

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

<b>Satuan Pendidikan</b>	<b>: SMP Negeri .....</b>
<b>Mata Pelajaran</b>	<b>: IPA</b>
<b>Kelas /Semester</b>	<b>: VIII/Ganjil</b>
<b>Tema</b>	<b>: Zat Aditif dan Zat Adiktif</b>
<b>Sub Tema</b>	<b>: Zat Aditif</b>
<b>Pembelajaran ke</b>	<b>: I</b>
<b>Alokasi Waktu</b>	<b>: 10 menit</b>

### **A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat :

1. Menjelaskan pengertian zat aditif
2. Memahami fungsi zat aditif
3. Menjelaskan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman
4. Mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif pada makanan dan minuman

### **B. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan Pendahuluan ( 2 menit)	
<b>Guru :</b>	
<b>Orientasi :</b>	
Mengembangkan sikap	
➤ Taat beragama : memberi salam, berdoa dan bersyukur kepada Allah	
➤ Disiplin : memeriksa kehadiran	
<b>Apersepsi :</b>	
➤ Prasyarat pengetahuan : Kita sudah belajar tentang Zat makanan yang diperlukan tubuh Apa sajakah itu?	
➤ Mengaitkan pengetahuan peserta didik dengan pelajaran yang akan dipelajari : Selain yang kita butuhkan/ berguna bagi tubuh, adakah makanan yang kamu makan, padahal itu berbahaya bagi tubuh kita?	
Pernahkah kamu makan Mie instan , bakso bersama saos, minum sirup?	
Pernahkah kamu bertanya apa saja yang terkandung dalam makananmu setiap hari?	
Apakah hanya mengandung kenikmatan dan kekenyang saja setelah dikonsumsi, atau mengandung hal-hal lain?	
➤ Mengembangkan sikap kritis dan rasa ingin tau	
<b>Motivasi :</b>	
➤ Guru memperlihatkan beberapa gambar makanan dan minuman yang diberi zat aditif	
➤ Guru meminta peserta didik mengamati gambar dan curah pendapat	
• Bagaimana rasanya	
• Bagaimana penampilannya	
• Apakah semua itu bisa dimakan, Amankah	
Dengan mempelajari materi tentang zat aditif peserta didik akan memahami makanan dan minuman yang baik dan sehat untuk dikonsumsi agar tidak berbahaya bagi kesehatan dan tidak bertentangan dengan agama.	
<b>Pemberian Acuan:</b>	
➤ Memberitahukan Materi yang akan dipelajari dan tujuan mempelajari materi tersebut	
➤ Pembagian kelompok; untuk mengembangkan kemampuan bekerjasama	
➤ Penjelasan tentang hal-hal yang akan dinilai selama proses pembelajaran yaitu	

- a. Penilaian sikap (spiritual dan sosial)
- b. Pengetahuan : Akan ada 3 soal tentang materi hari ini diakhir pembelajaran nanti.
- c. Ketampilan : Membawa bahan-bahan yang dipelukan, trampil mengidentifikasi zat aditif dan penilaian saat presentasi
- Menjelaskan mekanisme pembelajaran  
Melihat gambar, mengamati kemasan makanan/minuman, mengidentifikasi zat-zat

### Kegiatan Inti ( 6 menit)

#### **Kegiatan Literasi :**

Melihat/ mengamati gambar beberapa makanan dan minuman  
Mengamati jenis-jenis makanan yang biasa dijual di kantin atau pasar  
Membaca materi tentang Zat aditif  
Mendengar : Guru menjelaskan berbagai zat aditif yang ada dalam makanan dan minuman alami dan buatan)  
Menulis : Peserta didik menulis kesimpulan pembelajaran

#### **Critical Thinking (Berpikir Kritis) dan Collaboration (kerjasama)**

Dari kemasan makanan dan minuman yang ada, secara berkelompok peserta didik mengidentifikasi macam-macam zat aditif yang terkandung di dalamnya, baik yang alami maupun buatan.( LK-1: terlampir)  
Memverifikasi hasil pengamatan dengan informasi dari buku bacaan  
Mencari tau fungsi zat aditif pada makanan dan minuman

- Mengembangkan sikap jujur, teliti, kerja keras dan tanggung jawab

#### **Communication :**

Mendiskusikan zat-zat aditif alami dan buatan lainnya yang belum ditemukan pada kemasan makanan dan minuman yang ada.  
Menyampaikan/ mempresentasikan hasil hasil diskusi tentang jenis- jenis zat-zat aditif (alami dan buatan)  
Menyampaikan bahaya penggunaan zat aditif secara berlebihan

- Mengembangkan sikap jujur, berani dan rasa percaya diri

#### **Creativity**

Membuat Laporan hasil pengamatan secara tertulis tentang zat aditif (alami dan buatan) yang terdapat dalam makanan

- Mengembangkan sikap teliti dan peduli lingkungan

### Kegiatan Penutup ( 3 menit)

#### **Kesimpulan :**

Guru bersama-sama peserta didik membuat kesimpulan antara lain :

1. Pengertian zat Aditif
2. Fungsi zat aditif pada makanan dan minuman
3. Jenis-jenis zat aditif
  - a. Zat aditif alami
  - b. Zat aditif buatan

#### **Feedback :**

Guru memberikan penguatan tentang cara membedakan zat aditif alami dan buatan  
Guru memberi tugas untuk mencari informasi tentang zat aditif lainnya

#### **Refleksi :**

Beberapa peserta didik diminta untuk mengungkapkan manfaat mempelajari zat aditif pada makanan dan minuman.

Memberikan penghargaan bagi peserta didik yang menunjukkan sikap dan kinerja yang baik.

## C. Penilaian Pembelajaran

### 1. Penilaian Sikap

- a. Tehnik Penilaian : Observasi
- b. Bentuk Penilaian : Jurnal
- c. Indikator 1 : Peserta didik menunjukkan prilaku ilmiah, disiplin, jujur, teliti dan tanggung jawab

N0	Nama Siswa	Disiplin	Kerja sama	tanggung jawab	jujur	teliti	Jumlah
1							
2							
dst							

- Indikator 2 : Peserta didik menunjukkan prilaku rasa ingin tau, komunikatif dan peduli lingkungan

N0	Nama Siswa	rasa ingin tau	komunikatif	peduli lingkungan	Jumlah
1					
2					
dst					

#### Rubrik :

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

### 2. Penilaian Ketrampilan

- a. Instrumen Penilaian Keterampilan
- b. Indikator : Menyajikan informasi jenis-jenis bahan aditif yang dipakai pada suatu produk makanan

N0	Ketrampilan	Skor	Rubrik
1	Trampil dalam melakukan pengamatan Mengkomunikasikan hasil pengamatan	3	Pengamatannya cepat selesai
		2	Pengamatannya kurang cepat
		1	Pengamatannya lambat

<b>2</b>	Hasil pengamatan yang diperoleh	<b>3</b>	Dapat menyebutkan antara 8 – 10 zat aditif
		<b>2</b>	Dapat menyebutkan antara 5-7 zat aditif
		<b>1</b>	Dapat menyebutkan kurang dari 5 zat aditif
<b>3</b>	Mengkomunikasikan hasil pengamatan	<b>3</b>	Dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik dan benar
		<b>2</b>	Kurang dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik
		<b>1</b>	Tidak dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan

Nilai = (Jumlah skor : skor maksimal )x 100

### 3. Penilaian Pengetahuan

- a. Tehnik Penilaian : Tes Tulis
- b. Bentuk Instrumen : Uraian
- c. Instrumen :

### Kisis-kisi

<b>KD</b>	<b>Materi</b>	<b>Indikator Soal</b>	<b>Jenjang Kognitif</b>	<b>Bentuk Soal</b>	<b>Nomor Soal</b>	<b>Soal</b>	<b>Kunci Jawaban</b>	<b>Skor</b>
3-1	Fungsi zat Aditif	Manfaat zat aditif	C2	Uraian	1.	Mengapa pewarna tekstil tidak boleh digunakan sebagai pewarna makanan?	Pewarna tekstil, dan demikian pula pewarna cat, tidak boleh digunakan sebagai pewarna makanan karena pewarna cat dan tekstil biasanya mengandung logam-logam berat, seperti arsen, timbal, dan raksa yang bersifat racun bagi yang mengonsumsinya.	20
	Pengelompokan zat Aditif	zat Aditif alami dan buatan	C3	Uraian	2.	Jelaskan tingkat kemanisan pemanis buatan	Siklamat 60-70 kali Aspartan 160-200 kali Kalium sesulfan 200 kali Sakarin 200-500 kali	30
	Jenis zat Aditif	Mengidentifikasi jenis-jenis zat Aditif	C3	Uraian	3	Ada berapa jenis zat aditif dalam makanan dan minuman kemasan. Sebutkan	Pewarna Pemanis Pengawet Penyedap Aditif lainnya	20
	Skor maksimum							70

**Nilai =      Jumlah skor yang diperoleh/ Skor maksimum x 100**

## **Lampiran 1 : LK-1**

Nama :

Kelas :

Kelompok:

Judul : Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman

Alat dan Bahan : Berbagai makanan dan minuman dalam kemasan

Cara Bekerja :

1. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasannya
2. Tuliskan pada table dibawah ini nama zat aditif berdasarkan fungsinya
3. Tentukan tiap-tiap jenis zat tersebut termasuk zat aditif alami atau buatan?
4. Presentasikan hasil kelompokmu dengan penuh semangat!

No	Nama Makanan	Kelompok zat aditif berdasarkan fungsinya				
		Pewarna	Pemanis	Penyedap	Pengawet	Zat lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						

Jawablah pertanyaan berikut

1. Jelaskan fungsi dari masing-masing zat aditif tersebut
  - a. Pewarna
  - b. Pemanis
  - c. Penyedap
  - d. Pengawet
2. Jelaskan manfaat atau bahaya dari masing-masing zat tersebut

## Lampiran 2 : LK-2

Perhatikan Gambar berikut dan jawablah pertanyaan

1. Gambar apakah yang sedang kamu amati?
  - Bagaimana rasanya
  - Bagaimana penampilannya
  - Apakah semua itu bisa dimakan, Amankah
2. Sebutkan bahaya apa kalau mengkonsumsi makanan tersebut ?

