

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)  
TES SIMULASI MENGAJAR GURU PENGGERAK**

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 4 Muara Bungo  
 Kelas/ semester : VIII/ Ganjil  
 Tema : Zat aditif dan adiktif serta dampaknya bagi kesehatan  
 Sub tema : Zat aditif  
 Pembelajaran : 1 (Satu)  
 Alokasi waktu : 1x pertemuan

**A. Tujuan Pembelajaran**

1. Setelah mengamati gambar/PPT Peserta didik dapat menjelaskan zat aditif dan fungsinya dengan tepat
2. Setelah mengamati sumber dari buku dan PPT Peserta didik dapat menganalisis macam-macam zat aditif dengan tepat
3. Setelah melakukan pengamatan dan diskusi kelompok Peserta didik dapat Menyajikan hasil pengamatan zat aditif alami dan zat aditif buatan pada pewarna, pemanis, pengawet, dan penyedap makanan dengan tepat

**B. Kegiatan pembelajaran**


Kegiatan Pendahuluan	
Orientasi	Melakukan pembukaan dengan salam pembuka, berdoa untuk memulai pembelajaran, dan memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin
Appersepsi	Memperlihatkan gambar/ppt berkaitan dengan materi zat aditif, kemudian meminta tanggapan pada peserta didik terhadap gambar/ppt yang dilihat
Motivasi	Menyampaikan motivasi tentang garis besar cakupan materi dan kegiatan yang dilakukan serta menyampaikan Teknik penilaian yang digunakan
Kegiatan Inti	
Literasi	Setelah memperhatikan gambar/ ppt tentang zat aditif dan membaca sumber belajar peserta didik dapat menjelaskan apa itu zat aditif
Critical thinking (berpikir kritis)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik duduk sesuai dengan kelompoknya</li> <li>• Guru memberikan lembar kerja(LKPD) pada masing masing kelompok dan menjelaskan langkah kerja.</li> <li>• Peserta didik mencari referensi sebagai bahan diskusi kelompok</li> </ul>
Collaboration (kolaborasi/kerja sama )	Peserta didik melakukan pengamatan berbagai jenis kemasan makan dan berdiskusi bersama anggota kelompoknya dengan berbagai sumber belajar
Communication (berkomunikasi)	Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan memberikan kesempatan kepada kelompok lain untuk memberikan tanggapan terhadap hasil diskusi yang dipresentasikan
Creativity (kreatifitas)	Peserta didik membuat catatan dari hasil diskusi dan peserta didik bertanya tentang hal-hal yang masih kurang jelas
Kegiatan Penutup	
Peserta didik Bersama guru menyimpulkan dan merefleksikan kegiatan pembelajaran, selanjutnya guru memberikan umpan balik dan penugasan serta menutup proses pembelajaran dengan mengucapkan salam.	

C. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian sikap : observasi/ pengamatan pada proses pembelajaran

No.	Nama Peserta Didik	Aspek yang Diamati			Jumlah
		Kerja Sama	Teliti	Percaya Diri	
1					
2.					

2. Penilaian pengetahuan : Tes tertulis/lisan

Indicator soal	No soal	Soal	Jawaban	Rubrik penskoran
Disajikan beberapa uraian fungsi zat, Peserta didik diminta memilih fungsi zat aditif	1.	Perhatikan pernyataan berikut ini: 1. Menambah cita rasa makanan. 2. Membuat makanan memiliki daya tahan yang lama. 3. Membuat tampilan dan warna makanan menjadi menarik 4. Meningkatkan nilai gizi makanan Pernyataan yang merupakan tujuan dari penambahan zat aditif pada makanan ialah .... A. 1 dan 3 B. 2 dan 4 C. 1, 2 dan 3 D. Semua benar	C	5
Disajikan gambar makanan, Peserta didik diminta untuk menguraikan zat aditif yang digunakan dalam makanan tersebut	2.	Perhatikan gambar makanan berikut! Berdasarkan gambar diatas,  pernyataan yang benar dalam pemanfaatan zat aditif yang digunakan dalam makanan adalah... A. Menggunakan pengawet alami/buatan yang berfungsi menampilkan makanan menjadi lebih baik B. Menggunakan pewarna alami/buatan yang berfungsi menampilkan makanan menjadi lebih baik	B	5

		<p>C. Menggunakan penyedap alami/ buatan yang berfungsi agar makanan bertahan lebih lama.</p> <p>D. makanan tersebut menggunakan pemanis alami/buatan yang berfungsi agar makanan bertahan lebih lama</p>		
--	--	---	--	--

3. Penilaian keterampilan : Tes Unjuk kerja

Nama Peserta Didik	Aspek yang dinilai			Prediket
	Kemampuan bekerja sama	Kemampuan berkomunikasi	Kemampuan menghargai pendapat teman	

# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)



Kelompok

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.



Sumber: Dok. Kemandikbud  
Gambar 3.1 Makanan dan Minuman Merupakan Asyrahah Tahan



## A. Tujuan

1. Membedakan bahan dasar dengan aditif makanan.
2. Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan jajanan kemasan .
3. Menyebutkan jenis-jenis zat aditif beserta contohnya.

## B. Langkah Kerja

- 1, Amatilah kemasan makanan yang telah disiapkan,
- 2, Bacalah komposisi pada kemasan tersebut,
- 3, Identifikasi dan klasifikasikanlah komposisi tersebut berdasarkan Bahan bacaan ke dalam lembar kerja yang telah disediakan,
- 4, Jawablah pertanyaan-pertanyaan yang ada

C. Hasil Pengamatan dan Diskusi

1, Apakah yang dimaksud dengan zat aditif

2, Tuliskan 3 macam komposisi zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan!

3, Dari data yang kamu temukan pada nomor 2, kelompokkan zat aditif tersebut pada tabel berikut!

Nama makanan	Kelompok zat aditif berdasarkan fungsinya			
	Pewarna	Pemanis	Penyedap	Pengawet

4, . Berikan 3 contoh pewarna alami yang paling aman bagi kesehatan dan sering ditemukan disekitar kita?

5, Buatlah kesimpulan dari kegiatan yang telah dilakukan