

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMPN1 MANDIRAJA	Kelas/Semester : VIII / Ganjil	KD : 3.6 dan 4.6
Mata Pelajaran : IPA	Alokasi Waktu : 1 x 10 menit	Pertemuan ke : 11
Materi : Zat Aditif dan Zat Adiktif		
Subtopik : Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman		

A. Kompetensi Dasar

KD. 3.6. Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	KD. 4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan
---	---

B. Tujuan Pembelajaran :

Peserta didik dapat mengamati (membaca) permasalahan, menganalisis dan mempresentasikan hasilnya di depan kelas tentang materi Zat aditif dengan penuh rasa ingin tahu, disiplin, percaya diri selama proses pembelajaran dan bekerjasama dalam kelompok.

Metode	Media	Alat/bahan	Sumber
1. Pendekatan : Scientific 2. Metode : Diskusi dan Eksperimen 3. Model : Discovery Learning	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Power point ▪ Laptop ▪ Video pembelajaran 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alat tulis ▪ Macam-macam pembungkus makanan dan minuman ▪ Lembar Kerja 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buku guru dan siswa ▪ Modul, bahan ajar, internet, sumber lain yang relevan

C. Kegiatan Pembelajaran

Langkah-langkah Pembelajaran

Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberi salam dan mengajak peserta didik berdoa bersama sebelum memulai pembelajaran (<i>Religious</i>) ▪ Guru mengecek kehadiran peserta didik sebagai sikap <i>disiplin</i> ▪ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan ▪ Guru mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya ▪ Guru mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitannya dengan pelajaran yang akan dilakukan ▪ Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran ▪ Guru membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok & tiap kelompok 3 orang (<i>Colaborative</i>) ▪ Guru membagikan Lembar Kerja Peserta didik kepada masing-masing kelompok (<i>Colaborative</i>) ▪ Guru menyampaikan mekanisme pengalaman belajar sesuai dengan langkah-langkah pembelajaran yang akan dilaksanakan dan mengingatkan untuk selalu mematuhi aturan protokol kesehatan tetap menjaga jarak biarpun bekerja dalam kelompok ▪ Guru mengingatkan untuk berhati-hati dengan alat bahan yang digunakan
Kegiatan inti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Peserta didik diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman.(<i>Literasi</i>) ▪ Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman melalui Lembar Kerja (<i>HOTS</i>) ▪ Peserta didik diberi kesempatan untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, dan saling bertukar informasi mengenai jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman dan memasukkan hasil pengamatannya pada Lembar Kerja (<i>Collecting information and Problem solving</i>) ▪ Peserta didik mempresentasikan hasil kerjanya kemudian ditanggapi peserta didik yang lainnya (<i>Communication</i>) ▪ Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman, ▪ Peserta didik diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami (<i>Creativity</i>)
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar ▪ Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya ▪ Guru mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan berdoa dan mengucapkan salam

D. Asesmen/Penilaian		
Jenis Penilaian	Bentuk Penilaian	Keterangan Penilaian
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Penilaian Sikap ▪ Penilaian Pengetahuan ▪ Penilaian Keterampilan 	: Observasi/Jurnal : Essay : Identifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman	: Kerjasama, jujur, teliti : Disajikan 2 soal tentang zat aditif alami dan buatan : Unjuk kerja Data hasil identifikasi dalam tabel

Mengetahui
Kepala Sekolah

Mandiraja, 5 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

Drs. MH SULAIMAN
NIP. 19660804 200604 1 005

WIWIK PUJI RAHAYU, S.Pd
NIP. 19710205 200312 2 003

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
ZAT ADITIF PADA MAKANAN

NAMA :

KELAS :

Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan

A. Tujuan :

1. Mengidentifikasi bahan-bahan pewarna, pemanis, pengawet dan penyedap alami dan buatan berdasarkan komposisi yang tercantum dalam kemasan dengan benar
2. Menyajikan data hasil kegiatan dalam bentuk isian tabel zat aditif makanan dan aditif bukan makanan dengan benar
3. Menyajikan data hasil kegiatan dalam bentuk isian tabel pengelompokkan zat aditif makanan berdasarkan fungsinya

B. Amatilah Gambar Berikut :



Pernahkah anda jumpai makanan dan minuman seperti gambar disamping? Coba anda amati bagaimana makanan dan minuman itu. Menurut kalian apakah ada zat aditif pada makanan/minuman yang kita konsumsi sehari-hari?

1. Zat aditif apa saja yang terdapat pada makanan dan minuman pada gambar tersebut?

.....

2. Apakah ada efek samping jika mengkonsumsi makanan dan minuman yang mengandung zat aditif sintesis dalam jangka waktu yang lama?

.....

C. Mencoba

Alat dan bahan :

- Berbagai jenis makanan dan minuman dalam kemasan yang disukai

D. Langkah Kerja

1. Berdoalah sebelum memulai kegiatan,
2. Bacalah materi terlebih dahulu sebelum melaksanakan kegiatan,
3. Bekerjakah secara kolaboratif dalam kelompok dengan jujur dan bersungguh-sungguh,
4. Sediakan berbagai jenis makanan dan minuman dalam kemasan yang kamu sukai (maksimal 5),

5. Bacalah komposisi makanan yang tertera pada bagian belakang kemasan tersebut,
6. Tuliskan bahan aditif apa saja yang ada pada produk-produk yang kalian siapkan,
7. Tentukan tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan,
8. Kelompokkan zat aditif yang ditentukan pada komposisi makanan berdasarkan fungsinya

E. Data Pengamatan

No	Jenis Makanan /Minuman	Kegunaan Zat Aditif	Nama Zat Aditif	Dampak Negatif	Pencegahan
1.		a. Penguat rasa b. Pemanis c. Pewarna d. Pengawet e. Zat Gizi			
2.		a. Penguat rasa b. Pemanis c. Pewarna d. Pengawet e. Zat Gizi			
3.		a. Penguat rasa b. Pemanis c. Pewarna d. Pengawet e. Zat Gizi			
4.		a. Penguat rasa b. Pemanis c. Pewarna d. Pengawet e. Zat Gizi			
5.		a. Penguat rasa b. Pemanis c. Pewarna d. Pengawet e. Zat Gizi			

F. Kesimpulan

Bahaya dari masing-masing zat aditif makanan berikut terhadap kesehatan bila digunakan secara berlebihan:

- a. Pewarna
- b. Pemanis
- c. Pengawet
- d. Penyedap

.....

.....

.....