

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

CALON GURU PENGGERAK (CGP)

WIDARTI, S.Si.,Gr

widartiimron@gmail.com

Sekolah	: SMPN 1 Kauman
Kelas /Semester	: VIII /1 (satu)
Materi Pokok	: Zat Aditif dan zat adiktif
Submateri	: Jenis zat aditif dalam bahan makanan dan minuman
Alokasi Waktu	: 10 menit

A. KOMPETENSI INTI

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
3. Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

B. KOMPETENSI DASAR

- 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya terhadap Kesehatan

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI (IPK)

- 3.6.1 Membedakan jenis-jenis zat aditif makanan yang terdapat di lingkungan sekitar
- 3.6.2 Menentukan fungsi zat aditif yang terdapat pada makanan
- 3.6.3 Mengidentifikasi jenis zat aditif yang terdapat pada produk makanan dan minuman

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran melalui kegiatan kajian pustaka, observasi dan diskusi peserta didik diharapkan dapat :

1. Menjelaskan definisi zat aditif dengan benar
2. Menentukan zat aditif alami dan sintetis dengan tepat
3. Menjelaskan fungsi zat aditif dengan tepat
4. Mengidentifikasi zat aditif pada suatu produk makanan secara tepat

E. MATERI PEMBELAJARAN

a. Materi Pembelajaran reguler

1. Fakta : Contoh bahan aditif pada makanan
2. Konsep : definisi(pengertian, fungsi dan jenis zat aditif)
3. Prinsip : Penggunaan zat aditif pada makanan dan minuman yang aman
4. Prosedur : Membedakan zat aditif buatan dan alami pada makanan dan minuman

b. Materi pembelajaran remedial

Zat aditif alami dan buatan

c. Materi pembelajaran pengayaan

Dampak zat aditif sintetis bagi kesehatan

F. PENDEKATAN, METODE DAN MODEL PEMBELAJARAN:

Pendekatan : Saintifik

Metode : Teknik ATM (Amati, Tiru dan Modifikasi), diskusi kelompok, tanya jawab

Model : Discovery Learning

G. MEDIA/ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR

Media/Alat : Kemasan makanan dan minuman

Sumber Belajar :

- a. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2017. Buku Guru Mata Pelajaran IPA. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- b. LKPD

H. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Kelas dibuka dengan salam, menanyakan kabar, dan mengecek kehadiran siswa.2. Kelas dilanjutkan dengan doa dipimpin oleh salah seorang siswa.3. Siswa diajak bersama menyanyikan Lagu Nasional Indonesia Raya Guru memberikan penguatan tentang pentingnya menanamkan semangat dalam belajar. Guru menanyakan apakah anak-anak sudah sarapan? Ibu hari ini juga tidak sempat sarapan dan hanya membawa roti bantal dan sebotol air mineral. Kira-kira bahan utamanya apa ya anak-anak roti itu? Adakah bahan yang ditambahkan ? Anak-anak distimulus untuk bertanya.4. Guru memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari. "Materi ini sangat bermanfaat karena kalian bisa mengetahui zat tambahan apa saja yang diberikan dalam makanan/minuman yang setiap hari dikonsumsi".5. Guru menyampaikan kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai6. Guru mengelompokkan peserta didik ke dalam beberapa kelompok dengan tiap kelompok terdiri atas 4 atau 5 siswa	2 menit
Kegiatan inti	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengarahkan peserta didik untuk duduk dalam kelompok belajar2. Guru membagikan LKPD3. Guru membimbing dan mengamati diskusi peserta didik dalam mengidentifikasi zat aditif yang tertera pada kemasan makanan dan minuman kemasan yang telah dibawa4. Tiap kelompok melaporkan hasil diskusi dalam LKPD5. Presentasi kelompok dan kelompok lain memberi tanggapan dan saran6. Guru memberi penguatan terhadap hasil diskusi kelas	6 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa bersama guru melakukan refleksi atas pembelajaran yang telah berlangsung.2. Siswa bersama guru menyimpulkan hasil pembelajaran pada hari ini.3. Guru memberikan evaluasi (quis) kepada peserta didik, penghargaan dan tindak lanjut	2 menit

	4. Guru menutup pembelajaran dengan salam dan doa	
--	---	--

I. PENILAIAN

1. Penilaian Sikap: lembar observasi dan keaktifan peserta didik ketika diskusi
2. Penilaian Keterampilan: unjuk kerja
3. Penilaian Pengetahuan: tes tertulis dalam bentuk esai

Mengetahui
Kepala SMPN 1 Kauman

Tulungagung, 18 Juli 2021
Guru IPA Kelas VIII,

Drs. Adi Warnoto, M.Pd
NIP. 19620319 198403 1 006

Widarti, S.Si.Gr
NIP.-

LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

(UNJUK KERJA)

Nama siswa :
Nama kelompok :
Kelas :

No.	Keterampilan yang di nilai	Skor	Rubrik
1.	Terampil dalam melakukan pengamatan	3	Pengamatannya cepat selesai
		2	Pengamatannya kurang cepat
		1	Pengamatannya lambat
2.	Hasil pengamatan yang diperoleh	3	Dapat menyebutkan antara 8 – 10 zat aditif
		2	Dapat menyebutkan antara 5-7 zat aditif
		1	Dapat menyebutkan kurang dari 5 zat aditif
3.	Mengkomunikasikan hasil pengamatan	3	Dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik dan benar
		2	Kurang dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik
		1	Tidak dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan

Pedoman Penilaian :

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor perolehan}}{\text{skor total}} \times 100$$

**Skor total adalah 9*

SOAL EVALUASI ZAT ADITIF PADAN
MAKANAN DAN MINUMAN

Nama siswa :

Kelas :

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan tepat !

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan zat aditif !
2. Perhatikan komposisi salah satu produk makanan anak-anak berikut ini !

Terigu, tapioka, minyak kelapa sawit, bumbu rasa (mengandung penguat rasa mononatrium glutamat, dinatrium inosiat) , kuning FCF CI 15985, gula, garam, antioksidan (TBHQ)

Tuliskanlah zat aditif alami dan buatan yang terkandung pada produk makanan tersebut !

3. Pada suatu olahan makanan diberi tambahan bahan makanan seperti berikut:
 - a. Tartrazin CI 19140
 - b. Siklamat
 - c. Natrium benzoate
 - d. Mononatrium glutamat
 - e. Aroma pasta mocca

Jelaskan masing-masing fungsi dari penambahan ke empat bahan makanan tersebut !

4. Gula, garam, kayu manis merupakan beberapa bahan yang diberikan pada suatu makanan yang ternyata memilik multifungsi. Jelaskan multifungsi dari penggunaan bahan tersebut apabila diberikan pada suatu makanan !
5. Perhatikan zat aditif berikut :

a. Aspartam	f. Dinatrium isosinat
b. Kurkumin Cl	g. Karmoisin
c. Gelatin	h. Natrium polifosfat
d. Eritrosin	i. Karagenan
e. Lesitin	j. Natrium bikarbonat

Dari data di atas tuliskan zat aditif pewarna sintetis pada makanan !

Nomor soal	Jawaban soal	Kriteria penilaian	Skor
1.	Zat aditif adalah zat yang ditambahkan dan dicampurkan pada waktu pengolahan makanan, baik pada saat memproses, mengolah, mengemas, atau menyimpan makanan.	Jawaban lengkap	15
		Jawaban kurang lengkap/kurang tepat	10
2.	Zat aditif alami : terungu, tepioka, minyak kelapa sawit, gula, garam Zat aditif buatan : mononatrium glutamat, dinatrium inosiat , pewarna kuning FCF CI 15985, antioksidan TBHQ	Menjawab dengan lengkap dan benar	25
		Menjawab tidak tepat dan tidak lengkap	10
3.	Tartrazin CI 19140 : zat pewarna sintetis berfungsi memberi warna kuning Siklamat : pemanis sintetis, memberi rasa manis Natrium benzoate : pengawet sintetis, membuat makan tahan lama Mononatrium glutamat : penguat rasa Aroma pasta mocca : zat pemberi aroma buatan, memberi aroma rasa moka	Menjawab dengan tepat dan lengkap	25
		Menjawab kurang lengkap dan tidak tepat	15
4.	Gula berfungsi tidak hanya sebagai pemanis tetapi juga bisa mengawetkan makanan. Garam berfungsi sebagai penyedap juga berfungsi sebagai pengawet makanan. Kayu manis berfungsi sebagai zat pemanis juga dapat digunakan sebagai penambah aroma/penyedap serta pengawet makanan	Menjawab dengan tepat dan lengkap	20
		Menjawab kurang lengkap dan kurang tepat	10
5.	Zat pewarna sintetis yaitu kurkumin CI, karmoisin dan eritrosin	Menjawab lengkap dan benar	15
		Menjawab hanya 1 benar	5

Rubrik penilaian (soal esai)

