

TUGAS 1

KELAS
NAMA

:

Identifikasi Zat Aditif dan Bahan Dasar pada Makanan

- Amati gambar produk makanan berikut, kemudian sebutkan zat aditif yang terdapat dalam produk tersebut dan klasifikasikan zat aditifnya ke dalam zat aditif alami atau buatan.

No.	Gambar	Nama zat aditif	(Beri tanda centang ✓ pada kolom yang benar)	
			Alami	Buatan
1.	 Komposisi: Singkong, Minyak Kelapa Sawit (mengandung Antioksidan TBHQ), Amonium Bikarbonat, Bumbu Rasa Asli (mengandung Penguat Rasa Monosodium Glutamat, Dinatrium Inosinat, Dinatrium Guanilat) Ingredients: Cassava, Palm Olein (contains Antioxidant TBHQ), Ammonium Bicarbonate, Original Seasoning (contains Flavor Enhancers Monosodium Glutamate, Disodium Inosinate, Disodium Guanylate) INFORMASI NILAI GIZI			
2.	 Komposisi: Ikan Tuna, Bawang Merah, Bawang Putih, Rempah-rempah, Gula, dll KUB			
3.	 SPUN DI M. LKAT KEMASAN DALAM BUKU/CEKELAT DENGAN KIRIM RASA MANIS AT BERSIH: 192g (12x16g) Dititik Oleh: North Kink Do One Member Company Limited, San Yee Nian Town, Ma-King District, Vietnam. REKELZ KINK DO VIETNAM JOINT STOCK COMPANY Binh Truong Province, Vietnam. For Oleh: PT. Borneo Indonesia Trading, Jakarta 12519, Indonesia. ISI: CEKELAT COMPOUND, GULA, TEPUNG TERBUK, MINYAK NABATI (MENGANDUNG ANTIOKSIDAN TBHQ), SIRUP GLUKOSA, TELUR BUBUK, TAN GLISEROL, BUBUK CEKELAT, PATI JAGUNG, PEMANIS ALAMI (SIRUP FRUKTOSA, PENGEMULSI (NABATI & FOSFAT), DEKSTROSA, GAB, KALSUM KARBONAT, PERISA SINTETIK (CEKELAT & VANILA), A, PENGATUR KEASAMAN, PENGEMBANG, MALTODEKSTRIN, PENSTABIL KALSUM FOSFAT, PENGAWET KALSIUM SORBAT, ENZIM FOSFOLIPASE. IN Takaran Saji : 1 Jumlah Sajian : JUMLAH PER : Energi Total : 8 Energi dari Lemak : Lemak Total :			

4.				
----	---	--	--	--

- ❖ Amati gambar produk makanan berikut, kemudian tentukan bahan dasar yang terdapat dalam produk tersebut.

No.	Gambar	(Tulis nama bahan dasarnya pada kolom yang sesuai)		
		Serelia	Kacang-kacangan	Umbi
1.				
2.				

3.

Kue
kacang



4.

Kue tart

