

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

DAVID DARMINI, S.Pd
david.darminispd@gmail.com

Sekolah : SMP Negeri 1 Rao Selatan
Mata pelajaran : IPA
Materi pokok : Zat Aditif Dan Adiktif
Sub materi : Zat Aditif Dan Adiktif Dalam Makanan
Kelas / semester : VIII / 1
Alokasi waktu : 3 JP (pertemuan 1)

A. Kompetensi Inti

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam jangkauan dan keberadaannya
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

No	Kompetensi Dasar	IPK Pengetahuan	IPK Keterampilan
1	3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.1 Menyebutkan definisi zat aditif 3.6.2 Menjelaskan jenis – jenis zat aditif 3.6.3 Mendeskripsikan fungsi dari zat aditif (alami dan buatan) pada makanan dan minuman 3.6.4 Menganalisis jenis zat aditif (alami dan buatan) pada makanan dan minuman	
2	4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan		4.6.1 Menyajikan hasil pengelompokan zat aditif berdasarkan sifatnya (alami dan buatan)

Nilai Karakter :

- ❖ Religius
- ❖ Mandiri
- ❖ Gotong Rotong

- ❖ Percaya diri
- ❖ Kerjasa
- ❖ Kejujuran

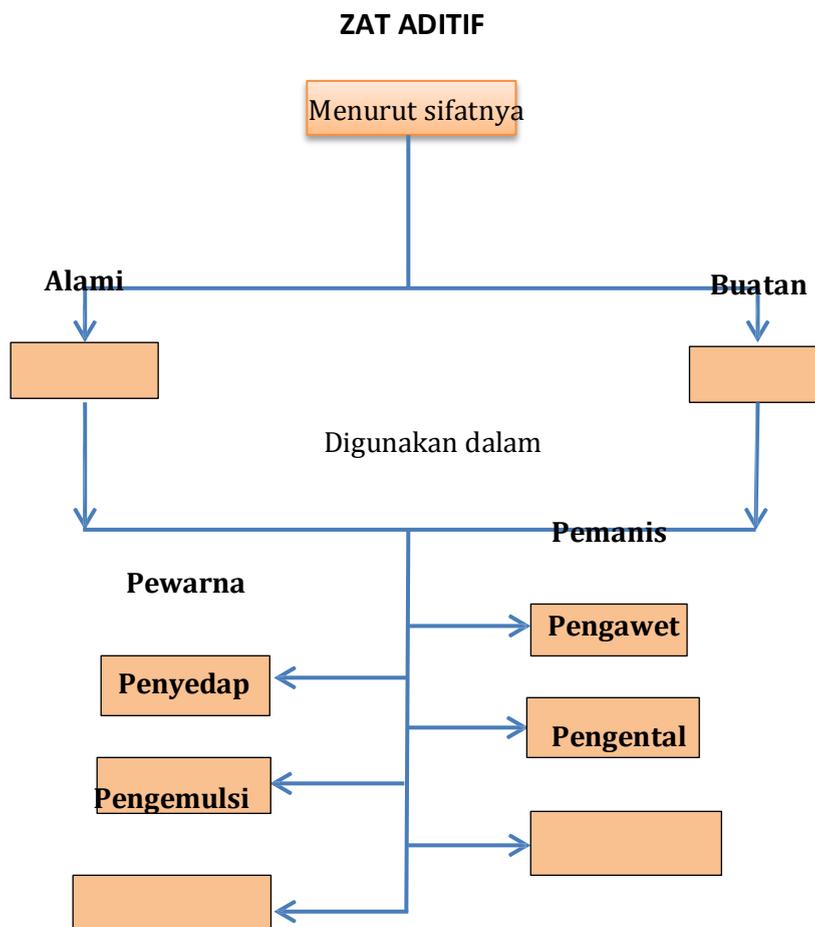
C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui kegiatan literature peserta didik dapat menjelaskan definisi zat aditif dengan benar.
2. Disajikan gambar macam – macam olahan makanan kemasan peserta didik dapat mendeskripsikan jenis – jenis zat aditif (alami dan buatan) dengan cermat
3. Melalui gambar macam – macam olahan makanan kemasan makanan peserta didik dapat mendeskripsikan fungsi dari zat aditif (alami dan buatan) pada makanan dan minuman dengan benar.
4. Melalui tayangan video yang diamati, peserta didik dapat membedakan jenis – jenis zat aditif dengan benar.
5. Diberikan LKPD zat aditif peserta didik dapat menganalisis jenis zat aditif (alami dan buatan) pada makanan dan minuman
6. Melalui kegiatan diskusi peserta didik dapat menyajikan hasil pengelompokkan zat aditif berdasarkan sifatnya (alami dan buatan) dengan teliti.

D. Materi Pembelajaran

Materi reguler: Zat Aditif, mengikuti peta konsep sebagai berikut:

PETA KONSEP ZAT ADITIF PADA MAKANAN DAN MINUMAN



Zat aditif merupakan zat yang sengaja ditambahkan pada makanan dan minuman untuk meningkatkan kualitas, keawetan, lezatan, dan kemenarikan makanan dan minuman.

❖ Sifat – sifat zat aditif :

1. Alami
2. Buatan

- ❖ Jenis – jenis zat aditif adalah pemanis, pewarna, pengawet, penyedap, pengental, dan pengemulsi.
- ❖ Contoh pewarna alami : kunyit dan daun suji, sedangkan contoh pewarna buatan : tartrazin.
- ❖ Contoh pemanis alami : gula , sedangkan contoh pemanis buatan : aspartame, siklalat, dan siklalat
- ❖ Contoh penyedap alami : bunga cengkeh, serai, kayu manis, garam, bawang putih, sedangkan contoh penyedap buatan : vetsin
- ❖ Pengawetan dapat dilakukan dengan cara fisik misalnya melalui penyinaran atau pemanasan, sedangkan pengawetan secara kimia dilakukan dengan menambahkan *Natrium Benzoat* maupun garam.

Materi Pengayaan: Dampak penggunaan zat aditif buatan yang berlebihan bagi kesehatan

Materi Remidi: materi pada peta konsep di atas yang belum dikuasai peserta didik

E. Pendekatan Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific Approach* (5M)

F. Media dan Sumber Belajar

1. Media :
 1. PPT zat aditif
 2. Laptop
 3. Gambar macam – macam olahan makanan kemasan
 4. Kemasan makanan dan minuman
 5. LKPD pengelompokan zat aditif pada makanan dan minuman
2. Sumber Belajar :
 - a. Buku guru Zubaidah, Siti, dkk. 2017. Buku Guru Ilmu Pengetahuan Alam Kelas VIII. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Hal : 225 – 233.
 - b. Buku peserta didik Zubaidah, Siti, dkk. 2017. Ilmu Pengetahuan Alam Kelas VIII Semester 1. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Hal : 210 - 226

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan	Waktu
<p>Orientasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran. <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengaitkan <i>materi/tema/kegiatan</i> pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan <i>materi/tema/kegiatan</i> sebelumnya, <i>Sistem Pencernaan pada manusia</i> Guru menampilkan gambar – gambar makanan di layar infocus Masih berkaitan dengan makanan, coba perhatikan gambar di bawah ini ! <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan pertanyaan kepada peserta didik : ”Apa yang dapat kalian amati dari gambar sebelah kiri dan sebelah kanan” ? “ Hal yang menyebabkan perbedaan pada kedua makanan tersebut kira-kira apa”? ” Zat tambahan yang diberikan pada makanan tersebut seperti pewarna disebut dengan apa “? <p>Motivasi dan Pemberian Acuan</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari. ”Materi ini sangat bermanfaat karena kalian bisa mengetahui zat tambahan apa saja yang diberikan dalam makanan/minuman yang setiap hari dikonsumsi”. Memberitahukan tentang kompetensi dasar, indikator pada pertemuan yang berlangsung Guru menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan yang berlangsung Guru menyampaikan skenario pembelajaran 	2 menit
Kegiatan Inti	5 menit
<p>Saintifik : Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik diberi stimulus atau rangsangan dengan cara menayangkan gambar/foto macam-macam olahan makanan kemasan (melalui PPT) dan peserta didik diminta untuk mengamati penayangan gambar yang disajikan oleh guru. 	

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru membagikan LKPD kepada peserta didik ❖ Guru menyampaikan point-point materi zat aditif secara singkat <p>Saintifik : Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Dari kegiatan mengamati, diharapkan peserta didik dapat bertanya tentang: “bahan-bahan tambahan apa saja yang diberikan pada makanan- makanan olahan atau produk kemasan ?” <p>Saintifik : Mencoba/Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru memfasilitasi peserta didik untuk menemukan jawaban dengan berdiskusi tentang zat-zat aditif pada kemasan produk. ❖ Peserta didik diminta mengumpulkan data yang diperoleh dari berbagai sumber untuk mengisi tabel pengamatan pada LKPD <p>Saintifik : Menalar/Mengolah Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Setelah mengumpulkan informasi yang didapat dari diskusi, peserta didik di bimbing guru untuk menjawab pertanyaan pada lembar diskusi yang ada pada LKPD <p>Saintifik : Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya yang diwakili oleh salah satu anggota kelompok ❖ Peserta didik bersama guru menyimpulkan hasil diskusi dan materi tentang zat aditif 	
Kegiatan Penutup	3 menit
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru meminta peserta didik untuk mengerjakan latihan soal yang diberikan ❖ Guru merencanakan tindak lanjut dalam bentuk pembelajaran remedial, proses pengayaan atau tugas sesuai materi pelajaran. ❖ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yakni dampak penggunaan zat aditif bagi kesehatan manusia ❖ Guru menutup pelajaran dengan doa dan memberi salam. 	

H. Penilaian, Pembelajaran Remidi dan Pengayaan

PENILAIAN

1. Sikap

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Observasi	Lembar Observasi	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk dan pencapaian pembelajaran (assessment of and for learning)

2. Pengetahuan

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Tes	Tes tertulis (pilihan ganda)	Terlampir	Setelah pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk dan pencapaian pembelajaran (assessment of and for

3. Keterampilan

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Produk	Laporan hasil pengelompokan zat aditif pada makanan dan minuman	Terlampir	Setelah pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk dan pencapaian pembelajaran (assessment of and for learning)

4. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

1) Pembelajaran Remedial

Berdasarkan hasil analisis penilaian, bagi peserta didik yang belum mencapai ketuntasan belajar diberikan kegiatan pembelajaran dengan bentuk remedial yang digabungkan dengan materi pokok lain, dalam bentuk:

- Pembelajaran ulang, jika 50% atau lebih peserta didik di bawah KKM
- Bimbingan kelompok dengan pemanfaatan tutor sebaya, jika kurang dari 50% di bawah KKM

2) Pembelajaran Pengayaan

Untuk peserta didik di atas KKM, pengayaan berupa membuat gagasan / ide mengenai Dampak penggunaan zat aditif buatan yang berlebihan bagi kesehatan

Diketahui Oleh
Kepala Sekolah

Air Hangat, Desember 2021
Guru Mata Pelajaran

ELLY WARNI MUCHTAR, S.Pd
NIP. 197011042007012004

DAVID DARMINI, S.Pd
NIP. 198805042011012008