

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : **SMPN 1 TARUMAJAYA**  
Kelas/Semester : VIII / Ganjil  
Tema : Zat Aditif  
Sub Tema : Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan  
Pembelajaran ke : 1  
Alokasi Waktu : 2 X 40 menit

### KOMPETENSI INTI

- **KI3:** Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
- **KI4:** Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

### KOMPETENSI DASAR

Kompetensi Dasar	Indikator
3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Menjelaskan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman</li><li>• Menjelaskan jenis zat adiktif</li><li>• Menjelaskan pengaruh zat aditif dan adiktif terhadap kesehatan</li></ul>
4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan</li><li>• Menyajikan karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan</li></ul>

#### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran melalui Problem Based Learning peserta didik diharapkan dapat Menjelaskan definisi zat Aditif , Mengidentifikasi jenis zat Aditif dalam makanan dan minuman kemasan, Membedakan bahan-bahan kimia alami dan bahan-bahan kimia buatan yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna, pemanis, dan pengawet yang terdapat dalam makanan kemasan, Menyelidiki dampak negative zat Aditif dalam makanan dan minuman

#### INDIKATOR

1. Menjelaskan definisi zat Aditif
2. Mengidentifikasi jenis zat Aditif dalam makanan dan minuman kemasan

3. Membedakan bahan-bahan kimia alami dan bahan-bahan kimia buatan yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna pemanis, dan pengawet yang terdapat dalam makanan kemasan
4. Menyelidiki dampak negative zat Aditif dalam makanan dan minuman

## B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

### 1. PENDAHULUAN

Guru memberi salam

Berdoa bersama sesuai dengan keyakinan nya masing-masing

Melakukan presensi

Menyampaikan tujuan pembelajaran

Melakukan Warming Up agar siswa siap dan semangat mengikuti pembelajaran

### 2. INTI

Tahapan Pokok	Kegiatan Pembelajaran
<p><b>Fase 1</b></p> <p>Orientasi peserta didik pada masalah</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan tujuan pembelajaran kemudian dapat memberikan konsep dasar, petunjuk atau referensi yang diperlukan dalam pembelajaran</li> <li>2. Merangsang berpikir siswa yang dihadapkan pada masalah zat Aditif contoh:           <div style="text-align: center;">  </div> </li> <li>3. Siswa menyimak masalah yang disampaikan guru tentang pewarna, pemanis, dan pengawet pada makanan</li> <li>4. Siswa memberikan tanggapan terhadap masalah tersebut</li> </ol>
<p><b>Fase 2</b></p> <p>Mengorganisasi peserta didik dalam belajar</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membantu siswa mendefinisikan dan mengorganisasikan tugas belajar</li> <li>2. Siswa dikelompokkan secara heterogen dan masing-masing kelompok mengkaji LKS tentang Zat aditif pada makanan dan minuman</li> </ol>

	3. Siswa mendiskusikan hal-hal yang harus didiskusikan konsep-konsep dan pertanyaan-pertanyaan yang harus dijawab
<b>Fase 3</b> Membimbing penyelidikan peserta didik secara mandiri maupun kelompok	1. Siswa mengumpulkan informasi untuk menciptakan dan membangun ide mereka sendiri dalam memecahkan masalah 2. Guru membimbing siswa dalam memecahkan masalah 3. Siswa melakukan penyelidikan sesuai dengan LKS dan berdiskusi kelompoknya dan mencari solusi terhadap masalah yang telah diidentifikasi 4. Guru memfasilitasi dan membimbing kelompok belajar berdiskusi untuk menjawab permasalahan
<b>Fase 4</b> Mengembangkan dan menyajikan hasil karya	1. Siswa menjawab pertanyaan pada LKS dan siap untuk di presebtasikan 2. Siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya 3. Kelompok lain menanggapi dan mengkritisi presentasi kelompok yang tampil
<b>Fase 5</b> Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah	1. Guru membimbing siswa membuat kesimpulan 2. Guru menguatkan dan meluruskan pendapat siswa dalam membuat kesimpulan yang benar

### 3. PENUTUP

Guru merefleksikan bahwa dampak zat aditif dalam makanan dan minuman bagi kesehatan tubuh manusia

Guru mengapresiasi siswa yang aktif dalam belajar, dan memotivasi siswa yang belum aktif belajar

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. JENIS PENILAIAN **PENGETAHUAN** : Butir soal

1. Apa yang kamu ketahui tentang zat Aditif?
2. Coba kamu identifikasi jenis zat Aditif dalam makanan dan minuman yang termasuk pewarna, pemanis dan pengawet
3. Sebutkan bahan-bahan alami dan buatan yang termasuk kedalam pewarna, pemanis, dan pengawet
4. Sebutkan dampak penggunaan zat Aditif jika dikonsumsi secara berlebihan

2. JENIS PENILAIAN **KETERAMPILAN** : Langkah kerja di LKS

3. BENTUK PENILAIAN : Presentasi Kelompok

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Bekasi, 2 Januari 2022  
Guru Mata Pelajaran

Deddy Suharja, S. Pd

Solihin, S. Pd