INSTRUMEN ASESMEN PESERTA DIDIK

ILMU PENGETAHUAN ALAM (IPA)

KELAS VIII

ZAT ADITIF

NAMA : .....

KELAS : ..... NO ABSEN: .....



LIVEWORKSHEETS

TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Menjelaskan Pengertian Zat Aditif
2. Mengidentifikasi macam - macam zat aditif
3. Menjelaskan pengunaan zat aditif dalam makanan dan minuman
4. Menjelaskan arti dan fungsi zat aditif pada makanan dan minuman
5. Menyebutkan beberapa contoh zat aditif

PETUNJUK PELAKSANAAN

1. Baca do'a terlebih dahulu sebelum mengerjakan soal
2. Isi identitas diri, **Nama, Kelas dan No Absen.**
3. Baca petujuk setiap point soal dengan cermat.
4. Periksa kembali setiap jawaban sebelum menekan tombol selesai/Finish.

LIVEWORKSHEETS

Isilah titik - titik dengan mengeser keatas dari jawaban yang disediakan pada kolom bawah soal tersebut dengan benar!

1. ..... merupakan zat-zat yang ditambahkan pada makanan selama proses produksi, pengemasan atau penyimpanan untuk maksud tertentu. Penambahan zat ini dalam makanan berdasarkan pertimbangan agar mutu dan kestabilan makanan tetap terjaga dan untuk mempertahankan nilai gizi yang mungkin rusak atau hilang selama proses pengolahan.
2. ..... merupakan pemanis alami yang tingkat kemanisannya paling tinggi dibandingkan gula biasa.
3. Beberapa orang menambahkan pewarna tekstil pada makanan yang jelas tidak sehat dan berefek buruk bagi tubuh. Oleh karena itu pemetintah Indonesia melarang mengunakan zat warna tekstil pada makanan. Perwarna tektil yang digunakan orang pada makan adalah .....
4. Zat pewarna ..... yang terdapat pada kunyit biasanya digunakan untuk membuat nasi tumpeng berwarna kuning.
5. pengawet digunakan agar makanan lebih tahan lama dan tidak cepat busuk. ..... digunakan sebagai pengaawet minuman ringan, kecap, margarin, saus, manisan, dan buah kalengan.

JAWABAN

Zat Aditif

Kurkumin

Sakarin

Natrium Benzoat

Rhodamin B

LIVEWORKSHEETS

Bacalah setiap pernyataan di bawah ini dengan cermat. Tentukan apakah pernyataan tersebut **benar** atau **salah.**

1. Zat aditif adalah bahan tambahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk meningkatkan rasa, warna, atau daya tahan makanan.
2. Semua zat aditif yang digunakan dalam industri makanan tidak berbahaya dan tidak memiliki efek samping.
3. Makanan cepat saji mengandung zat aditif lebih banyak dibandingkan makanan yang dimasak sendiri, sehingga lebih berisiko bagi kesehatan.
4. Gula merah adalah gula yang paling sehat dibandingkan gula pasir dan gula batu.
5. Monosodium Glutamate adalah contoh bahan pengawet yang digunakan untuk membuat makanan tahan lama.

Jodohkan antara jenis zat aditif dengan fungsi atau contoh penggunaannya dengan menarik garis.

Pengawet	Digunakan sebagai pewarna alami dalam makanan, memberikan warna kuning yang khas.
Natrium Nitrit	Digunakan untuk memperlambat oksidasi lemak pada makanan
Antioksidan	Mencegah pertumbuhan mikroorganisme, seperti bakteri, dalam makanan kaleng
Sakarin	Digunakan sebagai pengawet untuk mempertahankan warna daging dan ikan
Kurkumin	Digunakan sebagai pemanis buatan untuk menggantikan gula.

LIVEWORKSHEETS

Mengidentifikasi zat aditif dibawah ini dengan menjodohkan dalam jenis pewarna, penyedap, pemanis, pemberi arma, pengawet, pengemulsi, dan pengental baik berasal dari alam maupun buatan.

1. Daun suji



2. Kayu Manis



3. Tartrazine



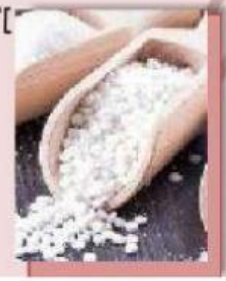
4. Vanili



5. Letisin



6. Aspartam



7 Cuka



8. Gelatin



9. Sirup Maple



10.Asam Askorbat



Pilihan Jawaban

Pewarna alami	Penyedap	Pengawet Alami	Pemberi Aroma
Pewarna buatan	Pengental	Pengawet Buatan	Pengemulsi
	Pemanis Alami	Pemanis Buatan	

LIVEWORKSHEETS