

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

**Satuan Pendidikan** : SMP ANAK BANGSA CERDAS  
**Kelas/ Semester** : VIII / I  
**Tema** : Zat Aditif dan Zat Adiktif  
**Sub Tema** : Zat aditif pada makanan dan minuman  
**Pembelajaran ke** : 2  
**Alokasi Waktu** : 1 X 10 menit

### A. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik dapat mengidentifikasi zat aditif pada kemasan makanan dan minuman melalui percobaan pada LKPD dengan teliti dan jujur
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi pemanis alami dan buatan pada suatu produk bahan makanan dan minuman dengan tepat
3. Peserta didik dapat menemukan cara mencegah dampak negatif zat aditif buatan bagi kesehatan dengan tepat

### B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Langkah-langkah Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	Stimulasi  Apersepsi  Motivasi	<ul style="list-style-type: none"><li>- Guru mengawali dengan salam pembuka, dan berdoa sebelum memulai pelajaran</li><li>- Mengecek kehadiran siswa</li><li>- melakukan gerakan olah raga ringan untuk meningkatkan semangat siswa</li><li>- Guru menautkan materi pembelajaran dengan pengalaman peserta didik</li><li>- Guru memberi pertanyaan yang ada hubungannya dengan pelajaran yang akan dilakukan :<ul style="list-style-type: none"><li>- Makanan apa yang kalian sukai?</li><li>- Mengapa makanannya bisa enak?</li><li>- Adakah bahan aditif yang ditambahkan agar makanannya bisa enak dan menarik?</li></ul></li><li>- Guru memberi dorongan pada peserta didik dengan menunjukkan makanan atau minuman sebagai contoh pemanfaatan zat aditif</li><li>- kemudian mempertegas dengan menyampaikan bahwa materi yang akan dipelajari sangat bermanfaat dalam kehidupan sehari-hari</li></ul>	3 menit

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru memberikan penjelasan tentang tujuan pembelajaran dan teknik penilaiannya</li> </ul>	
<b>Kegiatan Inti</b>	<p>Mengamati</p> <p>Menanya</p> <p>Mencoba</p> <p>Mengasosiasi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru menunjukkan bungkus makanan atau minuman dan mengamatinya</li> <li>- Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin masalah yang berkaitan dengan zat aditif</li> <li>- Peserta didik dapat berpikir dan bertanya, contohnya: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sebutkan Zat aditif apa saja yang terdapat dalam makanan dan minuman dan apa manfaatnya ?</li> <li>- apakah pengaruh zat aditif buatan pada kesehatan Manusia ?</li> </ul> </li> <li>- Guru menugaskan peserta didik untuk mengidentifikasi jenis zat aditif pada makanan dan minuman yang mereka amati dengan bantuan bahan bacaan, buku siswa dan LKPD yang telah diberikan</li> <li>- Peserta didik melakukan pengamatan terhadap zat aditif pada kemasan makanan dan minuman yang telah di siapkan sesuai dengan kelompok yang sudah dibagi pada pertemuan sebelumnya</li> <li>- Peserta didik bersama dengan kelompok mengisi tabel pengamatan yang terdapat pada LKPD tentang zat aditif pada makanan dan minuman</li> <li>- Peserta didik Mendiskusikan hasil pengamatan</li> <li>- Peserta didik mencari sumber rujukan untuk memverifikasi dan menguatkan hasil pengamatannya, diantaranya dengan membaca paket Buku Siswa Mata Pelajaran IPA halaman 211 s/d 226 ataupun buku pegangan lainnya.</li> <li>- Peserta didik menyimpulkan dan mempresentasikan hasil pengamatan yang telah</li> </ul>	5 menit

	Mengkomunikasikan	didiskusikan	
<b>Penutup</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru dan peserta didik mengevaluasi hasil kegiatan pembelajaran dan memberi apresiasi pada kelompok terbaik</li> <li>- Guru memberi tugas untuk pertemuan minggu depan</li> <li>- Guru mengakhiri pelajaran dengan berdoa</li> </ul>	2 menit

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

<b>Jenis Penilaian</b>	<b>Bentuk instrumen</b>
Penilaian Sikap	Lembar pengamatan sikap
Penilaian Pengetahuan	Tes tulis
Penilaian Keterampilan	Lembar pengamatan praktik

Pandaan, 14 Juli 2021

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

**Tri Widayati, S.S**

**Sholihah, S.Pd**

### LAMPIRAN

#### a. Instrumen Observasi

NO	Aspek yang dinilai	3	2	1	Keterangan
1	Rasa ingin tahu				
2	Tanggung jawab bila diberi tugas				
3	Menghargai pendapat orang lain				
4	Jujur dan Mandiri				

### b. Rubrik Penilaian Perilaku

NO	Aspek yang dinilai	Rubrik
1	Menunjukkan rasa ingin tahu	3 = Mempunyai rasa ingin tahu yang besar dan aktif dalam pengamatan 2 = Mempunyai rasa ingin tahu, Dan kurang aktif dalam pengamatan 1 = Tidak punya rasa ingin tahu, tidak mengadakan pengamatan
2	Tekun dan tanggung jawab dalam belajar	3 = tekun dalam menyelesaikan tugasnya dan bertanggungjawab 2 = cukup tekun dalam menyelesaikan tugasnya, namun belum menunjukkan hasil terbaiknya. 1 = Tidak berusaha untuk bisa menyelesaikan tugasnyadengan baik
3	Menghargai pendapat orang lain	3 = dapat menyampaikan dan menghargai pendapat peserta didik lain. 2 = Tidak dapat menyampaikan pendapat tetapi dapat menghargai pendapat peserta didik lain. 1 = Tidak ikut menyampaikan pendapat dan tidak menghargai pendapat peserta didik lain.
4	Jujur dan mandiri	3 = Jujur dalam menyelesaikan pekerjaannya dan mandiri 2 = kurang Jujur dalam menyelesaikan pekerjaannya dan memiliki kemandirian yang cukup 1 = tidak jujur dalam menyelesaikan pekerjaannya dan tidak mandiri

### Keterangan Penskoran

Berilah nilai sesuai sikap dan tanggung jawab yang di tunjukkan oleh peserta didik, dengan kriteria sbb

:

3 = jika sering berperilaku dalam kegiatan

2 = jika kadang- kadang berperilaku dalam kegiatan

1 = jika tidak pernah berperilaku dalam kegiatan

$$\text{Skor akhir} = \frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Predikat	Nilai
Sangat baik (SB)	$86 \leq AB \leq 100$
Baik ( B )	$81 \leq AB \leq 85$
Cukup ( C )	$75 \leq AB \leq 80$
Kurang ( K )	$< 75$

### c. Instrumen Penilaian pengetahuan

No	Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal Uraian	Skor
1	3.3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan.	3.6.15 Menyebutkan jenis-jenis zat aditif	1. sebutkan 3 jenis zat aditif yang ada di dapur rumah kalian!	3
		3.6.16 Memberi contoh zat aditif alami dan buatan	2. tuliskan 2 contoh bahan makanan yang mengandung zat aditif alami dan buatan!	4
		3.6.17 Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman	3. Sebutkan 3 macam pewarna alami dan 2 macam pewarna buatan !	5
		3.6.18 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman	4. Carilah tiga bungkus kemasan makanan atau minuman yang berbeda, bacalah yang tertera pada kemasan makanan dan minuman tersebut. Tuliskan masing-masing 3 zat aditif yang ada pada kemasan makanan dan minuman tersebut !	6
		3.6.19 Menganalisis perbedaan pemanis alami dan buatan pada makanan dan minuman	5. sebutkan perbedaan antara pemanis alami dan pemanis buatan	2

	3.6.20 Menemukan solusi pengganti zat aditif buatan	6. Menurut kalian, bagaimana solusinya agar kita bisa mengganti zat aditif buatan? Jelaskan berdasarkan pendapat kalian?	1
	3.6.21 Mengajukan usul cara mencegah dampak negatif zat aditif buatan		
	3.6.22 Menyebutkan jenis-jenis zat adiktif	7. Sebutkan 3 macam jenis zat adiktif?	3

### Pedoman Penskoran

$$\text{Nilai} = \frac{\text{nilai yang diperoleh}}{\text{nilai max}} \times 100$$

### d. Instrumen Penilaian Keterampilan

Praktek Menyelidiki : Pengamatan zat aditif pada Makanan dan minuman yang Aman bagi Tubuh

NO	Ketrampilan yang dinilai	Skor	Rubrik
1	Terampil dalam melakukan pengamatan	3	Pengamatannya selesai dengan cepat
		2	Pengamatannya cukup lambat
		1	Pengamatannya lambat
2	Hasil pengamatan yang diperoleh	3	Dapat memberikan jawaban dengan tepat semua bahan yang diamati
		2	Dapat memberikan jawaban tepat sebagian besar bahan yang diamati
		1	Dapat memberika jawaban tepat sebagian bahan yang diamati
3	Mengkomunikasikan hasil pengamatan	3	Dapat menyampaikan hasil pengamatan dengan baik dan benar
		2	Kurang dapat meyampaikan kan hasil pengamatan dengan baik
		1	Tidak dapat menyampaikan hasil pengamatan

--	--	--	--	--

Nilai = (Jumlah nilai : nilai maksimal )x 4

<b>Predikat</b>	<b>Nilai</b>
Sangat baik (SB)	$86 \leq AB \leq 100$
Baik ( B )	$81 \leq AB \leq 85$
Cukup ( C )	$75 \leq AB \leq 80$
Kurang ( K )	$< 75$

(LKPD)

**NAMA KELOMPOK** :  
**PRAKTIKUM** : **Mengidentifikasi zat aditif pada makanan dan minuman pada kemasan**

Tujuan Pembelajaran :

1. Peserta didik dapat mengidentifikasi zat aditif pada kemasan makanan dan minuman melalui percobaan pada LKPD dengan teliti dan jujur
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi pemanis alami dan buatan pada suatu produk bahan makanan dan minuman dengan tepat
3. Peserta didik dapat menemukan cara mencegah dampak negatif zat aditif buatan bagi kesehatan dengan tepat

**A. Alat Dan Bahan**

Alat :	jumlah
1. Kemasan minuman florida orange	1 bungkus
2. Kemasan minuman fanta merah	1 bungkus
3. Kemasan mie instan indomie rasa kaldu ayam	1 bungkus
4. Kemasan bungkus makanan ringan pootabe	1 bungkus
5. Kemansan bungkus makanan ringan chikibal	1 bungkus
6. Kemasan bungkus saos tomat	1 bungkus

**B. Cara Kerja**

1. menyiapkan 4 jenis makanan dan minuman dalam kemasan/bungkus/kaleng
2. mencermati komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasantersebut secara teliti
3. Tulis bahan aditif apa saja yang ada pada kemasan makanan dan minuman secara perlahan
4. Menentukan tiap-tiap jenis bahan tersbut termasuk bahan alami atau buatan(kerjakan pada tabel 1)

5. Kelompokkan zat aditif yang ditemukan pada komposisi makanan berdasarkan fungsinya (berikan tanda ceklis pada tabel) (kerjakan pada tabel 2)

### C. Lembar Kerja

**Tabel 1. format menentukan zat aditif buatan atau buatan**

No	Nama zat aditif	Kemasan pada makanan	Alami	Buatan
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Tabel 2. Format zat-zat aditif pada kelompok jenis zat aditif

No	Makanan atau minuman	Jenis zat aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

**Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat!**

1. Dari hasil pengamatan sebutkan zat aditif apa saja yang terdapat pada kemasan makanan dan minuman ?
2. Mengapa kita tidak boleh mengkonsumsi minuman bersoda terlalu berlebihan?
3. mengapa pada saat mengkonsumsi mie instans harus di rebus terlebih dahulu sampai mendidih ? jelaskan !
4. temukan cara yang tepat untuk mencegah dampak negatif zat aditif buatan bagi kesehatan ?
5. persentasikanlah hasil pengamatan kalian di depan kelas secara dengan Percaya diri!