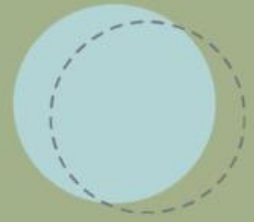


KELAS VIII



LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK ELEKTRONIK ZAT ADITIF

Disusun Oleh:
Hayaturrahman

Berbasis

ETNOSAINS

 **LIVEWORKSHEETS**

ZAT ADITIF 1

Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan kedalam makanan atau minuman dalam jumlah kecil saat pembuatan makanan. Penambahan zat aditif bertujuan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, aroma, memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai gizi seperti protein, mineral dan vitamin.

- **Pemanis**

Senyawa kimia yang sering ditambahkan dan digunakan untuk keperluan produk olahan pangan, industri serta minuman dan makanan kesehatan. Pemanis dipakai untuk menambah rasa manis yang lebih kuat pada bahan makanan. Pemanis dapat dibedakan menjadi dua yaitu pemanis alami dan buatan.



- **Pemanis alami**

Bahan pemberi rasa manis yang diperoleh dari bahan-bahan nabati maupun hewani. Pemanis alami yang umum dipakai adalah gula pasir, gula tebu atau gula pasir, gula merah, madu, dan kulit kayu.

- **Pemanis buatan**

Bahan pemanis buatan memiliki tingkat kemanisan tinggi, dapat diproduksi dalam jumlah besar, dan kandungan kalornya rendah.

- **Penyedap Rasa**

Salah satu bahan tambahan yang diberikan pada masakan dengan tujuan untuk memperkuat rasa pada masakan dan digunakan secara instan supaya masakan menjadi lebih lezat dengan takaran bumbu yang sedikit. Salah satu penyedap rasa yang sering digunakan pada pengolahan makanan adalah Monosodium Glutamat (MSG). Beberapa jenis penyedap dalam kemasan plastik seperti pada gambar disamping yang sering ditambahkan pada makanan yang sedang diolah untuk menghasilkan makanan yang lezat dan menggugah selera.



- **Pengawet**

Zat yang ditambahkan kedalam makanan untuk memperlambat atau mencegah pembusukan makanan yang disebabkan oleh mikroba atau oksidasi (Ng *et al.*, 2019). Terdapat 2 macam pengawet yang digunakan dalam makanan, yakni pengawet alami dan pengawet sintetis.



➤ Pengawet Alami

Bahan pengawet alami berasal dari alam, contohnya Garam, gula, minyak esensial, bakteriosin, kitosin, dan peptida bioaktif merupakan pengawet alami yang saat ini digunakan oleh masyarakat dan kalangan industri (Olatunde and Benjakul, 2018).

➤ Pengawet Sintetis

Bahan pengawet alami hanya dapat mengawetkan makanan dalam beberapa hari saja. Untuk itu, orang menambahkan bahan pengawet sintetis agar makanan dapat bertahan lebih lama. Contoh bahan pengawet sintetis yaitu sorbat, benzoat, nitrat dan nitrit (Silva and Lidon, 2016; Ng *et al.*, 2019).