



PENGAYAAN

Nama :

Kelas :

Nomor presensi :

Bagi murid yang telah mencapai ketuntasan belajar, kerjakan soal pengayaan berikut untuk memperdalam pemahaman tentang makanan dan nutrisi!

Zat Aditif pada Makanan

Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk meningkatkan mutu makanan. Penambahan zat aditif bertujuan agar makanan memiliki rasa, warna, aroma, atau tekstur yang lebih menarik. Selain itu, beberapa zat aditif juga digunakan untuk memperpanjang masa simpan makanan sehingga tidak cepat rusak. Zat aditif banyak digunakan pada berbagai jenis makanan, seperti minuman kemasan, roti, mi instan, permen, dan makanan kaleng.

Zat aditif dibedakan menjadi zat aditif alami dan zat aditif buatan. Zat aditif alami berasal dari bahan yang terdapat di alam, misalnya kunyit sebagai pewarna kuning, daun pandan sebagai pemberi aroma, dan gula sebagai pemanis. Sementara itu, zat aditif buatan dibuat melalui proses tertentu, misalnya tartrazin sebagai pewarna, natrium benzoat sebagai pengawet, dan monosodium glutamat (MSG) sebagai penyedap rasa. Penggunaan zat aditif yang telah mendapat izin dan digunakan sesuai batas yang ditentukan umumnya aman untuk dikonsumsi. Namun, mengonsumsi makanan olahan atau makanan kemasan secara berlebihan tetap tidak dianjurkan. Oleh karena itu, kita perlu membiasakan diri memilih makanan bergizi seimbang dan membaca informasi pada kemasan sebelum membeli suatu produk.



Setelah membaca dan memahami materi di atas, jawablah pertanyaan berikut!

1. Jelaskan perbedaan zat aditif alami dan zat aditif buatan, kemudian berikan masing-masing satu contohnya!

2. Mengapa kita perlu membatasi konsumsi makanan olahan atau makanan kemasan meskipun zat aditif yang digunakan telah diizinkan? Jelaskan alasanmu!

