

INSTRUMEN ASESMEN

PESERTA DIDIK

ILMU PENGETAHUAN ALAM (IPA)

KELAS VIII

ZAT ADITIF

NAMA :

KELAS :

NO ABSEN:



TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Menjelaskan Pengertian Zat Aditif
2. Mengidentifikasi macam - macam zat aditif
3. Menjelaskan penggunaan 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 petunjuk setiap point soal dengan cermat.
4. Periksa kembali setiap jawaban sebelum menekan tombol selesai/Finish.

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 pemerintah Indonesia melarang menggunakan zat warna tekstil pada makanan. Perwana tekstil 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 pengawet minuman ringan, kecap, margarin, saus, manisan, dan buah kalengan.

JAWABAN

Zat Aditif

Kurkumin

Sakarin

Natrium Benzoat

Rhodamin B

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.

Mengidentifikasi zat aditif dibawah ini dengan menjodohkan dalam jenis pewarna, penyedap, pemanis, pemberi aroma, pengawet, pengental, dan 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