

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

Tujuan

Setelah membaca e-LKPD ini, diharapkan peserta didik mampu memahami zat-zat aditif apa saja yang terkandung dalam makanan.

Petunjuk Pengisian

1. Silahkan lengkapi identitas kalian pada kolom di bawah ini !

Nama :

--

Kelas :

--

2. Kerjakan setiap aktivitas yang ada pada e-LKPD ini dengan cermat!
3. Jika telah selesai, silahkan klik **“Finish”**



Aktivitas 1. Zat Aditif

Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan ke makanan untuk menambah rasa, aroma, tekstur dan warna bahan makanan.

Zat Pemanis 	Alami : Gula tebu dan gula aren. Buatan : Bahan permen seperti Aspartam dan sorbitol. Zat pemanis sevara berlebihan akan memicu penyakit seperti diabetes.
Zat Pewarna 	Alami : Kunyit, bunga telang, dan buah naga. Buatan : Pewarna sintesis seperti tertrazin. Pewarna sintesis, seperti pewarna kain, akan menimbulkan penyakit kanker.
Zat Penyedap 	Alami : Bawang, garam, dan merica. Buatan : Monosodium Glutamat (MSG) atau micin. MSG atau micin yang berlebihan akan berdampak buruk untuk kesehatan.
Zat Pengawet 	Alami : Pengasinan dan pemanisan. Buatan : Potasium benzoat dan natrium benzoat. Zat pengawet secara berlebihan akan menimbulkan penyakit seperti kanker.
Zat Aroma 	Alami : Melati, daun pandan, dan vanili. Buatan : Persia buah, zat yang menyerupai aroma buah Zat pemberi aroma berlebihan akan berdampak buruk untuk kesehatan.
Zat Pengental 	Alami : Agar-agar, telur, dan tapioka. Buatan : Carboxyl Methyl Cellulose (CMC). Zat pengental secara berlebihan akan menimbulkan gangguan kesehatan.

Zat Aditif Pada Makanan

Jawab pertanyaan berikut

1. Zat aditif adalah zat yang sengaja ditambahkan pada makan untuk tujuan tertentu. Tujuan yang benar adalah

- ☐ Mempertahankan nilai gizi makanan
- ☐ Membuat makanan lebih menari
- ☐ Menjaga mutu dan kestabilan makanan
- ☐ Membuat makanan lebih tahan

Tentukan jenis zat aditif dari gambar bahan makanan berikut !

				
				

Kuis Zat Aditif

A. Pilihlah jawaban yang paling tepat !

1. Ibu berencana membuat kue klepon besok pagi. Untuk mempercantik tampilan warna kue klepon zat aditif manakah yang paling tepat untuk di aplikasikan pada pembuatan klepon
 - a. Lada
 - b. Kunyit
 - c. Daun pandan
 - d. Natrium benzoat
2. Berikut ini yang merupakan jenis-jenis zat berdasarkan fungsinya adalah
 - a. Pengawet, pewarna, dan penyedap
 - b. Pengkilap, pengental, dan pewarna
 - c. Pewarna, penyejuk, dan pengeras
 - d. Pewarna, penyejuk, dan penyedap
3. Pilihlah jenis zat aditif yang sesuai dengan produk di bawah ini !



4. Tariklah produk zat aditif pasangan sesuai jenisnya !

Pewarna		Natrium benzoat
Pemberi Aroma		Tepung pati
Pengawet		Daun jeruk
Penyedap		Tartrazine
Pengental		Bawang putih

