



جمعية الإرشاد الإسلامية

LAJNAH PENDIDIKAN & PENGAJARAN AL-IRSYAD AL-ISLAMIYYAH JEMBER

SMP SCIENCE QUR'AN AL IRSYAD AL ISLAMIYYAH JEMBER

"Terakreditasi A"

Jl. Karimata Gg. Barokah No. 53 Kec. Sumpster Kab. Jember
Kode Pos 68121 | Telp. 0813-1111-7322 | E-Mail : info@alirsyadjember.sch.id

SUMATIF HARIAN IPA BAB 3 ZAT ADITIF

KELAS 8 SEMESTER GANJIL

Nama :

Kelas :

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan tepat!

1. Dalam sejarah peradaban manusia, pengawetan makanan merupakan proses penting yang dilakukan manusia. Manusia sudah melakukan proses pengawetan sejak 12.000 SM. Saat itu, proses pengawetan dilakukan dengan cara pengeringan, pengasinan, dan pengasaman. Namun, proses ini mempengaruhi keaslian rasa makanan. Oleh sebab itu, perlu ada penambahan zat tertentu ke dalam makanan, baik pada saat memproses, mengolah, mengemas, atau menyimpan makanan disebut
 - A. zat adiktif
 - B. zat aditif
 - C. zat sisa
 - D. zat metabolisme
2. Produsen makanan seringkali memberikan zat-zat tambahan pada produknya. Micin yang ditambahkan pada makanan berfungsi sebagai
 - A. penyedap
 - B. pengawet
 - C. pemanis
 - D. antioksidan

3. Produsen makanan seringkali memberikan zat-zat tambahan pada produknya. Madu yang ditambahkan pada makanan berfungsi sebagai
 - A. penyedap
 - B. pengawet
 - C. pemanis
 - D. antioksidan
4. Pada produk sosis kemasan seringkali diberi beberapa jenis zat aditif sintetis (buatan). Boraks merupakan salah satu yang ditambahkan, berfungsi sebagai
 - A. pemanis
 - B. pengawet
 - C. penyedap
 - D. antioksidan

Cermati teks berikut untuk menjawab soal nomor 5

Tiga Ciri Kue yang Memakai Pewarna Sintetis, Bisa Dilihat dari Warnanya

Penggunaan pewarna pada kue sebetulnya merupakan hal lumrah. Namun, terkadang ada penjual nakal yang memakai pewarna sintetis berbahaya. Oleh karena itu, kalian perlu berhati-hati saat membeli kue supaya tidak salah memilih. Dikutip dari “Seri Kue Sehat Favorit: Dengan Pewarna Alami” (2014) oleh Ide Masak terbitan PT Gramedia Pustaka Utama, berikut ciri-ciri kue yang memakai pewarna sintetis.

1) Warna mencolok

Kue yang menggunakan pewarna sintetis, warnanya lebih mencolok. Jika disentuh, warnanya pun akan menempel dan sulit dihilangkan.

2) Rasa pahit

Penggunaan pewarna sintetis dapat merusak rasa kue. Umumnya, kue yang memakai pewarna buatan, rasanya menjadi pahit dan tidak sesuai dengan aslinya. Terlebih jika penggunaannya terlalu banyak.

3) Tekstur lebih kenyal

Kue yang memakai pewarna sintetis biasanya lebih kenyal dibandingkan pewarna alami. Oleh karena itu, kalian perlu mengecek tekstur kue sebelum membelinya.

Alih-alih memakai pewarna berbahaya, sebetulnya kalian dapat membuat kue memakai pewarna alami, seperti daun pandan atau bunga telang. Walau proses pengolahannya agak lebih sulit, setidaknya pewarna alami tidak merusak rasa dan tekstur kue.

5. Berdasarkan teks tersebut, apakah pernyataan berikut benar atau salah? Beri tanda centang (✓) pada kolom Benar atau Salah untuk setiap pernyataan.

Pernyataan	Benar	Salah
Kue yang menggunakan pewarna sintetis, warnanya lebih mencolok		
Kue yang memakai pewarna buatan, rasanya menjadi pahit dan tidak sesuai dengan aslinya		
Kue yang memakai pewarna alami biasanya lebih kenyal dibandingkan pewarna sintetis		
Daun pandan merupakan contoh pewarna alami		

6. Micin atau MSG sering digunakan sebagai _____ buatan

7. Bahan alami yang dapat digunakan sebagai pewarna kuning/ orange adalah _____

8. Menghambat atau mematikan pertumbuhan mikroorganisme merupakan fungsi utama zat _____ pada makanan

9. Sebutkan dua contoh bahan alami yang dapat digunakan sebagai penyedap.

Jawaban: _____

10. Pada tabel dibawah ini hasil praktikum uji pewarna

No	Sampel	Penguji	Hasil Pengujian	
			Warna Sebelum Uji	Warna Setelah Diuji
1	Saos kemasan	Detergen		
2	Larutan kunyit	Detergen		