

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

ZAT ADITIF PADA MAKANAN

Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) • Kelas IX



“Kenali bahan tambahan pada makanan, pilih dengan bijak, dan jaga kesehatan!”

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Peserta didik dapat menjelaskan pengertian zat aditif.
- Peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif berdasarkan fungsinya.
- Peserta didik dapat membedakan zat aditif alami dan buatan.
- Peserta didik dapat menganalisis penggunaan zat aditif pada makanan/minuman melalui informasi pada label.
- Peserta didik dapat menyimpulkan cara memilih makanan yang lebih aman dan bijak.

B. RINGKASAN MATERI

Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan ke makanan untuk menambah atau memperbaiki rasa, aroma, tekstur, warna, atau daya simpan.

Jenis	Fungsi	Contoh alami	Contoh buatan
Pemanis	Memberi rasa manis	Gula pasir, gula aren	Aspartam, sorbitol
Pewarna	Memberi/menegaskan warna	Kunyit, bunga telang, buah naga	Tartrazin
Penyedap	Memperkuat rasa	Bawang, garam, merica	MSG/micin
Pengawet	Memperpanjang daya simpan	Pengasinan, pemanisan	Natrium benzoat, kalium benzoat
Aroma	Memberi aroma tertentu	Melati, daun pandan, vanili	Perisa buah
Pengental	Mengentalkan/memperbaiki tekstur	Agar-agar, telur, tapioka	CMC

Catatan penting: Zat aditif tidak selalu berbahaya. Keamanan bergantung pada jenis, jumlah, dan aturan penggunaannya. Karena itu, biasakan membaca label dan menggunakan bahan sesuai ketentuan.

C. KEGIATAN 1

Petunjuk: Pasangkan bahan berikut dengan jenis zat aditif yang tepat. Tuliskan juga apakah termasuk alami atau buatan.

No.	Bahan	Jenis zat aditif	Alami/Buatan
1	Gula aren	Pemanis	Alami
2	Tartrazin		
3	MSG (monosodium glutamate)		
4	Daun pandan		
5	Natrium benzoat		
6	Agar-agar		
7	Aspartam		
8	Kunyit		
9	Perisa buah		
10	Garam		