

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMP Negeri 3 Pulosari
Mata Pelajaran	: Ilmu Pengetahuan Alam
Kelas/Semester	: VIII / I
Materi Pokok	: Zat Aditif dan adiktif serta dampaknya
Sub Materi	: Zat aditif dalam makanan dan minuman
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi waktu	: 1 kali pertemuan (10')

A. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui kegiatan diskusi dan kajian literatur, peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis zat aditif dengan benar
2. Melalui pengamatan berbagai jenis makanan dan minuman dalam kemasan yang ada di kantin sekolah, peserta didik dapat mengidentifikasi kandungan zat aditif pada produk tersebut dengan benar.
3. Melalui diskusi dan kajian literatur, peserta didik dapat mengelompokkan zat aditif ke dalam zat aditif alami dan zat aditif buatan dengan benar.

B. Kegiatan Pembelajaran

Langkah-langkah Pembelajaran	Deskripsi Kegiatan	Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru mengucapkan salam dan peserta didik menjawab salam ▪ Guru meminta dan peserta didik berdo'a bersama ▪ Gurumengecek kehadiran peserta didik ▪ Guru mengajak peserta didik melakukan tepuk PPK ▪ Guru melakukan apersepsi, misalnya dengan menanyakan : <i>“Pada materi sebelumnya tentang sistem pencernaan manusia, kalian telah memahami nutrisi atau zat makanan yang diperlukan tubuh. Coba siapa yang dapat menyebutkan 6 macam nutrisi diperlukan tubuh kita?”</i> ▪ Guru memotivasi peserta didik dengan mengaitkan pembelajaran yang akan dipelajari dengan menunjukkan gambar macam-macam makanan atau minuman, dan menanyakan <i>“Bagaimana tampilan atau minuman ini?”</i> <i>“Apa yang membuat kamu tertarik?”</i> ▪ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai ▪ Guru menyampaikan teknik penilaian yang akan dilakukan 	2'
Kegiatan Inti (sintak pembelajaran <i>Discovery learning</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru membagi kelompok, dengan cara berhitung dan tiap kelompok terdiri dari 4-5 peserta didik. ▪ Guru membagi LKPD ▪ Peserta didik membaca dan mencermati LKPD <p>Stimulation/Pemberian rangsang</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru menunjukkan beberapa produk jajanan (makanan atau minuman kemasan) dan meminta peserta didik membaca komposisi yang tertera dalam produk tersebut. <p>Problem Statement/Identifikasi masalah</p>	5'

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya hal-hal yang ingin diketahui terkait dengan pengamatan yang akan dilakukan, misalnya: “Apakah semua produk makanan atau minuman dalam kemasan mengandung zat aditif?” “Apakah semua makanan dan minuman dalam kemasan menggunakan zat aditif buatan?” <p>Data Collecting/Mengumpulkan data</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru meminta peserta didik untuk mengumpulkan kemasan/bungkus makanan dan minuman yang diperoleh dari kantin sekolah dan meletakkannya di meja masing-masing kelompoknya. ▪ Guru membimbing peserta didik melakukan pengamatan terhadap makanan dan minuman dalam kemasan untuk mengidentifikasi kandungan zat aditif pada produk tersebut <p>Data Processing/Mengolah data</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru membimbing peserta didik menuliskan hasil pengamatan dalam tabel ▪ Guru membimbing peserta didik mengkaji literatur dan berdiskusi untuk mengelompokkan zat aditif ke dalam zat aditif alami atau buatan <p>Verivication/Pembuktian</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru membimbing peserta didik mencocokkan hipotesis dan hasil pengamatan, mengeceknya dengan berbagai sumber/literatur yang relevan <p>Generalization/menarik kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru membimbing peserta didik membuat kesimpulan hasil pengamatan ▪ Guru memfasilitasi peserta didik melakukan presentasi hasil pengamatan. ▪ Guru memberikan reward kepada kelompok yang kinerjanya paling baik dan memberi tanda bintang 3. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru bersama-sama peserta didik membuat rangkuman/kesimpulan sesuai dengan tujuan pembelajaran. ▪ Guru bersama peserta didik melakukan refleksi dengan meminta peserta didik untuk menuliskan manfaat yang diperoleh setelah mempelajari zat aditif pada potongan kertas kecil dan menempelkannya di papan tulis ▪ Guru menyampaikan informasi untuk pertemuan berikutnya agar peserta didik menyiapkan bahan-bahan yang akan dipakai dalam praktik “Uji pewarna makanan” ▪ Guru dan peserta didik berdo’a bersama ▪ Guru mengucapkan salam penutup, dan peserta didik menjawab salam. 	3

C. Penilaian Pembelajaran

Jenis	Teknik	Bentuk instrumen	instrumen	Waktu penilaian	keterangan
Sikap	Observasi	Lembar observasi sikap spiritual dan sosial	terlampir	Saat pembelajaran	Penilaian untuk pembelajaran (<i>assessment for learning</i>)
Pengetahuan	Tes tertulis	Soal PG	terlampir	Setelah pembelajaran selesai	Penilaian akhir pembelajaran (<i>assessment of learning</i>)
Keterampilan	Unjuk Kerja/kinerja proses	Lembar Pengamatan dan presentasi	terlampir	Saat pembelajaran	Penilaian untuk pembelajaran (<i>assessment for learning</i>)

Pulosari, 3 Januari 2022

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Guru Mata Pelajaran,

Imam Subagyo., M.Pd
NIP 19690908 199802 1 005

Indah Palupi, S.Si., M.Pd
NIP . 197607192009012003

Lampiran 1

1. Instrumen Penilaian Sikap

Jurnal Perkembangan Sikap Spiritual & Sosial

Nama Sekolah :

Kelas/Semester :

Tahun Pelajaran :

Mata Pelajaran:

No	Hari/Tgl	Nama Peserta didik	Catatan perilaku	Butir sikap	Ket (spiritual/sosial)
1					
2					
dst					

2. Instrumen Penilaian Pengetahuan

Kisi-kisi penilaian pengetahuan

No	Indikator soal	instrumen	Bentuk	No soal
1	Disajikan data komposisi zat aditif makanan dalam suatu kemasan produk makanan. Peserta didik dapat menentukan jenis zat aditif yang terkandung pada produk tersebut.	Perhatikan komposisi makanan kemasan berikut : <i>MSG, tepung terigu, susu bubuk, gula, telur, mentega, asam benzoat.</i> Zat aditif yang terdapat pada komposisi makanan kemasan tersebut adalah... A. Gula, tepung terigu, telur B. Mentega, susu bubuk, MSG C. Gula, MSG, dan asam benzoat D. MSG, susu bubuk, dan asam benzoat	PG	1
2	Disajikan wacana/ Pernyataan. Peserta didik dapat menentukan jenis pewarna alami yang aman dan menarik	Ibu Ani membuat bolu kukus berwarna merah. Agar bolu tersebut menarik dan aman digunakan, Ibu Ani menambahkan pewarna alami yang tepat, yaitu... A. <i>Allura Red AC</i> B. Buah Naga C. <i>Fast green FCF</i> D. <i>Tartrazine</i>	PG	2

Pedoman Penskoran : Jumlah skor yang benar x10

No soal	Kunci jawaban	Skor
1	C	Jawaban benar 10; Jawaban salah 0
2	B	Jawaban benar 10; Jawaban salah 0

3. Instrumen Penilaian Keterampilan

Rubrik penilaian keterampilan dan skor

No	Kriteria/aspek yang dinilai	Skor				
		0	1	2	3	4
1	Menyiapkan bahan-bahan pengamatan					
	2 = Menyiapkan bahan-bahan pengamatan dengan lengkap (4 makanan atau minuman dalam kemasan)					
	1 = Menyiapkan sebagian bahan pengamatan					
	0 = Tidak menyiapkan bahan pengamatan					
2	Melakukan pengamatan					
	4 = Melakukan 4 langkah kerja					
	3 = Menggunakan 3 langkah kerja					
	2 = Melakukan 2 langkah kerja					
	1 = Melakukan 1 langkah kerja					
	0 = Tidak melakukan langkah kerja					
	Langkah Kerja :					
	1. Menuliskan nama produk makanan atau minuman dalam kemasan 2. Menuliskan komposisi bahan makanan yang tertera dalam kemasan 3. Menuliskan kandungan zat aditif pada bahan makanan dan minuman yang tertera dalam kemasan produk 4. Mengelompokkan zat aditif ke dalam zat aditif alami atau buatan					
3	Penyajian hasil pengamatan/presentasi:					
	2 = memenuhi 2 kriteria penilaian					
	1 = memenuhi 1 kriteria penilaian					
	Kriteria penyajian hasil/presentasi:					
	1. Menyajikan data hasil pengamatan dengan lengkap					
	2. Melakukan presentasi dengan bahasa yang komunikatif/ mudah dipahami					
Jumlah skor = Total Skor x 10						

Nilai : $\frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{skor maksimal}} \times 10$

LKPD

A. Tujuan :

1. Menyebutkan jenis-jenis zat aditif
2. Mengidentifikasi kandungan zat aditif pada makanan dan minuman dalam kemasan
3. Mengelompokkan zat aditif ke dalam zat aditif alami dan zat aditif buatan

B. Alat dan bahan : berbagai macam makanan dan minuman dalam kemasan

C. Cara Kerja:

1. Siapkan 4-5 macam kemasan/bungkus jajanan makanan atau minuman.(setiap peserta didik membawa 1 kemasan/bungkus produk makanan atau minuman
2. Tuliskan nama produk makanan atau minuman dalam kemasan tersebut
3. Tuliskan komposisi bahan makanan dan minuman dalam kemasan yang tertera pada kemasan/bungkusnya.
4. Tuliskan zat aditif apa saja yang terkandung pada kemasan produk tersebut
5. Catat hasil pengamatanmu dalam Tabel 1

Tabel 1 Hasil Pengamatan

No	Nama “produk makanan/minuman dalam kemasan”	Komposisi bahan	Jenis zat aditif				
			pemanis	Penyedap rasa	pengawet	pewarna	Zat aditif lainnya
1							
2							
3							
4							

6. Berdasarkan hasil pengamatan, kelompokkan makanan dan minuman dalam kemasan yang kamu teliti /amati dalam zat aditif alami dan buatan
7. Presentasikan hasil pengamatanmu di depan kelas

D. Kesimpulan

Buatlah kesimpulan dari hasil pengamatan yang kamu lakukan.