

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	:	SMP Panca Setya 2 Sintang
Kelas / Semester	:	VIII / Ganjil
Tema	:	Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya Terhadap Kesehatan
Sub Tema	:	Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman
Pembelajaran ke	:	1
Alokasi waktu	:	10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran peserta didik dapat :

1. Menjelaskan jenis zat aditif dalam makanan dan minuman.
2. Mengidentifikasi zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Awal :

1. Guru mengucapkan salam kepada peserta didik dan mengajak peserta didik berdoa.
2. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
3. Guru mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan ketika memulai pelajaran.
4. Guru melakukan apersepsi dengan menunjukkan berbagai jenis makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh peserta didik, kemudian bertanya apakah ada bahan yang ditambahkan ke dalam makanan dan minuman tersebut ?
5. Guru menyampaikan tujuan dan manfaat mempelajari zat aditif dan zat adiktif.

Kegiatan Inti:

1. Guru mengarahkan peserta didik untuk duduk dalam kelompok belajar.
2. Guru membagikan LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik)
3. Peserta didik mengidentifikasi zat aditif pada bahan yang ada dimeja kelompok masing-masing .
4. Tiap kelompok melaporkan hasil diskusi dalam LKPD.
5. Presentasi kelompok dan kelompok lain memberikan tanggapan dan saran.
6. Pendidik memberi penguatan terhadap hasil diskusi kelas.

Kegiatan Akhir:

1. Guru bersama dengan peserta didik membuat kesimpulan.
2. Guru memberikan apresiasi kepada kelompok/peserta didik yang terbaik / aktif
3. Guru menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Pengetahuan : testertulis dalam bentuk Esay
2. Penilaian Ketrampilan : unjuk kerja
3. Penilaian sikap : lembar observasi dan keaktifan peserta didik Ketika diskusi.

Diketahui
Kepala Sekolah

Sintang, April 2021
Guru Mata Pelajaran

Rosmyati Baitanu, SP

Rosmyati Baitanu, SP

Lampiran 1 :

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
(LKPD)
ZAT ADITIF DALAM MAKANAN DAN MINUMAN**

Tujuan : Mengidentifikasi Zat Aditif yang terdapat pada Makanan dan Minuman

A. Bahan

1. 5 kemasan atau lebih makanan dan 5 kemasan atau lebih minuman yang biasa dikonsumsi peserta didik.
2. Jahe, kunyit, garam, bunga telang, rosmeri, daun kesubang, micin.

B. Prosedur Kegiatan :

1. Amatilah bahan-bahan yang sudah kamu bawa !
2. Bacalah komposisi yang tertera pada kemasan makanan dan minuman yang telah kamu bawa !
2. Tuliskanlah pada table dibawah apa saja zat aditif yang ada pada produk-produk tersebut ?
3. Tentukanlahlah tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan !

No	Nama Bahan, Makanan / Minuman	Jenis Zat Aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif Lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Apa yang dapat kamu simpulkan ?

Berdasarkan data yang kami amati :

1. Terdapat zat aditif alami dan buatan yang ada didalam kemasan makanan atau minuman.
2. Ternyata bahan-bahan yang ada disekitar kita merupakan zat aditif alami dan buatan.

Lampiran 2

Lembar Observasi Penilaian Keterampilan

No	Nama siswa	Aspek Keterampilan yang dinilai				Rata-Rata skor
		Kemampuan mengidentifikasi	Komunikasi dengan teman	Keaktifan dalam diskusi	Penyajian laporan	
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						

Sor diisi dari angka 0 – 100

Lampiran 3

Lembar Observasi Penilaian Sikap

No	Nama siswa	Kompetensi Sikap			
		Disiplin	Jujur	Teliti	Bertanggung jawab
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					

Skor penilaian sikap diisi dengan angka 1 – 4

1 = kurang

2 = cukup

3 = baik

4 = sangat baik

Lampiran 4

Penilaian Pengetahuan

A. Soal Essay test

1. Apakah yang dimaksud dengan zat aditif ?
2. Jelaskan tujuan dari pemberian zat aditif pada makanan !
3. Sebutkan nama zat aditif alami yang digunakan sebagai :
 - a. Pemanis makanan
 - b. Pewarna makanan
4. Sebutkan nama zat aditif sintentis yang digunakan sebagai :
 - a. Pengawet makanan
 - b. Penyedap makanan
5. Sebutkan hal-hal yang harus diperhatikan pada makanan kemasan sebelum mengkonsumsinya !

B. Kunci Jawaban.

No	Jawaban	Skor
1	Zat aditif atau zat tambahan pada makanan adalah bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan selama proses produksi, pengolahan, pengemasan, atau penyimpanan untuk tujuan tertentu.	20
2	Pemberian zat aditif pada makanan bertujuan untuk : <ol style="list-style-type: none">1. Mempertahankan nilai gizi makanan.2. Membuat makanan tampak lebih menarik3. Meningkatkan cita rasa makanan.4. Membuat makanan menjadi lebih tahan lama atau tidak cepat basi dan busuk.	20
3.	<ol style="list-style-type: none">a. Zat aditif alami pemanis makanan : gula aren, gula tebu, dan madub. Zat aditif alami pewarna makanan : kunyit, daun suji, daun pandan, tomat, bit dan bunga telang.	20
4.	<ol style="list-style-type: none">a. Zat aditif sintetis pengawet makanan : Natrium Benzoat, Natrium Nitrit, Asam sorbat.b. Zat aditif sintetis penyedap makanan : Monosodium Glutamat (MSG), Guanosin monofosfat (GMP), Ionosium Monofosfat.	20
5.	Hal-hal yang harus diperhatikan pada makanan kemasan sebelum mengkonsumsinya sebagai berikut : <ol style="list-style-type: none">a. Keadaan kemasan makananb. Tanggal kadaluwarsac. Kandungan atau komposisi bahan kimiad. Terdaftar atau tidaknya di Depertemen Kesehatan	20

Total skor : 100