KONSEP DASAR & JENIS ZAT ADITIF MAKANAN

E-LKPD PERTEMUAN 1

Identitas Kelompok

- **Nama Kelompok:** .....
- **Kelas:** .....
- **Tanggal:** .....
- **Anggota Kelompok:**
  - .....
  - .....
  - .....
  - .....

Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan kegiatan pada LKPD ini, peserta didik mampu:

1. Mengidentifikasi penggunaan zat aditif pada makanan tradisional khas daerah (ledre) dan makanan modern berdasarkan bahan, proses pengolahan, dan daya simpan. *(Interpretation)*
2. Menafsirkan penggunaan zat aditif berdasarkan fenomena pembuatan dan konsumsi ledre dalam kehidupan sehari-hari. *(Interpretation)*
3. Mengidentifikasi jenis zat aditif berdasarkan fungsinya (pewarna, pemanis, pengawet, dan penyedap) melalui contoh pada makanan tradisional (ledre) dan makanan modern. *(Interpretation)*

LIVEWORKSHEETS

Pendahuluan

Perhatikan gambar berikut!

Gambar 1: Ledre Khas Bojonegoro
(Makanan Tradisional)

Gambar 2: Jajanan Modern
(Contoh: Citato)

Dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat sering dihadapkan pada pilihan antara makanan tradisional dan makanan modern. Makanan modern umumnya memiliki rasa lebih kuat, warna menarik, dan daya simpan lebih lama. Namun, hal ini menimbulkan kekhawatiran terkait penggunaan zat aditif dalam makanan tersebut. Di sisi lain, makanan tradisional seperti ledre juga menggunakan bahan tambahan dalam proses pembuatannya, meskipun sering dianggap lebih alami.

Masalah

Seorang konsumen ingin memilih makanan yang aman dan berkualitas untuk dikonsumsi sehari-hari. Namun, ia belum memahami jenis zat aditif yang digunakan, fungsi zat aditif, serta dampaknya terhadap kualitas dan keamanan makanan. Oleh karena itu, diperlukan analisis untuk menentukan pilihan makanan yang lebih aman dan bijak

Rumusan Masalah

1. Apa saja zat aditif yang terdapat pada makanan tradisional dan makanan modern?
2. Bagaimana fungsi zat aditif dalam makanan?
3. Bagaimana perbedaan penggunaan zat aditif pada kedua jenis makanan tersebut?
4. Bagaimana menentukan pilihan makanan yang lebih aman untuk dikonsumsi?

LIVEWORKSHEETS

AKTIVITAS 1 – PENYELIDIKAN MASALAH

Langkah Penyelidikan 1: Mengumpulkan Informasi dari Sumber Nyata

Amati video proses pembuatan ledre melalui tautan berikut untuk memahami permasalahan tersebut

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:

Sumber : https://youtu.be/heFeO1OcD5k?si=wHMEwLLRDWxPRnlo

Untuk membantu menentukan pilihan makanan yang aman, kalian perlu memahami terlebih dahulu bahan dan zat aditif yang digunakan dalam makanan tradisional seperti ledre.

Tugas Kelompok

Untuk membantu memahami penggunaan zat aditif dalam kehidupan sehari-hari, kalian akan melakukan penyelidikan terhadap makanan tradisional seperti ledre dan membandingkannya dengan makanan modern. Hasil penyelidikan ini akan digunakan pada kegiatan pembelajaran berikutnya untuk menganalisis keamanan dan penggunaan zat aditif secara lebih mendalam.Setelah mengamati video tentang pembuatan Ledre, diskusikan dan jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut:

LIVEWORKSHEETS

1. Mengapa ledre dapat dianggap sebagai bagian dari kekayaan budaya masyarakat Bojonegoro?
2. Sebutkan tahapan utama dalam pembuatan ledre!
3. Apa saja bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan ledre? (*Interpretation*)
4. Mengapa bahan-bahan tersebut dipilih dalam pembuatan ledre? (*Analysis*)

5. Dari bahan tersebut, mana yang berfungsi sebagai zat aditif? Jelaskan fungsinya. Tuliskan jawabanmu pada tabel berikut.
6. Berdasarkan hasil analisis bahan dan zat aditif, bagaimana perbandingan penggunaan zat aditif pada ledre dan makanan kemasan?
7. Diskusikan bersama kelompok dan buat keputusan: apakah ledre termasuk makanan yang relatif aman dibandingkan makanan kemasan? Jelaskan alasan berdasarkan data yang kalian peroleh.

Diskusi Kritis (Evaluasi, Analisis)

1. Apakah semua zat aditif berbahaya? Jelaskan dengan membandingkan zat aditif pada ledre dan makanan kemasan! (*Evaluation*)
2. Bagaimana perbedaan penggunaan bahan tambahan pada ledre dan snack kemasan dapat memengaruhi kualitas makanan?

LIVEWORKSHEETS

Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis, Simpulkan bagaimana penggunaan zat aditif dapat memengaruhi kualitas, daya simpan, dan keamanan makanan tradisional maupun makanan kemasan.

LIVEWORKSHEETS