

SATUAN ACARA PELATIHAN

Oleh: Dra. Sri Hendrayani

- Nama Pelatihan : Calon Pengajar Praktik Pendidikan Guru Penggerak Angkatan 5
Nama Mata Diklat : Simulasi Mengajar Calon Pengajar Praktik Angkatan 5
Tujuan Pelatihan : Setelah mengikuti pelatihan, Peserta didik mampu :
Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan
Indikator Pelatihan : 1. Mengidentifikasi jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan Minuman
2. Menyebutkan contoh zat aditif alami dan buatan
3. Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman
4. menemukan solusi pengganti zat aditif buatan
5. Mengajukan usul cara mencegah dampak negatif zat aditif buatan
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. PENDAHULUAN (Alokasi waktu contoh 2 menit)

1. Guru memberi salam, mengajak berdoa , mengecek kehadiran peserta didik.
2. Guru melakukan apersepsi, Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya
3. Memberi motivasi dengan memperlihatkan minuman yang berwarna warni (apa yang dapat anda ungkapkan tentang minuman ini.
4. Menyampaikan tujuan Pembelajaran
5. Memberikan informasi tentang cakupan materi

B. Kegiatan Inti (Alokasi Waktu contoh 6 menit)

- ✚ Peserta didik diarahkan untuk membentuk kelompok
 - ✚ Peserta didik mengidentifikasi zat aditif yang terkandung dalam makanan dan minuman yang biasa dibeli oleh Peserta Didik. (snack, gorengan, sblak, basreng, minuman), yang sudah ditugaskan untuk dibawa.
 - ✚ Guru membimbing Peserta didik untuk berdiskusi secara aktif dan berkolaborasi.
 - ✚ Peserta didik menyampaikan hasil diskusinya di depan kelas tentang kandungan zat aditif pada jajanan yang biasa mereka beli
 - ✚ Mengarahkan peserta didik untuk berpikir kritis dan diharapkan memunculkan pertanyaan yang berkaitan dengan zat aditif , misalnya:
 1. Apakah zat aditif itu?
 2. Apa manfaat zat aditif pada makanan?
 3. Adakah pengaruh zat aditif buatan pada kesehatan Manusia ?
- Guru membagikan LKPD
- ✚ Peserta Didik mengidentifikasi macam-macam zat aditif yang terkandung dalam makanan dan minuman kemasan
 - ✚ Peserta didik mencari informasi tentang zat aditif alami dan buatan, dampak zat aditif terhadap kesehatan.
 - ✚ Peserta didik Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman
 - ✚ Peserta didik mencatat hasil pengamatan pada table pengamatan
 - ✚ Menjawab pertanyaan yang ada pada LKPD
 - ✚ memverifikasi hasil pengolahan data dengan data-data pada buku –buku sumber yang relevan
 - ✚ Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok dan kelompok lainnya memberi tanggapan
 - ✚ Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada peserta Didik yang belum memahami materi,
 - ✚ Peserta didik bersama guru membuat kesimpulan

C. PENUTUP (Alokasi waktu contoh 2 menit)

- Guru dan siswa mereview hasil kegiatan pembelajaran
- Guru memberi penghargaan berupa pujian kepada kelompok yang berkinerja baik
- Guru member tugas untuk mempelajari materi zat adiktif
- Guru bersama peserta didik mengakhiri pembelajaran dengan berdoa dan ucapan salam

Sumber /media pelatihan

A. Sumber Belajar

- Buku Guru IPA Kelas VIII Kemdikbud Revisi 2017
- Buku Siswa IPA Kelas VIII Kemdikbud Revisi 2017
- Buku lain yang Relevan
- Internet

B. Media Pelatihan

- LKPD
- Lembar Evaluasi

- Laboratorium IPA sekolah
- Laptope

Tanjungkerta, 31 Desember 2021

Calon Pengajar Praktik Angkatan5



Dra. Sri Hendrayani
NIP. 196711061994122004

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
(LKPD)

I. Tujuan

Mengidentifikasi zat aditif pada makanan dan minuman kemasan

II. Alat Dan Bahan

1. Alat tulis
2. 5 macam makanan dan 3 macam minuman

III. Langkah Kerja

1. Siapkan kemasan makanan dan minuman, kemudian amati komposisi bahan yang tertera pada kemasannya!
2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera!
3. Catat komposisi bahan-bahan yang terdapat pada makanan dan minuman tersebut, kemudian cantumkan termasuk jenis zat aditif apa pada tabel hasil pengamatan!
4. Tentukan tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan!
5. Carilah informasi tentang dampak penggunaan zat aditif jika dikonsumsi secara berlebihan
6. Coba ajukan upaya pencegahan terhadap dampak negative penggunaan zat aditif

IV. Tabel Hasil Pengamatan

NO	MAKANAN ATAU MINUMAN	JENIS ZAT ADITIF				
		PENYEDAP	PEMANIS	PENGAWET	PEWARNA	ADITIF LAIN
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

VI. Apa yang dapat ananda simpulkan ?

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
(LKPD)**

I. Tujuan :

Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan atau minuman

II. Alat dan Bahan

- | | |
|--------------------------------|---------------|
| 1. Alat Tulis | 8. Bunsen |
| 2. Gelas kimia | 9. Sabun cuci |
| 3. Pipet tetes | 10. Cincau |
| 4. Mortal dan alu | 11. Saos |
| 5. Benang wol putih atau katun | 12. Buah naga |
| 6. Kaki Tiga | 13. Nabati |
| 7. Kawat Kasa | 14. Nutrijel |

III. Langkah Kerja

III. Langkah Kerja

1. Siapkan gelas kimia, masing-masing sebanyak makanan yang akan diuji.
2. Haluskan bahan makanan tersebut dengan mortal dan alu, kemudian pada masing-masing gelas kimia tersebut masukan 1 sendok teh dan tambahkan 10 ml air.
3. Celupkan benang wol/katun kedalam masing gelas tersebut
4. Panaskan masing-masing gelas kimia tersebut sampai mendidih, kemudian angkat dan dinginkan.
5. Ambil benang dari masing-masing gelas kimia tersebut, kemudian amati dan catat warnanya, kemudian cuci benang wol/katun tersebut dengan sabun cuci.
6. Bandingkan hasil pengamatan benang sebelum dan sesudah dicuci . Kemudian tuliskan datanya pada table hasil pengamatan. Beri tanda ceklis (√) sesuai dengan pengamatan(pewarna alami pada umumnya akan hilang setelah benang wol/katun dicuci.

IV. Tabel Hasil Pengamatan

No	Jenis Bahan	Warna Benang Wol/Katun Sebelum Dicuci	Warna Benang Wol/Katun Setelah Dicuci	
			Warna Hilang	Warna Tidak Hilang

VI. Apa yang dapat ananda simpulkan?

Berdasarkan dari hasil percobaan buatlah kesimpulan yang menyatakan jenis-jenis bahan makanan yang menggunakan pemanis alami dan buatan