

2. Bacalah artikel tentang zat pewarna berikut ini dengan cermat :

PENGUNAAN PEWARNA PADA NASI KUNING



Nasi kuning merupakan makanan yang banyak kita temui dalam kehidupan sehari-hari. Nasi kuning biasa dijual pada pagi hari dan malam hari. Pewarna yang digunakan pada nasi kuning biasanya menggunakan kunyit sebagai pewarna kuning, namun sekarang ini kita sering ragu apakah pewarna yang digunakan untuk membuat nasi kuning tersebut menggunakan zat alami atau buatan (sintetik)? Hal ini juga disebabkan adanya perbedaan antara nasi kuning dari penjual satu dengan penjual yang lainnya.

Pemprov Kalimantan Selatan bekerja sama dengan balai pengawasan obat dan makanan (BPOM) dalam pemberantasan makanan, obat-obatan dan kosmetik berbahaya yang kini marak di Kalimantan selatan, salah satunya adalah memeriksa pewarna nasi kuning untuk menghindari kemungkinan penggunaan zat pewarna yang bukan untuk makanan. Karena tidak menutup kemungkinan adanya penggunaan zat pewarna yang bukan peruntukannya sebagai salah satu cara berdagang bersaing untuk bisa menggaet para pelanggan dengan warna menarik, misalnya warna kuning yang lebih cerah atau yang lainnya. Upaya pedagang untuk menarik pelanggan dengan warna tersebut tidak menutup kemungkinan, pedagang lebih suka menggunakan pewarna sintetis atau buatan seperti Methanyl yellow, Sunset yellow atau Tartrazin yang mana penggunaan zat pewarna tersebut dapat menyebabkan gangguan kesehatan.

sumber : <https://kalsel.antaranews.com/berita/11625/bpom-periksa-pewarna-nasi-kuning>

WORKSHEETS

Bacalah artikel tentang zat pengawet berikut ini dengan cermat :

KENALI CIRI - CIRI BAKSO MENGGUNAKAN BORAKS DAN FORMALIN



Bakso menjadi salah satu jajanan yang menjadi favorit bagi orang Indonesia, sehingga tidak susah untuk mencari jajanan ini. Mulai dari warung di sekolah hingga perkantoran, bakso menjadi salah satu menu favorit. Namun sayangnya, masih banyak produsen bakso yang tidak memperhatikan sisi kesehatan konsumen. Memang banyak pedagang bakso yang jujur menggunakan daging sapi asli untuk membuat bakso tanpa pengawet dan bumbu yang aman bagi tubuh manusia. Tetapi tidak sedikit juga pedagang yang tidak memikirkan apa yang dimakan oleh pelanggannya, dimana pedagang mencampurkan bakso dengan bahan-bahan yang berbahaya bagi tubuh manusia, diantaranya adalah formalin dan boraks. Pemberian zat aditif pada bakso berupa formalin dan boraks bertujuan agar tetap kenyal dan tahan lama, mereka tidak memikirkan dampak yang dapat muncul bagi konsumen yang mengkonsumsinya karena mereka hanya memikirkan keuntungan semata. Efek jangka panjangnya bisa sakit kepala hingga gangguan organ hati, Formalin masuk ke dalam senyawa karsinogen yang memicu tumbuhnya sel kanker.

Bagi masyarakat awam, tak mudah mengenali ciri-ciri bakso berkualitas rendah ataupun mengandung unsur berbahaya. Namun pembeli bisa melakukan pengecekan sederhana dengan melihat daya tahan bakso. Bakso dengan tambahan formalin memiliki ciri awet dalam waktu yang lebih lama, mencapai 5 hari dalam suhu kamar. Bakso juga memiliki tekstur yang lebih kenyal seperti karet. Mirip dengan bakso borformalin, kandungan boraks juga bisa dilacak dari tekstur bakso yang terasa tak wajar. Bakso boraks juga memiliki tekstur kenyal dan cenderung keras dan teksturnya berbeda dengan bakso yang dibuat dari daging sapi murni. Daya tahannya juga lebih lama dan bentuknya tetap utuh walaupun sudah lebih dari 3 hari. Jika umumnya bakso berwarna abu-abu ataupun coklat, bakso ini warnanya cenderung lebih bersih. Bahkan seperti dikutip dari situs resmi Badan POM RI, bakso mengandung boraks memiliki tekstur lembat seperti bola jika dilempar ke bawah. Selain itu, jika dicium, bakso boraks akan mengeluarkan aroma yang menyengat.

Sumber : <https://ped.detik.com/info-kalider/d-2234475/ciri-bakso-boraks-teksturnya-lembat-kenyal-tidak-han-sampai-5-hari>

DATA PENGAMATAN

Tabel 1 : Data hasil analisis zat aditif alami dan buatan pada pewarna dan pengawet berdasarkan study literasi artikel

Nama Produk makanan	Nama zat aditif yang ditemukan pada produk makanan berdasarkan artikel		Kegunaan Zat Aditif
	Alami	Buatan	
Nasi Kuning			
Bakso			