

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMPN 4 Subang  
 Kelas/Semester : VII/1  
 Tema : Zat Aditif dan  
 Materi Pokok : Zat Aditif dan Zat Adiktif  
 Alokasi Waktu : 10 (Sepuluh) menit

### A. Tujuan Pembelajaran

1. Menjelaskan macam-macam zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman segar maupun kemasan
2. Mendeskripsikan fungsi bahan aditif alami dan buatan yang ada dalam makanan dan minuman segar maupun buatan

### B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran	Langkah-langkah Pembelajaran	Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<p><b>ORIENTASI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru mengucapkan salam</li> <li>➤ Guru mengajak siswa memanjatkan doa syukur atas segala rahmat dan anugerah yang telah diberikan.</li> <li>➤ Guru mengecek kehadiran siswa</li> </ul> <p><b>APERSEPSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru menggali pengetahuan awal siswa tentang makanan</li> <li>➤ Guru menunjukkan fenomena yang relevan tentang beraneka macam makanan</li> <li>➤ Peserta didik menyaksikan tayangan/gambar yang berkaitan dengan Zat Aditif dan Zat Adiktif</li> </ul> <p><b>MOTIVASI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik diberikan : Tahukah kamu kira-kira makanan yang kamu makan diberi zat tambahan apa?</li> <li>➤ Peserta didik diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan berkaitan dengan tayangan yang disajikan</li> <li>➤ Peserta didik menerima informasi tujuan pembelajaran (KD)</li> </ul>	<b>2 menit</b>
<b>Inti</b>	<p><b>STIMULASI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru mencoba memfokuskan konsentrasi siswa dengan memperlihatkan gambar aneka jajanan sekolah.</li> <li>➤ Peserta didik diminta mengungkapkan ciri-ciri contoh makanan yang disajikan</li> </ul> <p><b>CRITICAL THINKING/ BERPIKIR KRITIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan dengan gambar yang disajikan dan akan dijawab dalam kegiatan belajar.</li> <li>➤ Pertanyaan yang muncul diharapkan dapat menunjukkan kreativitas, rasa ingin tahu, kemampuan merumuskan pertanyaan untuk membentuk pikiran kritis peserta didik.</li> <li>➤ Pertanyaan yang diharapkan muncul :                      Apa ciri-ciri makanan mana yang paling disukai anak-anak di antara makanan yang tersedia ?                      Zat apa yang menyebabkan makanan bisa menjadi enak dan disukai semua orang ?</li> </ul>	<b>6 menit</b>

	<p>Apakah ada dampak zat tambahan tersebut bagi tubuh orang yang memakannya ?</p> <p><b>KEGIATAN LITERASI</b>  <b>Mengamati Objek atau Kejadian</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik mengamati dengan seksama kandungan zat makanan yang tertera dalam kemasan jajanan.dan menuliskannya dalam kolom hasil pengamatan</li> </ul> <p><b>Membaca Sumber lain selain buku teks</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mengumpulkan informasi untuk menjawab pertanyaan yang tadi telah diajukan melalui bacaan dari berbagai sumber bacaan</li> </ul> <p><b>Aktivitas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik mengidentifikasi fungsi zat tambahan alami dan kimiawi pada makanan kemasan yang telah diamati</li> <li>➤ Peserta didik menjawab pertanyaan yang tercantum dalam LKPD</li> </ul> <p><b>KOLABORASI/ KERJASAMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik mendiskusikan hasil pengamatannya dengan anggota kelompok, saling bedrtukar informasi dan mencatat kesimpulan diskusinya.</li> </ul>	
<b>Verification (Pembuktian)</b>	<p><b>CRITICAL THINKING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik mendiskusikan hasil pengamatannya dan memverifikasi hasil pekerjaannya dengan buku sumber</li> <li>➤ Peserta didik dan Guru sama sama membahas jawaban yang telah dikerjakan peserta didik</li> <li>➤ Peserta didik menambah keluasan dan kedalaman informasi yang bersifat mencari solusi dari berbagai sumber untuk mengembangkan sikap kritis, rasa ingin tahu, kerja keras, kemampuan menerapkan prosedur dan berpikir induktif serta deduktif dalam membuktikan materi Zat Aditif pada makanan</li> </ul>	
<b>Generalization (Menarik Kesimpulan)</b>	<p><b>COMMUNICATION. BERKOMUNIKASI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik membuat kesimpulan dari hasil verifikasi data</li> <li>➤ Peserta didik mempresentasikan hasil kegiatan secara klasikal dan melakukan tanya jawab dengan anggota kelompok lain</li> </ul> <p><b>CREATIVITY (KREATIVITAS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik membuat laporan tertulis dengan menyimpulkan poin-poin penting yang muncul dalam pembelajaran</li> <li>➤ Peserta didik membuat komentar pribadi tentang Zat Aditif pada Makanan dengan menggunakan bahasanya sendiri sesuai EYD dan struktur Bahasa yang baik dan benar</li> </ul>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik dan guru mereview hasil kegiatan pembelajaran dan membuat kesimpulan tentang zat aditif dan zat adiktifl</li> <li>➤ Guru memberikan penghargaan (pujian dll )</li> <li>➤ Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam</li> </ul>	<b>10 menit</b>

### C. Penilaian Pembelajaran

No	Aspek Penilaian	Teknik Penilaian
A	Sikap	Penilaian Diri Jurnal Guru
B	Pengetahuan	Tes Tulis-Pilihan Ganda
C	Keterampilan	Penilaian Unjuk Kerja Portofolio

Mengetahui  
Kepala SPF SMPN 4 Subang,

Subang, 21 Mei 2021  
Guru Mata Pelajaran IPA

**EDI BADRISYEH, S.Pd, M.MPd**  
NIP.19670501 199212 1001

**IIN ISNAENI, S.Pd**  
NIP. 19750316 200012 2001

**Lampiran 1**  
**Penilaian Sikap**

**PENILAIAN DIRI**

No.	Butir Sikap	Ya	Tidak
1	Saya menyukai jajanan di Sekolah karena lebih menarik dilihat dan rasanya bervariasi		
2	Setelah mempelajari materi ini saya selalu memeriksa kandungan Gizi yang tercantum dalam setiap Kemasan		
3	Saya memilih makanan yang rasanya enak dan lezat dibandingkan dengan kandungan zat di dalamnya		
4	Keluarga saya terbiasa menggunakan MSG (Vetsin) dalam setiap makanan di rumah		
5	Saya akan mengingatkan keluarga saya untuk selalu menggunakan zat aditif alami dalam setiap makanan		

**JURNAL GURU**

No.	Waktu	Nama Peserta didik	Catatan Perilaku yang mencolok	Butir Sikap	Tanda Tangan	Tindak Lanjut

## TES TERTULIS

NO	BUTIR SOAL	ASPEK	SKOR	KUNCI
1	Berikut ini yang merupakan tujuan dari penambahan zat aditif pada makanan, kecuali . . . A. Meningkatkan kualitas makanan. B. Menambah cita rasa makanan. C. Membuat makanan memiliki daya tahan yang lama. D. Membuat tampilan dan warna makanan menjadi menarik	C-2	1	A
2	Untuk membuat nasi tumpeng yang berwarna kuning, ditambahkan kunyit sebagai zat pewarna. Zat pewarna yang terdapat pada kunyit tersebut adalah . . . A. Klorofil B. Eritrosin C. Kurkumin D. Kapsantin	C-3	1	C
3	Diantara pernyataan berikut ini yang merupakan keunggulan dari zat pewarna alami dibandingkan zat pewarna buatan adalah . . . A. Tersedia dalam beragam macam warna. B. Lebih sehat dikonsumsi dan berkhasiat untuk kesehatan. C. Mudah diperoleh dan harganya murah. D. Warnanya tidak terlalu pekat dan terbatas jumlahnya.	C-4	1	B
4	Perhatikan daftar zat pewarna di bawah ini: (1) Tartazin (2) Benzil violet (3) Klorofil (4) Karoten Diantara zat pewarna diatas, yang termasuk pewarna alami adalah . . . A. 1 dan 2 B. 1 dan 3 C. 2 dan 4 D. 3 dan 4 E. 1, 2, dan 3	C-4	1	C
5	Beberapa orang kadang menambahkan pewarna tekstil pada makanan yang jelas tidak sehat dan berfek buruk bagi tubuh. Oleh karena itu, pemerintah Indonesia melarang penggunaan zat warna tekstil pada makanan. Diantara zat berikut, yang bukan merupakan pewarna tekstil yang sering ditambahkan orang ke dalam makanan adalah . . . A. Metanil yellow B. Auramin C. Rodhamin B D. Antosianin	C-3	1	D

**Lampiran 3**

**LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK (LKPD)**

Mata Pelajaran : IPA  
Kelas/ Semester : VIII/ 1  
Pokok Bahasan : Zat Aditif Pada Makanan

**A. Alat dan Bahan :**

- 1. Kemasan Makanan Kering
- 2. Buku
- 3. Bolpoint
- 4. Buku Sumber

**B. Kegiatan**

- 1. Kumpulkan 5 (Lima) Buah Kemasan Bekas Makanan
- 2. Amati Kandungan Zat yang terdapat pada *kolom Ingredient ( Komposisi Bahan)*
- 3. Kelompokkan mana yang termasuk Zat aditif alami dan zat Aditif buatan
- 4. Masukkan ke dalam kolom Pengamatan

**C. Hasil Pengamatan :**

NAMA MAKANAN	BAHAN UTAMA	ZAT ADITIF	
		ALAMI	BUATAN

**D. Pertanyaan :**

- 1. Apa saja Bahan Utama terbanyak dalam makanan yang ada ?
- 2. Kelompok Zat Aditif Alami apa saja yang ada dalam makanan yang tercantum dalam kemasan ?
- 3. Kelompok Zat Aditif Buatan apa saja yang ada dalam makanan yang tercantum dalam kemasan ?
- 4. Identifikasi Efek samping penggunaan zat aditif yang ada dalam makanan tersebut

Lampiran 3

Penilaian Keterampilan  
Proyek

Rubrik Penskoran

Aspek yang Dinilai	Skor				
	0	1	2	3	4
1. Perencanaan					
2. Kesesuaian identifikasi kandungan zat dengan tema					
3. Ketepatan Penjelasan efek samping zat aditif pada makanan					
4. Ketepatan promosi produk					
5. Laporan proyek (produk)					
Skor Maksimum					

Rubrik Penilaian

No	Indikator	Rubrik
1	Merencanakan	4 = perencanaan lengkap (bahan, cara kerja, hasil) dan rinci 3 = perencanaan kurang lengkap (bahan, cara kerja, hasil) tetapi tidak rinci 2 = perencanaan kurang lengkap (bahan, cara kerja, hasil) tetapi rinci 1 = perencanaan kurang lengkap dan tidak rinci 0 = tidak ada perencanaan
2	Kesesuaian identifikasi kandungan zat dengan referensi	4 = Mengidentifikasi secara tepat dan lengkap 3 = mengidentifikasi kemasan dengan tepat tetapi tidak lengkap 2 = mengidentifikasi kemasan kurang lengkap 1 = mengidentifikasi kandungan gizi pada kemasan dengan tidak tepat 0 = tidak ada identifikasi
3	Menjelaskan efek samping zat aditif bagi kesehatan	4 = menjelaskan efek samping zat aditif secara tepat, lengkap, dan runut 3 = menjelaskan efek samping zat aditif secara tepat, lengkap tetapi tidak runut 2 = menjelaskan efek samping zat aditif secara tepat tetapi kurang lengkap dan dan runut 1 = menjelaskan efek samping zat aditif secara kurang tepat, lengkap, dan runut

		0 = tidak melakukan penjelasan
4	Pembuatan Promo	<p>4 = model promosi dengan menarik, informatif, dan menggambarkan kualitas makanan secara nyata</p> <p>3 = model promosi menarik, informatif, tetapi tidak menggambarkan kualitas makanan secara nyata</p> <p>2 = model promosi kurang menarik, informatif tetapi menggambarkan kualitas makanan secara nyata</p> <p>1 = model promosi kurang menarik, informatif, dan tidak menggambarkan kualitas makanan secara nyata</p> <p>0 = tidak membuat promosi</p>
5	Laporan proyek (produk)	<p>4 = isi laporan lengkap (pendahuluan, isi, kesimpulan) ditulis dengan sistematika yang tepat</p> <p>3 = isi laporan lengkap (pendahuluan, isi, kesimpulan) tetapi tidak ditulis dengan sistematika yang tepat</p> <p>2 = isi laporan kurang lengkap (pendahuluan, isi, kesimpulan) tetapi ditulis dengan sistematika yang tepat</p> <p>1 = isi laporan kurang lengkap (pendahuluan, isi, kesimpulan) dan tidak ditulis dengan sistematika yang tepat</p> <p>0 = tidak membuat laporan</p>