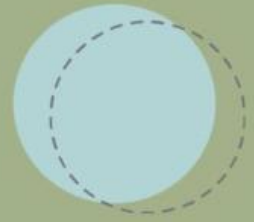


KELAS VIII



LEMBAR KERJA
PESERTA DIDIK ELEKTRONIK
ZAT ADITIF

Disusun Oleh:
Hayaturrahman

Berbasis

ETNOSAINS

 **LIVEWORKSHEETS**

ZAT ADITIF 2

- **Pewarna**

Zat aditif yang ditambahkan untuk meningkatkan warna pada makanan atau minuman. Bahan pewarna dicampurkan untuk memberikan warna pada makanan, meningkatkan daya tarik visual pangan, merangsang indera penglihatan, menyeragamkan dan menstabilkan warna, dan menutupi atau mengatasi perubahan warna. Ada 2 jenis bahan pewarna pada makanan yaitu alami dan sintesis (buatan).



- **Pewarna Alami**

Pewarna yang dapat diperoleh dari alam, baik tumbuhan dan hewan. Contoh pewarna alami sebagai berikut kunyit, gula kelapa (gula merah), daun suji dan daun pandan. Pewarna alami ini sangat aman bagi kesehatan manusia.

- **Pewarna Sintesis**

Bahan sintesis yang terbuat dari bahan kimia. Bahan pewarna sintesis dipilih karena memiliki beberapa keunggulan dibanding pewarna alami yaitu harganya murah, praktis dalam penggunaan, warnanya lebih kuat, macam warnanya lebih banyak, dan warnanya tidak rusak karena pemanasan.

- **Pengental**

Bahan tambahan yang digunakan untuk menstabilkan, memekatkan atau mengentalkan makanan yang dicampurkan dengan air, sehingga membentuk kekentalan tertentu. Bahan pengental alami misalnya pati, gelatin, gum, dan agar-agar.



LATIHAN SOAL

Jawablah pertanyaan berikut dengan benar !

1. Silahkan klik kotak menurut anda benar dan jawaban boleh lebih dari 1.

Berdasarkan contoh nyata di atas baik dari teks maupun video, manakah bahan untuk membuat petis Madura yang termasuk dalam zat aditif?

- Air
- Ikan pindang
- Garam
- Gula aren

2. Setelah mempelajari materi zat aditif dalam makanan, apa yang kamu ketahui tentang zat aditif?

3. Identifikasilah bahan-bahan untuk membuat petis Madura kedalam jenis zat aditif. Jelaskan!

4. Apa yang dapat anda simpulkan dari contoh nyata Petis Madura dan materi zat aditif dalam makanan kali ini?

