

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

<b>Satuan Pendidikan</b>	<b>: SMP Negeri 6 Kota Tangerang Selatan</b>
<b>Kelas/Semester</b>	<b>: IX/ Ganjil</b>
<b>Tema</b>	<b>: Teks Interpersonal Transaksional</b>
<b>Sub Tema</b>	<b>: Meminta dan memberi informasi terkait label <b>Makanan</b></b>
<b>Pembelajaran ke</b>	<b>: Pertemuan Kedua</b>
<b>Alokasi Waktu</b>	<b>: 10 Menit</b>

<b>Kompetensi Inti</b>	<b>Kompetensi Dasar</b>
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahu tentang ilmu pengetahuan dan teknologi seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata	3.3 Membandingkan fungsi sosial struktur teks dan unsur kebahasaan beberapa teks personal atau teks khusus dalam bentuk Label, dengan meminta dan memberi informasi terkait obat/ <b>makanan</b> /minuman sesuai dengan kontek penggunaanya
4. Mencoba, mengolah, dan menyajikan dalam ranah konkret ( menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi,dan membuat) dan membuat) dan ranah abstrak(menuulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/ teori	4.3 Menangkap makna secara kontekstual terkait dengan fungsi sosial struktur teks dan unsur kebahasaan teks khususnya dalam bentuk Label pendek dan sederhana terkait obat/ <b>makanan</b> /minuman.

### **A. TUJUAN PEMBELAJARAN**

**Setelah proses pembelajaran peserta didik mampu:**

1. menuliskan pendapat secara tertulis isi **label makanan** yang telah dipelajari berdasarkan konteks penggunaannya dengan tepat
2. mempresentasikan isi **label makanan** secara berkelompok menurut konteks penggunaannya dengan tepat.

### **B. KEGIATAN PEMBELAJARAN**

#### **1. Pendahuluan (2 Menit)**

- 1) Guru dan peserta didik saling memberi salam dan berdoa
- 2) Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi
- 3) Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan kebermanfaatannya dalam kontek kehidupan sehari-hari
- 4) Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah-langkah pembelajaran

## **2. Inti (6 Menit )**

### **Langkah 1. Mengamati (Observing)**

- 1) Guru membagi peserta didik menjadi 6 kelompok
- 2) Guru meminta peserta didik untuk mengamati beberapa contoh label kemasan makanan pada gambar
- 3) Guru meminta peserta didik untuk mengamati beberapa contoh gambar label kemasan makanan yang peserta didik bawa dari rumah.

### **Langkah 2. Menanya (Questioning)**

Guru meminta peserta didik bekerjasama dalam kelompoknya untuk menanyakan informasi yang terdapat dalam label kemasan makanan yang peserta didik persiapkan dari rumah seperti :nama makanan ,nama merek, komposisi,dan tanggal kadaluwarsa.

### **Langkah 3.Data Collection (Mengumpulkan Informasi)**

Guru mengarahkan peserta didik untuk bekerjasama dalam kelompoknya mengisi kolom tentang komponen label makanan dalam kemasan makanan dengan benar.

### **Langkah 4. Menalar/ mengasosiasi**

Guru meminta peserta didik untuk mencari jawaban atas pertanyaan yang didapat oleh masing-masing kelompok berdasarkan informasi seperti terdapat kemasan makan pada pertemuan kesatu.

### **Langkah 5. Mengomunikasikan**

- 1) Guru memberi tugas peserta didik secara individu untuk menjawab beberapa pertanyaan berdasarkan gambar label makanan pada lembar jawaban yang telah disediakan.
- 2) Guru memberi tugas peserta didik secara kelompok untuk mempresentasikan hasil kerja ke depan kelas tentang kemasan makanan yang dibawa dari rumah.
- 3) Guru Memberi umpan balik (*feedback*) pada peserta didik tentang jawaban peserta didik.

### **Penutup ( 2 Menit)**

- 1) Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajarnya dan menyimpulkan materi yang telah dipelajari
- 2) Guru mengingatkan peserta didik untuk menyelesaikan tugasnya agar dikumpulkan di pertemuan berikutnya.
- 3) Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya,
- 4) Pembelajaran diakhiri dengan doa.

**C. PENILAIAN PEMBELAJARAN**

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 1. Penilaian Sikap       | : Lembar Pengamatan |
| 2. Penilaian Pengetahuan | : Tes Tertulis      |
| 3. Keterampilan          | : Tes Presentasi    |

Mengetahuai,  
Kepala Sekolah,

Tangerang Selatan, 18 Februari 2021  
Guru Mata Pelajaran.

**TTD**



**H. Mardi Yuana Abdillah,MM.,M.Pd**  
NIP.19630714 198403 1 003

**Suroso,S.Pd.,M.Pd**  
NIP. 19670613200701 1011

## **LAMPIRAN PENILAIAN**

### **A. Materi Pembelajaran**

#### **MATERI PEMBELAJARAN**

##### **FOOD LABEL**

###### **1. Food Label**

Food label is used to give information about a food product which is usually located on the product packaging, either in the form of an attachment or together with the packaging. Label Makanan adalah sejumlah informasi mengenai sebuah produk makanan yang biasanya terletak pada kemasan produk bisa dalam bentuk tempelan atau menjadi satu dengan kemasan)

###### **2. The Purpose of Labels (Tujuan label)**

- 1) To get information about the products. (mendapat informasi rinci tentang sebuah produk)

###### **3. Social function of food label**

- 1) To choose healthy and safe products ( memilih produk yang sehat dan aman)
- 2) To avoid harmful effect (menghindari efek yang berbahaya)
- 3) To get the best result ( mendapatkan hasil yang terbaik bagi pemakainya)

###### **4. Element For Food Label Contains/Generic Structure of Labels**

- 1) Name of the product ( nama produk)
- 2) Name of the brand, ( nama perusahaan)
- 3) Description of the product( deskripsi produk)
- 4) The ingredients/the contents (komposisi /isi)
- 5) The nutrition facts ( Informasi nilai/ kandungan gizi)
- 6) Direction to use ( Petunjuk penggunaan)
- 7) Direction to store( Petunjuk penyimpanan)
- 8) Expiration Date ( Tanggal kedaluwarsa)

## FOOD LABEL

<p><b>PINEAPPLE, COCONUT &amp; BANANA SMOOTHIE</b></p> <p>A blend of apple juice, banana, pineapple juice and coconut milk</p> <p><b>Ingredients:</b></p> <p>Apple Juice (42%), Banana Puree (21%) [Banana Puree, Lemon Juice], Pineapple Juice (20%), Coconut Milk (17%)</p> <p><b>Storage:</b> Keep refrigerated. Once opened consume within 1 day. Do not exceed the Use By date.</p> <p><b>250ml</b> For Use By: See lid</p> <table border="1" data-bbox="484 707 809 1066"> <thead> <tr> <th colspan="2">NUTRITION: Typical values Per 100ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energy:</td> <td>271kJ/65kcal</td> </tr> <tr> <td>Fat:</td> <td>2.5g Of which saturates 2.3g</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate:</td> <td>9.6g Of which sugars 9.4g</td> </tr> <tr> <td>Fibre:</td> <td>0.6g</td> </tr> <tr> <td>Protein:</td> <td>0.6g</td> </tr> <tr> <td>Salt:</td> <td>Trace</td> </tr> </tbody> </table>	NUTRITION: Typical values Per 100ml		Energy:	271kJ/65kcal	Fat:	2.5g Of which saturates 2.3g	Carbohydrate:	9.6g Of which sugars 9.4g	Fibre:	0.6g	Protein:	0.6g	Salt:	Trace					
NUTRITION: Typical values Per 100ml																			
Energy:	271kJ/65kcal																		
Fat:	2.5g Of which saturates 2.3g																		
Carbohydrate:	9.6g Of which sugars 9.4g																		
Fibre:	0.6g																		
Protein:	0.6g																		
Salt:	Trace																		
	 <table border="1" data-bbox="1032 1448 1389 1605"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMASI NILAI GIZI</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Total Energy</td> <td>271 kJ / 65 kcal</td> </tr> <tr> <td>Total Fat</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>    Of which saturates</td> <td>2.3 g</td> </tr> <tr> <td>Total Carbohydrate</td> <td>9.6 g</td> </tr> <tr> <td>    Of which sugars</td> <td>9.4 g</td> </tr> <tr> <td>Total Fibre</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>Total Protein</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>Total Salt</td> <td>Trace</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMASI NILAI GIZI		Total Energy	271 kJ / 65 kcal	Total Fat	2.5 g	Of which saturates	2.3 g	Total Carbohydrate	9.6 g	Of which sugars	9.4 g	Total Fibre	0.6 g	Total Protein	0.6 g	Total Salt	Trace
INFORMASI NILAI GIZI																			
Total Energy	271 kJ / 65 kcal																		
Total Fat	2.5 g																		
Of which saturates	2.3 g																		
Total Carbohydrate	9.6 g																		
Of which sugars	9.4 g																		
Total Fibre	0.6 g																		
Total Protein	0.6 g																		
Total Salt	Trace																		



## B. DAFTAR NAMA KELOMPOK

Kelompok Jujur	Kelompok Toleransi	Kelompok Disiplin
xxxxx	xxxxx	xxxxx
yyyyy	yyyyy	yyyyy
xxxxx	xxxxx	xxxxx
yyyyy	yyyyy	yyyyy
xxxxx	xxxxx	xxxxx
yyyyy	yyyyy	yyyyy

Kelompok Kerjakeras	Kelompok Kreatif	Kelompok Mandiri
xxxxx	xxxxx	xxxxx
yyyyy	yyyyy	yyyyy
xxxxx	xxxxx	xxxxx
yyyyy	yyyyy	yyyyy
xxxxx	xxxxx	xxxxx
yyyyy	yyyyy	yyyyy

### C. Penilaian Hasil Pembelajaran

#### 1. Penilaian Sikap dengan mengamati peserta didik dalam kegiatan pembelajaran

No	Nama Peserta Didik	Aspek Perilaku yang Dinilai				Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
		BS	JJ	TJ	DS			
1		75	50	75	75	275	68,75	C
2								
3								
4								
5								
s/d 36								

**Keterangan :**

- 1) BS : Bekerja Sama
- 2) JJ : Jujur
- 3) TJ : Tanggung Jawab
- 4) DS : Disiplin

**Catatan :**

Rubrik penilaian : aspek perilaku dinilai dengan kriteria:

- 1) 100 = Sangat Baik
- 2) 75 = Baik
- 3) 50 = Cukup
- 4) 25 = Kurang

#### 2. Penilaian Pengetahuan

##### Lembar Penilaian Pengetahuan Tertulis

Answer the following question based on the picture label!

- 1) What is the purpose of the label?
- 2) Determine the social function of food label?
- 3) Determine name of the product based on the picture
- 4) Determine name of the brand,
- 5) Arrange the ingredients of the product

##### Kunci Jawaban Soal Uraian dan Pedoman Penskoran

Alternatif jawaban	Penyelesaian	Skor
1	They are used to give information about the products	2
2	To choose food which is suitable and safe. To avoid negative effects of food	2
3	Indomie	2
4	Indofood	2
5	Wheat flour, vegetable oil, tapioca flour, salt, stabilizer (vegetable and sodium tripolyphosphate), acidity regulator, minerals (iron), coloring (tartrazine CI 19140), antioxidants (TBHQ). Spices: salt, sugar, flavor enhancer monosodium glutamate (MSG), an extract of curry, garlic powder, Flavor chicken, pepper, spices, vitamins (A, B1, B6, B12, niacin, folic acid, pantothenic) and powder chili. OIL: Vegetable oil and curry. ONION: contains antioxidants (TBHQ).	2
Jumlah		10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100$$

### **3. Penilaian Keterampilan**

Present label product packaging, as a group!

Rubrik Penilaian

No	Nama Kelompok	Criteria		Jumlah Nilai Presentasi
		Pronunciation	Delivery	
1	Jujur			
2	Toleransi			
3	Disiplin			
4	Kerjakeras			
5.	Kreatif			
6	Mandiri			

**Skor Penilaian :**

- 1) 91– 100 = A
- 2) 81– 90 = B
- 3) 71– 80 = C
- 4) 61 – 70 = D

### **4. Pengayaan**

Diberikan kepada peserta didik yang telah mencapai target pembelajaran sebelum waktu yang telah ditentukan.

### **5. Remedial**

Diberikan kepada peserta didik yang belum mencapai target pembelajaran pada waktu yang telah ditentukan

Mengetahuai,  
Kepala Sekolah,

Tangerang Selatan, 18 Februari 2021  
Guru Mata Pelajaran.

**TTD**



**H. Mardi Yuana Abdillah,MM.,M.Pd**  
NIP.19630714 198403 1 003

**Suroso,S.Pd.,M.Pd**  
NIP. 19670613200701 1011

