LKPD SERU!

Ilmu Pengetahuan Alam - Zat Aditif

Nama : .....

Kelas : .....

No. Absen : .....

💡 **Petunjuk: Bacalah setiap pertanyaan dengan teliti, lalu berilah tanda silang (X) pada huruf A, B, C, atau D di depan jawaban yang paling tepat! Semangat!** 🚀

A. Mengenal Zat Aditif

1. Apa yang dimaksud dengan zat aditif pada makanan dan minuman?

A. Zat bergizi tinggi yang menjadi sumber energi utama
B. Bahan tambahan yang sengaja dicampurkan ke dalam makanan atau minuman
C. Zat obat-obatan untuk mengobati penyakit lambung
D. Bahan kimia beracun yang tidak boleh dimakan

2. Ibu sering menambahkan daun pandan pada adonan kue agar berwarna hijau dan wangi. Salah satu tujuan penambahan zat aditif tersebut adalah...

A. Membuat makanan cepat basi dan berjamur
B. Mengurangi nilai gizi pada makanan
C. Membuat tampilan lebih menarik dan rasa menjadi lebih enak
D. Menurunkan harga jual makanan di pasar

LIVEWORKSHEETS

3. Pabrik makanan kaleng sering menambahkan bahan pengawet ke dalam produknya. Tujuan utama penambahan zat pengawet adalah agar...

A. Produk menjadi lebih tahan lama dan tidak cepat rusak/basi
B. Warna makanan menjadi lebih cerah menyala
C. Rasa makanan berubah menjadi sangat manis
D. Bau makanan menjadi harum seperti bunga

B. Macam-Macam Zat Aditif

4. Zat aditif yang berfungsi untuk memberikan atau menambah rasa manis pada makanan dan minuman disebut...

A. Pengawet
B. Pewarna
C. Pemanis
D. Penyedap

5. Makanan yang memiliki warna pucat seringkali kurang disukai anak-anak. Agar makanan terlihat lebih menarik dan menggugah selera, kita perlu menambahkan zat...

A. Pewarna
B. Pengawet
C. Pemanis
D. Penyedap

6. Saat memasak sup ayam, ibu menambahkan sedikit lada dan kaldu ayam agar masakan terasa lebih gurih dan nikmat. Bahan yang ditambahkan ibu termasuk dalam zat aditif jenis...

A. Pemanis
B. Pengawet
C. Pewarna
D. Penyedap

LIVEWORKSHEETS

7. Berdasarkan bahan asalnya, zat aditif dibedakan menjadi dua jenis utama, yaitu...

A. Padat dan cair
B. Alami dan buatan (sintetis)
C. Hewani dan nabati
D. Organik dan anorganik

C. Contoh Zat Aditif

8. Berikut ini yang merupakan contoh pemanis alami yang sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari adalah...

A. Aspartam, sakarin, dan natrium benzoat
B. Gula pasir, gula tebu, madu, dan kurma
C. Kalsium siklamat dan natrium siklamat
D. Daun pandan, kunyit, dan wortel

9. Perhatikan bahan-bahan berikut: aspartam, sakarin, kalsium siklamat, dan natrium siklamat. Bahan-bahan tersebut merupakan contoh dari zat...

A. Pengawet buatan
B. Pewarna buatan
C. Pemanis buatan
D. Penyedap alami

10. Jika kita ingin mewarnai makanan menjadi hijau alami, bahan pewarna alami yang paling tepat digunakan adalah...

A. Kunyit dan wortel
B. Daun suji dan daun pandan
C. Bunga telang dan buah kakao
D. Cokelat dan gula merah

LIVEWORKSHEETS

11. Berikut ini yang termasuk contoh pewarna buatan (sintetis) untuk makanan adalah...

A. Tartrazine, Kuning FCF, Hijau FCF
B. Daun suji, kurma, dan gula tebu
C. Kunyit, MSG, dan amil asetat
D. Gula pasir, garam, dan lada

12. Penggunaan gula dalam manisan dan garam pada ikan asin adalah contoh pengawet alami. Di bawah ini yang merupakan pengawet buatan adalah...

A. Bawang putih dan asam jawa
B. Asam cuka dalam acar, kalium sorbat, dan natrium benzoat
C. Madu, kurma, dan daun pandan
D. Lengkuas, jahe, dan serai

13. Tidak semua bahan pengawet buatan boleh digunakan untuk makanan. Ada zat pengawet berbahaya yang dilarang (tidak diizinkan) oleh pemerintah, yaitu...

A. Asam sitrat dan natrium benzoat
B. Asam cuka dan kalium sorbat
C. Formalin dan boraks
D. Monosodium Glutamat (MSG)

14. Bumbu dapur yang biasa digunakan sebagai penyedap alami untuk membuat masakan menjadi lezat di antaranya adalah...

A. Bawang putih, bawang merah, bawang bombay, jahe, dan serai
B. Amil asetat, etil butirat, dan metil antranilat
C. Daun suji, bunga telang, dan buah kakao
D. Gula tebu, madu, dan kurma

LIVEWORKSHEETS

15. Zat penyedap rasa buatan (sintetis) sering digunakan pada makanan instan, contohnya MSG, amil asetat, etil butirat, dan metil antranilat. Kepanjangan dari MSG adalah...

A. Metil Sintetis Glutamat
B. Monosodium Glutamat
C. Mikro Sodium Garam
D. Mono Sintetis Glukosa

D. Bahaya Zat Aditif Buatan

16. Mengonsumsi makanan yang mengandung pemanis buatan secara berlebihan dan terus-menerus sangat berbahaya karena dapat meningkatkan risiko penyakit...

A. Asma dan flu
B. Diabetes, obesitas, dan kanker
C. Luka pada lambung dan maag
D. Alergi kulit merah-merah

17. Penggunaan pewarna tekstil yang dilarang pada makanan (seperti Rhodamin B atau Metanil Yellow) dapat memicu timbulnya berbagai penyakit mematikan seperti...

A. Gatal-gatal, asma, dan tumor
B. Batuk berdahak dan pilek
C. Diabetes dan obesitas
D. Pusing dan kantuk berat

18. Terlalu banyak atau sembarangan dalam mengonsumsi zat pengawet buatan pada makanan dapat berisiko menyebabkan gangguan kesehatan berupa...

A. Penyakit obesitas atau kegemukan
B. Alergi kulit dan luka pada lambung
C. Penyakit jantung koroner
D. Penyakit diabetes tipe 2

LIVEWORKSHEETS

19. Penggunaan penyedap rasa buatan seperti MSG dalam jumlah yang terlalu banyak dapat menyebabkan sindrom restoran cina (Chinese Restaurant Syndrome). Gejalanya meliputi...

A. Pusing dan mual
B. Kulit melepuh dan gatal
C. Kanker perut dan tumor
D. Gula darah naik tajam

Dibuat khusus untuk siswa-siswi hebat! Teruslah semangat belajar IPA! 🌟

LIVEWORKSHEETS