

1. Bahan tambahan pada makanan yang diberikan dengan tujuan menarik perhatian konsumen, menambah kelezatan, meningkatkan kualitas produk, dan membuat produk lebih tahan lama, disebut....
 - a. zat Adiktif
 - b. zat Aditif
 - c. psikotropika
 - d. penyedap
2. Zat aditif adalah bahan tambahan makanan yang dengan sengaja ditambahkan dalam jumlah kecil dengan tujuan, kecuali....
 - a. memperbaiki tekstur makanan
 - b. memperbaiki cita rasa
 - c. memperpanjang dayasimpan
 - d. mengurangi nilai gizimakanan
3. Berdasarkan asalnya, zat aditif digolongkan menjadi zataditif alami dan buatan. Berikut ini pemanis alami dan pemanis buatan secara berurutan adalah....
 - a. siklamat dan maltose
 - b. sukrosa dan siklamat
 - c. aspartus dan sukrosa
 - d. siklamat dan aspartus
4. Bahan penguat rasa atau penyedap makanan yang paling banyak digunakan adalah MSG. Penggunaan MSG yang berlebihan akan menyebabkan “*Chinese restaurant syndrome*” yaitu suatu gangguan kesehatan dimana...
 - a. kepala terasa pusing dan berdenyut
 - b. kepala terasa nyeri dan berdenyut
 - c. tangan dan kaki kesemutan
 - d. pernapasan menjadi lambat
5. Pemanis buatan biasanya digunakan dalam proses pembuatan suatu produk makanan. Pemanis buatan jenis *aspartame* biasanya digunakan dalam pembuatan....
 - a. es teh
 - b. es krim
 - c. manisan buah
 - d. minuman kaleng
6. Ibu ani sedang membuat bolu kukus di dapur, agar bolu kukus tersebut menghasilkan warna yang menarik dan aroma yang khas, maka

ibu ani dapat menggunakan sumber pewarna alami yang tepat seperti....

- a.cabai merah
- b.daun salam
- c.kunyit
- d.daun pandan

7.Berikut ini yang merupakan contoh bahan aditif berupapewarna buatan yang diijinkan adalah...

- a.hijau FCF
- b.auramine
- c. orange RN
- d. metanil Yellow

8.Pengawet digunakan dalam pembuatan bahan makanan, karena....

- a.mempermudah dalam pengemasan untuk pendistribusian
- b.mencegah reaksi kimia tertentu pada bahan makanan
- c.membantu proses penumbuhan berbagai mikroorganismepada bahan makanan
- d.mencegah makanan dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu

9.Pemanis buatan yang tidak mengandung kalori dianjurkan untuk dikonsumsi para penderita penyakit tertentu yang ingin menikmati rasa manis secara aman. Penyakit tersebut diantaranya adalah....

- c. kanker
- d. tekanan darah tinggi
- c. diabetes melitus
- d. diabetes insipidus

10.Diantara pemanis buatan berikut ini, yang tingkat kemanisannya paling tinggi dibandingkan gula biasa adalah

- a.Aspartam
- b.Sakarin
- c.Kalium Asesulfam
- d.Siklamat

