

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### ( Kombinasi Luring dan Daring)

Satuan Pendidikan : SMP Pangudi Luhur 1 Klaten

Mata Pelajaran : IPA

Kelas / Semester : VIII (Delapan) / Gasal

Tahun Pelajaran : 2020/2021

Tema : Zat aditif dan zat adiktif

Sub Tema : Zat aditif dalam makanan dan minuman

Pembelajaran ke : 2

Alokasi waktu : 2 x 40 menit

#### A. Tujuan Pembelajaran:

KD 3		KD 4	
3.6	Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan.	4.6	Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan.
Tujuan Pembelajaran		Tujuan Pembelajaran	
1	Setelah mengikuti proses pembelajaran peserta didik dapat menyebutkan jenis zat aditif dalam makanan dan minuman kemasan.	1	Setelah berdiskusi peserta didik dapat menyajikan data hasil pengamatan jenis zat aditif pada makanan dan minuman kemasan.
2	Setelah mengikuti proses pembelajaran peserta didik dapat membedakan zat aditif alami dan buatan dalam makanan dan minuman kemasan.	2	Peserta didik dapat mempresentasikan data hasil pengamatan jenis zat aditif pada makanan dan minuman kemasan.

## B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
2. Metode Pembelajaran : Pengamatan, Diskusi, Penugasan dan Presentasi
3. Langkah - langkah pembelajaran :

### 1 . Pertemuan Kedua (2 x 40 Menit)

#### Kegiatan Pendahuluan (5 Menit)

**Guru :**

#### **Orientasi**

- ❖ Melakukan pembukaan dengan salam pembuka, memanjatkan *syukur* kepada Tuhan YME dan berdoa untuk memulai pembelajaran.
- ❖ Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap **disiplin**
- ❖ Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran.

#### **Aperpepsi**

- ❖ Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya
- ❖ Mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitannya dengan pelajaran yang akan dilakukan.

#### **Motivasi**

- ❖ Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari.
- ❖ Apabila materi tema/projek ini kerjakan dengan baik dan sungguh-sungguh ini dikuasai dengan baik, maka peserta didik diharapkan dapat menjelaskan tentang materi :
  - *Zat aditif dalam makanan dan minuman.*
- ❖ Menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan yang berlangsung.

#### **Pemberian Acuan**

- ❖ Memberitahukan materi pelajaran yang akan dibahas tentang *Zat aditif dalam makanan dan minuman.*
- ❖ Pembagian kelompok 6 belajar, setiap kelompok terdiri dari 5 orang .
- ❖ Menjelaskan mekanisme pelaksanaan pengalaman belajar sesuai dengan langkah-langkah pembelajaran.

<b>Kegiatan Inti (70 Menit)</b>	
<b>Sintak Model Pembelajaran</b>	<b>Kegiatan Pembelajaran</b>
Stimulation  (stimulasi/  pemberian  rangsangan)	<p style="text-align: center;"><b><u>KEGIATAN LITERASI</u></b></p> <p>Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik materi zat aditif dalam makanan dan minuman dengan cara :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>Melihat</b> Menayangkan power point atau sway tentang Zat aditif dalam makanan dan minuman.</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Mengamati</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Lembar kerja materi Zat aditif dalam makanan dan minuman.</li> <li>➢ Pemberian contoh-contoh materi Zat aditif dalam makanan dan minuman untuk dapat dikembangkan peserta didik, dari media interaktif, dsb</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>Membaca.</b> Mencermati LKPD zat aditif dalam makanan dan minuman kemudian mencari sumber materi dari buku paket, buku pendamping, internet maupun file materi dari guru.</li> <li><input type="checkbox"/> <b>Mendengar</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Pemberian materi Zat aditif dalam makanan dan minuman oleh guru.</li> <li>➢ Peserta didik diberi pertanyaan:               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Apakah kalian tertarik pada makanan tersebut?</li> <li>✓ Apa rasa makanan yang ada dalam gambar?</li> <li>✓ Apa komposisi makanan yang terdapat dalam gambar?</li> </ul> </li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> <b>Menyimak</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Penjelasan materi dan pertanyaan Zat aditif dalam makanan dan minuman untuk melatih rasa <i>syukur</i>, kesungguhan dan <i>kedisiplinan</i>, ketelitian, mencari informasi.</li> <li>✓ Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya.</li> </ul> </li> </ul>
Problem statemen  (pertanyaan/  identifikasi  masalah)	<p style="text-align: center;"><b><u>CRITICAL THINKING (BERPIKIR KRITIS)</u></b></p> <p>Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk melakukan pengamatan terhadap beberapa bungkus kemasan makanan dan minuman.</p>
Data collection  (pengumpulan  data)	<p style="text-align: center;"><b><u>KEGIATAN LITERASI</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Peserta didik mencermati penjabaran tugas dalam LKPD</li> </ul>

	<p style="text-align: center;"><b><u>COLLABORATION (KERJASAMA)</u></b></p> <p>Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Mengumpulkan informasi</b></li> </ul> <p>Peserta didik bersama kelompok melakukan pengamatan komposisi bahan makanan dan minuman kemasan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Mendiskusikan</b></li> </ul> <p>Peserta didik dan bersama kelompok melengkapi data hasil pengamatan dalam LKPD.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Mempresentasikan ulang</b></li> </ul> <p>Peserta didik bersama kelompok mengkomunikasikan secara lisan atau mempresentasikan data hasil pengamatan dengan rasa <i>percaya diri tentang zat aditif dalam makanan dan minuman</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Saling tukar informasi</b> tentang materi :  <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i> dengan ditanggapi aktif oleh peserta didik dari kelompok lainnya sehingga diperoleh sebuah pengetahuan baru yang dapat dijadikan sebagai bahan diskusi kelompok kemudian dengan menggunakan metode ilmiah yang terdapat pada buku pegangan peserta didik atau pada lembar kerja yang disediakan dengan cermat untuk mengembangkan sikap teliti, jujur, sopan, menghargai pendapat orang lain, kemampuan berkomunikasi, menerapkan kemampuan mengumpulkan informasi melalui berbagai cara yang dipelajari dan mengembangkan kebiasaan belajar.</li> </ul>
<p>Data processing (pengolahan Data)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>COLLABORATION (KERJASAMA) dan CRITICAL THINKING (BERPIKIR KRITIS)</u></b></p> <p>Peserta didik dalam kelompoknya berdiskusi mengolah data hasil pengamatan dengan cara:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Berdiskusi</b> tentang data dari Materi :  <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i></li> <li>❖ <b>Mengolah informasi</b> dari materi <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i> yang sudah dikumpulkan dari hasil kegiatan mengamati dan kegiatan mengumpulkan informasi yang sedang berlangsung dengan bantuan pertanyaan-pertanyaan pada LKPD.</li> <li>❖ Peserta didik mengerjakan beberapa soal mengenai materi <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i>.</li> </ul>

<p>Verification (pembuktian)</p>	<p><b><u>CRITICAL THINKING (BERPIKIR KRITIS)</u></b></p> <p>Peserta didik mendiskusikan hasil pengamatannya dan memverifikasi hasil pengamatannya dengan data-data atau teori pada buku sumber melalui kegiatan :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Menambah keluasan dan kedalaman sampai kepada pengolahan informasi yang bersifat mencari solusi dari berbagai sumber yang memiliki pendapat yang berbeda sampai kepada yang bertentangan untuk mengembangkan sikap jujur, teliti, disiplin, taat aturan, kerja keras, kemampuan menerapkan prosedur dan kemampuan berpikir induktif serta deduktif dalam membuktikan tentang materi : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i></li> </ul> </li> </ul> <p><b>antara lain dengan</b> : Peserta didik dan guru secara bersama-sama membahas jawaban soal-soal yang telah dikerjakan oleh peserta didik.</p>
<p>Generalization (menarik kesimpulan)</p>	<p><b><u>COMMUNICATION (BERKOMUNIKASI)</u></b></p> <p>Peserta didik berdiskusi untuk menyimpulkan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Menyampaikan hasil diskusi tentang materi <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i> berupa kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya untuk mengembangkan <i>sikap jujur, teliti, toleransi, kemampuan berpikir sistematis, mengungkapkan pendapat dengan sopan.</i></li> <li>❖ Mempresentasikan hasil diskusi kelompok secara klasikal tentang materi : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i></li> </ul> </li> <li>❖ Mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan tentang materi <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i> dan ditanggapi oleh kelompok yang mempresentasikan.</li> <li>❖ Bertanya atas presentasi tentang materi <i>zat aditif dalam makanan dan minuman</i> yang dilakukan dan peserta didik lain diberi kesempatan untuk menjawabnya.</li> </ul> <p><b><u>CREATIVITY (KREATIVITAS)</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Menyimpulkan tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan berupa : Kesimpulan hasil pengamatan secara <i>tertulis</i> tentang materi : <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i></li> </ul> </li> <li>❖ Menjawab pertanyaan tentang materi <i>zat aditif dalam makanan dan minuman</i> yang terdapat pada buku pegangan peserta didik atau lembar kerja yang telah disediakan.</li> <li>❖ Bertanya tentang hal yang belum dipahami, atau guru melemparkan beberapa pertanyaan kepada peserta didik berkaitan dengan materi <i>zat aditif dalam makanan dan minuman</i> yang akan selesai dipelajari</li> <li>❖ Menyelesaikan latihan soal untuk materi <i>zat aditif dalam makanan dan minuman</i> yang telah disediakan secara individu untuk mengecek penguasaan materi pelajaran peserta didik.</li> </ul>

**Catatan :** Selama pembelajaran *Zat aditif dalam makanan dan minuman* berlangsung, guru mengamati sikap peserta didik dalam pembelajaran yang meliputi sikap: *nasionalisme, disiplin, rasa percaya diri, berperilaku jujur, tangguh menghadapi masalah tanggungjawab, rasa ingin tahu, peduli lingkungan*

### Kegiatan Penutup (5 Menit)

#### **Peserta didik :**

- ❖ Membuat resume (**CREATIVITY**) dengan bimbingan guru tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran tentang materi *zat aditif dalam makanan dan minuman* yang baru dilakukan.
- ❖ Mengagendakan pekerjaan rumah untuk materi pelajaran *zat aditif dalam makanan dan minuman* yang baru diselesaikan.
- ❖ Mengagendakan materi atau tugas proyek/produk/portofolio/unjuk kerja yang harus dikumpulkan pada pertemuan berikutnya di luar jam sekolah atau dirumah.

#### **Guru :**

- ❖ Memeriksa pekerjaan peserta didik yang selesai langsung diperiksa untuk materi pelajaran *zat aditif dalam makanan dan minuman*.
- ❖ Peserta didik yang selesai mengerjakan tugas proyek/produk/portofolio/unjuk kerja dengan benar diberi paraf serta diberi nilai, untuk penilaian tugas proyek/produk/portofolio/unjuk kerja pada materi pelajaran *zat aditif dalam makanan dan minuman*.
- ❖ Memberikan penghargaan untuk materi pelajaran *zat aditif dalam makanan dan minuman* kepada kelompok yang memiliki kinerja dan kerjasama yang baik.

#### 4. Media , Alat, Bahan dan Sumber Pembelajaran

- a. Media Pembelajaran: Papan Tulis, Spidol, Sway, Power point, video, *Microsoft Teams* , *Microsoft form*.
- b. Alat dan Bahan: Bungkus makanan & minuman, HP, LKPD, laptop, LCD.
- c. Sumber Pembelajaran:  
Buku IPA Kelas VIII Kemendikbud, Buku IPA Erlangga, LKPD, Portal Rumah Belajar, Youtube, internet dan sumber lain yang relevan

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

#### 1. Teknik Penilaian

##### a. Sikap sosial

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1.	Observasi	Lembar Observasi (Catatan Jurnal)	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk dan pencapaian pembelajaran (assessment for and of learning)
2.	Penilaian antar teman	Lembar Observasi	Terlampir	Saat pembelajaran usai	Penilaian sebagai pembelajaran (assessment as learning)
3.	Penilaian diri	Lembar Observasi	Terlampir	Saat pembelajaran usai	Penilaian sebagai pembelajaran (assessment as learning)

##### b. Pengetahuan

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1.	Tes Tulis	Pilihan ganda	Terlampir	Saat pembelajaran usai	Penilaian untuk pembelajaran (assessment for learning) dan sebagai pembelajaran (assessment as learning)

**c. Ketrampilan**

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1.	Diskusi	Lembar observasi	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk, sebagai, dan/atau pencapaian pembelajaran (assessment for, as, and of learning)
2.	Presentasi	Lembar observasi	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk, sebagai, dan/atau pencapaian pembelajaran (assessment for, as, and of learning)

**d. Produk**

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1.	Hasil mengerjakan LKPD	Daftar nilai	Terlampir	Setelah pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk, sebagai, dan/atau pencapaian pembelajaran (assessment for, as, and of learning)
2.	Portofolio	Lembar observasi	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk, sebagai, dan/atau pencapaian pembelajaran (assessment for, as, and of learning)

## 2. Pembelajaran Remedial

Berdasarkan hasil analisis penilaian harian, peserta didik yang belum mencapai ketuntasan belajar diberi kegiatan pembelajaran remedial dalam bentuk:

- a. bimbingan perorangan jika peserta didik yang belum tuntas  $\leq 20\%$ ;
- b. belajar kelompok jika peserta didik yang belum tuntas antara 20% dan 50%; dan
- c. pembelajaran ulang jika peserta didik yang belum tuntas  $\geq 50\%$ .

## 3. Pembelajaran Pengayaan

Berdasarkan hasil analisis penilaian, peserta didik yang sudah mencapai ketuntasan belajar diminta untuk mengerjakan soal-soal pengayaan berupa pertanyaan-pertanyaan yang lebih fenomenal dan inovatif atau aktivitas lain yang relevan dengan topik pembelajaran atau mengerjakan soal persiapan PAS. Dalam kegiatan ini, guru dapat mencatat dan memberikan tambahan nilai bagi peserta didik yang berhasil dalam pengayaan.

Mengetahui

Kepala SMP Pangudi Luhur 1 Klaten

Klaten, 17 Mei 2021

Guru Mata Pelajaran IPA

Br. Agustinus Sudarmadi, M.Pd

Cicilia Desi Widyawati, S.Pd

LAMPIRAN 1 LKPD

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK  
ZAT ADITIF DALAM MAKANAN DAN MINUMAN

**LKPD**  
**DENTIFIKASI ZAT ADITIF DALAM**  
**MAKANAN DAN MINUMAN**

Nama Anggota Kelompok/  
Kelas/No Absen:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

**A. Tujuan Pembelajaran:**

- Melalui kegiatan pengamatan peserta didik dapat menjelaskan berbagai jenis zat aditif dalam makanan dan minuman kemasan.
- Melalui kegiatan pengamatan peserta didik dapat membedakan zat aditif alami dan buatan dalam makanan dan minuman kemasan.
- Melalui kegiatan pengamatan peserta didik dapat menyajikan data hasil kegiatan dalam bentuk isian tabel pengelompokan jenis zat aditif dalam makanan dan minuman kemasan.
- Melalui kegiatan pengamatan peserta didik dapat mempresentasikan data hasil pengamatan jenis zat aditif pada makanan dan minuman kemasan.

**B. Bahan pengamatan**

1. 4 jenis makanan dalam kemasan
2. 2 jenis minuman dalam kemasan

**C. Langkah-langkah pengamatan**

Dengan bekerjasama dalam kelompok, peserta didik:

1. Mengamati bagian komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasan produk.
2. Menuliskan pada tabel apa saja zat aditif yang ada pada produk makanan dan minuman tersebut.
3. Menentukan jenis zat aditif pada produk makanan atau minuman yang telah diamati.
4. Menentukan jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan.
5. Menjawab pertanyaan kemudian membuat kesimpulan.
6. Mempresentasikan hasil diskusi kelompok.

**4. Tabel pengamatan**

NO	NAMA MAKANAN ATAU MINUMAN	JENIS ZAT ADITIF				
		PEWARNA	PEMANIS	PENGAWET	PENYEDAP	ADITIF LAIN

**5. Diskusi**

- a. Apakah jenis zat aditif yang paling banyak terdapat pada makanan dan minuman yang kalian amati?

Jawab : .....  
 .....

- b. Berdasarkan data tersebut, kelompokkan zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan atau minuman yang kamu teliti!

Jawab : .....  
 .....

**6. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil identifikasi dan diskusi kelompok yang telah kamu lakukan, kesimpulannya adalah:

Jawab : .....  
 .....

**SILAKAN TEMPELKAN POTONGAN KEMASAN PRODUK MAKANAN & MINUMAN YANG KALIAN AMATI!**

**==Terima kasih & tetap semangat belajar==**

## LAMPIRAN 2 - Penilaian Hasil Pembelajaran

### 1. Teknik Penilaian (*terlampir*):

#### a. Sikap

##### - Penilaian Observasi

Penilaian observasi berdasarkan pengamatan sikap dan perilaku peserta didik selama pembelajaran. Pengamatan langsung dilakukan oleh guru.

No	Nama Siswa	Aspek Perilaku yang Dinilai				Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
		BS	JJ	TJ	DS			
1	...							
2	...	...	...	...	...	...	...	

#### Keterangan :

- BS : Bekerja Sama
- JJ : Jujur
- TJ : Tanggung Jawab
- DS : Disiplin

#### Catatan :

1. Aspek perilaku dinilai dengan kriteria:
  - 100 = Sangat Baik
  - 80 = Baik
  - 70 = Cukup
  - 40 = Kurang
2. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria =  $100 \times 4 = 400$
3. Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai =  $275 : 4 = 68,75$
4. Kode nilai / predikat :
  - 80,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
  - 70,01 – 80,00 = Baik (B)
  - 40,01 – 70,00 = Cukup (C)
  - 00,00 – 40,00 = Kurang (K)

##### - Penilaian Diri

No	Pernyataan	Ya	Tidak	Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
1	Selama diskusi, saya ikut serta mengusulkan ide/gagasan.					
2	Ketika kami berdiskusi, setiap anggota mendapatkan kesempatan untuk berbicara.					
3	Saya ikut serta dalam membuat kesimpulan hasil diskusi kelompok.					
4	Kesimpulan merupakan hasil kesepakatan kelompok					

#### Catatan :

1. Skor penilaian Ya = 100 dan Tidak = 50
2. Skor maksimal = jumlah pernyataan dikalikan jumlah kriteria =  $4 \times 100 = 400$
3. Skor sikap = (jumlah skor dibagi skor maksimal dikali 100) =  $(250 : 400) \times 100 = 62,50$
4. Kode nilai / predikat :
  - 80,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
  - 70,01 – 80,00 = Baik (B)
  - 40,01 – 70,00 = Cukup (C)
  - 00,00 – 40,00 = Kurang (K)

### - Penilaian Teman Sebaya

Penilaian ini dilakukan dengan meminta peserta didik untuk menilai temannya sendiri.

Nama yang diamati : ...

Pengamat : ...

No	Pernyataan	Ya	Tidak	Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
1	Mau menerima pendapat teman.					
2	Memberikan solusi terhadap permasalahan.					
3	Memaksakan pendapat sendiri kepada anggota kelompok.					
4	Marah saat diberi kritik.					
5	Mau bekerja sama					

#### Catatan :

1. Skor penilaian Ya = 100 dan Tidak = 50 untuk pernyataan yang positif, sedangkan untuk pernyataan yang negatif, Ya = 50 dan Tidak = 100
2. Skor maksimal = jumlah pernyataan dikalikan jumlah kriteria =  $5 \times 100 = 500$
3. Skor sikap = (jumlah skor dibagi skor maksimal dikali 100) =  $(450 : 500) \times 100 = 90,00$
4. Kode nilai / predikat :  
80,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)  
70,01 – 80,00 = Baik (B)  
40,01 – 70,00 = Cukup (C)  
00,00 – 40,00 = Kurang (K)

### b. Pengetahuan

- **Tertulis Uraian dan atau Pilihan Ganda** (*Lihat lampiran*)

### c. Keterampilan

- **Penilaian Unjuk Kerja**

Contoh instrumen penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada instrumen penilaian ujian keterampilan presentasi sebagai berikut:

#### **Instrumen Penilaian**

No	Aspek yang Dinilai	Sangat Baik (100)	Baik (75)	Kurang Baik (50)	Tidak Baik (25)
1	Kesesuaian respon dengan pertanyaan				
2	Penampilan				
3	Keberanian menyampaikan hasil diskusi				
4	Pelafalan				

#### Kriteria penilaian (skor)

- 100 = Sangat Baik  
75 = Baik  
50 = Kurang Baik  
25 = Tidak Baik

Cara mencari nilai (N) = Jumlah skor yang diperoleh peserta didik dibagi jumlah skor maksimal dikali skor ideal (100)

**Instrumen Penilaian Diskusi**

No	Aspek yang Dinilai	100	75	50	25
1	Penguasaan materi diskusi				
2	Kemampuan menjawab pertanyaan				
3	Kemampuan bekerja sama				
4	Kemampuan menyelesaikan masalah				

Keterangan :

- 100 = Sangat Baik
- 75 = Baik
- 50 = Kurang Baik
- 25 = Tidak Baik

**d. Penilaian Produk**

NO	NAMA PESERTA DIDIK	KELENGKAPAN DATA (SKOR 1 – 100)	JUMLAH SKOR JAWABAN BENAR (1-100)	NILAI RERATA = NILAI PRODUK

**e. Penilaian Portofolio**

Kumpulan semua tugas yang sudah dikerjakan peserta didik, seperti catatan, tugas, proyek, PR, dll

**Instrumen Penilaian**

No	NAMA PESERTA DIDIK	CATATAN	RERATA NILAI TUGAS	RERATA NILAI PR	PRODUK	PROYEK
1						
2						
3						
4						

**2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan**

**a. Remedial**

Peserta didik yang belum menguasai materi (belum mencapai ketuntasan belajar) akan dijelaskan kembali oleh guru. Guru melakukan penilaian kembali dengan soal yang sejenis atau memberikan tugas individu terkait dengan topik yang telah dibahas. Remedial dilaksanakan pada waktu dan hari tertentu yang disesuaikan, contoh: pada saat jam belajar, apabila masih ada waktu, atau di luar jam pelajaran.

**CONTOH PROGRAM REMIDI**

- Sekolah : .....
- Kelas/Semester : .....
- Mat Pelajaran : .....
- Ulangan Harian Ke : .....
- Tanggal Ulangan Harian : .....
- Bentuk Ulangan Harian : .....
- Materi Ulangan Harian (KD/Indikator) : .....
- KKM : .....

No	Nama Peserta Didik	Nilai Ulangan	Indikator yang Belum dikuasai	Bentuk Tindakan Remedial	Nilai Setelah Remedial	Ket.
1						
2						
3						
4						
dst,						

**b. Pengayaan**

Dalam kegiatan pembelajaran, peserta didik yang sudah menguasai materi sebelum waktu yang telah ditentukan, diminta untuk mengerjakan soal-soal pengayaan berupa pertanyaan-pertanyaan yang lebih inovatif atau aktivitas lain yang relevan dengan topik pembelajaran atau mengerjakan soal persiapan PAS. Dalam kegiatan ini, guru dapat mencatat dan memberikan tambahan nilai bagi peserta didik yang berhasil dalam pengayaan.

**Lampiran 3 : Penilaian Pengetahuan**

**A. Tes Formatif**

Diberikan setelah kegiatan penutup

**B. Pertanyaan Pilihan Ganda**

Pilihlah satu jawaban yang paling tepat!

1. Orang-orang yang tidak diperkenankan mengonsumsi pemanis alami adalah penderita penyakit...
  - a. diabetes mellitus
  - b. glukoma
  - c. jantung
  - d. asam urat
  
2. Penyedap rasa buatan yang sering dipergunakan dalam makanan kemasan adalah...
  - a. asam askorbat
  - b. siklamat
  - c. MSG
  - d. trikalsium fosfat
  
3. Pengemulsi yang banyak ditemukan dalam mentega adalah...
  - a. amil asetat
  - b. lesitin
  - c. disperse
  - d. anti gumpal
  
4. Bahan pengawet makanan dan minuman ringan adalah...
  - a. Natrium nitrat
  - b. Butil hidroksianisol (BHA)
  - c. Butil hidroksitoluen (BHT)
  - d. Natrium benzoate

5. Pewarna buatan untuk makanan dan minuman yang menghasilkan warna kuning adalah...
- a. Sunset Yellow FCF
  - b. Allura Red AC
  - c. Tartrazine
  - d. Brilliant Blue FCF

**C. Kunci jawaban dan skor**

<b>NO</b>	<b>KUNCI</b>	<b>SKOR</b>
<b>1</b>	<b>A</b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b>C</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>B</b>	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>D</b>	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>C</b>	<b>2</b>

**D. Penghitungan Nilai**

**NA = Jumlah skor perolehan X 10**