



LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK IPA MATERI ZAT ADITIF

Berbasis Model *Problem Based Learning* Bermuatan *Nature of Science*
untuk Mengembangkan Kemampuan Berpikir Kritis dan Produktivitas



Nama :



Kelas :
No.Abs :



Universitas Negeri Yogyakarta
Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Jurusan Pendidikan IPA
2021

VIII
SEMESTER 1



Zat Aditif pada Makanan dan Minuman



Tujuan Kegiatan

Melalui serangkaian kegiatan pembelajaran yang dilakukan, peserta didik dapat :

1. Menyimpulkan konsep zat aditif
2. Menganalisis berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman
3. Membedakan jenis zat aditif alami dan buatan
4. Menyajikan hasil identifikasi zat aditif pada makanan

Fase 1: Orientasi Terhadap suatu Permasalahan



Bacalah artikel berikut dengan cermat dan teliti!

Artikel (Awas, zat berbahaya ini pernah ditemukan dalam makanan)



Gambar 2.1 Zat aditif pada makanan contohnya permen
(Sumber: AnalisisWarna.com)

Direktorat Surveillance dan Penyuluhan Keamanan Pangan Kabupaten Bekasi, Suratmono, menuturkan bahwa, dari sejumlah kasus keracunan makanan di kabupaten Bekasi, 40.87% terjadi karena mengkonsumsi jajanan. Selain itu, sebanyak 23.04% keracunan makanan tersebut disebabkan oleh zat kimia, sementara lokasi keracunan tersebut sebanyak 52.04% terjadi di tempat tinggal penduduk, 26.09% kasus keracunan terjadi di sekolah, Sepanjang tahun 2009, tercatat sebanyak 115 kasus keracunan makanan terjadi.

Sejumlah makanan yang mengandung zat berbahaya juga ditemui dalam menu sarapan dan makanan ringan yang biasa dibeli anak-anak. Berbagai lembaga kesehatan kerap mengimbau masyarakat agar mengonsumsi makanan yang mengandung komposisi sehat dan bergizi seimbang sesuai kebutuhan dan pola nutrisi masing-masing. Kandungan zat yang ditambahkan dalam makanan tidak dapat dipungkiri benar adanya. Zat-zat yang terkandung dalam makanan berupa pewarna, pengawet, pemanis dan sebagainya menimbulkan dampak positif dan negatif didalamnya. Berikut beberapa zat kimia mengerikan yang ada di beberapa makanan tertentu, dirangkum Cracked.com, Selasa (29/12/2020) yaitu penambahan BHT (*Butylated hydroxytoluene*) pada sereal makanan.

Zat tersebut sejatinya varian dari pengawet makanan yang mampu membuat warna, rasa dan aroma pada sebuah produk bertahan lama. Seseorang yang terlalu banyak mengonsumsi makanan berpengawet menyebabkan masalah pada saraf dan kerja otak. Selanjutnya, ada zat Erythrosine





sebagai zat pewarna yang memberikan efek kemerahan pada makanan yang menyebabkan kecenderungan alergi anak dan hiperaktivitas pada anak.

Walau sejatinya memberikan dampak positif juga seperti dapat menarik minat konsumen, menambah usia produk dan sebagainya, terlepas dari itu semua tetap ada dampak negatif bila kita mengkonsumsinya secara berlebihan. Maka, kita perlu mencari tahu bahan apa saja yang terkandung dalam makanan dan minuman yang kita konsumsi serta dampak apa yang ditimbulkan oleh zat yang ada dalam makanan serta minuman tersebut. Mari kita cari tahu mengenai zat aditif beserta jenis dan contohnya yang sering ditemui dalam makanan dan minuman kita sehari-hari.

(Sumber : diadaptasi (www. liputan6.com link : <https://bit.ly/3tdMvQC> dan Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi, Vol.1,No.2 September 2011)

1. Berdasarkan permasalahan pada artikel diatas, kini kamu bisa merumuskan suatu pertanyaan/rumusan masalah yang akan kita kaji pada pembelajaran ini. Tulislah pertanyaanmu pada kolom dibawah ini!

Pertanyaan yang diajukan :

Fase 2 : Mengorganisasikan Peserta Didik



2. Berdasarkan artikel diatas, apa saja zat yang terkandung dalam makanan yang memberikan dampak bagi tubuh kita?



3. Apakah setiap makanan selalu ditambahkan zat aditif yang memiliki dampak bagi tubuh kita?





Mari lakukan penyelidikan untuk menjawab rumusan masalah yang telah diajukan dan membuktikan pernyataan kalian pada nomor 2 dan 3!



Fase 3 : Membimbing Penelitian Individu/Kelompok



Ayo kita lakukan! Ikutilah langkah kerja yang ada dengan cermat dan teliti!

A. Alat dan Bahan

1. Bungkus mie instan (1 buah)
2. Bungkus snack (1 buah)
3. Bungkus roti (1 buah)
4. Bungkus kopi sachet (1 buah)
- 5. Buku siswa
6. Internet
7. Alat tulis
8. Buku/kertas



B. Langkah Kerja

1. Siapkanlah alat dan bahan yang akan digunakan!
2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasan tersebut!
3. Tulislah komposisi dari makanan atau minuman tersebut pada tabel data hasil pengamatan!
4. Analisislah komposisi/bahan tersebut termasuk zat aditif atau bukan zat aditif dengan mencentang "✓" pada kolom yang sesuai!
5. Gunakanlah referensi internet atau sumber yang relevan dalam proses analisis dan identifikasi!
6. Catatlah hasil identifikasi dan analisis yang kalian temukan ke dalam tabel data hasil pengamatan pada laman *liveworksheet* yang disediakan!





Tabel Data Hasil Pengamatan



4. Analisislah komposisi yang terdapat pada bungkus makanan dan minuman yang dibawa.
Kelompokkanlah komposisi tersebut ke zat aditif alami dan zat aditif sintetis!

No	Makanan atau Minuman	Nama Bahan/Komposisi	Zat aditif Alami	Zat Aditif Sintetis
1.	Mie Instan			
2.	Snack			
3.	Roti			





4.	Kopi Sachet			

5. Setelah kalian menentukan mana bahan yang termasuk zat aditif dan bukan zat aditif, kelompokkanlah zat aditif tersebut berdasarkan fungsinya!

No	Makanan atau Minuman	Nama Bahan	Jenis Zat ADitif berdasarkan Fungsinya			
			Zat Aditif Sintetis			
			Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap
1.	Mie Instan					





2.	Snack					
3.	Roti					
4.	Kopi Sachet					



[illegible][illegible]



8. Bagaimana pendapatmu terkait penggunaan zat aditif sintetis pada makanan dan minuman?

Fase 5 : Mengevaluasi proses pemecahan masalah



9. Lantas, **apa solusi yang dapat kamu tawarkan** agar dapat mengurangi penggunaan zat aditif buatan pada makanan dan minuman?



10. Apakah solusi yang kalian tawarkan di atas sudah efektif? Sebutkan apa kelebihan dan kekurangan solusi yang kalian tawarkan!

