

# ZAT ADITIF DALAM MAKANAN

1. **PENGERTIAN, FUNGSI, DAN TUJUAN ZAT ADITIF**
2. **MACAM-MACAM ZAT ADITIF**



# 1. PENGERTIAN, FUNGSI, DAN TUJUAN PEMBERIAN ZAT ADITIF DALAM MAKANAN

- **Pengertian:** merupakan bahan yang ditambahkan ke dalam makanan baik pada saat memproses, mengolah, mengemas, atau menyimpan makanan.
- **Fungsi:** sebagai pewarna, penyedap, rasa dan aroma, antioksidan, sekuestran, pemanis, pengasam, pengembang adonan, pengawet.



# • Tujuan:

1. Mempertahankan nilai gizi makanan karena selama proses pengolahan makanan, ada zat gizi yang rusak atau hilang.
2. Agar makanan lebih menarik.
3. Agar mutu dan kestabilan makanan tetap terjaga.
4. Konsumsi sebagian orang tertentu yang memerlukan diet.
5. Agar makanan lebih tahan lama disimpan.



## 2. MACAM-MACAM ZAT ADITIF

### 2.1. Zat aditif alami:

- **Pewarna:** wortel, kunyit, daun suji.
- **Pemanis:** gula tebu/gula pasir, gula aren, gula jawa, madu.
- **Pengawet:** garam dapur, bawang putih, asam cuka.
- **Penyedap:** garam dapur, bawang putih, cabai merah.
- **Pemberi aroma:** daun jeruk, vanili, serai, daun pandan.



## 2.2. zat aditif buatan/sintetis:

- **Pewarna:** Fast green FCF, sunset yellow FCF, brilliant blue FCF, Coklat HT, ponceau 4R, eritrosin.
- **Pemanis:** sakarin, aspartam, asesulfam, siklambat, sorbitol, dan dulsin.
- **Pengawet:** natrim benzoat dan asam benzoat, natrium nitrit, asam propionat, asam sorbat.
- **Penyedap:** MSG, GMP, IMP.
- **Antioksidan:** BHA, BHT, asam askorbat.
- **Sekuestran (zat pengikat logam):** asam sitrat dan turunannya, fosfat, EDTA.
- **Penambah aroma:** etil butirat, amil valerat, oktil asetat.
- **Pengatur keasaman:** asam asetat, asam sitrat, asam laktat, asam tartrat.

