NAMA :

NAMA :

LKPD ZAT ADITIF

Bacalah materi di bawah ini!

Zat aditif adalah bahan tambahan yang sengaja dimasukkan ke dalam makanan atau minuman selama proses pengolahan, penyimpanan, atau pengemasan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, memperpanjang daya simpan, atau meningkatkan nilai gizinya. Zat aditif ada yang alami dan ada yang buatan

Macam-macam zat aditif adalah : Zat pengawet, pemanis, pemberi aroma, pengental, Pewarna, penyedap

Apakah kamu pernah menjumpai makanan Ibumu kurang manis, asin atau gurih?

LIVEWORKSHEETS

Apa yang ibumu lakukan? Diantara dua bahan di bawah mana yang ditambahkan?

Yang tergolong zat aditif alami adalah

Dua bahan di atas termasuk zat aditif karena

Masako temasuk zat aditif jenis

Gula temasuk zat aditif jenis

LIVEWORKSHEETS

Perhatikan komposisi masako berikut! Analisislah zat aditif dan jenisnya!

Berilah tanda check list pada jenis zat aditif yang dimiliki!

NO	Komposisi	Zat aditif					
		Pemanis	Pengawet	Pewarna	Pengental	Penyedap	Pemberi aroma
1.	Garam beriodium						
2.	Gula						
3.	Penguat rasa						
4.	Ekstra daging ayam						
5.	Perisa sintetik						
6.	Kokumi						
7.	Lemak ayam						
8.	Pengental gom xanthan						
9.	Bawang putih						
10.	Lada						

LIVEWORKSHEETS

Perhatikan komposisi Teh Pucuk berikut! Analisislah zat aditif dan jenisnya!

Berilah tanda check list pada jenis zat aditif yang dimiliki!

NO	Komposisi	Zat aditif					
		Pemanis	Pengawet	Pewarna	Pengental	Penyedap	Pemberi aroma
1.	Garam beriodium						
2.	Gula						
3.	Penguat rasa						
4.	Ekstra daging ayam						
5.	Perisa sintetik						
6.	Kokumi						
7.	Lemak ayam						
8.	Pengental gom xanthan						
9.	Bawang putih						
10.	Lada						

LIVEWORKSHEETS

Manfaat mempelajarai zat aditif adalah

LIVEWORKSHEETS