

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

### Zat Aditif pada Makanan

**Penyusun** : Ilyan Sari, S.Pd  
**Mata Pelajaran** : Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)  
**Institusi** : SMPN 09 Bengkulu  
**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:

- Memperkuat 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	• Memberi rasa manis tanpa kalori
Natrium benzoat	• Memperkuat rasa gurih pada makanan
Sakarin	• Memberi warna kuning cerah
MSG (Monosodium Glutamat)	• Menjaga makanan dari pembusukan
Asam sitrat	• 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)*.