiko penggunaan zat aditif.

Petunjuk Pengisian

1. Lengkapi identitas kalian terlebih dahulu!

   Nama :

   Kelas :
2. Kerjakan setiap aktivitas dengan cermat.
3. Setelah selesai, klik **Finish**, lalu pilih "Email my answers to my teacher".

Aktivitas 1: Apa itu Zat Aditif?

Petunjuk: Lengkapilah paragraf berikut dengan pilihan kata yang tepat!

Zat aditif adalah **.....** yang ditambahkan ke dalam makanan untuk tujuan tertentu. Zat ini dapat berfungsi untuk **.....**, **.....**, **.....**, atau **.....** makanan. Meskipun beberapa zat aditif aman digunakan, penggunaan yang berlebihan dapat **.....**.

LIVEWORKSHEETS

Aktivitas 2: Jenis-Jenis Zat Aditif

Petunjuk: Cocokkan nama zat aditif dengan jenis dan fungsinya!

Pindahkan Beberapa **Jenis Aditif** ini ke dalam tabel sesuai Zat Aditifnya:

- Pewarna Sintetis
- Penyedap rasa
- Pengawet
- Pemanis buatan

Pindahkan Beberapa **Fungsi Utama** ini ke dalam tabel sesuai Zat Aditifnya:

- Menguatkan cita rasa
- Memberi warna kuning
- Mencegah pembusukan
- Memberi rasa manis

Nama Zat Aditif	Jenis Aditif	Fungsi Utama
Natrium benzoat		
Tartrazin		
Monosodium glutamat (MSG)		
Sorbitol		

LIVEWORKSHEETS

Aktivitas 3: Tebak Zat Aditif dalam Makanan Sehari-hari

Petunjuk: Baca deskripsi makanan berikut, lalu identifikasi **jenis zat aditif** yang kemungkinan besar terkandung di dalamnya.

1. **Mi instan yang gurih dan tahan lama disimpan dalam kemasan.**
   Zat aditif yang mungkin digunakan:

   ☐ Enzim pengembang

   ☐ Penyedap rasa

   ☐ Pengental

   ☐ Antioksidan

2. **Minuman ringan bersoda dengan rasa manis tapi bebas gula.**
   Zat aditif yang terkandung kemungkinan:

   ☐ Pemanis buatan

   ☐ Pengawet alami

   ☐ Zat pewarna alami

   ☐ Protein hewani

3. **Roti kemasan yang bisa bertahan lebih dari satu minggu tanpa basi.**
   Zat aditif yang digunakan kemungkinan:

   ☐ Pengembang

   ☐ Pengawet

   ☐ Pemanis alami

   ☐ Emulsifier

LIVEWORKSHEETS

Aktivitas 4: Pasangkan Zat Aditif dengan Fungsinya

Petunjuk: Hubungkan nama zat aditif pada Kolom A dengan fungsinya yang sesuai di Kolom B.

Zat Aditif	Fungsi
Tartrazin	• Memberi rasa manis tanpa kalori
Natrium benzoat	• Menguatkan rasa gurih pada makanan
Sakarin	• Memberi warna kuning cerah
MSG (Monosodium Glutamat)	• Menjaga makanan dari pembusukan
Asam sitrat	• Menstabilkan keasaman atau rasa asam

Refleksi Diri

Apa pendapatmu tentang penggunaan zat aditif pada makanan?

Apakah kamu akan lebih teliti memilih makanan setelah mempelajari ini? Jelaskan!

Daftar Pustaka

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2020). *Buku IPA SMP Kelas VIII*.
- WHO. (2021). *Food Additives Guidelines for Consumers*.
- Badan POM RI. (2023). *Pedoman Penggunaan BTP (Bahan Tambahan Pangan)*.

LIVEWORKSHEETS