

## **Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**

Satuan Pendidikan : SMP  
Kelas/Semester : VIII/1  
Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta Dampaknya  
Subtema : Zat Aditif dalam Makanan  
Pembelajaran ke : 1  
Alokasi Waktu : 10 Menit

### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah diajarkan materi tentang zat Aditif dalam Makanan, peserta didik diharapkan dapat:

- Membedakan zat aditif alami dan zat aditif buatan dalam makanan dengan tepat
- Menjelaskan jenis – jenis zat aditif alami dan zat aditif buatan dalam makanan dengan tepat
- Mengidentifikasi zat aditif yang terdapat dalam makanan dengan tepat

### **B. Kegiatan Pembelajaran**

#### 1. Kegiatan Awal

- Guru mengucapkan salam dan menugaskan ketua kelas untuk memimpin doa
- Guru memeriksa kehadiran peserta didik sambil mengenal karakteristik peserta didik
- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran hari ini

#### 2. Kegiatan Inti

- Guru membagi peserta didik ke dalam kelompok belajar
- Guru menjelaskan tentang pembagian zat aditif beserta contohnya
- Guru membagikan LKPD ke setiap kelompok belajar
- Guru membimbing peserta didik dalam mengerjakan LKPD
- Perwakilan 1 kelompok presentasi hasil diskusinya dan kelompok lain memberi tanggapan

#### 3. Kegiatan Akhir

- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan
- Guru memberikan gambaran tentang materi selanjutnya
- Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam

### **C. Penilaian Pembelajaran**

1. Penilaian pengetahuan: tes tertulis dalam bentuk uraian
2. Penilaian sikap: lembar observasi dan keaktifan peserta didik
3. Penilaian keterampilan: unjuk kerja dalam diskusi kelompok

Mengetahui.  
Kepala SMP Negeri 4 Langkahan

Langkahan, 17 Juli 2021  
Guru Mata Pelajaran IPA

.....

**Laily Mardiana, S.Pd**

# LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Cermatilah resep masakan berikut untuk menjawab soal 1 – 4

Ibu Rita membuat masakan “Semur Daging” dengan menggunakan bahan dan bumbu – bumbu sebagai berikut:

**Bahan:**

- Daging
- Kentang

**Bumbu:**

- Kunyit, jahe, lengkuas
- Bawang merah, bawang putih
- Ketumbar
- Kecap
- Gula merah
- Bumbu penyedap (MSG)
- Daun salam

- 
1. Zat aditif buatan yang terdapat pada bumbu “Semur Daging” tersebut adalah.....
    - a. Kunyit
    - b. Kecap
    - c. Ketumbar
    - d. Bumbu penyedap
  2. Zat aditif buatan yang ditambahkan pada masakan tersebut berfungsi untuk.....  
(jawaban lebih dari satu)
    - Menambah cita rasa masakan
    - Memberi warna pada makanan
    - Membuat makanan jadi tahan lama
    - Meningkatkan selera makan
    - Meningkatkan produksi cairan lambung
    - Membuat makanan terasa manis
    - Membuat makanan menjadi menarik
  3. Zat aditif alami yang terdapat pada bumbu “Semur Daging” Ibu Rita adalah.....
  4. Pak Agus adalah seorang penderita diabetes mellitus. Menurut dokter, Pak Agus harus menjaga kadar gula darahnya agar tidak berlebih. Tetapi Pak Agus masih bisa mengonsumsi makanan manis, hanya saja ada beberapa hal yang harus diperhatikan. Seperti mengganti pemanis alami dengan pemanis sintetik. Berdasarkan hal tersebut, masih bolehkah Pak Agus mengonsumsi semur daging buatan Ibu Rita? Jelaskan jawabanmu.  
.....  
.....  
.....

5. Hubungkanlah bahan – bahan alami berikut dengan warna alami yang dihasilkannya.

- |            |                       |                       |         |                       |                       |        |
|------------|-----------------------|-----------------------|---------|-----------------------|-----------------------|--------|
| Daun suji  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Hijau   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Kunyit |
| Buah naga  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Cokelat | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Pandan |
| Gula merah | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Kuning  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Bit    |
| Wortel     | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Merah   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | Bayam  |

6. Diketahui komposisi makanan ringan sebagai berikut:

**INFORMASI NILAI GIZI**  
 Takaran Saji 30 g  
 Jumlah Sajian per Kemasan ± 2,5

JUMLAH PERSAJIAN	
Energi Total	170 kkal
Energi dari Lemak	100 kkal
	%AKG*
Lemak Total 11 g	18 %
Protein 1 g	2 %
Karbohidrat Total 16 g	5 %
Serat Pangan 2 g	8 %
Gula 1 g	
Natrium 160 mg	7 %

\*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2000 kkal. Kebutuhan energi anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah.

**KOMPOSISI:** Kentang (60%), Minyak Kelapa Sawit (mengandung antioksidan Butil Hidrokinon Tersier (TBHQ)), Bumbu Rasa Rumput Laut (mengandung Gula, Garam, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat, Rumput Laut (1%), Perisa Alami (mengandung antioksidan tokoferol))

Yang merupakan zat aditif adalah

- .....
- .....
- .....
- .....

## Penilaian Pembelajaran

### 1. Penilaian Pengetahuan

- Teknik Penilaian : tes tulis
- Bentuk Instrumen : uraian
- Kisi – kisi

No.	Indikator	Jumlah Butir Soal	Nomor Butir Soal
1.	Menjelaskan jenis zat aditif alami dalam makanan	1	1
2.	Menjelaskan jenis zat aditif buatan dalam makanan	1	2
3.			

### 2. Penilaian Sikap

- Teknik Penilaian : pengamatan
- Bentuk Instrumen : lembar observasi

No.	Nama Peserta Didik	Sikap				
		Disiplin	Jujur	Teliti	Berani	Bertanggungjawab
1.						

Skor penilaian sikap diisi dengan angka 1 – 4

1 = kurang    2 = cukup    3 = baik    4 = sangat baik

### 3. Penilaian Keterampilan

- Teknik Penilaian : pengamatan
- Bentuk Instrumen : lembar observasi

No.	Nama Peserta Didik	Keterampilan				Rata – Rata Skor
		Kemampuan Mengidentifikasi	Komunikasi dengan Teman	Keaktifan dalam Diskusi	Penyajian Laporan	
1.						

Skor diisi 0 - 100