

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Cigandamekar Kab. Kuningan
Kelas / Semester : VIII/ 1
Tema : Berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan
Sub Tema : Zat Aditif pada Makanan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah pembelajaran, peserta didik dapat menjelaskan fungsi zat aditif pada makanan dengan tepat
2. Melalui diskusi kelompok, peserta didik dapat mengelompokkan 4 jenis zat aditif pada makanan
3. Melalui diskusi kelompok, peserta didik dapat mengidentifikasi 2 contoh zat aditif pada setiap kelompoknya

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Waktu menit
PENDAHULUAN	<ul style="list-style-type: none">• Mengucapkan salam• Menyiapkan peserta didik secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran :<ul style="list-style-type: none">✓ Menanyakan kesiapan belajar✓ Mengecek kehadiran dan berdoa• Memberikan motivasi dengan menampilkan salah satu gambar makanan dan mengajukan pertanyaan  <ul style="list-style-type: none">• Mengaitkan materi yang akan disampaikan dengan materi sebelumnya yaitu mengenai makanan• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai• Menyampaikan penilaian dan karakter yang akan diamati	2'
	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menyimak video pembuatan makanan sehari hari dari link https://youtu.be/FgaCgk_Plsw• Peserta didik <i>mengungkapkan</i> pendapatnya mengenai video tersebut• Peserta didik <i>membuat pertanyaan</i> untuk mengemukakan rasa ingin tahunya tentang zat aditif yang terdapat pada video	6'

<p>KEGIATAN INTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Guru mengarahkan dengan memberi <u>pertanyaan</u> terbimbing, seperti : <ul style="list-style-type: none"> - apakah setiap makanan dan minuman yang dikonsumsi mengandung zat aditif? ? - mengapa dapat menduga makanan tersebut mengandung zat aditif ? • Peserta didik menyimak penjelasan guru berkaitan dengan video • Peserta Didik diminta duduk berkelompok 4-5 orang untuk mempelajari lebih lanjut tentang jenis zat aditif melalui kegiatan mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan • Guru membagikan LKPD pada peserta didik • Guru meminta peserta didik untuk <i>membaca tahapan</i> yang akan dikerjakan dengan memperhatikan batasan yang ada dalam LKPD • Mempersilahkan peserta didik untuk bertanya berkaitan dengan hal yang harus dilakukan dalam pembelajaran • Peserta didik melakukan kegiatan pembelajaran sesuai langkah pada LKPD • Memantau dan membimbing kegiatan pembelajaran • Peserta didik dibimbing oleh guru melakukan persentasi hasil dari pembelajaran • Guru memberikan penguatan berkaitan dengan materi dalam kegiatan pembelajaran 	
<p>PENUTUP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bersama peserta didik mengambil kesimpulan hasil dari pembelajaran • Melakukan evaluasi hasil kegiatan pembelajaran • Memberikan penghargaan kepada kelompok terbaik • Guru merefleksi PBM • Guru menyampaikan materi yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya 	<p>2'</p>

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis berupa isian singkat
2. Penilaian Sikap : Jurnal Penilaian Sikap
3. Penilaian Keterampilan : Lembar observasi diskusi

Mengetahui,
Kepala SMPN 1 Cigandamekar

Cigandamekar, Mei 2021
Guru Mata Pelajaran

Aris Suwanto, S.Pd.

Nia Winianingsih, M.Pd.

Lembar Penilaian Sikap

JURNAL PENILAIAN SIKAP

Nama Sekolah :
 Kelas/Semester :
 Tahun pelajaran :
 Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam

Contoh

No	Tanggal	Nama Peserta Didik	Catatan Perilaku	Butir sikap	TTD	Tindak lanjut
1						
2						

Lembar Evaluasi Pengetahuan : Tes Tertulis : Isian Singkat

Nama :

Kelas :

Tentukan Bahan-Bahan Berikut Kedalam Jenis Kelompok Zat Aditifnya!

A	B	C	D
			
.....

E	F	G	H
			

.....
-------	-------	-------	-------

Penilaian Keterampilan : Lembar Observasi Diskusi

- Lembar Observasi Diskusi Kelompok

No	Aspek Yang Dinilai	Nilai
1.	Menyelesaikan tugas kelompok dengan baik	
2.	Kerjasama kelompok	
3.	Hasil Tugas LKPD	
4.	Pembagian tugas	
Jumlah		

- Lembar Observasi Diskusi Individu

No.	Aspek Yang Dinilai	Nilai/ Nama				
1.	Berani mengemukakan pendapat					
2.	Berani menjawab pertanyaan					
3.	Memiliki inisiatif					
4.	Memiliki jiwa kepemimpinan					
5.	Antusiasme mengikuti pembelajaran					
6.	Cara berkomunikasi					
Jumlah Nilai						

- Kriteria Penilaian

Kriteria	Nilai
Memuaskan	4
Baik	3
Cukup	2

Kurang Cukup	1
--------------	---

LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK (LKPD) ZAT ADITIF PADA MAKANAN/ MINUMAN

A. Tujuan

1. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi zat aditif pada makanan dengan tepat
2. Peserta didik dapat mengelompokkan 4 jenis zat aditif pada makanan
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi 2 contoh zat aditif pada setiap kelompoknya

B. Alat dan Bahan

- Resep Makanan atau minuman
- Alat Tulis

C. Cara Kerja

1. Setiap kelompok diberikan LKPD yang berisi resep makanan (berbeda setiap kelompoknya)
2. Analisislah bahan yang dibutuhkan dan digunakan dalam resep makanan tersebut!
3. Tulislah zat aditif dari bahan tersebut pada tabel yang telah disediakan sesuai dengan jenis kelompok zat aditifnya!
4. Diskusikan dengan teman sekelompokmu untuk menjawab pertanyaannya!
5. Presentasikanlah hasil diskusi kelompokmu!

Resep :

Permen Lolipop

Bahan-bahan yang diperlukan:

- tepung terigu dengan takaran 2 sdm
- sirup vanili untuk olesan stik permen lolipop (jika perlu)
- 200 gram gula pasir
- Air secukupnya
- Perisa makanan (rasa vanilla, kayu manis, jeruk, dll)
- Pewarna makanan sesuai selera dengan takaran secukupnya
- 120 ml sirup jagung
- Cetakan lolipop lucu



Cara membuat permen lolipop :

1. Campurkan gula pasir, sirup jagung, tepung terigu, dan air ke dalam panci.
2. Panaskan campuran tersebut dalam suhu sedang dan aduk perlahan hingga merata dan pastikan gulanya benar – benar larut. Proses ini memakan waktu kurang lebih selama 15 menit.
3. Tambahkan perisa makanan ke dalamnya kurang lebih 1 sdt
4. Setelah itu berhentilah mengaduk dan biarkan adonan mendidih. Gunakanlah termometer permen untuk mengecek suhu agar mendapatkan hasil yang tepat dan sempurna.

5. Tuang adonan ke dalam wadah cetakan yang sudah di siapkan lalu diamkan sampai mengeras dengan sendirinya.
 6. Lollipop pun siap untuk dinikmati
- Sumber : <https://dayyamesin.com/cara-membuat-permen/>

D. Hasil Diskusi

Pemanis	Pewarna	Penyedap Rasa	Pengawet

E. Pembahasan

1. Resep makanan/minuman apakah yang dianalisis? Apakah terdapat zat aditif pada bahan pembuatnya?
Jawab :
2. Jenis kelompok zat aditif apa sajakah yang terdapat pada makanan/ minuman tersebut?
Jawab :
3. Bagaimanakah rasa makanan/ minuman tersebut? Asin atau Manis? Jelaskan mengapa rasanya seperti itu!
Jawab :
4. Apakah makanan/minuman tersebut memiliki warna? Sebutkan dan jelaskan mengapa makanan/ minuman tersebut dapat berwarna!
Jawab :
5. Apakah yang membuat makanan/ minuman tersebut lebih sedap? Jelaskan!
Jawab :
6. Apakah makanan tersebut dapat bertahan hingga lebih dari 1 bulan? Jelaskan alasannya!
Jawab :

F. Kesimpulan

1. Zat aditif merupakan zat tambahan pada makanan/ minuman yang berfungsi untuk
2. Zat aditif pada makanan/ minuman dibagi menjadi beberapa kelompok, diantaranya, dan

3. Zat aditif kelompok pemanis berfungsi untuk memberikan tambahan rasa manis pada makanan/ minuman . Contoh zatnya seperti dan
4. Zat aditif kelompok pewarna berfungsi untuk memberikan tambahan warna pada makanan/ minuman sehingga lebih menarik. Contoh zatnya seperti dan
5. Zat aditif kelompok penyedap rasa berfungsi untuk memberikan tambahan rasa agar lebih sedap pada makanan/ minuman. Contoh zatnya seperti dan
6. Zat aditif kelompok pengawet berfungsi untuk memberikan tambahan ketahanan pada makanan/ minuman sehingga tidak cepat basi. Contoh zatnya seperti dan

Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.
5.

LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK (LKPD) ZAT ADITIF PADA MAKANAN/ MINUMAN

A. Tujuan

1. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi zat aditif pada makanan dengan tepat
2. Peserta didik dapat mengelompokkan 4 jenis zat aditif pada makanan
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi 2 contoh zat aditif pada setiap kelompoknya

B. Alat dan Bahan

- Resep Makanan atau minuman
- Alat Tulis

C. Cara Kerja

1. Setiap kelompok diberikan LKPD yang berisi resep makanan (berbeda setiap kelompoknya)
2. Analisislah bahan yang dibutuhkan dan digunakan dalam resep makanan tersebut!
3. Tulislah zat aditif dari bahan tersebut pada tabel yang telah disediakan sesuai dengan jenis kelompok zat aditifnya!
4. Diskusikan dengan teman sekelompokmu untuk menjawab pertanyaannya!
5. Presentasikanlah hasil diskusi kelompokmu!

Resep :

Lapis Tepung Beras

Bahan

- 1.000 ml santan, dari 1½ butir kelapa
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun pandan, robek-robek, ikat simpul
- minyak goreng untuk olesan
- 250 g tepung beras
- 100 g tepung kanji
- 300 g gula pasir
- 50 ml air daun pandan-suji
- pewarna makanan warna merah



Cara membuat:

1. Masukkan santan, garam dan daun pandan ke dalam panci, jerang di atas api, masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, angkat. Sisihkan hingga agak dingin. Didihkan air dalam dandang, olesi loyang persegi ukuran 20 x 20 x 5 cm dengan minyak, sisihkan.
2. Campur tepung beras, tepung kanji dan gula pasir, aduk rata. Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan licin.

3. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Campur satu bagian dengan air daun suji-pandan, satu bagian lagi dengan pewarna merah dan biarkan satu bagian lagi berwarna putih.
4. Didihkan air dalam dandang, masukkan \pm 100 ml adonan hijau ke dalam loyang, kukus dalam dandang dengan tutup yang sudah dibungkus serbet selama 5 menit hingga adonan mengeras. Tuangi 100 ml adonan berwarna putih, ratakan.
5. Kukus kembali hingga mengeras (\pm 5 menit), masukkan 100 ml adonan berwarna merah. Ulangi melapis hingga seluruh bahan habis. Tutup dandang, kukus kembali selama 25 – 30 menit hingga seluruh bahan cukup matang.
6. Angkat, keluarkan dari dandang, dinginkan. Keluarkan kue dari loyang, potong-potong bentuk wajik menjadi \pm 24 potong atau sesuai selera

Sumber : <https://www.primarasa.co.id/camilan/lapis-tepung-beras>

D. Hasil Diskusi

Pemanis	Pewarna	Penyedap Rasa	Pengawet

E. Pembahasan

1. Resep makanan/minuman apakah yang dianalisis? Apakah terdapat zat aditif pada bahan pembuatnya?
Jawab :
2. Jenis kelompok zat aditif apa sajakah yang terdapat pada makanan/ minuman tersebut?
Jawab :
3. Bagaimanakah rasa makanan/ minuman tersebut? Asin atau Manis? Jelaskan mengapa rasanya seperti itu!
Jawab :
4. Apakah makanan/minuman tersebut memiliki warna? Sebutkan dan jelaskan mengapa makanan/ minuman tersebut dapat berwarna!
Jawab :
5. Apakah yang membuat makanan/ minuman tersebut lebih sedap? Jelaskan!
Jawab :
6. Apakah makanan tersebut dapat bertahan hingga lebih dari 1 bulan? Jelaskan alasannya!
Jawab :

F. Kesimpulan

1. Zat aditif merupakan zat tambahan pada makanan/ minuman yang berfungsi untuk
2. Zat aditif pada makanan/ minuman dibagi menjadi beberapa kelompok, diantaranya
3. Zat aditif kelompok pemanis berfungsi untuk memberikan tambahan rasa manis pada makanan/ minuman . Contoh zatnya seperti dan
4. Zat aditif kelompok pewarna berfungsi untuk memberikan tambahan warna pada makanan/ minuman sehingga lebih menarik. Contoh zatnya seperti dan
5. Zat aditif kelompok penyedap rasa berfungsi untuk memberikan tambahan rasa agar lebih sedap pada makanan/ minuman. Contoh zatnya seperti dan
6. Zat aditif kelompok pengawet berfungsi untuk memberikan tambahan ketahanan pada makanan/ minuman sehingga tidak cepat basi. Contoh zatnya seperti dan

Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.
5.

LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK (LKPD) ZAT ADITIF PADA MAKANAN/ MINUMAN

A. Tujuan

1. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi zat aditif pada makanan dengan tepat
2. Peserta didik dapat mengelompokkan 4 jenis zat aditif pada makanan
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi 2 contoh zat aditif pada setiap kelompoknya

B. Alat dan Bahan

- Resep Makanan atau minuman
- Alat Tulis

C. Cara Kerja

1. Setiap kelompok diberikan LKPD yang berisi resep makanan (berbeda setiap kelompoknya)
2. Analisislah bahan yang dibutuhkan dan digunakan dalam resep makanan tersebut!
3. Tulislah zat aditif dari bahan tersebut pada tabel yang telah disediakan sesuai dengan jenis kelompok zat aditifnya!
4. Diskusikan dengan teman sekelompokmu untuk menjawab pertanyaannya!
5. Presentasikanlah hasil diskusi kelompokmu!

Resep :

ASINAN BUAH

Bahan-bahan:

- Secukupnya salak
- Secukupnya kuini
- Secukupnya stroberi
- Jambu air madu
- Sumboy
- 3 biji cabai merah
- 3 biji cabai merah rawit
- Secukupnya asem jawa
- Garam secukupnya
- Gula putih secukupnya



Cara membuat:

- Haluskan cabai merah dan cabai rawit.
- Rebus semua bahan dari gula, garam, asam jawa, dan cabe halusnya sampai mendidih.
- Matikan kompor dan biarkan dingin.
- Setelah setengah dingin, budaya semua buah dan dinginkan di kulkas.
- Asinan buah sederhana siap disajikan. Lezat!

Sumber : <http://blog.sayurbox.com/7-cara-bikin-asinan-buah/>

D. Hasil Diskusi

Pemanis	Pewarna	Penyedap Rasa	Pengawet

E. Pembahasan

1. Resep makanan/minuman apakah yang dianalisis? Apakah terdapat zat aditif pada bahan pembuatnya?
Jawab :
2. Jenis kelompok zat aditif apa sajakah yang terdapat pada makanan/ minuman tersebut?
Jawab :
3. Bagaimanakah rasa makanan/ minuman tersebut? Asin atau Manis? Jelaskan mengapa rasanya seperti itu!
Jawab :
4. Apakah makanan/minuman tersebut memiliki warna? Sebutkan dan jelaskan mengapa makanan/ minuman tersebut dapat berwarna!
Jawab :
5. Apakah yang membuat makanan/ minuman tersebut lebih sedap? Jelaskan!
Jawab :
6. Apakah makanan tersebut dapat bertahan hingga lebih dari 1 bulan? Jelaskan alasannya!
Jawab :

F. Kesimpulan

1. Zat aditif merupakan zat tambahan pada makanan/ minuman yang berfungsi untuk
2. Zat aditif pada makanan/ minuman dibagi menjadi beberapa kelompok, diantaranya, dan
3. Zat aditif kelompok pemanis berfungsi untuk memberikan tambahan rasa manis pada makanan/ minuman . Contoh zatnya seperti dan

4. Zat aditif kelompok pewarna berfungsi untuk memberikan tambahan warna pada makanan/ minuman sehingga lebih menarik. Contoh zatnya seperti dan
5. Zat aditif kelompok penyedap rasa berfungsi untuk memberikan tambahan rasa agar lebih sedap pada makanan/ minuman. Contoh zatnya seperti dan
6. Zat aditif kelompok pengawet berfungsi untuk memberikan tambahan ketahanan pada makanan/ minuman sehingga tidak cepat basi. Contoh zatnya seperti dan

Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.
5.

LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK (LKPD) ZAT ADITIF PADA MAKANAN/ MINUMAN

A. Tujuan

1. Peserta didik dapat menjelaskan fungsi zat aditif pada makanan dengan tepat
2. Peserta didik dapat mengelompokkan 4 jenis zat aditif pada makanan
3. Peserta didik dapat mengidentifikasi 2 contoh zat aditif pada setiap kelompoknya

B. Alat dan Bahan

- Resep Makanan atau minuman
- Alat Tulis

C. Cara Kerja

1. Setiap kelompok diberikan LKPD yang berisi resep makanan (berbeda setiap kelompoknya)
2. Analisislah bahan yang dibutuhkan dan digunakan dalam resep makanan tersebut!
3. Tulislah zat aditif dari bahan tersebut pada tabel yang telah disediakan sesuai dengan jenis kelompok zat aditifnya!
4. Diskusikan dengan teman sekelompokmu untuk menjawab pertanyaannya!
5. Presentasikanlah hasil diskusi kelompokmu!

Resep :

DODOL SIRSAK

BAHAN :

- 1,5 kg buah sirsak atau nangka Belanda atau durian Belanda, ambil dagingnya
- 100 gram tepung ketan
- 500 gram gula merah
- 225 gram gula pasir
- 2 gelas santan dari 1 butir kelapa

CARA MEMBUAT DODOL SIRSAK :

1. Daging buah sirsak campurkan dengan gula kemudian dimasak sampai mendidih.
2. Larutkan tepung ketan dengan 2 gelas santan. Kemudian larutan tepung ini tuangkan ke dalam adonan daging sirsak di atas.
3. Masak sambil diaduk terus hingga mengental dan tidak lengket dalam wajan.
4. Jika sudah matang, angkat, tunggu hingga dingin, dan kemas dengan potongan plastik.
5. Sajikan atau siap dijual dengan bungkus plastik atau bungkus kertas minyak. Bentuk bungkus sesuai selera, misalnya bungkus panjang, pendek, segitiga kerucut, segiempat kotak, dll.

Sumber : <https://carabuatresep.blogspot.com/2018/03/cara-membuat-dodol-sirsak.html>



D. Hasil Diskusi

Pemanis	Pewarna	Penyedap Rasa	Pengawet

E. Pembahasan

1. Resep makanan/minuman apakah yang dianalisis? Apakah terdapat zat aditif pada bahan pembuatnya?
Jawab :
2. Jenis kelompok zat aditif apa sajakah yang terdapat pada makanan/ minuman tersebut?
Jawab :
3. Bagaimanakah rasa makanan/ minuman tersebut? Asin atau Manis? Jelaskan mengapa rasanya seperti itu!
Jawab :
4. Apakah makanan/minuman tersebut memiliki warna? Sebutkan dan jelaskan mengapa makanan/ minuman tersebut dapat berwarna!
Jawab :
5. Apakah yang membuat makanan/ minuman tersebut lebih sedap? Jelaskan!
Jawab :
6. Apakah makanan tersebut dapat bertahan hingga lebih dari 1 bulan? Jelaskan alasannya!
Jawab :

F. Kesimpulan

1. Zat aditif merupakan zat tambahan pada makanan/ minuman yang berfungsi untuk
2. Zat aditif pada makanan/ minuman dibagi menjadi beberapa kelompok, diantaranya
3. Zat aditif kelompok pemanis berfungsi untuk memberikan tambahan rasa manis pada makanan/ minuman . Contoh zatnya seperti dan

4. Zat aditif kelompok pewarna berfungsi untuk memberikan tambahan warna pada makanan/ minuman sehingga lebih menarik. Contoh zatnya seperti dan
5. Zat aditif kelompok penyedap rasa berfungsi untuk memberikan tambahan rasa agar lebih sedap pada makanan/ minuman. Contoh zatnya seperti dan
6. Zat aditif kelompok pengawet berfungsi untuk memberikan tambahan ketahanan pada makanan/ minuman sehingga tidak cepat basi. Contoh zatnya seperti dan

Kelompok :

Nama Anggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.
5.

Lembar Evaluasi Pengetahuan : Tes Tertulis : Isian Singkat

Nama :

Kelas :

Tentukan Bahan-Bahan Berikut Kedalam Jenis Kelompok Zat Aditifnya!

A	B	C	D
			
.....

E	F	G	H
			
.....

Nama :

Kelas :

Tentukan Bahan-Bahan Berikut Kedalam Jenis Kelompok Zat Aditifnya!

A	B	C	D
			
.....

E	F	G	H
			

.....
-------	-------	-------	-------