

LEMBAR KERJA MURID ZAT ADITIF

Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan dan minuman meningkatkan penampilan, rasa, tekstur, aroma, dan memperpanjang masa simpan .

Perbedaan Zat Aditif Alami dan Zat Aditif Buatan.

Zat Aditif Alami	Zat Aditif Buatan

Pindahkan bahan makanan yang sesuai dengan jenis – jenis zat aditif alami.

No	Zat Aditif Alami	Bahan Makanan
1	Pemanis : Zat aditif yang memberikan rasa manis pada makanan dan minuman 	 Tebu  Kunyit  Ketumbar
2	Pewarna : Zat aditif yang memperbaiki atau memperkuat warna pada makanan dan minuman 	 Garam  Tepung Maizena  Agar / Gelatin
3	Penyedap : Zat aditif yang memperkuat cita rasa pada makanan dan minuman 	 Gula  Kayu Manis  Daun Pandan
4	Pengawet : Zat aditif yang berfungsi memperpanjang masa simpan atau menghambat kerusakan pada makanan dan minuman. 	 Madu  Kurma  Bunga Telang
5	Pengental : Zat aditif yang berfungsi meningkatkan kekentalan atau mencampurkan dua zat yang sulit bercampur. 	 Lada Hitam  Cuka  Tepung Tapioka