

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Sragi

Kelas / Semester : VIII/ I

Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta dampaknya

Sub Tema : Zat Aditif dalam makanan dan minuman serta dampaknya

Pembelajaran ke- : 1

Alokasi waktu : 10 menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa mampu menjelaskan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan melalui pengamatan dan diskusi kelompok.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Bentuk Bantuan Guru	Deskripsi Kegiatan Siswa	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memberi salam, mengkondisikan siswa dan dilanjutkan do'a</li> <li>2. Mengecek kehadiran siswa</li> <li>3. Memberi motivasi dan apersepsi dengan memberikan pertanyaan "Perhatikan apa yang ibu bawa (guru membawa MSG, kunyit, daun pandan). Tahukah kalian apa yang saya pegang ini? (MSG) Pernahkah kalian melihat atau menambahkan ini kedalam makanan? Apakah warna makanan akan berubah? Bagaimana dengan ini? (kunyit) pernahkah kalian menemukan makanan yang ditambahkan kunyit ke dalamnya? Apakah warna makanan akan berubah? Kedua bahan ini sama-sama dapat ditambahkan ke dalam makanan. Lalu apa ya perbedaannya?"</li> <li>4. Mengingatn kembali materi dan penugasan pada pertemuan sebelumnya.</li> <li>5. Mengkomunikasikan tujuan pembelajaran</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjawab salam dari guru, merapikan tempat duduk dan berdo'a mengawali belajar</li> <li>2. Menanggapi terkait kehadiran siswa</li> <li>3. Menjawab pertanyaan guru sesuai dengan pengetahuan awal</li> <li>4. Mendengarkan dan menanggapi tujuan pembelajaran</li> <li>5. Memperhatikan penjelasan guru</li> </ol>	2 menit
Inti : Mengamati  Menanya  Mengumpulkan informasi  Mengolah informasi/ menalar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membagikan LKPD dan membimbing siswa dalam pengamatan kelompok</li> <li>2. Membimbing siswa yang belum jelas untuk bertanya</li> <li>3. Guru mengarahkan siswa untuk dapat mengumpulkan informasi</li> <li>4. Membimbing siswa dalam kelompok untuk dapat menalar dan menyimpulkan jenis zat aditif alami dan buatan dalam makanan dan minuman serta dampaknya</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengamati dan mendiskusikan permasalahan yang terdapat dalam LKPD</li> <li>2. Bertanya tentang hal yang belum jelas kepada guru</li> <li>3. Siswa dalam kelompok mengumpulkan informasi dari permasalahan yang terdapat pada LKPD</li> <li>4. Siswa mengolah informasi, sehingga dapat menyimpulkan jenis zat aditif alami dan buatan dalam makanan dan minuman serta dampaknya</li> </ol>	6 menit

Mengkomunikasikan	<p>terhadap kesehatan</p> <p>5. Melakukan pengamatan terhadap siswa yang sedang melakukan presentasi di depan kelas</p> <p>6. Memberikan tanggapan kepada kelompok yang presentasi di depan kelas</p>	<p>terhadap kesehatan</p> <p>5. Salah satu kelompok maju ke depan kelas untuk melakukan presentasi hasil diskusinya</p> <p>6. Siswa dari kelompok lain menanggapi hasil diskusi dari kelompok yang presentasi</p>	
Penutup	<p>1. Memberikan <i>reward</i> kepada kelompok dengan hasil kinerja yang paling baik</p> <p>2. Memberikan kuis untuk memastikan pemahaman materi yang sudah dipelajari</p> <p>3. Merangkum pembelajaran hari ini bersama dengan siswa</p> <p>4. Memberikan refleksi/ umpan balik pembelajaran sebagai motivasi kepada siswa</p> <p>5. Menyampaikan penugasan untuk pertemuan selanjutnya melakukan penyelidikan pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman</p> <p>6. Menutup pembelajaran dengan do'a dan salam</p>	<p>1. Menerima <i>reward</i> dari guru</p> <p>2. Mengerjakan kuis secara mandiri dan jujur</p> <p>3. Merangkum pembelajaran hari ini bersama dengan guru</p> <p>4. Mendengarkan penjelasan dari guru</p> <p>5. Mencatat penugasan dari guru</p> <p>6. Menjawab salam dan berdoa'a</p>	2 menit

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

#### 1. Penilaian sikap

No.	Teknik	Bentuk instrumen	Contoh butir instrumen	Waktu pelaksanaan
1	Observasi	Lembar observasi (jurnal)	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung

#### 2. Penilaian pengetahuan

No.	Teknik	Bentuk instrumen	Contoh butir instrumen	Waktu pelaksanaan
1	Tes tertulis	Kuis	Terlampir	Akhir pembelajaran

#### 3. Penilaian ketrampilan

No.	Teknik	Bentuk instrumen	Contoh butir instrumen	Waktu pelaksanaan
1	Portofolio	Lembar penilaian presentasi hasil diskusi	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung

Pekalongan, 5 Januari 2022  
Calon Guru Penggerak

Siti Sholekah, S.Pd.  
NIP. 199208272020122014

*Lampiran 1*

**LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP**

Kelas : .....

No	Nama Siswa	Aspek Perilaku yang Dinilai				Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
		BS	JJ	TJ	DS			
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								

**Keterangan :**

BS : Bekerja Sama                      TJ : Tanggun Jawab  
 JJ : Jujur                                      DS : Disiplin

**Catatan :**

- Aspek perilaku dinilai dengan kriteria:  
     Sangat Baik = 100                      Cukup = 50  
     Baik = 75                                      Kurang = 25
- Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria =  $100 \times 4 = 400$
- Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai =  $275 : 4 = 68,75$
- Nilai predikat :

75,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
50,01 – 75,00 = Baik (B)
25,01 – 50,00 = Cukup (C)
00,00 – 25,00 = Kurang (K)

## Lampiran 2

### Kuis

1. Pasangkan zat aditif dengan jenisnya dengan cara menarik garis dari zat aditif sebelah kiri ke jenisnya di sebelah kanan. (skor @ soal 1)

Zat aditif
1. Kunyit
2. Cuka
3. Siklamat
4. Gula pasir
5. Monosodium glutamat
6. Tartrazin
7. Brilliant blue
8. Natrium benzoat
9. Gula aren
10. Sakarin

Jenis
<input type="radio"/> Pewarna
<input type="radio"/> Pemanis
<input type="radio"/> Pengawet
<input type="radio"/> Penyedap rasa

2. Terdapat berbagai tujuan pemberian zat aditif ke dalam bahan makanan. Berilah tanda  $\checkmark$  pada kolom benar jika tujuannya benar dan tanda  $\times$  pada salah jika tujuannya salah. (skor @ soal 1)

Tujuan	Benar	Salah
Meningkat nilai gizi		
Meningkatkan kualitas		
Meningkatkan harga jual		
Memperpanjang daya simpan		
Menarik perhatian/ minat		

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dioeroleh}}{\text{skor maksimum}} \times 100$$

*Lampiran 3*

**LEMBAR PENILAIAN KETRAMPILAN PRESENTASI**

Kelas : \_\_\_\_\_

Tanggal : \_\_\_\_\_

No.	Kelompok	Anggota kelompok	Sistematika presentasi	Penggunaan bahasa	Kejelasan	Kemampuan menanggapi pertanyaan	Nilai predikat
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							

### Rubrik Penilaian Ketrampilan Presentasi

No.	Aspek yang dinilai	Kriteria	Skor
1.	Sistematika presentasi	Materi presentasi disajikan secara runtut dan sistematis	4
		Materi presentasi disajikan secara runtut tetapi kurang sistematis	3
		Materi presentasi disajikan secara kurang runtut dan tidak sistematis	2
		Materi presentasi disajikan secara tidak runtut dan tidak sistematis	1
2.	Penggunaan bahasa	Bahasa yang digunakan sangat mudah dipahami	4
		Bahasa yang digunakan cukup mudah dipahami	3
		Bahasa yang digunakan agak sulit dipahami	2
		Bahasa yang digunakan sangat sulit dipahami	1
3.	Ketepatan intonasi dan kejelasan artikulasi	Penyampaian materi disajikan dengan intonasi yang tepat dan artikulasi jelas	4
		Penyampaian materi disajikan dengan intonasi yang agak tepat dan artikulasi agak jelas	3
		Penyampaian materi disajikan dengan intonasi kurang tepat dan artikulasi kurang jelas	2
		Penyampaian materi disajikan dengan intonasi yang tidak tepat dan artikulasi tidak jelas	1
4.	Kemampuan mempertahankan dan menanggapi pertanyaan atau sanggahan	Mampu mempertahankan dan menanggapi pertanyaan atau sanggahan dengan arif dan bijaksana	4
		Mampu mempertahankan dan menanggapi pertanyaan atau sanggahan dengan cukup baik	3
		Kurang mampu mempertahankan dan menanggapi pertanyaan atau sanggahan dengan baik	2
		Sangat kurang mampu mempertahankan dan menanggapi pertanyaan atau sanggahan	1

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor}}{16} \times 100$$

Kriteria nilai

Interval Nilai	Predikat nilai ketrampilan
$90 < X \leq 100$	A
$80 < X \leq 90$	B
$70 < X \leq 80$	C
$0 < X \leq 70$	D



# MENGIDENTIFIKASI BERBAGAI ZAT ADITIF DALAM BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN

NAMA KELOMPOK : 1. ....  
2. ....  
3. ....  
4. ....  
5. ....

KELAS : .....

**Tujuan :** Mengidentifikasi zat aditif yang terdapat dalam makanan dan minuman kemasan. Mendiskusikan dampak negatif dari penggunaan zat aditif buatan pada makanan dan minuman.

Zat Aditif merupakan zat yang ditambahkan ke dalam bahan makanan atau minuman. Terdapat berbagai jenis zat aditif yang digunakan dalam makanan dan minuman yang kita jumpai dalam kehidupan sehari-hari, yaitu pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, pengental, dan pengemulsi.

Lakukan kegiatan berikut untuk memahami berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman.

1. Sediakan 5 jenis makanan dan minuman dalam kemasan (yang mencantumkan komposisi bahan pada bungkus). Jika Ananda kesulitan menyediakannya, silahkan berkolaborasi dengan teman-teman dengan memastikan tetap menjaga protokol kesehatan.
2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasan tersebut!
3. Tuliskan pada Tabel apa saja zat aditif yang ada pada produk-produk tersebut dan jenisnya. Ananda dapat meminta bantuan kepada guru untuk menemukan informasi jenis zat aditif yang ada dalam makanan dan minuman kemasan.

No	Makanan atau minuman	Jenis Zat Aditif				Zat Aditif lain
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	
1.	Minuman serbuk instan	Pewarna kuning FCF CI 15985	Natrium siklambat, aspartam, gula	-	Perasa identik buah	
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						

**Pertanyaan :**

1. Dari hasil pengamatan, zat aditif apa sajakah yang digunakan dalam produk makanan dan minuman kemasan?  
.....
2. Produk makanan dan minuman kemasan apa sajakah yang menggunakan bahan aditif alami ?  
.....
3. Dari beberapa jenis bahan aditif yang kamu temukan, jenis bahan aditif apakah yang paling banyak digunakan?  
.....
4. Apakah dampak negatif dari zat aditif buatan bagi tubuh kita?  
.....  
.....
5. Buatlah Kesimpulan berdasarkan pengamatan kalian!  
.....  
.....