

Penilaian

Nama :

Kelas :

1. Pewarna makanan buatan yang sering digunakan untuk memberikan warna kuning pada makanan adalah...
 - a. Klorofil
 - b. Karoten
 - c. Tartrazin
 - d. Antosianin
2. Bahan kimia yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme dan memperpanjang umur simpan disebut...
 - a. Pemanis
 - b. Pengawet
 - c. Penyedap rasa
 - d. Pengemulsi
3. Tujuan utama penambahan zat aditif pengental pada makanan adalah...
 - a. Memberikan rasa manis
 - b. Memberikan warna menarik
 - c. Memperbaiki tekstur
 - d. Mencegah pertumbuhan bakteri
4. Zat aditif alami umumnya diperoleh dari...
 - a. Proses kimia di laboratorium
 - b. Bahan-bahan sintetis
 - c. Makhluk hidup
 - d. Mineral bumi
5. Cara yang tepat untuk mengetahui kandungan zat aditif dalam makanan kemasan adalah...
 - a. Melihat warna makanan
 - b. Mencium aroma makanan
 - c. Membaca label komposisi
 - d. Bertanya kepada penjual