

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

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

Zat aditif yang berfungsi untuk memberikan keasaman, pengawet, dan penyedap secara berturut-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

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 Chinese Restaurant Syndrome terjadi karena banyak mengonsumsi makanan yang mengandung zat

- A. boraks
- B. esens
- C. sakarin
- D. MSG

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

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

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. allura red
- C. tartrazin
- D. daun suji