

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
(Simulasi Mengajar Guru Penggerak)

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Kurun
Mata Pelajaran : IPA
Materi Pokok : Zat aditif dan adiktif serta dampaknya
Sub Materi : Zat aditif dalam makanan dan minuman serta dampaknya bagi kesehatan
Kelas/Semester : VIII / 1
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik mampu Menjelaskan pengertian zat aditif dalam makanan dan minuman serta dampaknya bagi kesehatan

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

PENDAHULUAN (3 Menit)
<ul style="list-style-type: none">● Memberi salam dan mengajak peserta didik berdoa bersama (<i>Religious</i>), mengecek kehadiran, dan memberikan motivasi kepada peserta didik.● Melakukan apersepsi mengenai materi sebelumnya● Menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan● Menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran
KEGIATAN INTI (5 Menit)
<ul style="list-style-type: none">● Guru memperlihatkan contoh Zat aditif alami dan buatan dalam makanan dan minuman● Peserta didik membentuk kelompok yang beranggotakan 3 atau 4 orang● Peserta didik diminta mengidentifikasi zat aditif alami dan buatan yang ada dalam komposisi kemasan makanan dan minuman yang dibawa● Peserta didik diberi kesempatan untuk mempresentasikan hasil kerja kelompoknya.
PENUTUP (2 Menit)
<ul style="list-style-type: none">● Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar● Guru meminta respon dari peserta didik tentang pembelajaran yang baru saja usai tersebut, apakah mereka senang dengan pembelajaran kali ini dan memberikan tugas mempelajari materi untuk pertemuan berikutnya

C. PENILAIAN (ASESMEN)

1. Penilaian Sikap dengan : Observasi
2. Penilaian Pengetahuan : Tes tulis
3. Penilaian Keterampilan : menilai kemampuan peserta didik dalam presentasi, kemampuan bertanya, kemampuan menjawab pertanyaan dan mempertahankan argumen kelompok.

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Kuala Kurun , Januari 2022

Guru Mata Pelajaran

YONO, S.Pd
NIP.19720910 200604 1 011

IDAH, S.Pd
NIP. 19770328 200501 2 016

Zat aditif makanan adalah zat atau campuran dari beberapa zat yang ditambahkan ke dalam makanan baik pada saat produksi, pemrosesan, pengemasan atau penyimpanan dan bukan sebagai bahan baku dari makanan tertentu. pada umumnya, zat aditif atau produk degradasinya akan tetap berada dalam makanan, akan tetapi dalam beberapa kasus zat aditif dapat hilang selama pemrosesan.(Kemendikbud, 2004).



Gambar 1. Zat Aditif (Sumber: www.sinarharapan.com)



Gambar 3. Makanan berwarna Sumber: dkk.sukoharjokab.go.id



Gambar 4. Contoh bahan pewarna alam

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

“Mengidentifikasi Berbagai Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman”

Apa yang kamu perlukan?

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

Apa yang harus kamu lakukan?

1. Bawalah minimal 5 jenis makanan dan minuman dalam kemasan secara berkelompok.
2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasan tersebut!
3. Tuliskan pada Tabel 5.1 zat aditif yang tertera pada kemasan tersebut!
4. Tentukan tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan!

No.	Makanan atau Minuman	Jenis Zaat Aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif Lain
1	Minuman serbuk instan	Pewarna kuning FCF CI 15985	Natrium siklamat, aspartame, gula	-	Perisa identik alami	Asam sitrat, trikalsium fosfat
2						
3						
4						
5						
6	Dstnya					
7						

Apa yang dapat kamu simpulkan?

Berdasarkan data tersebut, kelompokkan zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman yang kamu teliti.

PENILAIAN

1. Metode dan Bentuk Instrumen

Metode	Bentuk Instrumen
--------	------------------

• Sikap	• Observasi
• Tes Unjuk Kerja	• Tes praktik
• Tes Tertulis	• Tes Uraian dan Pilihan Ganda

2. Instrumen

a. Lembar Pengamatan Sikap

Observasi

No	Nama Siswa	Religius	Nasionalis	Mandiri	Gotong-Royong	Integritas
1					
2					

Cara pengisian lembar penilaian sikap adalah dengan memberikan skor pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan terhadap peserta didik selama kegiatan yaitu:

Skor 1, jika tidak pernah berperilaku dalam kegiatan

Skor 2, jika kadang-kadang berperilaku dalam kegiatan

Skor 3, jika sering berperilaku dalam kegiatan

Skor 4, jika selalu berperilaku dalam kegiatan

Penilaian sikap untuk setiap peserta didik dapat menggunakan rumus dan predikat berikut:

PREDIKAT	NILAI
Sangat Baik (SB)	$80 \leq AB \leq 100$
Baik (B)	$70 \leq B \leq 79$
Cukup (C)	$60 \leq C \leq 69$
Kurang (K)	<60

$$NILAI = \frac{SKOR\ YANG\ DIPEROLEH}{SKOR\ maksimal} \times 100$$

Skor maksimal

b. Lembar Pengamatan Keterampilan Praktikum

a. Tes Praktik

Lembar Pengamatan

No	Nama	Persiapan Percobaan	Pelaksanaan Percobaan	Kegiatan Akhir Percobaan	Jumlah Skor
1					
2					

Rubrik Penilaian

No	Keterampilan yang dinilai	Skor	Rubrik
1	Persiapan Percobaan (menyiapkan alat bahan)	30	- Alat-alat tertata rapih sesuai dengan urutan percobaan - Bahan yang dibawa lengkap - Alat praktikum dalam keadaan siap pakai
		20	Ada 2 aspek yang tersedia
		10	Ada 1 aspek yang tersedia
2	Pelaksanaan Percobaan	30	- Melakukan percobaan dengan benar - Mencatat data sesuai dengan fakta yang diamati
		20	Ada 2 aspek yang tersedia
		10	Ada 1 aspek yang tersedia

$$NILAI = \frac{SKOR\ YANG\ DIPEROLEH}{Skor\ maksimal} \times 100$$

Instrumen Soal Pengetahuan

Tes Tertulis

- Uraian

1. Sebutkan 3 contoh pewarna makanan buatan yang aman bagi tubuh pada makanan!
2. Sebutkan 3 contoh pewarna makanan alami yang sering dipakai pada makanan!

$$NILAI = \frac{SKOR\ YANG\ DIPEROLEH}{Skor\ maksimal} \times 100$$