

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 2 Raya  
Kelas / Semester : VIII (Delapan) / I (Satu)  
Tema : Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya Bagi Kesehatan  
Sub Tema : Zat Aditif dalam makanan.  
Pembelajaran Ke : 1  
Alokasi Waktu : 1 kali Pertemuan

### A. Tujuan Pembelajaran

Melalui diskusi kelompok peserta didik dapat:

1. Mengidentifikasi zat aditif yang terdapat pada makanan.
2. Menemukan zat aditif alami yang dapat digunakan sebagai pengganti zat aditif buatan.

### B. Kegiatan Pembelajaran

Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menyapa peserta didik dan memimpin doa sebelum memulai pembelajaran</li><li>2. Guru memeriksa kehadiran peserta didik dan memeriksa kesiapan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran.</li><li>3. Apersepsi : Guru menanyakan makanan kesukaan peserta didik dan mengaitkannya terhadap tema pembelajaran sekarang</li><li>4. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran.</li></ol>
Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membagi peserta didik menjadi 5 kelompok</li><li>2. Guru membagikan LKPD kepada setiap kelompok (LKPD terlampir).</li><li>3. Guru membimbing peserta didik supaya berdiskusi dalam kelompok untuk mengidentifikasi zat aditif pada kemasan makanan yang telah dibawa oleh peserta didik.</li><li>4. Peserta didik berdiskusi dalam kelompok untuk mengisi LKPD yang telah dibagikan oleh guru.</li></ol>
Penutup	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik mengumpulkan LKPD yang telah selesai dikerjakan</li><li>2. Guru bersama dengan peserta didik menarik kesimpulan secara bersama-sama.</li><li>3. Guru memberi arahan tentang pelajaran berikutnya dan menutup pembelajaran dengan doa.</li></ol>

### C. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Sikap : Observasi (Lembara Observasi Terlampir)
2. Penilaian Pengetahuan : Tes Tulis (Soal Terlampir)
3. Penilaian Pengetahuan : Observasi selama diskusi (Terlampir)

Diketahui Oleh  
Kepala Sekolah SMPN 2 Raya

Pamatang Raya, 7 Januari 2021

Guru Mata Pelajaran

Lamhot Hasiholan Saragih, S.Pd.  
NIP. 197905062005021004

Esrawati Gerhani Pasaribu, S.Si.  
NIP. 198396082009022002

Lampiran 1 : LKPD

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)  
ZAT ADITIF DALAM MAKANAN**

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 2 Raya  
Kelas / Semester : VIII (Delapan) / I (Satu)

**A. Bahan**

Beberapa kemasan makanan / jajanan anak-anak.

Tujuan

1. Mengidentifikasi zat aditif yang terdapat pada makanan.
2. Menemukan zat aditif alami yang dapat digunakan sebagai pengganti zat aditif buatan.

**B. Langkah Kegiatan:**

1. Lengkapilah Tabel berikut ini:

No.	Nama Makanan	Jenis Zat Aditif	Nama Zat Aditif	Zat pengganti alami

2. Jawablah pertanyaan berikut ini:

a. Apa yang dimaksud dengan zat aditif?

b. Apa perbedaan zat aditif alam dengan zat aditif buatan?

Nama Kelompok:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Lampiran 2:

Lembar Observasi penilaian sikap

No.	Nama Siswa	Kompetensi Sikap			
		Disiplin	Jujur	Teliti	Bertanggungjawab
1.					
2.					
3.					
4.					

Skala penilaian sikap diisi dengan angka 1-4.

1= Kurang

2= cukup

3= baik

4= sangat baik

Lampiran 3 : Lembar Observasi penilaian keterampilan

No.	Nama Siswa	Aspek keterampilan yang dinilai				Rata-rata skor
		Kemampuan mengidentifikasi	Komunikasi dengan teman	Keaktifan dalam diskusi	Penyajian data	
1.						

Skor diisi mulai dari angka 0-100.

#### Lampiran 4. Penilaian Pengetahuan.

##### I. Soal Essay test.

1. Jelaskan pengertian dari zat aditif
2. Sebutkan minimal 3 jenis zat aditif alami yang sering ditambahkan ke dalam makanan kita sehari-hari.
3. Sebutkan beberapa nama zat aditif yang ditambahkan ke dalam makanan yang dikemas dalam kemasan plastik.
4. Sebutkan zat aditif alami yang dapat kita gunakan sebagai:
  - Pemanis makanan
  - Penyedap makanan
  - Pewarna makanan

##### II. Jawaban

No.	Jawaban	Skor
1.	Zat aditif adalah zat yang ditambahkan ke dalam makanan atau minuman dalam jumlah kecil yang bertujuan untuk memperbaiki penampilan, rasa, tekstur dan aroma serta memperlama waktu penyimpanan.	25
2.	a. Kunyit sebagai pewarna makanan b. gula pasir sebagai pemanis makanan atau minuman c. garam sebagai penambah rasa makanan	25
3.	a. Penyedap : Monosodium glutamate b. Pewarna : Tartrazine, Brilliant blue c. Pengawet : Asam benzoate d. Pemanis : Siklamat	25
4.	Pemanis Makanan : Gula pasir, gula merah atau gula aren Penyedap makanan : Garam, bawang, jahe, merica, lengkuas, serai, dll. Pewarna makanan : Kunyit, kubis ungu, wortel, daun pandan, stroberi, dll.	25