

SATUAN ACARA PELATIHAN
Oleh: Abdul Qadimul Azal, M.Pd.
SMPN 8 Pamekasan Jawa Timur

- A. Nama Pelatihan : Simulasi mengajar untuk siswa kelas VIII
- B. Nama Mata Diklat : Zat Aditif pada Makanan
- C. Tujuan Pelatihan : Peserta dapat menjelaskan berbagai zat aditif pada makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan.
- D. Indikator Pelatihan :
- 1) Mengelompokkan jenis zat aditif (alami dan buatan) pada makanan dan minuman.
 - 2) Menjelaskan manfaat zat aditif.
 - 3) Mencari dan mempresentasikan artikel di media cetak/elektronik tentang dampak penyalahgunaan zat aditif bagi kesehatan.
- E. Alokasi Waktu : 10 menit
- F. Kegiatan Pelatihan
1. Pendahuluan (2 menit)
 - a) Membuka pelatihan dengan salam dan doa untuk menyiapkan fisik dan psikis siswa untuk belajar.
 - b) Memeriksa kehadiran siswa
 - c) Mengajukan pertanyaan “Apakah Anda suka ngemil saat nonton TV?”, “Camilan/minuman apa yang sering Anda makan/minum?”, “Apakah Anda mengamati tulisan komposisi yang ada di bungkus camilan/minuman tersebut?”, “Apakah Anda pernah merasakan sakit (sakit perut, pusing, dll) setelah makan camilan/minuman dalam kemasan?”
 - d) Menyampaikan tujuan pelatihan
 2. Kegiatan Inti (6 menit)
 - a) Meminta siswa mengamati tayangan LCD (fokus pada komposisi zat aditif yang ada pada makanan/minuman).
 - b) Meminta siswa membaca buku paket halaman 211 sampai 227 tentang zat aditif pada makanan.
 - c) Membagikan lembar kegiatan siswa “mengidentifikasi zat aditif pada bungkus makanan/minuman” dan meminta siswa bekerja secara berkelompok (LKS terlampir).
 - d) Memfasilitasi siswa bekerja dalam kelompok dan memastikan semua siswa terlibat dalam kerja kelompok).
 - e) Meminta salah satu kelompok melakukan presentasi, dilanjutkan dengan diskusi kelas dan pemberian penguatan.
 - f) Meminta masing-masing kelompok menempel hasil kerja pada dinding yang telah di siapkan.
 - g) Meminta siswa mengamati hasil kerja kelompok lain dan member catatan bila perlu (bisa dilanjutkan saat jam istirahat).
 3. Penutup (2 menit)
 - a) Merefleksi kegiatan pelatihan dengan melakukan tanya jawab.
 - b) Meminta siswa membuat kesimpulan.
 - c) Melakukan penilaian terhadap hasil kerja siswa (instrument penilaian terlampir)
 - d) Meminta siswa mencari artikel pada media cetak/elektronik tentang pengaruh zat aditif pada makanan/minuman terhadap kesehatan.

- e) Menginformasikan materi pelatihan yang akan dibahas pada pertemuan berikutnya.
- f) Menutup kegiatan dengan salam.

G. Sumber/Media Pelatihan : buku paket, lembar kerja siswa, laptop, LCD, bungkus makanan/minuman, media cetak/elektronik

H. Penilaian

1. Teknik penilaian
 - Tes tertulis
 - Tes unjuk kerja
2. Bentuk instrument
 - Uraian
 - Uji petik kerja dan produk
3. Contoh instrumen
 - Instrumen tes uraian

Sering kita mendapatkan penggunaan formalin sebagai bahan pengawet pada makanan. Padahal pemerintah telah melarangnya. Mengapa Formalin dilarang digunakan sebagai bahan pengawet makanan?

Kunci : karena menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan manusia seperti kanker.

Skor : 1 = jika jawaban benar, 0 = tidak menjawab atau jawaban salah

- Uji petik kerja dan produk
 - a. Identifikasi Jenis Zat Aditif

No	Aspek	Skor			
		1	2	3	4
1	Menulis semua zat aditif				
2	Menulis semua zat aditif yang aman dikonsumsi				
3	Menulis semua zat aditif yang kurang aman dikonsumsi dan member alasan				
4	Bekerja sama				
5	Menempel hasil kerja				
JUMLAH					

Keterangan:

- skor 1 = jika kurang/tidak lengkap
- skor 2 = jika cukup/cukup lengkap
- skor 3 = jika baik/lengkap
- skor 4 = jika sangat baik/sangat lengkap

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

- b. Dampak Zat Aditif bagi Kesehatan

No	Aspek	Skor			
		1	2	3	4
1	Ada artikel yang sesuai materi				
2	Melakukan presentasi				
3	Memberi jawaban/komentar saat diskusi				

Keterangan:

skor 1 = jika kurang/tidak sesuai

skor 2 = jika cukup/cukup sesuai

skor 3 = jika baik/sesuai

skor 4 = jika sangat baik/sangat sesuai

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

LEMBAR KEGIATAN SISWA (LKS)

Mengidentifikasi Zat Aditif Pada Bungkus Makanan/Minuman

Kegiatan 1. Identifikasi Jenis Zat Aditif

A. Tujuan:

1. Mengelompokkan jenis zat aditif (alami dan buatan) pada makanan dan minuman.
2. Menjelaskan manfaat zat aditif.

B. Alat dan Bahan

- Bungkus makanan dan minuman
- Gunting
- Lem
- Isolasi

C. Cara Kerja

1. Amati komposisi/kandungan bahan yang terdapat pada bungkus makanan dan minuman.
2. Catatlah hasil pengamatan pada LKS yang telah disediakan.

D. Analisis Data Hasil Kegiatan

1. Isilah tabel berikut!

Nama bungkus makanan/minuman	Kandungan zat aditif			
	Pemanis	Pewarna	Penyedap	Pengawet
	1	1	1	1
	2	2	2	2
	3	3	3	3
	4	4	4	4
	5	5	5	5
	6	6	6	6

2. Dari tabel tersebut, manakah zat aditif yang aman dikonsumsi dan yang kurang aman dikonsumsi? Mengapa kurang aman dikonsumsi?

- a. Zat aditif yang aman dikonsumsi antara lain:

.....
.....

- b. Zat aditif yang kurang aman dikonsumsi antara lain:

.....
.....

- c. Kurang aman dikonsumsi karena

.....
.....

Kegiatan 2. Dampak Zat Aditif bagi Kesehatan

A. Tujuan: Menjelaskan dampak zat aditif bagi kesehatan

B. Cara Kerja:

1. Carilah artikel di media cetak/elektronik tentang dampak penyalahgunaan zat aditif bagi kesehatan.
2. Presentasikan