

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : UPT SMP Negeri 1 Labuhan Deli
Kelas / Semester : VIII
Tema : Zat Aditif Dan Adiktif Serta Dampaknya
Sub Tema : Zat Aditif Pada makanan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. Mengidentifikasi berbagai jenis zat aditif pada makanan.
2. Mengelompokkan zat aditif alami dan buatan.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN :

No	Kegiatan	Waktu	Ket.
1	Pendahuluan <ul style="list-style-type: none">• Guru <i>memberi salam</i> dan menyapa peserta didik dan guru <i>berdoa</i> untuk memulai pelajaran.• Guru mengecek kehadiran peserta didik dan mengkondisikan peserta didik untuk belajar.• Guru mengkondisikan peserta didik untuk belajar.• Peserta didik melakukan pengamatan terhadap tayangan Audiovisual yang disajikan guru tentang orang yang sedang makan jajanan pasar• Peserta didik menyampaikan pendapat dari hasil pengamatannya.• Guru mengklarifikasi hasil pengamatan,• Guru <i>menyampaikan tujuan pembelajaran</i> yang akan dicapai dalam pembelajaran.	2 menit	
2	Inti Eksplorasi <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik dalam kelompok <i>mengamati (kerjasama)</i> kandungan zat aditif pada kemasan produk makanan dan minuman.• Peserta didik dapat menjelaskan jenis zat aditif alami dan buatan pada produk makanan dan minuman.• Peserta didik diberi kesempatan mengajukan pertanyaan yang ingin diketahui. Elaborasi <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik melakukan kegiatan “kerjasama dengan teman sekelompok untuk mempresentasikan hasil pengamatan kelompok	6 menit	

	<ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan diskusi kelompok menjelaskan 3 komponen keterampilan proses: pengamatan, inferensi, dan komunikasi, serta menjelaskan dampak penggunaan zat aditif berbahaya. • Peserta didik <i>melakukan kajian pustaka</i> (dapat menggunakan buku siswa) mengenai dampak negatif penggunaan pewarna berbahaya. <p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik menganalisis hasil diskusi kelompok dan merumuskan kesimpulan tentang zat aditif 		
3	<p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru <i>melakukan refleksi dengan cara mengkonfirmasi</i> bersama Peserta Didik berkaitan dengan materi yang diajarkan. Pada kesempatan ini dapat dilakukan kegiatan tanya jawab • Untuk pengayaan Peserta Didik diminta mempelajari istilah-istilah pada zat aditif dan lambang kimianya. • Menugaskan kepada peserta didik untuk membawa beberapa kemasan produk makanan untuk bahan pengamatan. 	2 menit	

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN :

Teknik Penilaian

- a. Sikap spiritual
 - 1) Teknik Penilaian : Observasi
 - 2) Bentuk Instrumen: Lembar observasi.
- b. Sikap sosial
 - 1) Teknik Penilaian : Observasi
 - 2) Bentuk Instrumen: Lembar Observasi.
- c. Pengetahuan.
 - 1) Teknik Penilaian : Test tertulis
 - 2) Bentuk Instrumen : Pilihan ganda.
- d. Keterampilan
 - 3) Teknik Penilaian : Tes Praktik
 - 4) Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
 - 5) Kisi-kisi :

Mengetahui,
Kepala Sekolah

dto

H.Indrasyah Sitompul,S.Ag,.MA
NIP.1974062819980110001

DeliSerdang, 26 Desember 2020

Guru Mata Pelajaran IPA



Nona Faziera Sari,S.Pd,.M.Si.
NIP.1972092320050220034

Lampiran Penilaian.

Sikap spiritual

NO	Butir Nilai	Indikator	Jumlah butir
1.	Mengagumi keteraturan dan kompleksitas ciptaan Tuhan tentang aspek fisik serta mewujudkannya dalam pengamalan ajaran agama yang dianutnya.	Mengagumi keteraturan dan kompleksitas ciptaan Tuhan tentang aspek fisik serta mewujudkannya dalam pengamalan ajaran agama yang dianutnya.	
2.	Mengagumi keteraturan dan kompleksitas ciptaan Tuhan tentang aspek fisik serta mewujudkannya dalam pengamalan ajaran agama yang dianutnya.	Menerima dengan ikhlas ciri-ciri fisik yang dimiliki sebagai karunia Tuhan.	

Sikap sosial

NO	Butir Nilai	Indikator	Jumlah Butir
1.	Kejujuran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pengamatan terhadap variabel/objek yang relevan. 2. Melakukan pengamatan dengan indera yang sesuai. 3. Mencatat hasil pengamatan sesuai kenyataan. 4. Melaporkan/mengkomunikasikan hasil pengamatan/percobaan sesuai data yang diperoleh. 	1
2.	Ketelitian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pengamatan secara runtut. 2. Melakukan pengamatan secara detil. 3. Mencatat semua data/ informasi yang diperoleh. 4. Melaporkan/mengkomunikasikan hasil pengamatan /percobaan secara terperinci. 	1

Pengetahuan.

Kisi-kisi soal.

NO	Indikator	Jumlah butir soal	Nomor butir soal
1.	Mengidentifikasi zat-zat aditif pada kemasan produk makanan dan minuman	1	1
2.	Mengelompokkan zat aditif berdasarkan bahan pembuatannya	2	2,3
3.	Menjelaskan jenis zat warna pada produk makanan dan minuman	1	4

4	Menjelaskan dampak negatif zat warna buatan pada produk makanan dan buatan	1	5
5.	Mengelompokkan zat aditif berdasarkan kegunaan dan dampak negatif yang ditimbulkannya.	1	6
6.	Membuat artikel tentang dampak penyalahgunaan zat aditif bagi kesehatan		

Keterampilan.

No	Butir Nilai	Indikator
1.	Menyiapkan alat dan bahan	Menyiapkan semua alat dan bahan yang diperlukan sesuai spesifikasi.
		Menyiapkan semua alat dan bahan yang diperlukan tetapi sebagian tidak sesuai spesifikasi.
		Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan tetapi tidak lengkap
		Tidak menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan
2.	Melakukan percobaan	Langkah percobaan dilakukan dengan metode yang benar dan teliti.
		Langkah percobaan dilakukan dengan metode yang benar dan tetapi kurang teliti.
		Langkah percobaan dilakukan dengan metode yang kurang benar.
		Langkah percobaan dilakukan dengan metode yang tidak benar.
3.	Hasil percobaan	Memperoleh hasil percobaan dengan tingkat kesesuaian tinggi.
		Memperoleh hasil percobaan dengan tingkat kesesuaian sedang.
		Memperoleh hasil percobaan dengan tingkat kesesuaian rendah.
		4. Tidak memperoleh hasil percobaan

SOAL LATIHAN ZAT ADITIF PADA MAKANAN

1. Penggunaan zat aditif pada makanan bertujuan untuk hal-hal berikut, kecuali
 - a. memberi cita rasa tertentu
 - b. menambah nilai gizi
 - c. mengawetkan
 - d. menurunkan nilai jual.
2. Diantara pernyataan berikut ini yang merupakan keunggulan dari zat pewarna alami dibandingkan zat pewarna buatan adalah
 - a. tersedia dalam beragam macam warna.
 - b. lebih sehat dikonsumsi dan berkhasiat untuk kesehatan.
 - c. mudah diperoleh dan harganya murah.
 - d. warnanya tidak terlalu pekat dan terbatas jumlahnya.
3. Perhatikan daftar zat pewarna di bawah ini:
 - (1) Tartazin
 - (2) Benzil violet
 - (3) Klorofil
 - (4) KarotenDiantara zat pewarna diatas, yang termasuk pewarna alami adalah ...
 - a. 1 dan 2.
 - b. 1 dan 3
 - c. 2 dan 4
 - d. 3 dan 4
4. Pengawet digunakan dalam pembuatan bahan makanan, karena....
 - a. mempermudah dalam pengemasan untuk pendistribusian
 - b. mencegah reaksi kimia tertentu pada bahan makanan
 - c. membantu proses penumbuhan berbagai mikroorganisme pada bahan makanan
 - d. mencegah makanan dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu
5. Berikut ini yang merupakan ciri-ciri makanan yang diduga mengandung pewarna tekstil, kecuali. ...
 - a. warna makanan terlihat sangat mencolok dan menarik untuk dilihat.
 - b. bila dikonsumsi, terasa pahit.
 - c. dapat menyebabkan iritasi atau reaksi alergi pada mulut dan tenggorokan.
 - d. beraroma harum.
6. Berikut ini yang tidak termasuk bahan pewarna alami adalah
 - a. kunyit
 - b. kakao
 - c. daun suji.
 - d. tartrazine

Kunci Jawaban

1. D
2. B
3. C
4. B
5. D
6. D