



SUMBER ZAT ADITIF & PENERAPANNYA DALAM PANGAN

E-LKPD PERTEMUAN 2

Identitas Kelompok

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

Tujuan Kegiatan

Melalui kegiatan ini, murid dapat:

1. Mengidentifikasi zat aditif pada makanan tradisional dan makanan modern.
2. Mengklasifikasikan zat aditif berdasarkan sumbernya (alami dan buatan).
3. Menganalisis fungsi penggunaan zat aditif dalam makanan.
4. Menarik kesimpulan tentang dampak penggunaan zat aditif bagi kesehatan.

Alat dan Bahan

1. Video proses pembuatan ledre
2. Kemasan makanan yang mencantumkan komposisi bahan

Langkah Kegiatan (Praktik Pengamatan)

1. Amati bahan-bahan yang digunakan dalam **pembuatan ledre** berdasarkan video berikut ;



2. Perhatikan **komposisi bahan** yang tertulis pada label makanan kemasan di bawah ini :



Gambar Kemasan Jajanan Modern

3. Identifikasi bahan tambahan yang digunakan pada kedua jenis makanan tersebut.
4. Diskusikan bersama kelompok untuk menjawab pertanyaan pada E-LKPD.

Tabel Analisis Pengamatan

Isilah tabel berikut berdasarkan hasil pengamatan kelompok kalian.

Jenis Makanan	Zat Aditif yang Ditemukan	Jenis Zat Aditif (Alami/Buatan)	Fungsi dalam Makanan
Ledre			
Makanan Kemasan			

Pertanyaan Diskusi

1. Interpretasi (Memahami Informasi)

- a. Berdasarkan hasil pengamatan video, bahan apa saja yang digunakan dalam pembuatan **ledre**?
- b. Dari bahan tersebut, bahan apa yang berperan sebagai **zat aditif**?

2. Analisis (Menghubungkan dan Mengelompokkan)

- a. Kelompokkan zat aditif yang ditemukan pada **ledre** dan **makanan kemasan** ke dalam kategori **alami** atau **buatan**. Jelaskan alasan kalian.
- b. Apa perbedaan penggunaan zat aditif pada **makanan tradisional** dan **makanan kemasan**?

3. Inferensi (Menarik Kesimpulan)

- a. Mengapa zat aditif ditambahkan dalam makanan? Jelaskan hubungannya dengan rasa, warna, aroma, dan daya simpan makanan.
- b. Apa yang kemungkinan terjadi jika makanan yang mengandung zat aditif dikonsumsi secara berlebihan?