

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP YOS SUDARSO GARUT
Mata Pelajaran : ILMU PENGETAHUAN ALAM
Kelas / Semester : VIII/1
Materi Pokok : Kandungan Zat dalam Makanan
Alokasi Waktu : 3 x 40 Menit (pertemuan ke-1)

I. Kompetensi Inti (KI)

- **KI1 dan KI2: Menghargai dan menghayati** ajaran agama yang dianutnya serta **Menghargai dan menghayati** perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, dan kawasan regional.
- **KI3:** Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
- **KI4:** Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

II. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

| Kompetensi Dasar | Indikator Pencapaian Kompetensi |
|--|---|
| 3.5 Menganalisis sistem pencernaan pada manusia dan memahami gangguan yang berhubungan dengan sistem pencernaan, serta upaya menjaga kesehatan sistem pencernaan | 3.5.1 Menyimpulkan berbagai bahan/ zat yang terkandung dalam makanan. |
| 4.5 Menyajikan hasil penyelidikan tentang pencernaan mekanis dan kimiawi | 4.5.1 Menguji bahan makanan yang mengandung karbohidrat dan lemak. 4.5.2 Menyajikan data hasil praktikum uji bahan makanan yang mengandung karbohidrat dan lemak . 4.5.3 Mengkomunikasikan hasil pengamatan mengenai kandungan bahan makanan yang mengandung karbohidrat dan lemak. |

III. Tujuan Pembelajaran

- Setelah melakukan kegiatan praktikum, peserta didik dapat menyimpulkan bahan makanan yang mengandung karbohidrat sesuai dengan prosedur.
- Setelah melakukan kegiatan praktikum, peserta didik dapat menyimpulkan bahan makanan yang mengandung lemak sesuai dengan prosedur.
- Setelah melakukan kegiatan praktikum, peserta didik dapat menyajikan hasil praktikum uji bahan makanan pada lembar kerja , dan kemudian disajikan dalam bentuk video pengamatan praktikum.

PPK : Religius, Kejujuran dan Tanggung jawab

IV. Materi Pembelajaran

Materi reguler :

Nutrisi / gizi adalah zat yang dibutuhkan makhluk hidup sebagai sumber energi, mempertahankan kesehatan, pertumbuhan dan untuk berlangsungnya fungsi normal pada setiap jaringan dan organ tubuh.

Nutrisi terdiri dari :

Makronutrien : Nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh dalam jumlah yang besar, yakni karbohidrat, protein dan lemak.

Mikronutrien : Nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh dalam jumlah yang sedikit, yakni vitamin dan mineral.

Uji bahan makanan :

| No. | Kandungan bahan makanan | Indikator | Perubahan yang terjadi |
|-----|-------------------------|--------------|-----------------------------------|
| 1 | Amilum | Iodin | Menghasilkan warna biru kehitaman |
| 2 | Glukosa | Benedict | Menghasilkan warna merah bata |
| 3 | Protein | Biuret | Menghasilkan warna ungu |
| 4 | Lemak | Kertas buram | Menerawang |

Materi pengayaan / remedial :

Materi remedial : Nutrisi yang terkandung dalam bahan makanan

Materi pengayaan : Pola makan untuk memenuhi kebutuhan energi tubuh.

V. Model , Pendekatan dan Metode

- Model : Blended Learning - Discovery Learning.
- Metode : Diskusi , tanya jawab, dan eksperimen.
- Pendekatan : saintifik

VI. Media dan Bahan

- Media : aplikasi google classroom, video demonstrasi uji makanan, google meet.
- Bahan : Indikator amilum , kertas , 4-5 jenis bahan makanan
- Sumber belajar : Buku BSE IPA kelas 8 semester 1, internet dan lingkungan

VII. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke-1

| Kegiatan | Langkah Pembelajaran | Alokasi waktu |
|---|--|----------------|
| Kegiatan Pendahuluan (<i>Asynchronous melalui google classroom</i>) | <ul style="list-style-type: none">- Guru membuka pembelajaran dengan memberi salam, ucapan syukur dan memberi motivasi kepada peserta didik melalui google classroom.- Guru mengecek kehadiran peserta didik melalui link absen yang telah disediakan.- Guru membimbing peserta didik untuk berdoa sebelum kegiatan pembelajaran.- Guru menyampaikan langkah-langkah pembelajaran hari ini melalui google classroom.- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran hari ini.- Guru menyampaikan Link google meet pada google classroom. <p>PPK : disiplin, religius, tanggungjawab.</p> | 10' |
| Kegiatan Inti (<i>synchronous dengan google meet dan asynchronous</i>) | <p>Stimulation (pemberian rangsangan) → synchronous</p> <ul style="list-style-type: none">- Melalui google meet peserta didik dan guru menyimak tayangan video mengenai demonstrasi tentang perubahan warna yang terjadi pada air rendaman kertas yang ditetesi dengan betadine. | 10' 10' |

| | | |
|--|---|---|
| <p><i>dengan google classroom)</i></p> | <p>Statement (identifikasi masalah) → synchronous</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melalui google meet peserta didik menyimak tayangan video dari guru. - Guru memfasilitasi peserta didik untuk bertanya. (misal : apakah perubahan yang terjadi akan sama , apabila yang direndam bukan kertas, namun hal lainnya seperti serbuk kayu/plastik?) - Guru membimbing peserta didik melakukan eksperimen sederhana tentang kandungan karbohidrat dan lemak dari berbagai bahan makanan yang terdapat di rumah dengan menggunakan indikator betadine dan kertas buram/HVS. <p>Data collection (pengumpulan data) → Asynchronous</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik melakukan pengamatan kandungan bahan yang terdapat dalam makanan. Dengan mengamati perubahan warna yang terjadi pada bahan makanan setelah diberi indikator (betadine) dan juga pada bahan makanan yang di oleskan pada kertas. - Peserta didik mencatat hasil penyelidikan dalam lembar kerja disertai foto hasil penyelidikan. - Peserta didik dengan bantuan literasi sumber serta melakukan konsultasi dengan guru menyelesaikan lembar kerja pengamatan. <p>Data processing (pengolahan data) → synchronous</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik bersama guru melakukan diskusi dan tanya jawab mengenai kandungan nutrisi yang terkandung dalam makanan. - Peserta didik menuliskan hasil gagasan/ide dan pemikirannya. - Peserta didik mengkomunikasikan hasil pengamatannya secara klasikal. <p>Verification (pembuktian) → synchronous</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mengecek kembali pembahasan dengan berkonsultasi bersama guru. - Peserta didik memperbaiki jawaban yang masih kurang tepat. - Peserta didik menyajikan data dalam bentuk laporan kegiatan praktikum dan hasilnya diunggah pada kolom tugas di google classroom. <p>Generalization (menarik kesimpulan) → synchronous</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan mengenai kandungan zat yang terkandung dalam bahan makanan berdasarkan indikator yang digunakan. - Peserta didik menyelesaikan kuis yang disediakan. - Guru memberikan apresiasi atas kinerja peserta didik . | <p>40'</p> <p>20'</p> <p>20'</p> <p>10'</p> |
| <p>Kegiatan Penutup</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Guru bersama peserta didik menyimpulkan materi mengenai kandungan nutrisi pada bahan makanan. - Guru memberi reward kepada siswa yang sudah aktif dalam kegiatan pembelajaran dan yang telah menyelesaikan tugas yang diberikan . - Guru menutup pembelajaran. | <p>10'</p> |

VIII. Penilaian

- Penilaian sikap
Melalui observasi selama kegiatan proses pembelajaran daring berlangsung (absensi, penggunaan tata bahasa, tanggung jawab dalam tugas, kedisiplinan kehadiran).

- Penilaian pengetahuan
Quiziz mengenai zat makanan

- Penilaian Keterampilan (unjuk kerja)

Mengetahui,
Kepala sekolah

Yasinta,S.Pd

Garut, 15 September 2020
Guru Mata Pelajaran

Elin Herlina,S.Pd