

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Telukdalam
 Kelas / Semester : VIII / I
 Tema : Zat Aditif dan Zat Adiktif Serta Dampaknya
 Sub Tema : Zat Aditif Alami dan Buatan
 Pembelajaran : Ke Dua Puluh Empat
 Alokasi Waktu : 2 x 40 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui model pembelajaran *Discovery Learning* peserta didik dapat:

1. Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman.
2. Menjelaskan jenis-jenis zat aditif alami dan buatan.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Media Alat Sumber : Gambar yang relevan, Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) dan Lembar Penilaian.

Alat : Laptop.

Sumber : Buku Siswa IPA 8 Semester Ganjil Edisi Revisi 2020, dan Internet.

KEGIATAN PEMBELAJARAN	
Kegiatan pendahuluan (10')	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membuka pembelajaran dengan salam, doa, absen, 2. Guru memotivasi peserta didik. 3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. 4. Guru meminta peserta didik untuk duduk berdasarkan kelompok yang telah dibagi. 	
Model Pembelajaran <i>Discovery Learning</i>	Kegiatan inti (60')
<i>Stimulation</i>	Guru menyajikan beberapa gambar tentang zat aditif dalam makanan/minuman di papan tulis.
<i>Problem Statement</i>	Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan dengan gambar zat aditif dalam makanan/minuman yang disajikan dan akan dijawab melalui kegiatan belajar.
<i>Data Collection</i>	Selanjutnya guru meminta peserta didik untuk mengamati berbagai bungkus atau pengemas makanan dan minuman yang terdapat keterangan tentang komposisi dan mencatat sebanyak mungkin data yang terdapat pada kemasan yang tersedia. Kemudian guru membagikan lembar kerja peserta didik (LKPD) dalam kelompok masing-masing.
<i>Data Processing</i>	Peserta didik dalam kelompoknya masing-masing berdiskusi mengolah data yang didapatkan dari berbagai kemasan makanan/minuman dan membandingkan hasilnya dengan referensi buku siswa serta referensi dari internet dengan waktu yang telah ditentukan.
<i>Verification</i>	Peserta didik dengan bimbingan guru melaksanakan aktivitas diskusi, yaitu menyelidiki zat aditif dalam makanan atau minuman pada lembar kerja peserta didik (LKPD) yang telah disediakan. Guru mengingatkan peserta didik agar teliti, cermat, dan saling bekerjasama dengan anggota kelompoknya dalam melakukan penyelidikan. Kemudian peserta didik mempresentasikan hasil yang diperoleh dan guru memberi penguatan terhadap presentasi kelompok tersebut.
<i>Generalization</i>	Selanjutnya guru membimbing peserta didik untuk menyimpulkan bahwa pada umumnya makanan dan minuman mengandung zat aditif baik zat aditif alami maupun buatan
Kegiatan penutup (10')	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru dan peserta didik melakukan refleksi. 2. Guru menyampaikan tugas/ materi pertemuan selanjutnya. 3. Guru dan Peserta didik mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan berdoa 4. Guru mengucapkan salam 	

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

- Penilaian Pengetahuan (Soal Pilihan Ganda)
- Penilaian keterampilan (Instrumen Diskusi, Penilaian Tugas Produk)
- Penilaian Sikap (Lembar pengamatan sikap)

Telukdalam, 06 November 2021
Mengetahui,
Kepala Sekolah

Fridawati Maduwu, S.Pd
Pembina, IV/a
NIP. 198702152010012020

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

JENIS ZAT ADITIF DALAM MAKANAN/MINUMAN

Nama Siswa :

Kelas :

Guru Mapel : **Ibu Fridawati Maduwu, S.Pd**

Tujuan : Melalui Lembar Kerja Peserta Didik:

1. Peserta didik dapat mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman.
2. Peserta didik dapat menjelaskan jenis- jenis zat aditif alami dan buatan.

PETUNJUK :

1. Perhatikan gambar disetiap soal yang diberikan.
2. Kegiatan dalam LKPD ini dikerjakan secara berkelompok
3. Pada setiap kegiatan akan ada kalimat-kalimat instruksi agar peserta didik lebih mudah mengerjakannya
4. Bertanyalah kepada teman atau guru jika ada hal yang kurang dipahami
5. Berdoalah sebelum mengerjakan

No.	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
1	3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.1 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman 3.6.2 Menjelaskan jenis-jenis zat aditif alami dan buatan

JENIS ZAT ADITIF ALAMI DAN BUATAN

No	Untuk Bahan	Alami	Buatan
1	Pewarna		
2	Pemanis		
3	Pengawet		
4	Penyedap		
5	Antioksidan		
6	Pemberi Aroma		

Lampiran 1

JURNAL PENILAIAN SIKAP

Nama Satuan pendidikan : SMP Negeri 1 Telukdalam

Tahun pelajaran : 2021/2022

Kelas/Semester : VIII/1

Mata Pelajaran : IPA

NO	HARI/ TANGGAL	NAMA	KEJADIAN/ PERILAKU	BUTIR SIKAP	POS/ NEG	TINDAK LANJUT
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Lampiran 2

INSTRUMEN PENILAIAN PENGETAHUAN

1. KISI-KISI SOAL

No	Kompetensi Dasar	IPK	Materi	Indikator Soal	Level Kognitif	Bentuk Soal	No Soal	For/Sum
1	Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.1 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman	Zat Aditif	Peserta didik dapat menentukan bahan pewarna yang disarankan untuk dipakai dalam produk makanan dan minuman.	L2	PG	1	Sumatif
		3.6.2 Menjelaskan jenis-jenis zat aditif alami dan buatan		Peserta didik dapat menentukan cara pengawetan ikan yang tepat.	L2	PG	2	

2. INSTRUMEN

No	Butir Soal	Kunci Jawaban	Pedoman Penskoran
	Bahan pewarna yang disarankan untuk dipakai dalam produk makanan dan minuman adalah A. Pewarna buatan karena pewarna buatan lebih mudah dibeli di toko B. Pewarna alami karena lebih mudah diperoleh dibandingkan pewarna buatan C. Pewarna alami karena tidak memiliki efek samping dalam penggunaan dengan skala besar D. Pewarna buatan karena tidak akan menimbulkan penyakit apapun meski dipakai dalam jumlah banyak	C	10
	Zat aditif yang terdapat dalam sirup pada umumnya adalah A. zat pewarna B. antioksidan C. zat pengawet D. penyedap	A	10
<p>Pedoman penilaian = $\frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Skor Maks}} \times 100$</p>			

Lampiran 3

LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

Nama siswa :
Nama kelompok :
Kelas :

No.	Keterampilan yang di nilai	Skor	Rubrik
1.	Terampil dalam melakukan pengamatan	3	Pengamatannya cepat selesai
		2	Pengamatannya kurang cepat
		1	Pengamatannya lambat
2.	Hasil pengamatan yang diperoleh	3	Dapat menyebutkan antara 8 – 10 zat aditif
		2	Dapat menyebutkan antara 5-7 zat aditif
		1	Dapat menyebutkan kurang dari 5 zat aditif
3.	Mengkomunikasikan	3	Dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik dan benar
		2	Kurang dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik
		1	Tidak dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan