SUMBER ZAT ADITIF & PENERAPANNYA DALAM PANGAN

E-LKPD PERTEMUAN 2

A. Identitas Kelompok

- **Nama Kelompok:** .....
- **Kelas:** .....
- **Tanggal:** .....
- **Anggota Kelompok:**
  - .....
  - .....
  - .....
  - .....

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan kegiatan pada LKPD ini, peserta didik mampu:

1. Menganalisis alasan penggunaan zat aditif dalam makanan modern serta membandingkannya dengan penggunaan bahan alami pada makanan tradisional (ledre). *(Analysis)*
2. Menganalisis dampak penggunaan zat aditif terhadap kesehatan serta membandingkannya dengan penggunaan bahan alami pada makanan tradisional (ledre). *(Analysis)*
3. Merumuskan alternatif penggunaan bahan alami berbasis kearifan lokal (seperti pada pembuatan ledre) sebagai pengganti zat aditif buatan. *(Inference)*

LIVEWORKSHEETS

C. Orientasi Masalah

Pada pertemuan sebelumnya, kalian telah mengidentifikasi jenis dan fungsi zat aditif pada makanan tradisional (ledre) dan makanan modern. Kalian juga telah mengetahui bahwa zat aditif digunakan untuk meningkatkan rasa, warna, aroma, dan daya simpan makanan.

Namun, masih diperlukan penyelidikan lebih lanjut untuk memahami mengapa makanan modern cenderung menggunakan lebih banyak zat aditif dibandingkan makanan tradisional seperti ledre, serta bagaimana pengaruhnya terhadap kualitas dan keamanan makanan.

Untuk membantu konsumen menentukan pilihan makanan yang lebih aman dan bijak, kalian akan membandingkan penggunaan zat aditif pada makanan tradisional dan makanan modern berdasarkan komposisi bahan, fungsi zat aditif, dan dampaknya terhadap makanan.

D. Aktivitas Penyelidikan

Langkah Kerja

1. Amati kembali bahan-bahan dalam pembuatan ledre berdasarkan video berikut

Sumber : https://youtu.be/w_iyEx-u1gw?si=a_XO0OZMA6K0vqrE

LIVEWORKSHEETS

2. Perhatikan **komposisi bahan** yang tertulis pada label makanan kemasan di bawah ini :

Gambar Kemasan Jajanan Modern

3. Identifikasi zat aditif yang terdapat pada kedua jenis makanan tersebut.
4. Diskusikan hasil pengamatan bersama kelompok.

b. Tabel Analisis Penyelidikan

Isilah tabel berikut berdasarkan hasil pengamatan video yang telah kalian lakukan!

Jenis Makanan	Zat Aditif yang Ditemukan	Jenis Zat Aditif (Alami/Buatan)	Fungsi dalam Makanan
Ledre			
Makanan Kemasan			

LIVEWORKSHEETS

c. Pertanyaan Diskusi

Diskusikan jawaban pertanyaan-pertanyaan berikut bersama dengan kelompokmu!

🔍 A. Identifikasi dan Analisis

1. Zat aditif apa saja yang terdapat pada ledre dan makanan kemasan? *(Interpretasi)*
2. Apa fungsi zat aditif tersebut? *(Interpretasi)*
3. Mengapa makanan kemasan menggunakan lebih banyak zat aditif dibandingkan ledre? *(Analisis)*
4. Bagaimana penggunaan zat aditif dapat memengaruhi kualitas dan keamanan makanan? *(Analisis)*
5. Apa yang dapat terjadi jika zat aditif dikonsumsi secara berlebihan? *(Inferensi)*
6. Apakah semua zat aditif berbahaya? Jelaskan berdasarkan hasil analisis kelompok kalian! *(Evaluasi)*

LIVEWORKSHEETS

🔄 B. Solusi dan Pengambilan Keputusan

1. Bahan alami apa pada ledre yang dapat digunakan sebagai pengganti zat aditif buatan? Jelaskan cara penggunaannya pada makanan modern. *(Inferensi)*
2. Berdasarkan hasil analisis, jenis makanan mana yang lebih bergantung pada zat aditif? Jelaskan alasan kalian. *(Evaluasi)*
3. Bagaimana cara memilih makanan yang lebih aman untuk dikonsumsi sehari-hari? *(Evaluasi)*
4. Tuliskan satu rekomendasi penggunaan bahan alami yang lebih aman sebagai alternatif zat aditif buatan. *(Inferensi)*

⚠️ C. Kesimpulan

Buatlah kesimpulan tentang:

1. Perbedaan penggunaan zat aditif pada makanan tradisional dan makanan modern. *(Analisis)*
2. Dampak penggunaan zat aditif terhadap kesehatan. *(Analisis)*
3. Pentingnya penggunaan bahan alami dan penggunaan zat aditif sesuai batas aman. *(Evaluasi)*

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS