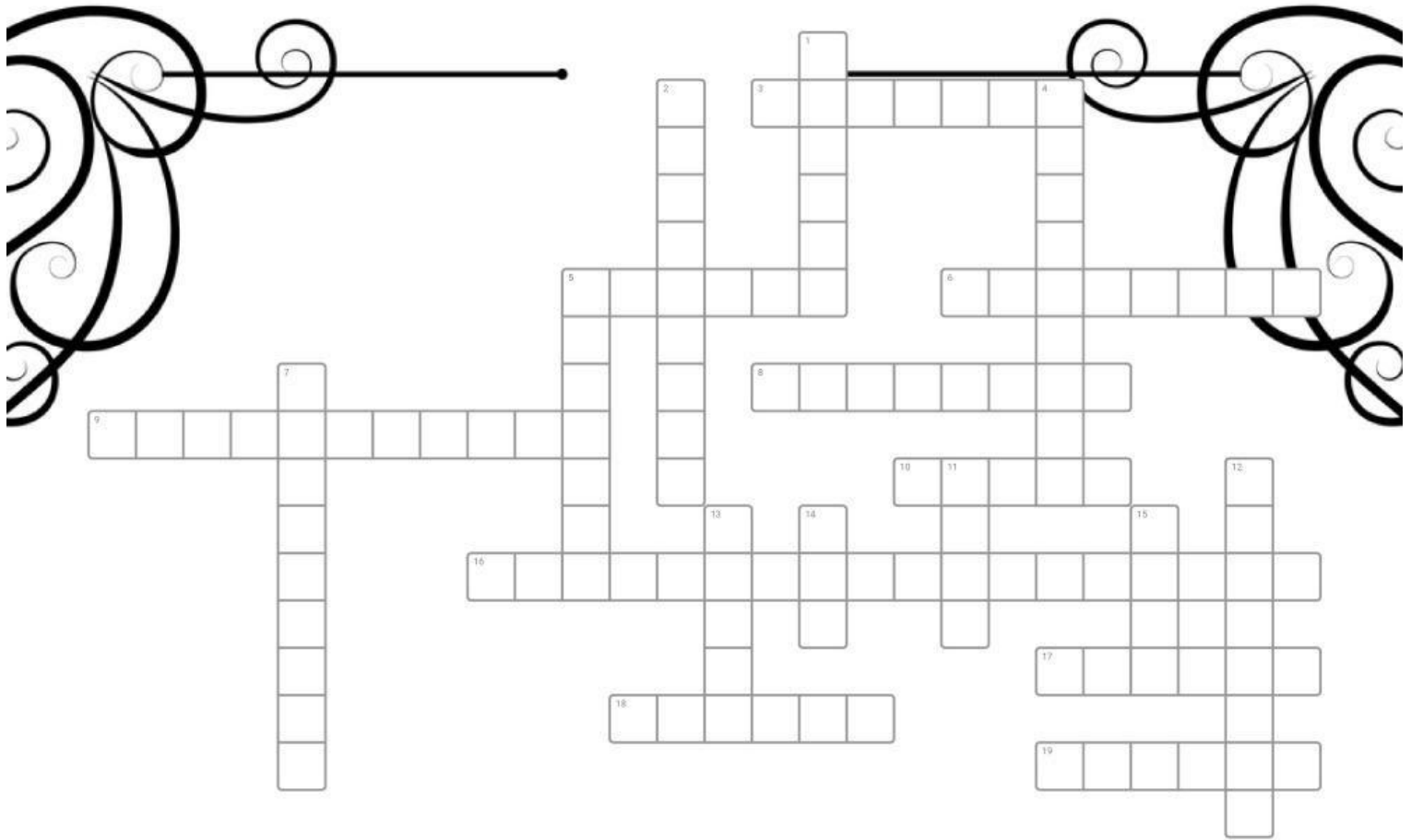




Menurun

1. PRODUK MAKANAN KHAS WONOSOBO YANG DIBUAT DENGAN METODE PENGAWETAN MANISAN
2. PEWARNA MERAH SINTETIS
4. PRODUK YANG DIHASILKAN DARI PENGEMULSIAN MINYAK, TELUR DAN AIR
5. NUTRISI YANG BERFUNGSI DALAM MEREGENERASI SEL YANG TELAH RUSAK
7. LEMAK YANG BERFUNGSI DALAM MEMBENTUK MEMBRAN SEL
11. WARNA YANG DIHASILKAN SAAT PUTIH TELUR DITETESI BIURET
12. PENYAKIT KELEBIHAN KADAR GULA DALAM DARAH
13. REAGEN YANG DIGUNAKAN UNTUK UJI AMILUM
14. TEMPAT LARUTNYA VITAMIN B DAN C

Mendatar

3. MINERAL YANG DIBUTUHKAN DALAM PEMBENTUKAN TULANG DAN GIGI
5. ZAT ADITIF YANG BERFUNGSI SEBAGAI PEMBERI AROMA MAKANAN ATAU MINUMAN KEMASAN
6. PENYEDAP ALAMI YANG DAPAT DITEMUKAN DALAM MASAKAN TUMIS
8. ZAT PEWARNA YANG TERKANDUNG DALAM KUNYIT
9. SUMBER ENERGI UTAMA DALAM MAKANAN
10. MAKANAN KHAS YOGYAKARTA YANG MENGGUNAKAN DAUN JATI UNTUK PEWARNANYA
16. PENYEDAP RASA SINTETIS YANG BIASA DIGUNAKAN DALAM MASAKAN
17. PEWARNA ALAMI YANG DIGUNAKAN OLEH PEDAGANG RAWON
18. WARNA YANG DIHASILKAN DARI DIMASUKKANNYA TABLET VITAMIN C KE LARUTAN BETADIN