

KONSEP DASAR & JENIS ZAT ADITIF MAKANAN

E-LKPD PERTEMUAN 1

Identitas Kelompok

- Nama Kelompok:
- Kelas:
- Tanggal:
- Anggota Kelompok:
 -
 -
 -
 -

Pendahuluan

Perhatikan gambar berikut!



Gambar 1: Ledre Khas Bojonegoro (Makanan Tradisional)



Gambar 2: Jajanan Modern (Contoh: Citato)

Makanan tradisional seperti Ledre dan jajanan modern memiliki perbedaan yang mencolok. Apa yang menyebabkan perbedaan rasa, aroma, warna, dan daya simpan antara keduanya? Apakah makanan tradisional juga menggunakan bahan tambahan?

Pertanyaan Diskusi Awal

1. Mengapa makanan tradisional dan makanan kemasan memiliki rasa, aroma, warna, dan daya simpan yang berbeda?
2. Apakah makanan tradisional juga menggunakan bahan tambahan?

Sejarah Ledre Bojonegoro

Ledre adalah makanan khas dari Bojonegoro yang memiliki sejarah panjang. Konon, Ledre pertama kali dibuat oleh Mak Min Tjie, seorang warga Bojonegoro yang kemudian mengembangkan resepnya hingga terkenal.

Untuk lebih memahami sejarah dan proses pembuatan Ledre, silakan tonton video berikut:



Aktivitas 1 - Analisis Video

Setelah menonton video tentang pembuatan Ledre, jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut:

- Sebutkan tahapan utama dalam pembuatan Ledre!
- Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Ledre?
- Menurut kelompokmu, mengapa bahan-bahan tersebut dipilih dalam pembuatan Ledre?

Aktivitas 2 - Analisis Bahan

Bahan	Fungsi dalam Makanan	Termasuk Zat Aditif		Jenis Zat Aditif
		Ya	Tidak	

Pertanyaan Diskusi Lanjutan

- Bahan mana saja yang berfungsi sebagai zat aditif?
- Bagaimana fungsi masing-masing bahan tersebut terhadap rasa, aroma, dan kualitas Ledre?
- Mengapa produsen makanan menambahkan zat aditif ke dalam produk mereka? (Hubungkan dengan rasa, warna, aroma, dan daya simpan)
- Bandingkan penggunaan zat aditif pada Ledre dan makanan kemasan!

Diskusi Kritis

- Apakah semua zat aditif berbahaya bagi kesehatan?
- Bandingkan keamanan konsumsi Ledre tradisional dengan snack kemasan!

Kesimpulan

- Apa perbedaan utama dalam penggunaan zat aditif pada makanan tradisional dan makanan kemasan?
- Mengapa penting untuk memperhatikan batas aman penggunaan zat aditif dalam makanan?