

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Nama guru : Syakiroh Fitriyati
Satuan Pendidikan : SMPIT Assalaam Pekalongan
Email : syakirohf@gmail.com
Jenjang/Kelas : SMP / 8
Topik Pembelajaran : Kegunaan dan efek samping zat aditif

A. Kompetensi Dasar :

- 3.7 Mendeskripsikan zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman (segar dan dalam kemasan), dan zat adiktif-psikotropika serta pengaruhnya terhadap kesehatan
- 4.7 Menyajikan data, informasi, dan mengusulkan ide pemecahan masalah untuk menghindari terjadinya penyalahgunaan zat aditif dalam makanan dan minuman

B. Tujuan Pembelajaran :

1. Melalui video tentang zat aditif dalam makanan, murid dapat mengetahui macam-macam zat aditif pada makanan
2. Melalui identifikasi komposisi makanan dan minuman makanan kemasan, murid dapat menyebutkan jenis bahan kimia yang terdapat dalam makanan beserta fungsi dan efek sampingnya dengan benar
3. Melalui telaah literasi, murid dapat membuat majalah dinding tentang jenis bahan kimia dalam makanan beserta fungsi dan efek sampingnya berdasarkan informasi yang diperoleh dari hasil diskusi kelompok dengan tepat.

C. Materi Pembelajaran

Bahan Kimia (Zat Aditif) dalam Makanan

1. Pengertian zat aditif
2. Tujuan Pemberian zat aditif pada makanan
3. Macam-macam zat aditif
4. Fungsi dan efek samping zat aditif

D. Media, Pendekatan, Metode, Strategi

1. Media : Google classroom/WAG, instagram/facebook/WA status
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode : Telaah literasi
4. Strategi : Membuat mading/poster

E. Kegiatan Pembelajaran

Pendahuluan

1. Guru mengucapkan salam dan menyapa murid di google classroom/WA group serta memotivasi murid untuk tetap semangat dan menjaga kesehatan.
2. Murid mengawali pembelajaran dengan doa.
3. Murid bermain tebak – tebakkan bersama guru. Guru memposting tebak – tebakkan seperti berikut
Uban warnanya...Awan warnanya...Tisu warnanya...Sapi minumnya...
Kalau murid menjawab susu berarti mereka kurang konsentrasi. Sapi minumnya air.
Kemudian dilanjutkan ke tebak-tebakkan berikutnya.
Rambut warnanya...Arang warnanya...Aspal warnanya...Kelelawar tidur di waktu...
Kalau murid menjawab malam maka mereka masih belum konsentrasi. Kelelawar tidur di waktu siang.
Kemudian, permainan dilakukan sekali lagi.
Cendol warnanya...Lumut warnanya...Daun warnanya...Harimau makannya...
Ada yang masih menjawab rumput?

4. Guru memberikan persepsi awal kepada murid tentang materi yang akan diajarkan dengan memposting gambar berbagai macam makanan kemasan seperti gambar berikut :



Murid mengamati gambar tersebut kemudian menjawab pertanyaan dari guru, seperti ,”Pernahkah kalian merasakan makanan atau minuman ini? Bagaimana rasanya? Apa saja bahan-bahan yang terkandung di dalamnya? Apakah makanan atau minuman ini sehat bagi tubuh?

Inti

1. Murid mengambil makna dari salah satu ayat Al Qur’an, ”*dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya*”.

Murid menyampaikan pendapat masing-masing tentang makna/kandungan ayat tersebut di WAG/GC

Guru memberikan pesan kepada murid untuk berhati-hati dalam memilih makanan dan minuman yang akan dikonsumsi.

2. Murid menyimak video tentang jenis – jenis bahan makanan, <https://www.youtube.com/watch?v=4kdHW8ZpKw8>

3. Murid melakukan tanya jawab tentang penjelasan guru mengenai jenis-jenis bahan kimia dalam makanan dan minuman di grup WA atau google classroom.

4. Murid menyimak penjelasan guru mengenai tahapan pembelajaran hari ini, meliputi kegiatan identifikasi zat aditif dalam makanan dan minuman pada minuman atau makanan kemasan yang ada di rumah masing-masing dan telaah literasi tentang manfaat dan efek dari zat aditif tersebut. Hasil identifikasi dibuat dalam bentuk majalah dinding/poster (murid memilih salah satu). Poster/mading berisi tentang : a) jenis zat aditif dan efeknya, b) ajakan untuk makan sehat.

5. Hasil poster atau mading, difoto, dikumpulkan melalui WA grup dan di upload di media sosial yang mereka miliki (FB atau IG)

**penilaian keterampilan*

6. Murid dibimbing guru memberikan kesimpulan melalui WAG atau GC tentang tentang bahan kimia dalam makanan.

7. Murid diajak untuk melakukan Gerakan NO MSG selama satu pekan dengan cara membuat status atau feed di media sosial masing-masing dan tag ke account guru.

Penutup

1. Murid dibimbing guru merenungi bahwa tubuh yang sehat merupakan amanah dari Allah SWT yang harus dijaga, salah satunya dengan menjaga makanan dan minuman yang masuk ke dalam tubuh kita. Materi bahan kimia dalam makanan ini membantu kita untuk memahami zat-zat manakah yang tidak baik untuk dikonsumsi oleh tubuh kita.

2. Murid dan guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan berdoa.

F. Evaluasi

Keterampilan	Membuat mading/poster tentang bahan kimia dalam bahan makanan
--------------	---

G. Rubrik Penilaian

Aktivitas	Membuat mading/poster berdasarkan hasil informasi selama identifikasi dan telaah literasi
Instrumen	Lembar penilaian keterampilan
Rubrik Penilaian	
Aspek	Nilai

Penilaian	
Kesesuaian hasil informasi di mading/poster dengan teori	4 = semua informasi di mading (pemanis, penyedap, pewarna, dan pengawet) sesuai dengan teori
	3 = ada 1 informasi di mading yang tidak sesuai dengan teori
	2 = ada 2 informasi di mading yang tidak sesuai dengan teori
	1 = ada 3 informasi di mading yang tidak sesuai dengan teori
Tingkat Keterbacaan Mading/poster	3 = Kalimat dalam brosur mudah dipahami
	2 = Kalimat dalam brosur cukup mudah dipahami
	1 = Kalimat dalam brosur tidak dapat dipahami
Tata letak (<i>layout</i>) Mading/poster	3 = Proporsional antara tulisan, gambar, dan penggunaan jenis huruf
	2 = Kurang Proporsional antara tulisan, gambar, dan penggunaan jenis huruf.
	1 = Tidak Proporsional antara tulisan, gambar, dan penggunaan jenis huruf.

Mengetahui,
Kepala SMPIT Assalaam Pekalongan

Pekalongan, 11 Juni 2020
Guru Mapel

Muhtadin, S.Pd.I

Syakiroh Fitriyati, S.Pd