



ZAT ADITIF DAN ZAT ADIKTIF

1. Pewarna

a. Pewarna alami

No	Warna	Bahan
1	Hijau	
2	Coklat	
3	Ungu	
4	Oranye	
5	Kuning	
6	Merah	

murbei

anggur

kunyit

daun suji

daun pandan

wortel

stroberi

kakao

buah naga

b. Pewarna Buatan (Jodohkan)

Kuning

Brilliant Blue FCF

Hijau

Sunset Yellow FCF

Biru

Allura Red AC

Oranye

Tartrazine

merah

Fast green FCF

Keunggulan pewarna buatan dibanding pewarna alami

Pernyataan	Benar	Salah
Harganya mahal		
Praktis dalam penggunaan		
Warnanya lebih Kuat		
Jenisnya sedikit		
Warna tidak rusak karena pemanasan		

2. Pemanis

Bahan	Pemanis Alami	Pemanis Buatan
Gula pasir		
Siklamat		
Aspartam		
Gula aren		
Aspartam		
Gula bit		
Gula Lontar		
Kalium asesulfam		

3. Pengawet

zat aditif yang ditambahkan pada makanan atau minuman yang berfungsi untuk menghambat kerusakan makanan atau minuman disebut

Kerusakan makanan dapat disebabkan oleh adanya yang tumbuh pada makanan dan minuman.

Asam benzoat,
natrium benzoat,
dan kalium benzoat

Mengawetkan makanan dan minuman ringan, kecap, dan saus

Asam askorbat

Menghambat oksidasi pada lemak, minyak, margarin, dan mentega

Natrium Nitrat

Mengawetkan roti dan keju olahan

Asam Propionat

Menghambat oksidasi pada lemak dan minyak

Butil hidroksianisol
(BHA)

Mengawetkan daging olahan dan keju

Butil hidroksitoluen
(BHT)

Mengawetkan daging olahan, kaldu, dan buah dalam kaleng