

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP SIMULASI MENGAJAR)

Sekolah : SMPN 15 BALAM  
Mata Pelajaran : IPA  
Kelas/Semester : VIII /Ganjil  
Tema : Zat Aditif dan Adiktif  
Sub Tema : Zat Aditif Pada Makanan dan Minuman  
Pembelajaran : Ke-2  
Alokasi Waktu : 10 menit

### A. Kompetensi Inti

- **KI1 dan KI2:** Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya serta **Menunjukkan** perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, dan kawasan regional.
- **KI3:** Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
- **KI4:** Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

### B. Kompetensi Dasar Dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator
3.6 Mendeskripsikan zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman (segar dan dalam kemasan), dan zat adiktif-psikotropika serta pengaruhnya terhadap kesehatan	3.6.1 Mendiskripsikan tujuan penambahan zat aditif pada makanan dan minuman 3.6.2 Membedakan zat aditif alami dan zat aditif buatan
4.6 Menyajikan data, informasi, dan mengusulkan ide pemecahan masalah untuk menghindari terjadinya penyalahgunaan zat aditif dalam makanan dan minuman serta zat adiktif-psikotropika	4.6.1 Menyajikan data, informasi pewarna alami dan pewarna buatan pada minuman

### C. Tujuan Pembelajaran

- 3.6.1 Melalui diskusi kelompok, peserta didik dapat mendeskripsikan tujuan penambahan zat aditif pada makanan dan minuman
- 3.6.2 Melalui diskusi kelompok, peserta didik dapat membedakan zat aditif alami dan buatan
- 4.6.1 Melalui kegiatan aktivitas di buku siswa (LKS), peserta didik dapat menyajikan data mengenai informasi pewarna alami dan pewarna buatan

#### D. Langkah-langkah pembelajaran

TAHAPAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	ALOKASI WAKTU
Pendahuluan (PPK)	<p>Orientasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional</li> <li>➤ Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel)</li> </ul> <p>Apersepsi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru melakukan tanya jawab singkat untuk mengetahui pengetahuan awal siswa</li> <li>➤ Guru mengaitkan materi pelajaran dengan pengalaman hidup sehari-hari</li> </ul> <p>Motivasi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru menyampaikan informasi tentang materi/topik yang akan dibahas, tujuan dan manfaat pembelajaran tentang aktivitas yang akan dilakukan</li> </ul>	2 menit
Kegiatan Inti	Sintak	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Literasi</li> <li>• HOTS</li> <li>• Collecting Data</li> <li>• Collaboration</li> <li>• Critical thinking</li> <li>• Communication</li> <li>• Creativity</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik melakukan pengamatan terhadap gambar yang memperlihatkan contoh-contoh makanan (membuka sumber belajar).</li> <li>2. Peserta didik diajak untuk mengamati gambar-gambar contoh-contoh makanan yang mengandung zat aditif yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari.</li> <li>3. Dari pengamatan tersebut, peserta didik diminta mencari informasi dari sumber belajar tentang tujuan penambahan zat aditif serta dapat membedakan zat aditif alami dan zat aditif buatan pada makanan dan minuman.</li> <li>4. Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok yang terdiri dari 4 orang anggota untuk melakukan kegiatan menyelidiki pewarna alami yang banyak terdapat pada makanan dan minuman.</li> <li>5. Peserta didik menyimpulkan tujuan penambahan zat aditif serta perbedaan zat aditif alami dan zat aditif buatan.</li> <li>6. Salah satu kelompok mempresentasikan hasil kegiatan dan diskusi kelompoknya.</li> </ol>	7 menit

	<p>7. Peserta didik memberikan tanggapan terhadap hasil presentasi melalui tanya jawab untuk mengkonfirmasi, melengkapi informasi atau tanggapan lainnya.</p> <p>8. Guru mengumpulkan semua hasil kerja peserta didik</p>	
Penutup (PPK)	<p>1. Peserta didik melakukan refleksi belajar terkait materi yang sudah dipelajari .</p> <p>2. Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat</p> <p>3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</p>	1 menit

### E. Penilaian

<p>Sikap : Lembar pengamatan  Pengetahuan : LKS  Keterampilan : Kinerja</p>
---

**Mengetahui,  
Kepala Sekolah**

**Bandar Lampung, ..... 2022  
Guru Mata Pelajaran**

**NETI EKOWATI, M.Pd  
NIP. 19640201 198603 2 013**

**DIAN ATIKA, S.Si  
NIP. 19860106 201001 2 007**

## 1. Penilaian Sikap

Aspek Penilaian : Menunjukkan sikap menghargai, disiplin, santun dan percaya diri

No	Nama Siswa	PENGAMATAN			
		A : SELALU menunjukkan sikap menghargai disiplin, santun dan percaya diri	B : SERING menunjukkan sikap menghargai disiplin, santun dan percaya diri	C : KADANG menunjukkan sikap menghargai, disiplin, santun dan percaya diri	D : JARANG menunjukkan sikap menghargai, disiplin, santun dan percaya diri
		Skor 90	Skor 80	Skor 70	Skor 60
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
dst					

## 2. Penilaian Pengetahuan

### Instrumen Penilaian Pengetahuan

No	Indikator	Instrumen
1	Menemukan tujuan penambahan zat aditif dalam makanan dan minuman	1. Tujuan penambahan zat aditif pada makanan dan minuman adalah ...
2	Membedakan zat aditif alami dan zat aditif buatan	2. Perbedaan zat aditif alami dan buatan adalah ...
		3. Cara membedakan zat aditif (pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman adalah ...

Kunci Jawaban :

- 1) Tujuan penambahan zat aditif pada makanan dan minuman adalah untuk meningkatkan kualitas, keawetan, kelezatan, dan kemenarikan makanan dan minuman, juga dapat meningkatkan nilai gizi makanan dan minuman seperti penambahan protein, mineral, dan vitamin

- 2) Zat aditif alami adalah zat yang bahan bakunya berasal dari makhluk hidup, misalnya zat pewarna dari tumbuhan, penyebab dari daging hewan, zat pengental dari alga dan sebagainya. Sedangkan zat aditif buatan adalah zat yang diperbolehkan melalui proses reaksi kimia yang bahan baku pembuatannya berasal dari bahan-bahan kimia. Misalnya, bahan pengawet dari asam benzoat, pemanis buatan dari sakarin, pewarna dari tartrazine, dan lainnya.
- 3) Cara membedakan zat aditif (pewarna alami dan pewarna buatan pada minuman) adalah dengan melihat perubahan warna karena larutan deterjen (basa) bila tercampur dengan pewarna alami akan terjadi perubahan warna sedangkan pada pewarna buatan tidak terjadi perubahan warna.

#### PEDOMAN PENSKORAN

KRITERIA YANG DINILAI/ALTERNATIF PERTANYAAN	SKOR MAKSIMAL
Siswa dapat menyebutkan jawaban dengan lengkap dan benar	4
Siswa dapat menyebutkan jawaban dengan baik dan benar, tetapi kurang lengkap	3
Siswa dapat menyebutkan jawaban tapi salah sebagian besar	2
Siswa tidak dapat menjawab dengan benar	1
Siswa tidak menjawab	0

### 3. Penilaian Keterampilan

#### Rubrik Penskoran Penilaian Praktik

No	Aspek yang dinilai	Skor			
		1	2	3	4
1	Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan				
2	Melakukan praktik dengan benar				
Jumlah					
Skor Maksimum		6 (2+4)			

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Total Skor Perolehan}}{\text{Total skor maksimum}} = 100$$

Filename: bf8c-0e8f-20f7-e6c6  
Directory: C:\Users\USER\AppData\Local\Temp  
Template: C:\Users\USER\AppData\Roaming\Microsoft\Templates\Normal.dot  
m  
Title:  
Subject:  
Author: Windows User  
Keywords:  
Comments:  
Creation Date: 05/01/2022 11.17.00  
Change Number: 6  
Last Saved On: 06/01/2022 11.44.00  
Last Saved By: Windows User  
Total Editing Time: 1.449 Minutes  
Last Printed On: 06/01/2022 11.45.00  
As of Last Complete Printing  
Number of Pages: 5  
Number of Words: 990 (approx.)  
Number of Characters: 6.170 (approx.)