

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Jatigede
Kelas / Semester : VIII / Ganjil
Tema : Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya
Sub Tema : Zat Aditif
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran dengan melakukan diskusi dan tanya jawab, peserta didik diharapkan dapat menjelaskan jenis-jenis zat aditif dalam makanan dan minuman.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan (2 Menit)

1. Guru mengawali kegiatan pembelajaran dengan memberikan salam kepada peserta didik serta mengajak peserta didik untuk berdoa sebelum memulai pembelajaran.
2. Guru memeriksa kehadiran peserta didik.
3. Guru mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi yang akan dilakukan.
4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran serta manfaat yang akan diperoleh peserta didik dengan mempelajari materi jenis-jenis zat aditif dalam makanan dan minuman, sehingga peserta didik dapat lebih termotivasi dalam kegiatan pembelajaran.

Kegiatan Inti (6 Menit)

1. Guru membimbing peserta didik untuk membentuk kelompok
2. Peserta didik duduk dalam kelompoknya masing-masing, dalam 1 kelompok beranggotan 3-4 orang peserta didik.
3. Guru membagikan LKPD tentang jenis-jenis zat aditif dalam makanan dan minuman.
4. Guru membimbing kegiatan diskusi peserta didik dalam mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif dalam makanan dan minuman.
5. Masing-masing kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.
6. Kelompok lain memberikan tanggapan dan saran.
7. Guru memberikan penguatan tentang hasil diskusi kelas.

Penutup (2 Menit)

1. Peserta didik dengan bimbingan guru membuat rangkuman pelajaran tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran.
2. Guru memberikan apresiasi kepada kelompok yang terbaik.
3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya, serta diakhiri salam penutup.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Pengetahuan: tes tertulis dalam bentuk essai.
2. Penilaian Keterampilan: unjuk kerja.
3. Penilaian Sikap: lembar observasi dan keaktifan peserta didik ketika diskusi.

Mengetahui
Kepala SMP Negeri 1 Jatigede

Jatigede, Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

RAHMAT MUHTARYAT, S.Pd.,M.Si.
NIP. 196410161984101001

SITI HADIJAH, S.Pd.
NIP. 199211292020122004

Lampiran 1

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

A. Tujuan

Mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif dalam makanan dan minuman.

B. Bahan

1. Empat jenis makanan dalam kemasan
2. Empat jenis minuman dalam kemasan

C. Langkah Kerja

1. Bacalah komposisi pada makanan dan minuman yang telah disediakan!
2. Tuliskanlah pada tabel hasil identifikasi, apa saja zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman tersebut!
3. Diskusikanlah bahan yang termasuk zat aditif alami atau buatan dari makanan tersebut.

Tabel: Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

No	Makanan dan Minuman	Jenis Zat Aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif Lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

D. Kesimpulan

.....

.....

.....

.....

Lampiran 2.

Penilaian Pengetahuan

Soal Essai

1. Apakah yang dimaksud dengan zat aditif?
2. Sebutkan jenis zat aditif alami yang digunakan sebagai:
 - Pewarna
 - Pemanis
 - Pengawet
 - Penyedap
3. Sebutkan zat aditif buatan yang digunakan sebagai:
 - Pewarna
 - Pemanis
 - Pengawet
 - Penyedap

Kunci Jawaban

No	Jawaban	Skor
1	Zat aditif adalah semua bahan yang ditambahkan dan dicampur ke dalam produk makanan dan minuman selama proses pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan untuk tujuan tertentu.	20
2	Zat aditif alami yang digunakan sebagai: <ul style="list-style-type: none">- Pewarna: daun suji, kunyit, dan wortel.- Pemanis: gula aren, madu, dan gula tebu.- Pengawet: garam dapur, gula, bawang putih.- Penyedap: jahe, merica, kemiri.	40
3	Zat aditif buatan yang digunakan sebagai: <ul style="list-style-type: none">- Pewarna: brilliant blue FCF, eritrosin dan ponceau 4R.- Pemanis: aspartam, sakarin, dan siklamat.	40

	<ul style="list-style-type: none">- Pengawet: natrium benzoat, asam benzoat, dan asam sorbet.- Penyedap: MSG (monosodium glutamat), amil valerat, dan isoamil asetat.	
Jumlah		100

Lampiran 3.

Penilaian Keterampilan

No	Nama Peserta Didik	Aspek Keterampilan yang dinilai			Jumlah skor
		Kemampuan Mengidentifikasi	Keaktifan dalam Diskusi	Penyajian Laporan	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
dst					

Lampiran 4.

Penilaian Sikap

No	Nama Peserta Didik	Kompetensi Sikap					Jumlah skor
		Disiplin	Jujur	Kerja sama	Tanggung jawab	Percaya diri	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
dst							