

LKPD SERU!

Ilmu Pengetahuan Alam - Zat Aditif

Nama :

Kelas :

No.

Absen :

 **Petunjuk: Bacalah setiap pertanyaan dengan teliti, lalu berilah tanda silang (X) pada huruf A, B, C, atau D di depan jawaban yang paling tepat! Semangat! **

A. Mengenal Zat Aditif

1. Apa yang dimaksud dengan zat aditif pada makanan dan minuman?

- A.** Zat bergizi tinggi yang menjadi sumber energi utama
- B.** Bahan tambahan yang sengaja dicampurkan ke dalam makanan atau minuman
- C.** Zat obat-obatan untuk mengobati penyakit lambung
- D.** Bahan kimia beracun yang tidak boleh dimakan

2. Ibu sering menambahkan daun pandan pada adonan kue agar berwarna hijau dan wangi. Salah satu tujuan penambahan zat aditif tersebut adalah...

- A.** Membuat makanan cepat basi dan berjamur
- B.** Mengurangi nilai gizi pada makanan
- C.** Membuat tampilan lebih menarik dan rasa menjadi lebih enak
- D.** Menurunkan harga jual makanan di pasar

3. Pabrik makanan kaleng sering menambahkan bahan pengawet ke dalam produknya. Tujuan utama penambahan zat pengawet adalah agar...

- A.** Produk menjadi lebih tahan lama dan tidak cepat rusak/basi
- B.** Warna makanan menjadi lebih cerah menyala
- C.** Rasa makanan berubah menjadi sangat manis
- D.** Bau makanan menjadi harum seperti bunga

B. Macam-Macam Zat Aditif

4. Zat aditif yang berfungsi untuk memberikan atau menambah rasa manis pada makanan dan minuman disebut...

- A.** Pengawet
- B.** Pewarna
- C.** Pemanis
- D.** Penyedap

5. Makanan yang memiliki warna pucat seringkali kurang disukai anak-anak. Agar makanan terlihat lebih menarik dan menggugah selera, kita perlu menambahkan zat...

- A.** Pewarna
- B.** Pengawet
- C.** Pemanis
- D.** Penyedap

6. Saat memasak sup ayam, ibu menambahkan sedikit lada dan kaldu ayam agar masakan terasa lebih gurih dan nikmat. Bahan yang ditambahkan ibu termasuk dalam zat aditif jenis...

- A.** Pemanis
- B.** Pengawet
- C.** Pewarna
- D.** Penyedap

7. Berdasarkan bahan asalnya, zat aditif dibedakan menjadi dua jenis utama, yaitu...

- A.** Padat dan cair
- B.** Alami dan buatan (sintetis)
- C.** Hewani dan nabati
- D.** Organik dan anorganik

C. Contoh Zat Aditif

8. Berikut ini yang merupakan contoh pemanis alami yang sering digunakan dalam kehidupan sehari-hari adalah...

- A.** Aspartam, sakarin, dan natrium benzoat
- B.** Gula pasir, gula tebu, madu, dan kurma
- C.** Kalsium siklamat dan natrium siklamat
- D.** Daun pandan, kunyit, dan wortel

9. Perhatikan bahan-bahan berikut: aspartam, sakarin, kalsium siklamat, dan natrium siklamat. Bahan-bahan tersebut merupakan contoh dari zat...

- A.** Pengawet buatan
- B.** Pewarna buatan
- C.** Pemanis buatan
- D.** Penyedap alami

10. Jika kita ingin mewarnai makanan menjadi hijau alami, bahan pewarna alami yang paling tepat digunakan adalah...

- A.** Kunyit dan wortel
- B.** Daun suji dan daun pandan
- C.** Bunga telang dan buah kakao
- D.** Cokelat dan gula merah

11. Berikut ini yang termasuk contoh pewarna buatan (sintetis) untuk makanan adalah...

- A.** Tartrazine, Kuning FCF, Hijau FCF
- B.** Daun suji, kurma, dan gula tebu
- C.** Kunyit, MSG, dan amil asetat
- D.** Gula pasir, garam, dan lada

12. Penggunaan gula dalam manisan dan garam pada ikan asin adalah contoh pengawet alami. Di bawah ini yang merupakan pengawet buatan adalah...

- A.** Bawang putih dan asam jawa
- B.** Asam cuka dalam acar, kalium sorbat, dan natrium benzoat
- C.** Madu, kurma, dan daun pandan
- D.** Lengkuas, jahe, dan serai

13. Tidak semua bahan pengawet buatan boleh digunakan untuk makanan. Ada zat pengawet berbahaya yang dilarang (tidak diizinkan) oleh pemerintah, yaitu...

- A.** Asam sitrat dan natrium benzoat
- B.** Asam cuka dan kalium sorbat
- C.** Formalin dan boraks
- D.** Monosodium Glutamat (MSG)

14. Bumbu dapur yang biasa digunakan sebagai penyedap alami untuk membuat masakan menjadi lezat di antaranya adalah...

- A.** Bawang putih, bawang merah, bawang bombay, jahe, dan serai
- B.** Amil asetat, etil butirat, dan metil antranilat
- C.** Daun suji, bunga telang, dan buah kakao
- D.** Gula tebu, madu, dan kurma

15. Zat penyedap rasa buatan (sintetis) sering digunakan pada makanan instan, contohnya MSG, amil asetat, etil butirat, dan metil antranilat. Kepanjangan dari MSG adalah...

- A.** Metil Sintetis Glutamat
- B.** Monosodium Glutamat
- C.** Mikro Sodium Garam
- D.** Mono Sintetis Glukosa

D. Bahaya Zat Aditif Buatan

16. Mengonsumsi makanan yang mengandung pemanis buatan secara berlebihan dan terus-menerus sangat berbahaya karena dapat meningkatkan risiko penyakit...

- A.** Asma dan flu
- B.** Diabetes, obesitas, dan kanker
- C.** Luka pada lambung dan maag
- D.** Alergi kulit merah-merah

17. Penggunaan pewarna tekstil yang dilarang pada makanan (seperti Rhodamin B atau Metanil Yellow) dapat memicu timbulnya berbagai penyakit mematikan seperti...

- A.** Gatal-gatal, asma, dan tumor
- B.** Batuk berdahak dan pilek
- C.** Diabetes dan obesitas
- D.** Pusing dan kantuk berat

18. Terlalu banyak atau sembarangan dalam mengonsumsi zat pengawet buatan pada makanan dapat berisiko menyebabkan gangguan kesehatan berupa...

- A.** Penyakit obesitas atau kegemukan
- B.** Alergi kulit dan luka pada lambung
- C.** Penyakit jantung koroner
- D.** Penyakit diabetes tipe 2

19. Penggunaan penyedap rasa buatan seperti MSG dalam jumlah yang terlalu banyak dapat menyebabkan sindrom restoran cina (Chinese Restaurant Syndrome). Gejalanya meliputi...

- A.** Pusing dan mual
- B.** Kulit melepuh dan gatal
- C.** Kanker perut dan tumor
- D.** Gula darah naik tajam

Dibuat khusus untuk siswa-siswi hebat! Teruslah semangat belajar IPA! 🌟