

SOAL *POST TEST* BAHAN TAMBAHAN PANGAN SIKLUS 2

Pilihlah jawaban yang paling tepat, kemudian beri tanda silang pada huruf A, B, C, atau D pada soal !

Pewarna Makanan dari Bahan Berbahaya Marak Lagi

Hati-hati dengan peredaran makanan di kawasan pinggiran Teluk Jakarta, disinyalir terdapat makanan yang telah mengandung zat berbahaya. Di situ ada sekelompok nelayan kerang. Berkarung-karung kerang yang didapat langsung diolah dan dimasukkan dalam tong besar untuk melewati pencucian. Jika dilihat isinya, tong-tong sudah berwarna merah. Diduga di dalamnya sudah terkandung bahan kimia jenis berbahaya yang sudah lebih dulu dicampur. Proses tersebut otomatis membuat warna kerang yang semula pucat menjadi cerah. Karena penasaran dengan kandungan di dalam makanan yang dicampur pewarna berbahaya tadi, beberapa sampel jajanan ini dibawa ke Laboratorium Pusat Pengujian Obat dan Makanan BPOM DKI Jakarta.

Dari hasil pengujian di laboratorium, hampir semua jajanan tadi mengandung bahan kimia pewarna tekstil Rhodamin B. Namun tidak adanya kontrol yang ketat dari pemerintah dalam memenuhi standar keamanan pada makanan, membuat konsumen dirugikan. Oleh karenanya dihimbau pada kita agar waspada dan teliti memilih makanan. Hal itu dapat dilakukan dengan cara memilih makanan yang sehat dan higienis serta aman dikonsumsi.

Sumber : <http://berita.liputan6.com/>

1. Dari wacana di atas permasalahan yang tepat berhubungan dengan penggunaan pewarna tekstil pada makanan adalah...
 - a. Rhodamin B merupakan salah satu zat yang dilarang penggunaannya dalam produk makanan.
 - b. Makanan yang mengandung pewarna tekstil terlihat sangat mencolok.
 - c. Masih ditemukan penggunaan pewarna tekstil dalam pewarnaan produk makanan.
 - d. Makanan yang mengandung pewarna tekstil dapat mengakibatkan penyakit organ dalam.

Lampiran 11

2. Pertanyaan yang tepat berkaitan dengan wacana permasalahan penggunaan pewarna tekstil dalam produk kerupuk adalah...
 - a. Bagaimana upaya mengatasi penggunaan pewarna tekstil dalam produk makanan ?
 - b. Selain kerang, dalam produk makanan apa saja penyalahgunaan pewarna tekstil dapat ditemukan ?
 - c. Apakah dampak yang ditimbulkan dari penggunaan pewarna tekstil dalam makanan dalam jangka waktu yang lama ?
 - d. Bagaimana pewarna tekstil dapat merusak organ dalam jika dikonsumsi terus-menerus ?
3. Pernyataan di bawah ini merupakan solusi tepat dari permasalahan dalam wacana di atas adalah...
 - a. Mengganti bahan pewarna tekstil dengan bawang merah
 - b. Mengganti bahan pewarna tekstil dengan belimbing sayur
 - c. Mengganti bahan pewarna tekstil dengan kunyit
 - d. Mengganti bahan pewarna tekstil dengan daun jeruk
4. Beberapa bahan pewarna dapat berbahaya bagi manusia karena...
 - A. dapat menyebabkan penyakit kanker
 - B. dapat menghilangkan rasa asli makanan
 - C. dapat menurunkan daya ingat
 - D. dapat menurunkan nutrisi makanan
5. Perhatikan pernyataan-pernyataan di bawah ini !
 1. Mencegah oksidasi makanan
 2. Mempertahankan pH makanan
 3. Memberi rasa enak pada makanan
 4. Mempertahankan nilai gizi makananTujuan penambahan bahan kimia dalam makanan ditunjukkan oleh...
 - A. 2 dan 4
 - B. 1, 2, dan 3
 - C. 1, 2, 3, dan 4
 - D. 1 saja
6. Perhatikan komposisi makanan pada tabel kemasan di bawah ini !

Komposisi :

Kentang, Minyak Kelapa Sawit, Bumbu Rasa Ayam Berempah (mengandung Penguat Rasa(MSG, Dinatrium inosial, Dinatrium guanilat)), Asam asetat, Tartrazin CI 19140, Mineral (Kalsium karbonat, Ferro fumarat), Vitamin (Asam askorbat, A palmitat)

Bahan pewarna buatan yang digunakan adalah....

- A. Amil asetat
 - B. TBHQ
 - C. tartrazin CI 19140
 - D. MSG
7. Di bawah ini adalah hal-hal yang perlu diperhatikan sebelum mengkonsumsi makanan dalam kemasan, *kecuali*...
- A. memeriksa komposisi bahan makanan
 - B. memeriksa apakah terdapat kebocoran pada kemasan makanan
 - C. memeriksa ada tidaknya label dari Departemen Kesehatan
 - D. memeriksa kode produksi
8. Dalam suatu produk makanan, tertulis komposisi bahan produk tersebut, di antaranya : garam, MSG, sakarin, karamel, inosinan, perisa sumsum sapi, guanilat. Bahan kimia alami dalam produk tersebut adalah....
- A. sakarin dan inosinan
 - B. perisa sumsum sapi dan guanilat
 - C. garam dan karamel
 - D. MSG dan perisa sumsum sapi
9. Untuk penderita diabetes dapat digunakan pemanis....
- A. gula
 - B. garam
 - C. glukosa
 - D. aspartam
10. Penggunaan bahan kimia buatan pada makanan dalam jangka waktu yang lama dan terus-menerus dapat menyebabkan timbulnya risiko, yaitu sakit yang berhubungan dengan metabolisme. Penyakit tersebut antara lain....
- A. kerusakan ginjal
 - B. paru-paru akut
 - C. kerusakan jantung
 - D. timbul gatal-gatal pada kulit