

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

NAMA SEKOLAH	: UPT SPF SMPN 2 BULUKUMBA
MATA PELAJARAN	: ILMU PENGETAHUAN ALAM
KELAS/SEMESTER	: VIII/ GANJIL
MATERI POKOK	: ZAT ADITIF DAN ADIKTIF SERTA DAMPAKNYA
PEMBELAJARAN KE	: 1
ALOKASI WAKTU	: 10 Menit

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian
KD.3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	IPK Penunjang 3.6.1.1. Menjelaskan jenis zat aditif beserta fungsinya pada makanan dan minuman 3.6.1.2. Membandingkan zat aditif alami dan buatan pada makanan dan minuman 4.6.1 Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan 4.6.2 Mempresentasikan data hasil penyelidikan pewarna alami dan buatan pada makanan
KD.4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan	IPK Kunci 3.6.1. Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman.

TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti pembelajaran peserta didik diharapkan mampu:

1. Peserta didik dapat menganalisis jenis zat aditif beserta fungsinya pada makanan dan minuman melalui sajian gambar-gambar zat aditif dan kajian literasi bahan ajar, dengan benar
2. Peserta didik dapat membandingkan zat aditif alami dan buatan pada makanan dan minuman berdasarkan hasil penyelidikan melalui sajian buku siswa dan bahan ajar, dituntun LKPD dengan benar sikap tanggungjawab
3. Peserta didik dapat menyelidiki zat aditif pewarna alami dan buatan pada makanan melalui praktikum dituntun LKPD dan melalui sajian buku siswa dan bahan ajar dengan cermat dan teliti
4. Peserta didik dapat mempresentasikan hasil penyelidikan zat aditif pewarna alami dan buatan dengan baik dan percaya diri

KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN PEMBELAJARAN

(Menggunakan Model Pembelajaran PBL)

• Kegiatan Pendahuluan

- ✓ Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran (Relegius)
- ✓ Memeriksa kehadiran peserta didik serta memeriksa kondisi ruang kelas sebagai sikap disiplin
- ✓ Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran dengan membangkitkan semangat belajar
- ✓ Apersepsi
Mengaitkan materi pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi sebelumnya tentang zat aditif pada makanan dan minuman, dengan mengajukan pertanyaan terkait gambar makanan dan minuman (Mengamati) (PPK: Menghargai)
- ✓ Guru memotivasi peserta didik dan menyampaikan manfaat pembelajaran zat aditif, yaitu dengan mempelajari zat aditif akan membantu kamu memahami bahan makanan apa saja yang aman dan tidak aman jika dikonsumsi dan kita dapat mengetahui dan paham tentang bahaya mengonsumsi zat aditif buatan/sintetik (dari bahan kimia) dan apa saja akibat yang ditimbulkan jika dikonsumsi dalam jumlah yang banyak dan dalam waktu yang lama. (PPK: Menghargai)
- ✓ Guru menyampaikan/menayangkan tujuan pembelajaran

• Kegiatan Inti (7 menit)

Tahap 1. Orientasi peserta didik pada masalah

- Guru menunjukkan nasi kuning dengan warna yang berbeda kecerahannya menggunakan media print out gambar. Peserta didik mengamati dan diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan terkait

dengan perbedaan warna pada nasi kuning yang disajikan oleh guru. Pertanyaan yang diharapkan “mengapa warna dari kedua nasi tersebut berbeda? (Critical Thinking, Synchronus/PTM)



(1.a)



(1.b)

- Peserta didik diminta untuk menuliskan informasi, merumuskan beberapa pertanyaan terkait gambar yang disajikan pada power point. (*critical thinking, communication, creativity*) (*Synchronus/PTM*)

Tahap 2. Mengorganisasi Peserta Didik

- Guru membagi peserta didik kedalam kelompok yang beranggotakan 4-5 orang. (*Collaboration*)
- Guru membagikan LKPD 01 tentang “Pewarna Alami dan Buatan” pada masing-masing kelompok, kemudian peserta didik diminta untuk membaca dan melaksanakan kegiatan pada LKPD 01 serta menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan (*Pedagogik*) (*Literasi*) (*Asynchronus*)
- Memfasilitasi peserta didik untuk berdiskusi tentang aktivitas yang perlu dilakukan pada LKPD (*Problem Solving, Asynchronus*)

Tahap 3. Membimbing Penyelidikan Individu dan Kelompok

- Peserta didik diminta untuk mengamati sekali lagi tampilan warna nasi kuning yang di lampirkan pada LKPD 01. Setelah mengamati tampilan warna pada nasi kuning maka diharapkan peserta didik mengajukan pertanyaan seperti: mencoloknya warna nasi? (PPK: kritis, teliti, tekun, percaya diri) (*Teknologi*) (*Asynchronus*)
- Peserta didik merumuskan masalah dengan bimbingan guru (melalui grup WA) dan informasi apa saja yang harus diketahui untuk menjawab permasalahan tentang zat aditif pada makanan dan minuman. (Berpikir kritis) (*Asynchronus*)
- Peserta didik membaca sub materi zat aditif dan pengamatan video pada link <https://youtu.be/VUdc6MeWbB8> untuk menggali informasi terkait penyelesaian permasalahan dalam LKPD 01 (*Literasi*) (*Collaboration*) (*Asynchronus*)
- Peserta didik melaksanakan percobaan secara berkelompok dituntut LKPD 01 dengan bimbingan guru melalui whatsapp grup (mengumpulkan informasi) (*Asynchronus*)
- Peserta didik mengumpulkan data dengan cara melakukan percobaan sesuai dengan tujuan kegiatan yang dilakukan pada LKPD 1. (Mencoba) (*Asynchronus*)
- Peserta didik diharapkan melaksanakan kegiatan percobaan dengan menunjukkan sikap disiplin, jujur, cermat dan kerjasama dengan baik dalam memperoleh data (*Asynchronus*)
- Peserta didik menganalisis hasil kegiatan kajian literatur dan hasil percobaan yang telah dilakukan serta menjawab pertanyaan yang terdapat di dalam LKPD 01 (Mengasosiasi) (*Literasi*) (*Asynchronus*)
- Peserta didik mendiskusikan dan membuat kesimpulan berdasarkan data hasil praktikum yang telah dilakukan dengan bimbingan guru (berpikir kritis) (*Asynchronus*)
- Mengevaluasi hasil percobaan dan kajian literatur yang telah dilakukan. (*Asynchronus*)

Tahap 4. Mengembangkan dan menyajikan hasil karya

- Salah satu kelompok mempresentasikan hasil kegiatannya di depan teman-teman sekelasnya (mengkomunikasikan). Kelompok lain mende-ngarkan dan memberi tanggapan atas presentasi yang dilakukan oleh kelompok tersebut
- Peserta didik bersama Guru memberi penghargaan kepada setiap kelompok yang tampil di depan kelas dengan memberi tepuk tangan.

Tahap 5. Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah

- Memberikan umpan balik dan penguatan terhadap pemahaman peserta didik melalui media power point (Mengasosiasi) (Kritis, percaya diri, komunikatif, kolaboratif)
- Siswa mendengarkan ulasan kembali materi yang telah disampaikan oleh guru dan menjawab pertanyaan yang diberikan guru di Bahan Ajar (Critical thinking, Creativity)
- Peserta didik bersama dengan guru *menyimpulkan* hasil akhir diskusi dan pembelajaran (Mengacu pada tujuan pembelajaran) (PPK: Menghargai)
Guru memberikan penghargaan untuk kelompok yang memperoleh rata-rata skor perkembangan tertinggi.
- **Penutup (2 menit)**
 - Peserta didik dibimbing untuk merefleksikan apa yang telah mereka lakukan dan menganalisis proses pemikiran mereka selama pembelajaran berlangsung dengan menanyakan:
 1. Materi yang paling sulit dipahami
 2. Materi yang paling mudah dipahami
 3. Kegiatan yang paling disenangi
 - Guru menghimbau peserta didik mempelajari materi berikutnya yaitu zat adiktif.
 - Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam (Relegius)

METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan : Saintifik
Metode : Discovery learning

SUMBER BELAJAR

1. Zubaidah, S., dkk. 2017. *Buku Siswa Ilmu Pengetahuan Alam untuk SMP/ MTs Kelas VIII*. Jakarta: Pusat Perbukuan Kementerian Pendidikan Nasional.
2. Zubaidah, S., dkk. 2017. *Buku Guru Ilmu Pengetahuan Alam untuk SMP/ MTs Kelas VIII*. Jakarta : Pusat Perbukuan Kementerian Pendidikan Nasional
3. Internet: <https://ringkasan-buku-sekolah.blogspot.com/2020/10/bab - 5-zat-aditif-dan-zat-adiktif.html>

ASSESMEN/PENILAIAN

Teknik Penilaian

Penilaian Kompetensi Sikap

- Teknik Penilaian: Observasi
- Bentuk Penilaian: Jurnal
- Kisi-kisi dan Instrumen: Terlampir

Penilaian Kompetensi Pengetahuan

- Teknik Penilaian: Tes tertulis
- Bentuk Penilaian: Pilihan Ganda
- Kisi-kisi dan Instrumen: Terlampir

Penilaian Kompetensi Keterampilan

- Teknik Penilaian: Unjuk Kerja dan Presentasi
- Bentuk Penilaian: Lembar penilaian
- Kisi-kisi dan Instrumen: Terlampir

Bulukumba, 5 Januari 2022

Mengetahui:
Kepala UPT,



Drs. SAHERUDDIN, M. Pd.
NIP 196812051995121002

Guru Mata Pelajaran,

HUSNUL INAYAH, S.Pd, M.Pd

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD 01)

“PEWARNA ALAMI DAN BUATAN PADA MAKANAN”

SEKOLAH : UPT SPF SMPN 2 BULUKUMBA
MATA PELAJARAN : IPA
KELAS/SEMESTER : VIII/GANJIL
MATERI POKOK : ZAT ADITIF DAN ZAT ADIKTIF
SUBMATERI POKOK : ZAT ADITIF



Tujuan Pembelajaran



1. Peserta Peserta didik dapat menganalisis jenis zat aditif beserta fungsinya pada makanan dan minuman melalui sajian gambar-gambar zat aditif dan kajian literasi bahan ajar, dengan benar
2. Peserta didik dapat membandingkan zat aditif alami dan buatan pada makanan dan minuman berdasarkan hasil penyelidikan melalui sajian buku siswa dan bahan ajar, dituntun LKPD dengan benar sikap tanggungjawab
3. Peserta didik dapat menyelidiki zat aditif pewarna alami dan buatan pada makanan melalui praktikum dituntun LKPD dan melalui sajian buku siswa dan bahan ajar dengan cermat dan teliti
4. Peserta didik dapat mempresentasikan hasil penyelidikan zat aditif pewarna alami dan buatan dengan baik dan percaya diri

Petunjuk Umum



1. Bacalah pengantar di LKPD ini sebelum melakukan percobaan/observasi
2. Bekerjasamalah dengan semua anggota kelompokmu
3. Perhatikan keselamatan kerja dalam melaksanakan percobaan/pengamatan.
4. Tanyakan kepada guru jika ada hal yang belum dipahami tentang kegiatan ini



Fenomena Masalah

Bacalah artikel di bawah ini dengan cermat!

Nasi kuning merupakan makanan yang banyak kita temui dalam kehidupan sehari-hari. Nasi kuning ini biasa dijual pada pagi hari dan malam hari. Pewarna yang digunakan nasi kuning biasanya menggunakan kunyit, namun sekarang ini kita sering ragu, apakah pewarna yang digunakan dalam membuat nasi kuning tersebut menggunakan bahan alami ataukah buatan (sintetik)? Hal ini juga disebabkan oleh adanya perbedaan antara nasi kuning dari penjual yang satu dengan penjual yang lain.

Pemprov Sulawesi Selatan bekerjasama dengan Balai Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) dalam pemberantasan makanan, obat-obatan dan kosmetik berbahaya yang kini marak di Sulsel, salah satunya adalah memeriksa pewarna nasi kuning untuk menghindari kemungkinan penggunaan zat pewarna yang bukan untuk makanan. Karena tidak menutup kemungkinan adanya penggunaan zat pewarna yang bukan untuk peruntukannya, sebagai salah satu cara pedagang bersaing untuk bisa menggaet pelanggan dengan warna yang menarik, misalnya warna kuning yang lebih cerah atau lainnya. Upaya menarik pelanggan dengan warna tersebut, tidak menutup

Merumuskan Masalah (Berpikir Kritis)

Amati gambar nasi kuning yang terbuat dari jenis pewarna berikut! Berdasarkan bacaan di atas dan pengamatan video pada link <https://youtu.be/VUdc6MeWbB8> yang telah kamu lakukan pertanyaan apa yang muncul di benak kalian?



(1.a)



(1.b)

.....

.....

Apa yang Kamu Perlukan?

Alat

1. Gelas ukur 3 buah
2. Tabung Reaksi 6 buah
3. Rak tabung reaksi 1 buah
4. Neraca Ohaus/
neraca digital 1
buah

Bahan

1. Larutan kunyit 10 ml
2. Larutan Tartrazine 10 ml
3. Nasi putih 15 gr
4. Larutan deterjen 60 ml

Langkah-Langkah Kegiatan?

1. Siapkan alat dan bahan yang diperlukan (dikondisikan dgn alat yang tersedia dirumah)
2. Bekerja dengan hati-hati dan jaga kebersihan
3. Bekerjasamalah dengan teman satu kelompokmu dalam melakukan kegiatan percobaan dan mendiskusikan

Kegiatan I Mengamati Kemencolokan Warna Makanan

1. Berilah label A dan B pada masing-masing tabung reaksi
2. Timbanglah massa nasi putih dengan menggunakan neraca Ohaus sebanyak 5 gram dan ulangi sebanyak 1 kali.
3. Masukkan nasi putih yang telah ditimbang ke dalam gelas kimia A dan B. Ukurlah volume larutan kunyit 10 ml, dan larutan *Tartrazine* 10 ml dengan menggunakan gelas ukur.
4. Masukkan larutan kunyit dan larutan *Tartrazine* yang sudah diukur ke dalam masing-masing tabung reaksi A dan B yang telah berisi nasi putih.
5. Letakkan tabung reaksi A dan B di rak tabung reaksi.
6. Tunggu selama ± 2 menit dan amatilah kemencolokkan warna tiap-tiap sampel nasi putih yang berada di dalam gelas kimia A dan B.
7. Tulislah hasil pengamatanmu ke dalam Tabel data hasil pengamatan dengan cara memberikan tanda (+) berdasarkan kemencolokkan warna.

Kegiatan II Menguji Zat Pewarna yang digunakan dalam Makanan

1. Buatlah larutan deterjen dengan melarutkan 20 gram deterjen ke dalam 100 ml air.
2. Ukurlah volume larutan deterjen sebanyak 10 ml dan ulangi sebanyak 1 kali menggunakan gelas ukur. Kemudian masukkan larutan deterjen tersebut ke dalam masing-masing tabung reaksi yang sudah diberi label a dan b.
3. Timbang massa nasi yang sudah diberi pewarna kuning pada langkah kegiatan I sebanyak 5 gram yang terdapat masing-masing tabung reaksi.
4. Nasi kuning yang sudah ditimbang di masukkan ke dalam masing-masing tabung reaksi yang sudah diberi label a dan b.
5. Tunggu selama ± 1 menit dan amati perubahan warna yang terjadi pada nasi kuning yang ada di dalam masing-masing tabung reaksi a dan b.
6. Catatlah hasil pengamatanmu ke dalam Tabel data hasil pengamatan dengan memberikan tanda centang (\surd) ke dalam tabel pengamatan.



Data dan Hasil Pengamatan

Tabel 1. Data Hasil Pengamatan Uji Pewarna Alami dan Pewarna Buatan

No	Jenis Pewarna	Tingkat Kemencolokan warna nasi putih setelah diberi zat pewarna	Perubahan warna nasi kuning setelah direndam larutan Deterjen	Zat Pewarna	
				Alami	Buatan
A					
B					

Keterangan:

1. Tingkat kemencolokan warna nasi kuning dapat dikelompokkan sebagai berikut:

+	: Tidak mencolok	+++	: Mencolok
++	: Kurang mencolok	++++	: Sangat mencolok
2. Perubahan warna
 - a. Zat pewarna alami : Jika setelah direndam dengan larutan deterjen maka nasi kuning berubah menjadi warna kuning kemerahan.
 - b. Zat pewarna buatan : Jika setelah direndam dengan larutan deterjen maka nasi kuning tetap berwarna kuning

Menganalisis Data

Berdasarkan data pengamatan kalian, diskusikanlah pertanyaan di bawah ini bersama anggota kelompokmu.

1. Berdasarkan kegiatan II uji pewarna yang digunakan dalam makanan, nasi kuning manakah yang tidak mengalami perubahan warna ketika dicampur dengan larutan deterjen? Berikan alasan kalian!

Jawab:

.....

.....

.....

2. Nasi dengan menggunakan pewarna manakah yang mengalami perubahan warna menjadi kuning kemerahan setelah dicampur larutan deterjen?

Jawab:

.....
.....

3. Apa fungsi larutan deterjen dalam kegiatan II Uji pewarna yang digunakan dalam makanan?

Jawab:

.....
.....
.....

4. Manfaat apa yang kamu peroleh setelah melakukan kegiatan I dan II yang telah kamu lakukan?

Jawab:

.....
.....
.....

Diskusi

Diskusikan bersama temanmu apakah pengaruhnya bagi kesehatan apabila makanan dan minuman yang mengandung pewarna buatan jika dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama? Jelaskan jawabanmu!

.....
.....

Menarik Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan I dan II yang telah kamu lakukan, buatlah suatu kesimpulan:

.....
.....
.....
.....
.....

DAFTAR PUSTAKA

Zubaidah, S., dkk. 2017. *Buku Siswa Ilmu Pengetahuan Alam untuk SMP/ MTs Kelas VIII*.

Jakarta: Pusat Perbukuan Kementerian Pendidikan Nasional.

Zubaidah, S., dkk. 2017. *Buku Guru Ilmu Pengetahuan Alam untuk SMP/ MTs Kelas VIII*.

Jakarta : Pusat Perbukuan Kementerian Pendidikan Nasional

<http://kalsel.antaranews.com/berita/11625/bpom-periksa-pewarna-nasi-kuning>

Lampiran Penilaian

Penilaian Pengetahuan

No	KD	Indikator	Soal	Level kognitif	Kunci
1	3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	Disajikan beberapa pernyataan, siswa dapat mengidentifikasi fungsi zat aditif pada makanan dan minuman	1. Perhatikan beberapa pernyataan berikut! 1) Mempertahankan mutu makanan 2) Menjaga komposisi makanan 3) Meningkatkan masa simpan makanan 4) Mempertahankan nilai gizi makanan Berdasarkan pernyataan di atas, fungsi zat aditif pada makanan ditunjukkan oleh nomor... A. 1, 2, dan 3 B. 1, 2, dan 4 C. 1, 3, dan 4 D. 2, 3, dan 4	C3	C
2		Disajikan bahan-bahan alami, peserta didik dapat menentukan bahan yang dapat digunakan sebagai zat aditif pada makanan atau minuman beserta fungsinya.	2. Perhatikan bahan-bahan di bawah! 1) Daun suji 2) Garam bleng 3) Terasi 4) Kunyit Dari bahan-bahan diatas yang dapat digunakan zat aditif pada makanan adalah... A. Daun suji, untuk memberikan aroma pada makanan. B. Garam bleng, digunakan untuk penyedap pada makanan C. Terasi, digunakan untuk pengawet pada makanan D. Kunyit, karena dapat digunakan sebagai pewarna makanan.	C3	D
3		Disajikan beberapa informasi, siswa dapat menganalisis dampak penggunaan zat pewarna buatan bagi kesehatan	3. Seorang anak yang setiap hari selalu mengkonsumsi minuman ringan yang mengandung sunset yellow ternyata mengeluh gatal-gatal dan timbul ruam pada kulitnya. Kesimpulan yang tepat berdasarkan informasi tersebut adalah... A. Penggunaan pewarna makanan alami yang berlebihan dapat menimbulkan gangguan pada kulit B. Penggunaan pewarna makanan sintetis yang berlebihan dapat menimbulkan gangguan pada kulit C. Penggunaan pewarna makanan dapat menimbulkan gangguan pada kulit D. Penggunaan pewarna tekstil dapat menimbulkan gangguan pada kulit	C4	B

PENILAIAN PSIKOMOTORIK/UNJUK KERJA

Penilaian Kinerja

No	Nama Siswa	Aspek Yang Dinilai															Skor	Nilai
		Kelengkapan alat dan bahan			Kesesuaian pelaksanaan praktik dengan prosedur			Pengambilan data percobaan			Pengolahan Data Hasil percobaan			Menyimpulkan Hasil Percobaan				
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3		

Rubrik Penilaian Kinerja

No	Aspek Penilaian	Skor dan Kriteria		
		3	2	1
1	Kelengkapan alat dan bahan	Semua alat dan bahan yang diperlukan lengkap	Hanya menyiapkan sebagian alat dan bahan yang diperlukan	Tidak menyiapkan semua alat dan bahan yang Diperlukan
2	Kesesuaian pelaksanaan praktik dengan prosedur	Dapat menjalankan semua langkah prosedur praktik dengan cermat	Dapat menjalankan langkah prosedur praktik, namun kurang cermat	Tidak mampu menjalankan praktik sesuai prosedur
3	Pengambilan data percobaan	Data yang diambil lengkap, terorganisir dan	Data yang diambil lengkap tetapi tidak terorganisir	Data yang diambil tidak Lengkap

		ditulis dengan benar	atau terdapat kesalahan penulisan	
4	Pengolahan data hasil percobaan	Data diolah dengan benar sesuai dengan konsep materi	Data diolah dengan benar tetapi kurang sesuai dengan konsep materi	Data diolah dengan kurang benar dan kurang sesuai dengan konsep materi
5	Meyimpulkan hasil percobaan	Hasil percobaan disesuaikan dengan tujuan	Hasil percobaan kurang disesuaikan dengan tujuan	Hasil percobaan tidak disesuaikan dengan tujuan

LEMBAR PENILAIAN KINERJA

Penilaian Diskusi

No	Nama Siswa	Aspek Yang Dinilai										Total Skor	Nilai
		Keaktifan Diskusi		Mengajukan Pertanyaan		Menjawab Pertanyaan		Menghargai Saran dan Pendapat		Menyimpulkan Materi			
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2		

Rubrik penilaian diskusi kelas

No	Aspek Yang Dinilai	Kriteria Penilaian	Skor	Skor Maksimal
1	Keaktifan Diskusi	Megikuti diskusi secara aktif	2	2
		Mengikuti diskusi secara kurang aktif	1	
2	Mengajukan Pertanyaan	Mengajukan pertanyaan yang berkaitan dengan materi diskusi	2	2
		Mengajukan pertanyaan yang kurang berkaitan dengan materi diskusi	1	
3	Menjawab Pertanyaan	Menjawab pertanyaan sesuai dengan maksud dan tujuan pertanyaan	2	2
		Menjawab pertanyaan kurang sesuai dengan maksud dan tujuan	1	

		pertanyaan		
4	Menghargai Saran dan Pendapat	Menghargai saran dan pendapat sesama teman peserta diskusi	2	2
		Kurang menghargai saran dan pendapat sesama teman peserta diskusi	1	
5	Menyimpulkan Materi	Mampu menyimpulkan materi	2	2
		Kurang mampu menyimpulkan materi	1	
		Total Skor		10

PENILAIAN SIKAP

LEMBAR OBSERVASI/PENGAMATAN SIKAP

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian				Skor	Nilai
		Kerjasama	Jujur	Rasa Ingin Tahu	Tanggung jawab		

Rubrik penilaian sikap

No	Aspek Yang Dinilai	Skor dan Kriteria		
		3	2	1
1	Kerjasama	Peserta didik terlibat aktif dalam kelompok	Peserta didik kurang terlibat aktif dalam kelompok	Peserta didik tidak terlibat aktif dalam kelompok
2	Jujur	Membuat laporan berdasarkan data yang diperoleh, tidak plagiat dan tidak mencontek saat ulangan	Membuat laporan berdasarkan data, tidak plagiat tetapi mencontek saat ulangan	Membuat laporan secara plagiat dan mencontek saat ulangan
3	Rasa Ingin Tahu	Menunjukkan rasa ingin tahu yang besar, antusias dan aktif	Menunjukkan rasa ingin tahu namun tidak antusias dan pasif	Tidak menunjukkan rasa ingin tahu, tidak antusias dan pasif
4	Tanggung jawab	Peserta didik mengumpulkan laporan dengan benar, rapi dan tepat waktu.	Peserta didik mengumpulkan laporan kurang rapi tetapi tepat waktu	Peserta didik mengumpulkan laporan tidak rapi dan tidak tepat waktu

