

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Zat Aditif pada Makanan

Penyusun	: Ilyan Sari, S.Pd
Mata Pelajaran	: Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)
Institusi	: SMPN 09 Bengkalis
Kelas	: VIII
Tahun	: 2025

Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan dalam LKPD ini, peserta didik diharapkan mampu:

- Menjelaskan pengertian zat aditif.
- Mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif dalam makanan.
- Menjelaskan manfaat dan risiko penggunaan zat aditif.

Petunjuk Pengisian

1. Lengkapi identitas kalian terlebih dahulu!

Nama :

Kelas :

2. Kerjakan setiap aktivitas dengan cermat.
3. Setelah selesai, klik **Finish**, lalu pilih “Email my answers to my teacher”.

Aktivitas 1: Apa itu Zat Aditif?

Petunjuk: Lengkapilah paragraf berikut dengan pilihan kata yang tepat!

Zat aditif adalah yang ditambahkan ke dalam makanan untuk tujuan tertentu. Zat ini dapat berfungsi untuk , , , atau makanan. Meskipun beberapa zat aditif aman digunakan, penggunaan yang berlebihan dapat

Aktivitas 2: Jenis-Jenis Zat Aditif

Petunjuk: Cocokkan nama zat aditif dengan jenis dan fungsinya!

Pindahkan Beberapa **Jenis Aditif** ini ke dalam tabel sesuai Zat Aditifnya:

- Pewarna Sintetis
- Penyedap rasa
- Pengawet
- Pemanis buatan

Pindahkan Beberapa **Fungsi Utama** ini ke dalam tabel sesuai Zat Aditifnya:

- Menguatkan cita rasa
- Memberi warna kuning
- Mencegah pembusukan
- Memberi rasa manis

Nama Zat Aditif	Jenis Aditif	Fungsi Utama
Natrium benzoat		
Tartrazin		
Monosodium glutamat (MSG)		
Sorbitol		

Aktivitas 3: Tebak Zat Aditif dalam Makanan Sehari-hari

Petunjuk: Baca deskripsi makanan berikut, lalu identifikasi **jenis zat aditif** yang kemungkinan besar terkandung di dalamnya.

1. Mi instan yang gurih dan tahan lama disimpan dalam kemasan.

Zat aditif yang mungkin digunakan:

- Enzim pengembang
- Penyedap rasa
- Pengental
- Antioksidan

2. Minuman ringan bersoda dengan rasa manis tapi bebas gula.

Zat aditif yang terkandung kemungkinan:

- Pemanis buatan
- Pengawet alami
- Zat pewarna alami
- Protein hewani

3. Roti kemasan yang bisa bertahan lebih dari satu minggu tanpa basi.

Zat aditif yang digunakan kemungkinan:

- Pengembang
- Pengawet
- Pemanis alami
- Emulsifier

Aktivitas 4: Pasangkan Zat Aditif dengan Fungsinya

Petunjuk: Hubungkan nama zat aditif pada Kolom A dengan fungsinya yang sesuai di Kolom B.

Zat Aditif	Fungsi
Tartrazin	<ul style="list-style-type: none">Memberi rasa manis tanpa kalori
Natrium benzoat	<ul style="list-style-type: none">Menguatkan rasa gurih pada makanan
Sakarin	<ul style="list-style-type: none">Memberi warna kuning cerah
MSG (Monosodium Glutamat)	<ul style="list-style-type: none">Menjaga makanan dari pembusukan
Asam sitrat	<ul style="list-style-type: none">Menstabilkan keasaman atau rasa asam

Refleksi Diri

Apa pendapatmu tentang penggunaan zat aditif pada makanan?

Apakah kamu akan lebih teliti memilih makanan setelah mempelajari ini? Jelaskan!

Daftar Pustaka

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2020). *Buku IPA SMP Kelas VIII*.
- WHO. (2021). *Food Additives Guidelines for Consumers*.
- Badan POM RI. (2023). *Pedoman Penggunaan BTP (Bahan Tambahan Pangan)*.