

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMP Negeri 2 Arut Selatan
Mata Pelajaran	: IPA
Kelas / Semester	: VIII / Ganjil
Materi Pokok	: Zat Aditif dan Zat Adiktif
Sub Materi	: Menjelaskan berbagai macam bahan aditif yang sering dipakai pada produk makanan
Alokasi Waktu	: 10 Menit (1 x Pertemuan)

### A. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran dengan menggunakan model *Discovery Learning* dengan pendekatan *Saintifik*, peserta didik diharapkan dapat :

1. dapat menjelaskan berbagai macam bahan aditif yang sering dipakai pada produk makanan
2. dapat menjelaskan daftar nama-nama bahan aditif pada suatu produk bahan makanan
3. dapat mengklasifikasi bahan aditif pada suatu produk bahan makanan
4. Dengan rasa ingin tahu, tanggung jawab, disiplin selama proses pembelajaran, bersikap jujur, santun, percaya diri, pantang menyerah, memiliki sikap responsif (berpikir kritis) dan proaktif (kreatif), serta mampu berkomunikasi dan bekerjasama dengan baik.

### B. Kegiatan Pembelajaran (Literasi, 4C, Hots)

#### 1. Kegiatan Pendahuluan (3 Menit)

- Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran dan memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin.
- Guru mengajak peserta didik untuk mengingat kembali materi yang sudah diberikan pada pertemuan sebelumnya
- Guru mengaitkan materi pembelajaran yang akan diberikan dengan pengalaman peserta didik/kehidupan nyata sekaligus mengajukan pertanyaan terbuka terkait materi yang akan dipelajari.
- Guru Menyampaikan Tujuan Pembelajaran
- Guru mengajak peserta Didik untuk menyanyikan sebuah **Yel-Yel tentang salam PPK dan tepuk PPK**

#### 2. Kegiatan Inti (5 Menit)

- **Kegiatan Literasi :**  
Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan mengamati tentang salah satu produk makanan (snack) yang sering di beli oleh peserta didik yang ditunjukkan oleh guru. (*simulation*).
- **Critical Thinking (Berpikir Kritis) :**  
Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami berdasarkan hasil pengamatan dari produk makanan yang ditunjukkan tentang zat aditif yang ada dalam produk makanan tersebut (*identifikasi masalah*).
- **Data Collection (Mengumpulkan data) dan literasi :**  
Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mengumpulkan data dan informasi dari berbagai sumber untuk mendapatkan pembahasan dan pemecahan masalah dari LKPD yang diberikan.
- **Collaboration (Kerja Sama) :**  
Masing-masing kelompok berdiskusi untuk memecahkan masalah pada LKPD dan merencanakan, menyiapkan dan menyajikan laporan hasil diskusi dalam memecahkan masalah pada LKPD yang diberikan.
- **Communication (Komunikasi) :**  
Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan dan ditanggapi oleh kelompok yang mempresentasikan. Peserta didik mengamati dan memberi tanggapan terhadap hasil presentasi kelompok lain baik dilakukan di depan kelas maupun pada tempat duduknya masing-masing.
- **Creativity (Kreativitas) :**  
Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menarik kesimpulan tentang poin-poin penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan tentang zat aditif pada produk makanan. Peserta didik bertanya tentang hal yang belum dipahami atau guru menyampaikan beberapa pertanyaan pemicu kepada peserta didik berkaitan dengan materi yang sudah selesai dipelajari (*generalisasi*).

#### 3. Kegiatan Penutup (2 Menit)

- Guru bersama peserta didik merefleksi kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan
- Guru memberikan penghargaan kepada kelompok yang memiliki kinerja dan kerjasama yang baik.
- Guru memberikan penguatan terhadap materi yang sudah dipelajari dengan memberikan evaluasi
- Guru menyampaikan materi pelajaran untuk pertemuan selanjutnya yaitu pengaruh zat adiktif pada kesehatan.
- Memberi salam dan doa.

### C. Penilaian

- 1 Penilaian sikap : Lembar penilaian sikap dan rubrik
- 2 Penilaian pengetahuan : Tes tulis bentuk PG dan uraian
- 3 Penilaian keterampilan : Unjuk kerja kegiatan diskusi dan presentasi berbentuk rubrik

Pangkalan Bun, 16 Juli 2021

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

**INDRIYATI PANANI, S.Pd**  
NIP. 19640105 198412 2 006

**SUPEDI SARTONO, S.Si**  
NIP. 19770906 201001 1 010

## BAHAN AJAR

### ZAT ADITIF

#### A. Zat Aditif

Dalam kehidupan sehari-hari kita sering membeli makanan yang dibungkus dalam suatu kemasan. Bungkus makanan tersebut biasanya dilengkapi dengan komposisi dari makanan yang ada di dalam bungkus tersebut. Pernahkah kamu mengamati komposisi dari makanan yang kamu beli? Selain bahan makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, serta vitamin dan mineral, bahan atau zat apa lagi yang ada dalam kemasan?

Di beberapa komposisi makanan kamu akan menemukan nama bahan yang jarang kamu dengar dan sebagian menggunakan nama kimia. Perhatikan gambar di samping. Di dalam komposisi pada gambar ada nama bahan seperti minyak kelapa sawit, Mononatrium Glutamat, Dinatrium Inosinat, dan Dinatrium Guanilat. Bahan-bahan yang dimaksud dinamakan bahan aditif makanan.

Sebenarnya, Tuhan telah menyediakan zat aditif dari alam yang bisa dimanfaatkan untuk kesejahteraan umat manusia. Kita perlu bersyukur karena semua bahan aditif yang kita butuhkan sudah tersedia di alam, misalnya rempah-rempah sebagai zat penyedap, tebu sebagai zat pemanis, garam sebagai zat pengawet, dan masih banyak lagi. Zat aditif yang disediakan alam memiliki kelemahan, salah satunya adalah jumlahnya yang terbatas. Untuk mengatasi kelemahan tersebut, saat ini manusia telah membuat bahan aditif yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan bahan aditif alami, bahan aditif buatan manusia ini disebut bahan aditif buatan (sintetik).

Berdasarkan fungsinya bahan atau zat aditif dikelompokkan menjadi zat pewarna, zat pengawet, zat pemanis, dan zat penyedap. Berikut akan dijelaskan satu per satu tentang zat aditif makanan berdasarkan fungsinya.

##### 1. Zat Pewarna

Zat aditif yang berfungsi untuk memperbaiki tampilan makanan atau minuman sehingga terlihat lebih menarik disebut zat pewarna. Zat pewarna makanan dapat dibedakan atas zat pewarna alami dan sintetik.

###### a. Bahan Pewarna alami

Bahan pewarna alami yang sering digunakan antara lain:

- 1) Kunyit, untuk memberikan warna kuning.
- 2) Daun pandan, memberikan warna hijau.
- 3) Wortel, untuk memberikan warna orange.
- 4) Stroberi, untuk memberikan warna merah.
- 5) Gula merah, untuk memberikan warna kecoklatan.
- 6) Ubi ungu, untuk memberikan warna ungu.

###### b. Bahan Pewarna Buatan Beberapa bahan pewarna buatan diantaranya:

- 1) Tartrazine dan Quineline yellow, untuk memberikan warna kuning.
- 2) Fast green FCF, untuk memberikan warna hijau.
- 3) Sunset Yellow, untuk memberikan warna orange.
- 4) Carmoisine, Amaranth, Erytrosine, Annatto, dan Allura Red untuk memberikan warna merah.
- 5) Indigicarmine dan Brillan Blue FCF, untuk memberikan warna biru.
- 6) Violet GB, untuk memberikan warna ungu.

##### 2. Zat Pengawet

Zat aditif yang berfungsi untuk mengawetkan makanan atau minuman sehingga makanan dan minuman dapat bertahan lebih lama disebut zat pengawet. Adanya penambahan bahan pengawet pada makanan membuat bahan makanan tidak mudah busuk atau basi. Seperti halnya zat pewarna, zat pengawet juga dibedakan atas zat pengawet alami dan sintetik.

###### a. Bahan pengawet alami

Bahan pengawet alami berasal dari alam, contohnya garam untuk mengawetkan ikan dan sayuran yang sudah dimasak, gula untuk mengawetkan buah-buahan, dan cuka untuk mengawetkan beberapa jenis sayuran yang sudah dimasak seperti acar.

###### b. Bahan pengawet buatan (sintetik)

Bahan pengawet alami hanya dapat mengawetkan makanan dalam beberapa hari saja. Untuk itu, orang menambahkan bahan pengawet sintetik agar makanan dapat bertahan lebih lama. Umumnya makanan dan minuman di toko-toko menggunakan bahan pengawet ini. Beberapa bahan pengawet sintetik diantaranya adalah:

- 1) Sulfur dioksida, untuk mengawetkan buah-buahan kering.
- 2) Asam benzoat dan natrium benzoat, untuk mengawetkan jus buah dan berbagai jenis buah segar lainnya.
- 3) Sodium nitrit, untuk mengawetkan daging. Pengawet buatan banyak digunakan dalam usaha industri. Hal ini dikarenakan keunggulan pengawet buatan yang dapat membuat makanan bertahan lebih lama dibanding pengawet alami.

##### 3. Zat Pemanis

Bahan pemanis berguna untuk menambah rasa manis pada makanan atau minuman. Bahan pemanis dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu:

###### a. Bahan pemanis alami Bahan pemanis alami diantaranya adalah kelapa, tebu, aren, buah-buahan, dan madu. Zat pemanis alami berfungsi sebagai sumber energi karena kaya akan karbohidrat. Kebanyakan mengkonsumsi bahan pemanis ini akan menimbulkan kegemukan hingga obesitas. Penderita diabetes tidak dianjurkan untuk mengkonsumsi pemanis buatan ini.

###### b. Bahan pemanis buatan

Bahan pemanis alami memiliki beberapa kelemahan diantaranya tingkat kemanisan yang terlalu tinggi, jumlahnya

terbatas, dan kandungan kalornya relatif tinggi. Kelemahan-kelemahan tersebut diatasi dengan membuat bahan pemanis buatan. Bahan pemanis buatan memiliki tingkat kemanisannya tinggi, dapat diproduksi dalam jumlah besar, dan kandungan kalornya rendah.

Pemanis yang digolongkan ke dalam pemanis buatan adalah aspartam, siklamat, sakarin, neotam, dan gliserol. Penderita diabetes dianjurkan untuk mengkonsumsi pemanis sintetik karena kandungan kalori pada pemanis sintetik lebih rendah dibandingkan pemanis alami. Namun, beberapa diantara pemanis buatan di atas ada yang tidak baik bagi kesehatan tubuh.

Sakarin dan siklamat merupakan pemanis buatan yang dapat menimbulkan kanker. Oleh sebab itu, penggunaan pemanis ini dilarang di beberapa negara. Sebaiknya, bahan pemanis sintetik ini digunakan secukupnya saja, sebab bila berlebihan sangat berbahaya bagi kesehatan.

#### 4. Zat Penyedap

Pernahkah kamu berpikir kenapa saat memasak orang selalu menambahkan rempah-rempah ke dalam masakannya? Ternyata, rempah-rempah yang digunakan untuk memasak merupakan bahan yang tergolong ke dalam bahan penyedap.

Bahan penyedap digunakan untuk memberi cita rasa yang tinggi pada makanan. Selain itu, bahan penyedap juga memberikan aroma yang khas. Bahan penyedap dapat digolongkan menjadi dua, yaitu bahan penyedap alami dan bahan penyedap buatan (sintetik).

- a. Bahan penyedap alami Bahan penyedap alami contohnya buah pala, kelapa, merica, jahe, ketumbar, lengkuas, dan lain-lain. Semua jenis rempah-rempah umumnya dapat digolongkan ke dalam bahan penyedap alami.
- b. Bahan penyedap buatan (sintetik) Selain penyedap di atas juga terdapat penyedap sintetik yang sering digunakan sehari-hari, yaitu Monosodiun Glutamat (MSG). Kita sering melihat beberapa jenis penyedap buatan dalam kemasan plastik seperti gambar di samping yang sering ditambahkan pada makanan yang sedang diolah untuk menghasilkan makanan yang lezat dan menggugah selera.

Jenis bahan penyedap buatan (sintetik) yang sering digunakan diantaranya adalah:

- 1) Oktil asetat, memberikan rasa dan aroma khas buah jeruk.
- 2) Etil butarat, memberikan rasa dan aroma khas buah nanas.
- 3) Amil asetat, memberikan rasa dan aroma khas pisang.
- 4) Amil valerat, memberikan rasa dan aroma khas buah apel.

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)**  
**MENGIDENTIFIKASI ZAT ADITIF DALAM MAKANAN**

**NAMA KELOMPOK :**  
**ANGGOTA : 1.**  
2.  
3.  
4.  
5.

**A. Kompetensi Dasar :**

- 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap Kesehatan  
4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi Kesehatan

**B. Tujuan :**

1. Menjelaskan pengertian zat aditif makanan dengan baik
2. Mengidentifikasi bahan-bahan pewarna, pemanis, pengawet, penyedap alami dan buatan berdasarkan komposisi yang tercantum pada kemasan dengan benar.
3. Menyajikan data hasil kegiatan dalam bentuk isian tabel pengelompokan zat aditif makanan dan bukan zat aditif makanan dengan benar
4. Menyajikan data hasil kegiatan dalam bentuk isian tabel pengelompokan zat aditif makanan berdasarkan fungsinya

**C. Alat dan Bahan :**

Berbagai jenis makanan dan minuman kemasan yang kamu sukai

**D. Langkah Kerja :**

1. Berdoalah sebelum memulai pekerjaan!
2. Bacalah materi terlebih dahulu sebelum melaksanakan kegiatan yang ada pada LKPD!
3. Bekerjalah dalam kelompok dengan jujur dan sungguh-sungguh!
4. Bawalah berbagai jenis makanan dan minuman kemasan yang kamu sukai!
5. Bacalah komposisi makanan yang tertera pada bagian belakang kemasan tersebut!
6. Tuliskan bahan aditif apa saja yang ada pada produk-produk yang kamu bawa!
7. Tentukan tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan!
8. Kelompokkan zat aditif yang ditemukan pada komposisi makanan berdasarkan fungsinya! (Berikan tanda ceklis pada tabel)
9. Diskusikan tugas kelompok dengan teman sekelompokmu, dan lakukanlah diskusi secara komunikatif/bersahabat!
10. Berdiskusilah secara aktif di dalam kelompok!
11. Hubungi guru jika terdapat keraguan atau kesulitan dalam menjawab soal!
12. Presentasikan hasil diskusi kelompokmu dengan sungguh-sungguh dan penuh semangat!

**E. Lembar Kerja**

No	Nama Zat Aditif	Kelompok zat aditif berdasarkan fungsinya			
		Pewarna	Pengawet	Pemanis	Penyedap
1					
2					
3					
4					
5					

**F. Tugas**

1. Jelaskan fungsi dari masing-masing zat aditif makanan berikut!
  - a. Pewarna
  - b. Pengawet
  - c. Pemanis
  - d. Penyedap
2. Jelaskan 2 buah zat aditif yang memiliki 2 buah fungsi!
3. Jelaskan bahaya dari masing-masing zat aditif makanan berikut terhadap kesehatan bila digunakan secara berlebihan maupun menggunakan zat aditif yang berbahaya!
  - a. Pewarna
  - b. Pengawet
  - c. Pemanis
  4. Penyedap

## LEMBAR PENILAIAN SIKAP

## Pengamatan Perilaku Ilmiah

No	Aspek yang dinilai	1	2	3	Keterangan
1	Rasa ingin tahu ( <i>curiosity</i> )				
2	Ketelitian dalam melakukan kerja individu				
3	Ketelitian dan kehati-hatian dalam kerja kelompok				
4	Ketekunan dan tanggung jawab dalam bekerja secara individu maupun kelompok				
5	Ketrampilan saat berkomunikasi dalam diskusi kelompok				

## Rubrik Penilaian Perilaku

No	Aspek yang dinilai	Rubrik
1	Rasa ingin tahu ( <i>curiosity</i> )	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak menunjukkan rasa ingin tahu, tidak antusias, pasif</li> <li>2. Menunjukkan rasa ingin tahu, tidak antusias, pasif</li> <li>3. Menunjukkan rasa ingin tahu yang besar, antusias, aktif</li> </ol>
2	Ketelitian dalam melakukan kerja individu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan pekerjaan tidak sesuai prosedur, bekerja dengan tergesa-gesa, hasil tidak tepat.</li> <li>2. Melakukan pekerjaan sesuai prosedur, hati-hati dalam bekerja, hasil tidak tepat.</li> <li>3. Melakukan pekerjaan sesuai prosedur, hati-hati dalam bekerja, hasil tepat.</li> </ol>
3	Ketelitian dan kehati-hatian dalam kerja kelompok	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan kerja dengan tergesa-gesa secara bersama dengan teman sekelompok, dengan hasil yang tidak tepat.</li> <li>2. Melakukan kerja dengan hati-hati secara bersama dengan teman sekelompok, dengan hasil yang tidak tepat.</li> <li>3. Melakukan kerja dengan hati-hati secara bersama dengan teman sekelompok, dengan hasil yang tepat.</li> </ol>
4	Ketekunan dan tanggung jawab dalam bekerja secara individu maupun kelompok	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak sungguh-sungguh dalam menjalankan tugas, tidak mendapatkan hasil</li> <li>2. Tekun dalam menjalankan tugas, tidak mendapatkan hasil terbaik</li> <li>3. Tekun dalam menjalankan tugas, mendapatkan hasil terbaik dan tepat waktu</li> </ol>
5	Ketrampilan saat berkomunikasi dalam diskusi kelompok	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tidak aktif bertanya, tidak mengemukakan gagasan, menghargai pendapat orang lain.</li> <li>2. Aktif bertanya, tidak mengemukakan gagasan, menghargai pendapat orang lain</li> <li>3. Aktif bertanya, aktif berpendapat, menghargai pendapat orang lain</li> </ol>

## Lembar Penilaian Perilaku

No	Nama Siswa	Aspek yang dinilai					Jumlah Skor	Nilai
		1	2	3	4	5		

## Kriteria Penilaian

Jumlah skor	Nilai
13 – 15	95
10 – 12	90
7 – 9	85
4 – 6	80
1 – 3	75

## LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

### Lembar Pengamatan Keterampilan

No	Aspek yang dinilai	Tingkat Kemampuan			
		1	2	3	4
1	Partisipasi				
2	Kerja sama				
3	Gagasan				
4	Kedisiplinan				
5	Tanggung jawab				
<b>Jumlah</b>					
<b>Skor Maksimum</b>					

### Rubrik Penilaian Kelompok

No	Aspek yang dinilai	Skor			
		1	2	3	4
<b>A.</b>	<b>KUALITAS</b>				
1	Persiapan				
2	Organisasi				
3	Memberikan informasi sesuai sumber				
4	Penyampaian informasi secara jelas				
5	Argumentasi				
<b>B.</b>	<b>ETIKA</b>				
1	Menghormati argumentasi orang lain				
2	Penyampaian argumentasi				
3	Respon terhadap pendapat orang lain				
<b>C.</b>	<b>MEMBUAT KESIMPULAN</b>				

Keterangan:

- 1 : Kurang
- 2 : Cukup
- 3 : Baik
- 4 : Baik Sekali

No	Nama Siswa	Aspek yang dinilai					Jumlah Skor	Nilai
		1	2	3	4	5		

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimum}} \times 100$$

## LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN

### Instrumen Soal Pengetahuan

#### PILIHAN GANDA

1. Penggunaan zat aditif pada makanan bertujuan untuk hal-hal berikut, *kecuali* ....
  - a. memberi cita rasa tertentu
  - b. menambah nilai gizi
  - c. mengawetkan
  - d. menurunkan nilai jual
2. Zat aditif sintetis apabila ditambahkan pada makanan dapat menimbulkan bahaya, karena ....
  - a. mengurangi nilai gizi makanan
  - b. mengubah cita rasa makanan
  - c. dapat menimbulkan penyakit
  - d. membuat makanan cepat rusak
3. Zat aditif yang terdapat dalam sirup pada umumnya adalah ....
  - a. zat pewarna
  - b. antioksidan
  - c. zat pengawet
  - d. penyedap
4. Bahan tambahan pada makanan seperti wortel daun suji, kakao, beta karoten termasuk golongan
  - a. Adiktif
  - b. Aditif
  - c. Psikotropika
  - d. Narkotika
5. Antioksidan dapat mencegah ketengikan bahan yang mengandung lemak, karena ....
  - a. mematikan mikroorganisme
  - b. menyediakan oksigen untuk oksidasi
  - c. menghambat pertumbuhan mikroorganisme
  - d. menghambat proses oksidasi
6. Untuk menambah kualitas penampilan suatu makanan kita dapat menambahkan zat aditif yang termasuk kelompok ....
  - a. pewarna
  - b. penyedap
  - c. pemutih
  - d. pengawet
7. Bahan-bahan berikut ini termasuk pewarna alami, *kecuali* ....
  - a. kunyit
  - b. tartrazin
  - c. karamel
  - d. daun suji
8. Monosodium glutamat, aspartam, dan natrium benzoat secara berturut-turut merupakan ....
  - a. pemanis, penyedap, dan pengawet
  - b. pemanis, pengawet, dan penyedap
  - c. penyedap, pewarna, dan pengawet
  - d. penyedap, pemanis, dan pengawet
9. Zat kimia yang digunakan untuk mengawetkan dan mempertahankan warna daging adalah ....
  - a. natrium nitrat
  - b. natrium klorida
  - c. asam cuka
  - d. natrium benzoat
10. Untuk meningkatkan cita rasa makanan, seringkali ditambahkan zat penyedap rasa, yaitu ....
  - a. tartrazin
  - b. esens
  - c. curing agent
  - d. flavour enhancer

#### URAIAN

1. Apa saja 4 contoh bahan aditif yang biasa ditambahkan pada makanan!
2. Apa saja 3 contoh pemanis buatan!
3. Jelaskan 3 keuntungan menggunakan pengawet alami!

#### Kunci Jawaban

No	Kunci Jawaban	Skor	Keterangan
<b>PILIHAN GANDA</b>			
1	D	1	Betul = 1    Salah = 0
2	C	1	Betul = 1    Salah = 0
3	A	1	Betul = 1    Salah = 0
4	B	1	Betul = 1    Salah = 0
5	C	1	Betul = 1    Salah = 0
6	A	1	Betul = 1    Salah = 0
7	B	1	Betul = 1    Salah = 0
8	D	1	Betul = 1    Salah = 0
9	A	1	Betul = 1    Salah = 0
10	D	1	Betul = 1    Salah = 0

URAIAN			
1	a. Pewarna (sunset yellow, pandan, daun suji, dll) b. Penyedap (MSG, rempah-rempah) c. Pengawet (BHT, BHA, garam Nitrat/nitrit) d. Pemanis (madu dan tebu, sakarin, aspartame, natrium siklamat, kalsium siklamat, dulsin)	4	4 = jawaban benar 3 = jawaban benar 2 = jawaban benar 1 = jawaban benar 0 = tidak ada jawaban benar
2	a. Sakarin b. Aspartame c. Natrium Siklamat	3	3 = jawaban benar 2 = jawaban benar 1 = jawaban benar 0 = tidak ada jawaban benar
3	a. Karena menggunakan bahan alami sehingga aman di konsumsi b. Tidak berefek racun c. Mudah didapatkan	3	3 = jawaban benar 2 = jawaban benar 1 = jawaban benar 0 = tidak ada jawaban benar

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimum}} \times 100$$