

KONSEP DASAR & JENIS ZAT ADITIF MAKANAN

E-LKPD PERTEMUAN 1

Identitas Kelompok

- Nama Kelompok:
- Kelas:
- Tanggal:
- Anggota Kelompok:
 -
 -
 -
 -

Pendahuluan

Perhatikan gambar berikut!



Gambar 1: Ledre Khas Bojonegoro (Makanan Tradisional)



Gambar 2: Jajanan Modern (Contoh: Citato)

Makanan tradisional seperti Ledre dan jajanan modern memiliki perbedaan yang mencolok. Apa yang menyebabkan perbedaan rasa, aroma, warna, dan daya simpan antara keduanya? Apakah makanan tradisional juga menggunakan bahan tambahan?

Pertanyaan Diskusi Awal

1. Mengapa makanan tradisional seperti ledre dan makanan modern memiliki perbedaan dalam bahan, proses pengolahan, dan daya simpan?
2. Apakah bahan tambahan pada ledre dapat dikategorikan sebagai zat aditif? Jelaskan alasanmu.

Sejarah Ledre Bojonegoro

Ledre adalah makanan khas dari Bojonegoro yang memiliki sejarah panjang. Konon, Ledre pertama kali dibuat oleh Mak Min Tjie, seorang warga Bojonegoro yang kemudian mengembangkan resepnya hingga terkenal. Untuk lebih memahami sejarah dan proses pembuatan Ledre, silakan tonton video berikut:



Sumber : <https://youtu.be/heFeO1Ocd5k?si=wHMEwLLRDWxPRnlo>

Aktivitas 1 - Analisis Video

Setelah menonton video tentang pembuatan Ledre, jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut:

- Menurut kelompokmu, mengapa ledre dapat dianggap sebagai bagian dari kekayaan budaya masyarakat Bojonegoro?
- Sebutkan tahapan utama dalam pembuatan Ledre!
- Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Ledre?
- Dari bahan yang digunakan dalam ledre, mana yang berfungsi sebagai zat aditif? Jelaskan fungsinya.

- Menurut kelompokmu, mengapa bahan-bahan tersebut dipilih dalam pembuatan Ledre?

Aktivitas 2 - Analisis Bahan

Bahan	Fungsi dalam Makanan	Termasuk Zat Aditif		Jenis Zat Aditif
		Ya	Tidak	

Pertanyaan Diskusi Lanjutan

- Bahan mana saja yang berfungsi sebagai zat aditif?
- Bagaimana fungsi masing-masing bahan tersebut terhadap rasa, aroma, dan kualitas Ledre?
- Mengapa produsen makanan menambahkan zat aditif ke dalam produk mereka? (Hubungkan dengan rasa, warna, aroma, dan daya simpan)
- Bandingkan penggunaan zat aditif pada ledre dan makanan kemasan berdasarkan jenis bahan, fungsi, pengaruh daya simpan

Diskusi Kritis

- Apakah semua zat aditif berbahaya? Jelaskan dengan membandingkan zat aditif pada ledre dan makanan kemasan
- Bagaimana perbedaan penggunaan bahan tambahan pada ledre dan snack kemasan dapat memengaruhi kualitas makanan?

Kesimpulan

- Apa perbedaan utama dalam penggunaan zat aditif pada makanan tradisional dan makanan kemasan?
- Mengapa penting untuk memperhatikan batas aman penggunaan zat aditif dalam makanan?