Soal nomor 1

Berikut ini yang *bukan* merupakan tujuan pemberian zat aditif adalah ....

A. memberi cita rasa tertentu

B. menambah nilai gizi

C. mengawetkan

D. menurunkan nilai jual

Soal nomor 2

Zat aditif makanan sintetis dapat menimbulkan bahaya, karena ....

A. menimbulkan berbagai penyakit

B. membuat makanan mudah dicerna

C. menimbulkan rasa lapar terus menerus

D. mengurangi nilai gizi

Soal nomor 3

Zat aditif berikut yang digunakan sebagai pemberi warna sintetis adalah ....

A. asam benzoat

B. MSG

C. sakarin

D. beta karoten

Soal nomor 3

Zat aditif yang terdapat dalam sirup pada umumnya adalah ….

A. pewarna dan pemanis

B. antioksidan

C. pengawet

D. penyedap

LIVEWORKSHEETS

Soal nomor 4

Bahan berikut yang dapat memberikan rasa manis adalah ....

A. alkil benzena sulfonat

B. natrium benzoat

C. natrium siklamat

D. natrium glutamat

Soal nomor 5

Antioksidan dapat mencegah ketengikan bahan yang mengandung lemak, karena ….

A. mematikan mikroorganisme

B. menyediakan oksigen untuk oksidasi

C. menghambat pertumbuhan mikroorganisme

D. menghambat proses oksidasi

Soal nomor 6

Zat aditif berikut yang digunakan untuk pengawet dan penyedap secara berurutan adalah ....

A. asam askorbat dan sakarin

B. sakarin dan soda kue

C. gula bit dan kalsium monofosfat

D. asam benzoat dan MSG

Soal nomor 7

Perhatikan beberapa zat aditif berikut!

(1) Natrium siklamat

(2) Natrium benzoat

(3) Monosodium glutamat

(4) Oktil asetat

(5) Asam sitrat

LIVEWORKSHEETS

Zat aditif yang berfungsi untuk memberikan keasaman, pengawet, dan penyedap secara bertutur-turut ditunjukkan oleh nomor ....

A. (1), (2), dan (4)

B. (2), (3), dan (5)

C. (3), (4), dan (5)

D. (5), (2), dan (3)

Soal nomor 8

Pernyataan berikut yang benar adalah ....

A. Butil hidroksi anisol adalah zat aditif untuk menambah cita rasa makanan

B. MSG adalah zat aditif untuk antioksidan

C. Natrium siklamat adalah zat aditif untuk pengharum

D. Etil asetat adalah zat aditif untuk aroma minuman

Soal nomor 9

Bahan-bahan berikut ini termasuk pewarna alami, *kecuali* ….

A. kunyit

B. tartrazin

C. karamel

D. daun suji

Soal nomor 10

Monosodium glutamat, aspartam, dan natrium benzoat secara berturut-turut merupakan ….

A. pemanis, penyedap, dan pengawet

B. pemanis, pengawet, dan penyedap

C. penyedap, pewarna, dan pengawet

D. penyedap, pemanis, dan pengawet

LIVEWORKSHEETS

Soal nomor 11

Zat kimia yang digunakan untuk mengawetkan dan mempertahankan warna daging adalah ….

A. natrium nitrat

B. natrium klorida

C. asam cuka

D. natrium benzoat

Soal nomor 12

Zat aditif sintesis yang berfungsi sebagai pemberi warna kuning adalah ....

A. Tartrazin

B. siklamat

C. etil butirat

D. sakarin

Soal nomor 13

Untuk meningkatkan cita rasa makanan, seringkali ditambahkan zat penyedap rasa, yaitu ….

A. tartrazin

B. sorbitol

C. aspartam

D. flavour enhancer

Soal nomor 14

Gejala penyakit Chinesse Restaurant Syndrome terjadi karena banyak mengkonsumsi makanan yang mengandung zat ….

A. boraks

B. esens

C. sakarin

D. MSG

LIVEWORKSHEETS

Soal nomor 15

Zat aditif alami yang digunakan untuk memberikan warna hijau pada makanan adalah daun ....

A. salam

B. pandan

C. bawang

D. pisang

Soal nomor 16

Zat aditif yang penggunaannya dilarang oleh Kementerian Kesehatan RI adalah ....

A. asam benzoat

B . rhodamin B

C. asam sitrat

D. beta karoten

Soal nomor 17

Pemanis berikut yang memiliki kalori rendah, tetapi tingkat kemanisannya tinggi adalah ....

A. gula pasir

B. gula merah

C. sakarin

D. benzoat

Soal nomor 18

Zat kimia yang digunakan untuk mengawetkan warna daging agar tetap merah adalah ....

A. asam cuka

B. asam nitrit

C. natrium benzoat

D. garam dapur

LIVEWORKSHEETS

Soal nomor 19

Zat pewarna tekstil yang sering digunakan untuk pewarna makanan adalah ....

A. rhodamin B

B. sunset yellow

C. indigokarmine

D. lissamin green

Soal nomor 20

Pewarna alami yang memberikan warna kuning pada makanan disebut …

A. antosianin

B. klorofil

C. karoten

D. kurkumin

Soal nomor 21

Pemanis sintetis terbaru yang tingkat kemanisannya mencapai 13.000 kali kemanisan gula biasa adalah ....

A. sakarin

B. aspartam

C. neotam

D. siklamat

Soal nomor 22

Di dalam minuman berkarbonasi, sering ditambahkan zat pengawet, yaitu ....

A. benzoat

B. sakarin

C. sorbat

D. aspartam

Soal nomor 23

LIVEWORKSHEETS

Zat aditif untuk mencegah bau tengik pada mentega adalah zat ....

A. pengawet

B. penyedap

C. pewarna

D. pemanis

Soal nomor 24

Monosodium Glutamat (MSG) adalah zat aditif pada makanan yang berfungsi sebagai ....

A. pewarna

B. pemanis

C. pengawet

D. penyedap

Soal nomor 25

Zat pewarna yang paling aman digunakan untuk makanan adalah ....

A. hijau CFC

B. alluda red

C. tartrazin

D. daun suji

LIVEWORKSHEETS