

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (1)


SMP RIMBA TERUNA KOTA BOGOR

Mata Pelajaran : IPA Kelas/Semester : VIII/ Ganjil	Alokasi Waktu : 3 JP Nama Guru : Suci Mustika Hati
KD : 3.5 Menganalisis sistem pencernaan pada manusia dan memahami gangguan yang berhubungan dengan sistem pencernaan, serta upaya menjaga kesehatan sistem pencernaan	4.5 Menyajikan hasil penyelidikan tentang pencernaan mekanis dan kimiawi
Materi : Sistem Pencernaan Pada Manusia	

IPK	
<ul style="list-style-type: none"> Memahami berbagai bahan dan zat makanan Melakukan uji bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Mengumpulkan data berdasarkan hasil pengamatan uji makanan
Tujuan Pembelajaran: (C) Melalui kegiatan pembelajaran (A) peserta didik (B) dapat menguraikan berbagai kandungan zat yang terdapat dalam makanan (D) secara tepat dengan penuh rasa ingin tahu, disiplin, percaya diri selama proses pembelajaran.	

Langkah-langkah pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran	
Model : <ul style="list-style-type: none"> Inquiry Learning 	PENDAHULUAN <ul style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam dan berdoa beserta peserta didik Guru memberi arahan peserta didik sekaligus mengabsen kehadiran siswa Menginformasikan situasi dan kondisi saat ini tentang covid-19 semakin meluas sehingga peserta didik diharuskan belajar di rumah. Guru menginformasikan kepada peserta didik bahwa kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan pada pertemuan ini adalah melakukan uji eksperimen mengenai kandungan zat pada makanan.
Metode : Luring	
Sumber Belajar : <ul style="list-style-type: none"> Internet 	

<ul style="list-style-type: none"> • Buku Guru SMP Kelas VIII • Buku Siswa SMP Kelas VIII • Sumber Bacaan lainnya • Youtube 	<p>KEGIATAN INTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada sub topik makanan dan zat – zat makanan dengan cara menyajikan contoh bahan makanan
<p>Media Pembelajaran :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HP/ Laptop 2. LKPD 3. Platform Quizziz 	 <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan materi pelajaran tentang makanan dan zat makanan • Setelah pemaparan, peserta didik diminta untuk melakukan pengamatan dan mengerjakan LKPD • Peserta didik mengkomunikasikan hasil pengamatannya dan didiskusikan dengan peserta didik yang lain • Melaksanakan evaluasi dengan menggunakan aplikasi quizziz <p>PENUTUP (20 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan reward kepada peserta didik yang sudah mengerjakan tugasnya dengan baik • Guru bersama peserta didik menyimpulkan pembelajaran, serta menyampaikan refleksi • Guru menyampaikan tugas pembelajaran berupa pengisian LKPD untuk pertemuan selanjutnya dan bersama peserta didik berdoa sebagai penutup belajar
<p>Penilaian</p>	<p>Penilaian Pengetahuan : Pengisian LKPD dan skor tes online Penilaian sikap : Melalui observasi</p>
<p>Evaluasi</p>	<p>Tes online (Quizziz) atau melalui Google Formulir</p>

Bogor, Juni 2021

Mengetahui



Kepala Sekolah,

[Signature]
 Dra. Sudremi, M.Pd.
 NUPTK.655073862300003

Guru Mata Pelajaran



Suci Mustika Hati, S.Pd.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

UJI KARBOHIDRAT DAN LEMAK PADA MAKANAN

Nama Siswa : _____
Kelas : _____

- ✚ Materi : Nutrisi Makanan
- ✚ Tujuan : Siswa dapat mengidentifikasi zat yang terkandung dalam makanan melalui kegiatan percobaan.
- ✚ Langkah Kerja Kegiatan Percobaan.

Pengamatan

A. Alat dan Bahan :

1. Nasi
2. Putih telur rebus
3. Kentang
4. Minyak
5. Kertas
6. Betadine
7. Wadah berupa mangkuk atau piring
8. Sendok atau pengaduk

B. Langkah Kerja penyelidikan :

1. Uji Karbohidrat
 - a) Siapkan wadah berupa mangkuk atau piring
 - b) Beri label pada wadah sesuai jenis makanan yang akan diletakkan di atasnya
 - c) Letakkan jenis makanan sesuai dengan nama yang telah dituliskan
 - d) Hancurkan tahu putih dan putih telur rebus secara terpisah pada masing-masing wadahnya
 - e) Tetesi semua jenis makanan dengan larutan betadine
 - f) Amati perubahan warna yang terjadi pada setiap bahan makanan
 - g) Catat hasil pengamatanmu dalam tabel yang telah disediakan
 - h) Fotolah menggunakan HP kegiatan percobaan yang kamu lakukan
2. Uji lemak
 - a) Ambil kertas yang telah disiapkan
 - b) Oleskan nasi yang telah dihaluskan pada kertas tersebut
 - c) Beri keterangan disamping bagian yang telah diolesi nasi untuk membedakan dengan bahan makanan yang lainnya
 - d) Oleskan minyak dibawah olesan nasi yang telah kamu lakukan sebelumnya dan beri juga keterangan
 - e) Lakukan hal yang sama untuk bahan makanan lainnya
 - f) Setelah semua zat makanan dioleskan pada kertas, keringkan kertas dan hadapkan pada cahaya atau lampu.
 - g) Catat hasil pengamatanmu dalam tabel yang telah disediakan
 - h) Fotolah menggunakan HP kegiatan percobaan yang kamu lakukan

Menyajikan Hasil Percobaan

Setelah kamu melakukan percobaan, catatlah hasil dari pengamatan yang kamu dapatkan pada tabel hasil pengamatan berikut ini.

Tabel Hasil Pengamatan

1. Uji karbohidrat

No	Bahan Makanan	Warna Sebelum ditetesi betadine	Warna setelah ditetesi Betadine	Kandungan Karbohidrat	
				Ada	Tidak
1	Nasi				
2	Telur				
3	Kentang				
4	Minyak				

2. Uji Lemak

No	Bahan Makanan	Kandungan Lemak Hasil yang Terlihat pada Kertas	
		Ada	Tidak
1	Nasi		
2	Telur		
3	Kentang		
4	Minyak		

Menganalisis dan Mengevaluasi Percobaan

Setelah kamu melakukan percobaan, jawablah pertanyaan berikut ini untuk menganalisis dan mengevaluasi kegiatan percobaan yang telah kalian lakukan.

1. Dari percobaan yang kamu lakukan, zat makanan apakah yang mengandung karbohidrat ?
2. Bagaimana cara kita mengetahui bahwa makanan tersebut mengandung karbohidrat ?
3. Dari percobaan yang kamu lakukan, zat makanan apakah yang mengandung lemak ?
4. Bagaimana cara kita mengetahui bahwa makanan tersebut mengandung lemak ?
5. Tuliskan kesimpulan dari kegiatan percobaan yang kamu lakukan !

Setelah semua kegiatan selesai kamu lakukan, kirimkan hasil percobaan yang telah kalian buat dalam bentuk foto menggunakan HP ke google Classroom maupun WhatsApp.
