

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP BOPKRI 1 YOGYAKARTA
Kelas/semester : VIII/Ganjil
Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta dampaknya
Sub Tema : Zat Aditif serta dampaknya
Pembelajaran ke : 2
Alokasi Waktu : 3 x 40 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui kegiatan mengamati komposisi pada produk makanan kemasan, peserta didik dapat mengidentifikasi zat aditif yang bersifat alami maupun buatan dengan benar.
2. Melalui hasil identifikasi zat aditif pada produk makanan kemasan, peserta didik dapat menjelaskan fungsi zat aditif pada makanan tersebut dengan benar.
3. Melalui kegiatan browsing menggunakan internet, peserta didik dapat menjelaskan dampak zat aditif sintetis terhadap kesehatan manusia dengan benar.
4. Melalui hasil browsing tentang dampak zat aditif buatan/sintetis, peserta didik dapat membuat poster disertai slogan yang membangun tentang upaya menjaga kesehatan manusia dengan benar.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan/Sintaks	Deskripsi kegiatan	PPK/4C	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyapa siswa dengan salam dan meminta siswa memimpin doa sebelum pembelajaran 2. Guru mengajak siswa membuat kontrak belajar 3. Guru melakukan apersepsi dengan menampilkan gambar berbagai olahan makanan, kemudian guru memberikan pertanyaan singkat mengenai gambar yang disajikan 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran serta penilaian yang akan dilakukan 	Pembiasaan religius, kreatifitas, berpikir kritis	10'
Kegiatan Inti Pemberian rangsangan (stimulation) Identifikasi masalah (problem statement)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyajikan gambar makanan siap saji (naget) dan gambar makanan olahan ayam kampung yang digoreng 2. Peserta didik mengamati gambar yang disajikan, kemudian guru meminta peserta didik membuat rumusan pertanyaan berdasarkan gambar 3. Guru mengajak peserta didik berpikir, dari dua gambar yang disajikan, menurut kalian mana makanan yang lebih aman jika dikonsumsi oleh manusia? Coba jelaskan! (mengkomunikasikan) 4. Guru membantu peserta didik dalam pembentukan kelompok (Siswa yang dikelas bekerja berkelompok dengan dibimbing guru) 	Creativity and Communication Critical thinking, communication	100'

<p>Mengolah data (data processing)</p> <p>Pembuktian (verification)</p>	<p>5. Guru mempersilakan setiap siswa wajib membaca (<i>literasi</i>), mencermati dan memahami langkah kerja terlebih dahulu sebelum melakukan pengamatan</p> <p>6. Siswa dalam kelompok melakukan pengamatan pada produk makanan kemasan untuk mengidentifikasi zat aditif yang bersifat alami maupun yang bersifat sintetis/buatan.</p> <p>7. Guru memberikan arahan dan bimbingan kepada peserta didik selama melakukan pengamatan</p> <p>8. Peserta didik dalam kelompok mengasosiasi data hasil pengamatan untuk menjawab pertanyaan yang tersaji pada LKPD</p> <p>9. Guru memberikan arahan kepada peserta didik untuk membuka dan membaca materi yang tersaji pada link website maupun bahan ajar (mengumpulkan informasi) sebagai pertimbangan dalam mengolah data.</p> <p>10. Guru meminta salah satu kelompok mempresentasikan atau mengkomunikasikan hasil pengamatan dan diskusi dalam menjawab pertanyaan pada LKPD</p> <p>11. Guru meminta peserta didik memberikan tanggapan hasil presentasi yang disampaikan</p> <p>12. Guru melakukan konfirmasi hasil pengamatan dan jawaban pertanyaan pada LKPD</p>	<p>Literacy, collaboration, creativity</p> <p>Collaboration, critical thinking, literacy</p> <p>Comunication, creativity, critical thinking</p>	
<p>Penutup Menarik kesimpulan (generalization)</p>	<p>13. Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan hasil pembelajaran.</p> <p>14. Guru memberikan refleksi hasil pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>15. Guru memberikan penugasan terstruktur kepada peserta didik untuk membuat poster disertai slogan yang membangun dampak penggunaan zat aditif sintetis bagi kesehatan manusia</p> <p>16. Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam</p>	<p>Creativity, comunication</p>	<p>10'</p>

C. PENILAIAN

(Sikap)

Melalui Observasi menggunakan jurnal penilaian sikap

- a. Kerjasama ketika melakukan pengamatan untuk mengidentifikasi zat aditif yang bersifat alami maupun zat aditif yang bersifat buatan.
- b. Kreatifitas dan tanggung jawab dalam membuat poster dampak penggunaan zat aditif sintetis bagi kesehatan manusia.
- c. Disiplin dalam mengumpulkan tugas yang diberikan oleh guru.

(Pengetahuan)

Penugasan:

Peserta didik, secara kelompok mengerjakan soal yang tersaji pada LKPD berdasarkan pengamatan zat aditif alami maupun sintetis.

Tes tertulis:

Peserta didik secara mandiri mengerjakan soal tes tertulis tentang materi zat aditif beserta dampaknya bagi kesehatan manusia.

(Keterampilan)

Tes Produk: Peserta didik secara mandiri membuat poster dampak penggunaan zat aditif sintetis bagi kesehatan manusia.

Mengetahui,
Kepala SMP BOPKRI 1 Yogyakarta

Yogyakarta, 4 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

.....
NIY

Ndari Fajarwati, S.Si
NIY 013800413

BAHAN AJAR

ZAT ADITIF

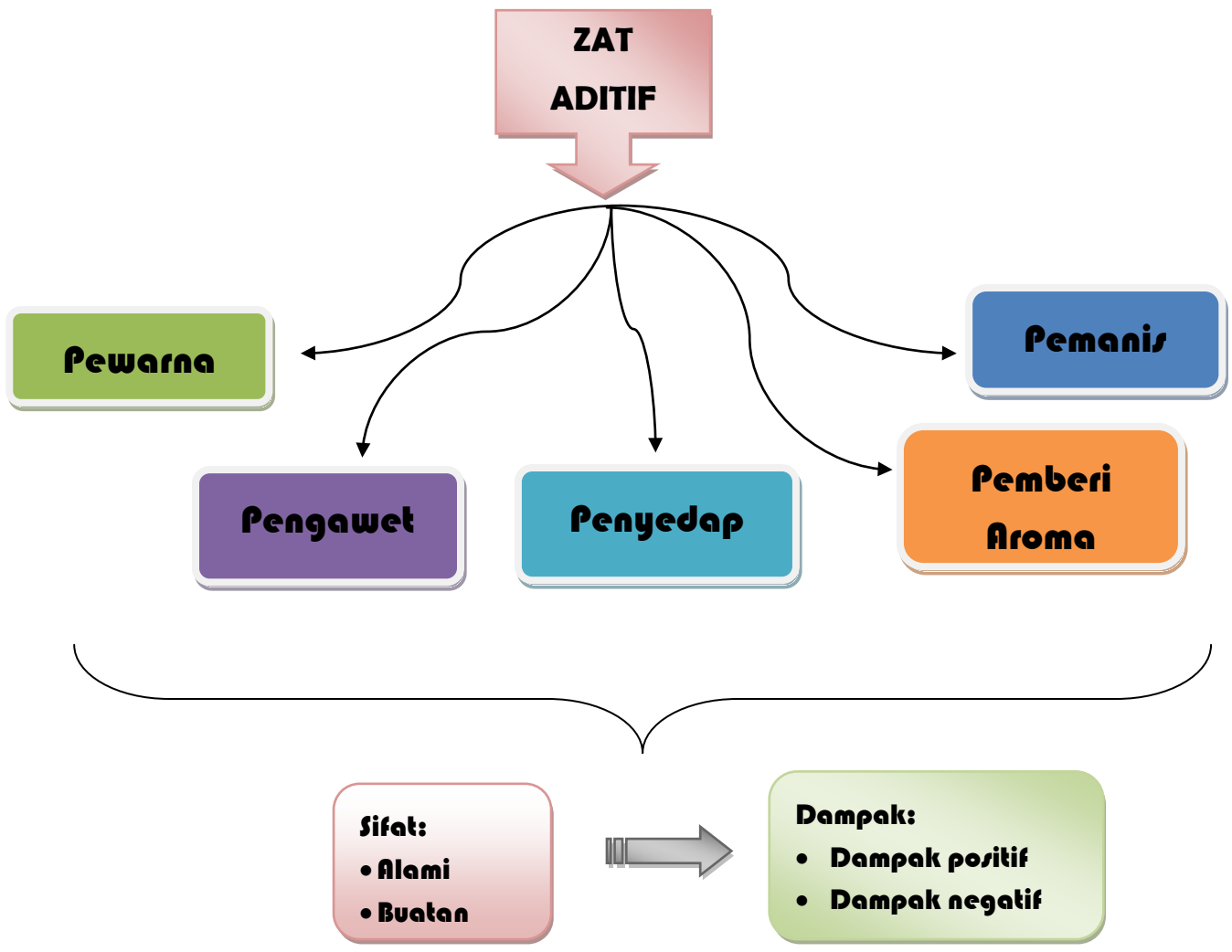
KELAS VIII SMP



Disusun Oleh:

NDARI FAJARWATI

PETA KONSEP



ZAT ADITIF

TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan membaca handout dan pembelajaran yang dilakukan, peserta didik dapat:

1. Mengidentifikasi zat aditif yang bersifat alami maupun buatan.
2. Menjelaskan fungsi zat aditif baik yang bersifat alami maupun buatan
3. Menjelaskan dampak zat aditif sintetis terhadap kesehatan manusia
4. Membuat poster tentang upaya menjaga kesehatan manusia dari berbagai zat aditif buatan/sintetis

Penggunaan Zat Aditif

Makanan dibuat sedemikian rupa agar terasa lezat, terlihat menarik, dan tahan lama. Untuk mencapai tujuan tersebut, pada makanan ditambahkan berbagai bahan kimia yang dinamakan zat aditif.

Zat aditif adalah bahan yang dicampurkan/ditambahkan ke dalam makanan saat pengolahan yang bertujuan untuk:

- meningkatkan kualitas makanan
- menambahkan kelezatan
- mengawetkan makanan
- menyedapkan makanan
- meningkatkan nilai gizi
- mewarnai makanan
- mengentalkan makanan
- menjaga kestabilan makanan

Zat Aditif berdasarkan Bahan

Berdasarkan bahannya, zat aditif menjadi dua jenis, yaitu:

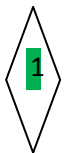
1. Zat aditif alami

Zat aditif alami merupakan zat aditif yang bisa diperoleh dari alam, seperti daun salam, daun pandan, kunyit, jahe, gula aren, dan asam.

2. Zat aditif buatan (sintetis)

Zat aditif sintetis merupakan zat yang dibuat dengan serangkaian proses kimia. Zat yang diperoleh dari proses kimia ini jika dikonsumsi secara berlebihan dapat menimbulkan efek yang negatif terhadap kesehatan tubuh.

Jenis-jenis Zat Aditif



1. Pewarna



- Pewarna alami

- a. daun pandan/suji (klorofil): warna hijau
- b. gula merah/karamel: warna coklat
- c. cabai/tomat/paprika mengandung kapxantin: warna merah
- d. wortel mengandung beta karoten: warna kuning
- e. bit mengandung antosianin: warna merah (asam) dan abu violet (basa)
- f. kunyit: warna kuning

- Pewarna buatan
 - a. *amarant* (pewarna merah)
 - b. *tartrazine* (pewarna kuning)
 - c. *erythrosine* (pewarna merah)
 - d. *fast green FCF* (pewarna hijau)
 - e. *sunset yellow* (pewarna kuning)
 - f. *brilliant blue* (pewarna biru)
 - g. *Indigotine* (biru)
 - h. *rhodamin*
 - i. *carmoisine*



Pemanis



- Pemanis alami
 1. *Pemanis nutritif*: pemanis yang menghasilkan kalori
 - dari tanaman (sukrosa/gula tebu, gula bit, xylitol dan fruktosa)
 - dari hewan (laktosa, madu)
 - dari hasil penguraian karbohidrat (sirop glukosa, dekstrosa, sorbitol)
 2. *Pemanis nonnutritif*: pemanis alami yang tidak menghasilkan kalori
 - dari tanaman (steviosida)
 - dari kelompok protein (miralin, monellin, thaumatin)

- Pemanis buatan
 1. aspartam: 200 x dari gula
 2. sakarin/gula biang: 500-800 x dari gula
 3. siklamat : 20-80 x dari gula
 4. sorbitol: pemanis kismis, selai/jeli
 5. dulsin: 250 x dari gula
 6. kalium acesulfam: 200 x dari gula



Pengawet



- Pengawet alami
 1. garam
 2. cuka
 3. gula
 4. asam

- Pengawet buatan

- aman digunakan

Natrium nitrat	Daging olahan
Natrium nitrit	Daging awetan dan kornet kalengan
Asam benzoat	Minuman ringan dan kecap
Asam propionate	Roti
Kalium benzoat	Kecap dan saos

- berbahaya

boraks, formalin dan rhodamin-B: tahu, bakso, mie, buah-buahan

Natamysin: daging, keju

Kalium asetat: makanan asam

Butil Hidroksi Anisol (BHA): sosis, pizza, teh instan, kripik kentang

4

Penyedap



- Penyedap alami
 - santan kelapa, susu sapi, dan kacang-kacangan.
 - lengkuas, ketumbar, cabai, kayu manis, terasi, pala, serai, jahe, merica, lada, bawang bambay, bawang putih, laos, kunyit dan daun salam

- Penyedap buatan

Monosodium Glutamat (MSG) yang biasanya lebih dikenal dengan nama vetsin, jika dikonsumsi secara berlebihan, maka dapat menimbulkan penyakit **Chinese Restaurant Syndrome** yang dapat menyebabkan tubuh mudah lelah, pusing kepala, atau sesak napas.

5

Pemberi aroma



- Pemberi aroma alami
 - minyak atsiri, dan vanili

- Pemberi aroma buatan
 1. isoamil asetat: aroma pisang ambon
 2. oktil asetat: aroma jeruk
 3. isoamil valerant/kaproat: aroma apel
 4. etilbutirat: aroma nanas
 5. metil antranilat: aroma buah anggur

Dampak Zat Aditif

Penggunaan zat aditif pada makanan seringkali menimbulkan berbagai dampak negatif. Dampak yang paling sering muncul adalah dari penggunaan bahan aditif sintetik karena menggunakan bahan kimia hasil olahan industri.

- ➔ Bahan pengawet bila dikonsumsi terus-menerus dapat berakibat keracunan dengan gejala muntah-muntah, diare, dan bahkan dapat menyebabkan kematian karena bersifat karsinogen.
- ➔ Penyedap rasa MSG menyebabkan *Chinese Restaurant Syndrome* (CRS) akan mengalami gejala-gejala sebagai berikut : merasa kesemutan pada punggung dan leher, rahang bawah, leher bawah terasa panas, wajah berkeringat, sesak dada bagian bawah, dan pusing kepala.
- ➔ Zat pewarna sintesis bersifat racun jika digunakan dalam pewarna makanan karena dapat memicu pertumbuhan zat karsinogenik yang menyebabkan munculnya penyakit kanker.
- ➔ Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan pemanis buatan (sakarín dan siklamat) dapat mengakibatkan tumor kantung kemih. Pemanis buatan yan lain dapat menyebabkan diabetes melitus (sakit gula).

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

ZAT ADITIF

Nama Anggota Kel. :

Kelas :

Hari/Tanggal :

A. Tujuan Pembelajaran

1. Mengidentifikasi zat aditif yang bersifat alami maupun buatan.
2. Menjelaskan fungsi zat aditif baik yang bersifat alami maupun buatan.
3. Menjelaskan dampak zat aditif sintetis terhadap kesehatan manusia.
4. Membuat poster dampak penggunaan zat aditif sintetis bagi kesehatan.

B. Bahan (Makanan Kemasan)

1. Produk Kacang Atom Garuda
2. Produk Kacang Koro Dua Kelinci



Mengidentifikasi Zat Aditif pada Makanan Kemasan



Cara Kerja:

Produk Kacang Atom Garuda

- Bacalah dengan cermat komposisi yang tertera pada kemasan produk kacang atom garuda.
- Lakukan identifikasi, kemudian tentukan yang termasuk zat aditif alami maupun zat aditif buatan yang tertera pada bagian komposisi tersebut, selanjutnya catat hasilnya pada tabel pengamatan.

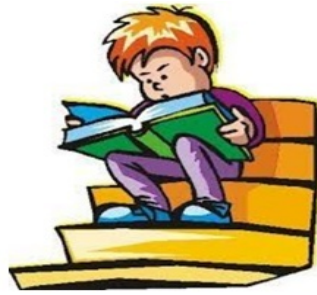
Produk Kacang Karo Dua Kelinci

- Bacalah dengan cermat komposisi yang tertera pada kemasan produk kacang karo dua kelinci.
- Lakukan identifikasi, kemudian tentukan yang termasuk zat aditif alami maupun zat aditif buatan yang tertera pada bagian komposisi tersebut, selanjutnya catat hasilnya pada tabel pengamatan.



Tabel Hasil Pengamatan:

Jenis Produk	Zat Aditif Alami	Zat Aditif Buatan/Sintetis
Kacang Atom Garuda		
Kacang Karo Dua Kelinci		



Silakan membuka materi berikut, sebagai bahan untuk menjawab pertanyaan:

1. <https://www.alodokter.com/memahami-zat-aditif-pada-makanan-kegunaan-serta-efek-sampingnya>
2. <https://www.kelaspintar.id/blog/edutech/pengertian-zat-aditif-dan-klasifikasinya-2657/>
3. <https://www.lemonilo.com/amp/blog/tbhq-menyebabkan-banyak-penyakit-untuk-tubuh>
4. Bahan ajar tentang Zat Aditif



Pertanyaan:

1. a. Berdasarkan data hasil pengamatan, apakah kedua produk makanan kemasan mengandung zat aditif sintetis/buatan?, Produk yang mana yang paling banyak mengandung zat aditif sintetis?
.....
.....

- b. Berdasarkan data hasil pengamatan, jelaskan fungsi dari zat aditif yang kalian tuliskan! (masing-masing tuliskan 1 saja)

Kacang atom garuda:

Zat aditif alami:, Fungsinya:

Zat aditif sintetis:, Fungsinya:

Kacang karo dua kelinci:

Zat aditif alami:, Fungsinya:

Zat aditif sintetis:, Fungsinya:

- c. Berdasarkan data hasil pengamatan, jelaskan dampak dari zat aditif sintetis yang terdapat pada masing-masing kemasan! (masing-masing tuliskan 1 saja)

Kacang atom garuda:

- Zat aditif sintetis:,

Dampak jangka pendek:

Dampak jangka panjang:

Kacang karo dua kelinci:

Zat aditif sintetis:

Dampak jangka pendek:

Dampak jangka panjang:

d. Berdasarkan data hasil pengamatan, apa yang bisa kalian simpulkan berkaitan dengan kandungan zat aditif sintetis pada kacang atom garuda dan kacang karo dua kelinci!

.....
.....
.....
.....
.....

PENUGASAN MANDIRI TERSTRUKTUR

Tugas:

“Lakukan browsing tentang bahaya dari berbagai jenis zat aditif buatan atau sintetis, kemudian buatlah poster dilengkapi slogan yang membangun dalam upaya untuk menjaga kesehatan manusia”

Contoh:

Zat aditif yang dipilih ajinomoto



Silakan gambar produk ajinomoto tersebut, berikan slogan/kata-kata yang membangun berkaitan dengan menjaga kesehatan manusia.

Kriteria Penilaian:

No	Kriteria Penilaian	4	3	2	1
1.	Tulisan	Sangat rapi, singkat, padat, jelas, bermakna	Cukup rapi, kurang singkat, makna kurang jelas	Kurang rapi, kurang singkat, tidak bermakna	Tidak disertai tulisan
2.	Gambar	Sangat sesuai dengan tema, rapi, bersih, menarik	Sesuai dengan tema, rapi, bersih, tetapi tidak menarik	Kurang sesuai dengan tema, Tidak rapi	Tidak disertai gambar
3.	Konsep (Isi yang bersifat ajakan)	Sangat sesuai dengan konsep	Sesuai dengan konsep	Tidak sesuai dengan konsep	Tidak mencantumkan unsur konsep
4.	Estetika	Paduan gambar, tulisan, warna sangat serasi	Paduan tulisan gambar, warna serasi	Paduan tulisan, gambar, warna kurang serasi	Paduan tulisan, gambar, warna sangat tidak serasi



PENILAIAN

Sikap

JURNAL PERKEMBANGAN SIKAP SOSIAL

Sekolah : SMP BOPKRI 1 Yogyakarta
Mata Pelajaran : IPA
Kelas/Semester : VIII/
Kurikulum : 2013
Tahun Pelajaran : 2021 / 2022

No	Waktu	Nama Peserta Didik	Catatan Perilaku	Butir Sikap	TTD	Tindak Lanjut
1				Kerjasama		
2				Kreatifitas		
3				Tanggung jawab		
				Kedisiplinan		
dst						

Pengetahuan

a. Teknik Penilaian: Penugasan

Rubrik :

No	Indikator	Aspek yang dinilai	Skor
1.	Hasil pengamatan	3 = Menyajikan data hasil pengamatan dengan lengkap 2 = Menyajikan data hasil pengamatan kurang lengkap 1 = Tidak menyajikan data hasil pengamatan	
2.	Jawaban pertanyaan	3 = Menuliskan jawaban dari semua pertanyaan yang tersedia 2 = Menuliskan sebagian jawaban dari pertanyaan yang tersedia 1 = tidak menuliskan jawaban dari semua pertanyaan yang tersedia	
3.	Ketepatan menjawab pertanyaan	3 = Menjawab pertanyaan berdasarkan data hasil pengamatan, teori 2 = Menjawab pertanyaan tidak berdasarkan hasil pengamatan, tapi berdasarkan teori 1 = Menjawab pertanyaan tidak berdasarkan hasil pengamatan maupun teori	
4.	Mempresentasikan hasil pengamatan	3 = Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan benar secara substantif, bahasa mudah dimengerti, dan disampaikan secara percaya diri 2 = Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan benar secara substantif, bahasa mudah dimengerti, dan disampaikan kurang percaya diri	

		1 = Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan benar secara substantif, bahasa sulit dimengerti, dan disampaikan tidak percaya diri	
Total Skor			

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{12} \times 100$$

b. Teknik Penilaian: Tes Tertulis

Mata Pelajaran : IPA
 Kelas : VIII
 Bentuk/Jumlah Soal : 15 Pilihan Ganda

Kisi-kisi tes tertulis

Kompetensi Dasar	Materi/topik	Indikator Soal	Level kognitif	No. Soal
3.5 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	Zat aditif: Pengawet	Disajikan pernyataan tentang komposisi pada makanan kemasan, peserta didik dapat menganalisis zat pengawet yang terdapat pada komposisi makanan dengan benar	L3	1
		Disajikan gambar saos tomat dalam kemasan, peserta didik dapat menganalisis zat aditif yang digunakan untuk pengawet pada saos tomat dengan benar	L3	2
	Zat aditif: Pemanis	Disajikan pernyataan tentang daftar bahan makanan, peserta didik dapat menentukan bahan pemanis sintetis untuk pembuatan minuman dengan benar	L2	3
		Disajikan gambar permen lolipop, peserta didik dapat menentukan zat pemanis sintetis pada permen lolipop dengan benar	L2	4
	Zat aditif: Penyedap	Disajikan pernyataan tentang komposisi pada produk makanan kemasan, peserta didik dapat mengidentifikasi penyedap sintetis yang tertera pada komposisi dengan benar	L2	5
	Zat aditif: Pewarna	Disajikan gambar mie kering, peserta didik dapat menentukan jenis zat aditif yang digunakan sebagai pewarna dengan benar	L2	6
		Disajikan komposisi pada minuman kemasan, peserta didik dapat mengidentifikasi pewarna sintetis yang tertera pada komposisi dengan benar	L3	7
	Dampak zat aditif sintetis	Disajikan pernyataan tentang penggunaan MSG, peserta didik dapat menentukan dampak negatif bagi kesehatan dengan benar	L2	8

Petunjuk:

Pilihlah salah satu jawaban yang paling benar dari soal berikut!

Soal:

1. Perhatikan kandungan pada makanan kemasan berikut:

Gula, nata de coco, karagenan, asam sitrat, perisa sari buah, kalium sorbat, ponceau 4R Cl 16255, kuning FCF Cl 15985, tartrazin Cl 19140, Biru berlian Cl 42090, Carmoisine Cl 14720

Zat pengawet yang ditambahkan pada makanan tersebut adalah

- karagenan
- nata de coco
- kalium sorbat
- carmoisine Cl 14720

2. Perhatikan gambar berikut!



Zat aditif yang digunakan untuk pengawet makanan seperti pada gambar adalah

- monosodium glutamat
- natrium benzoat
- tartrazin
- sakarín

3. Perhatikan daftar bahan makanan berikut:

- siklamat
- asam sorbat
- sakarín
- etil butirat

Bahan pemanis buatan yang dimanfaatkan dalam pembuatan minuman adalah

- 1 dan 2
- 1 dan 3
- 2 dan 4
- 3 dan 4

4. Perhatikan gambar berikut:



Zat pemanis sintetis yang terdapat dalam produk tersebut adalah

- sakarín
- tartrazin
- natrium benzoat
- monosodium glutamat

5. Berikut ini merupakan data komposisi pada kemasan produk makanan:
tepung terigu, tapioka, minyak nabati, gula, garam, pengembang, monosodium glutamat, rempah-rempah dan perisa kentang.

Bahan penyedap sintetis yang terdapat pada makanan tersebut adalah

- minyak nabati
 - perisa kentang
 - rempah-rempah
 - monosodium glutamat
6. Perhatikan gambar berikut:



Zat aditif yang biasa digunakan untuk pewarna makanan pada gambar adalah

- natrium benzoat
 - monosodium
 - aspartam
 - kunyit
7. Perhatikan daftar kandungan minuman kemasan berikut:
gula, asam sitrat, natrium sitrat, natrium karboksimetil selulosa, perisa jeruk, honey powder, kuning FCF Cl 15985, tartrazin Cl 19140, vitamin, mineral, aspartam dan acesulfam.
Zat pewarna sintetis yang ditambahkan pada minuman kemasan tersebut adalah
- tartrazin Cl 19140
 - honey powder
 - perisa jeruk
 - asam sitrat
8. Efek samping mengkonsumsi MSG secara berlebihan dan terus-menerus adalah dapat menyebabkan penyakit
- gagal ginjal
 - hipertensi
 - kanker
 - diabetes

KUNCI JAWABAN

- | | |
|------|------|
| 1. C | 6. D |
| 2. B | 7. A |
| 3. B | 8. C |
| 4. A | |
| 5. D | |

Nilai = $\frac{\text{Jumlah jawaban benar} \times 100}{8}$

Keterampilan

Teknik Penilaian: Produk

Rubrik :

No.	Indikator	Aspek yang Dinilai	Skor
1.	Penulisan	4 = Sangat rapi, singkat, padat, jelas, bermakna 3 = Cukup rapi, kurang singkat, makna kurang jelas 2 = Kurang rapi, Kurang singkat, tidak bermakna 1 = Tidak disertai tulisan	
2.	Gambar	4 = Sangat sesuai dengan tema, rapi, bersih, menarik 3 = Sesuai dengan tema, rapi, bersih, tetapi tidak menarik 2 = Kurang sesuai dengan tema, tidak rapi 1 = Tidak disertai gambar	
3.	Slogan (Isi yang bersifat ajakan)	4 = Sangat sesuai dengan tema 3 = Cukup sesuai dengan tema 2 = Kurang sesuai dengan tema 1 = Tidak mencantumkan slogan	
4.	Estetika	4 = Paduan gambar, tulisan, warna sangat serasi 3 = Paduan gambar, tulisan, warna cukup serasi 2 = Paduan gambar, tulisan, warna kurang serasi 1 = Paduan gambar, tulisan, warna tidak serasi	
Total Skor			

Nilai = $\frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{16}} \times 100$