

## Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

### SATUAN ACARA PEMBELAJARAN

Oleh: Asteria Flora R,SPd, MPd  
SMP NEGERI 2 SEMARANG

Mata Pelajaran : I P A  
Pokok Bahasan : Zat aditif  
Tujuan Pembelajaran : Mengelompokkan jenis zat aditif yang terkandung dalam makanan dan minuman  
Indikator Pembelajaran : Peserta didik mampu mengelompokkan zat aditif yang terkandung dalam makanan dan minuman  
Alokasi waktu : 10 menit

#### A. PENDAHULUAN (alokasi waktu. Contoh: 2 menit)

##### **Pendahuluan:**

Salam, memimpin doa, mengecek kehadiran siswa, menyampaikan skenario dan tujuan pembelajaran serta penilaian pembelajaran

**Motivasi:** Menayangkan gambar jenis makanan tertentu (jajan pasar berwarna)

#### B. KEGIATAN INTI (alokasi waktu. Contoh: 6 menit)

##### **Stimulation**

Peserta didik diberi pertanyaan: *Apakah kaliyan tertarik dengan makanan tersebut ? Apa yang membuat kaliyan tertarik ?*

##### **Problem statement**

Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk melakukan pengamatan terhadap beberapa bungkus kemasan makanan.

##### **Data collection**

Peserta didik melakukan pengamatan komposisi bahan makanan kemasan tersedia.

##### **Data processing**

Peserta didik mengolah informasi (data yang diperoleh) sesuai dengan petunjuk pada lembar kerja peserta didik (LKPD)

##### **Verifikasi**

Peserta didik berdiskusi dengan teman kelompoknya dan mencari rujukan untuk memperkuat dan meverifikasi hasil pengamatan yang telah dilakukan dan mempresentasikan hasil kerja kelompoknya didepan kelas

##### **Generalization**

Peserta didik menyimpulkan hasil kerja kelompoknya

C. PENUTUP (alokasi waktu. Contoh: 2 menit)

Peserta didik membuat kesimpulan

Guru melakukan penguatan , refleksi, penghargaan dan tindak lanjut

Sumber/media pelatihan :

PPT Zat Aditif

LKPD

**Lampiran:**

1. Penilaian Sikap: Jurnal sikap

NO	TANGGAL	NAMA SISWA	CATATAN PERILAKU	BUTIR SIKAP	SIKAP

2. Penilaian Kognitif : tes tulis

Kisi-kisi:

Indikator	soal
Disajikan gambar, peserta didik dapat menganalisis bahan aditif makanan yang mungkin terkandung dalam makanan tersebut	
Disajikan data, peserta didik dapat mengelompokkan zat aditif alami dan buatan.	

Instrument Soal:

1. Tuliskan zat aditif makanan yang mungkin terkandung dalam makanan yang tampak dalam gambar berikut: (skor 5)



2. Perhatikan data berikut:

- |                       |                 |         |
|-----------------------|-----------------|---------|
| a. curcumin           | e. tartrazin    | i. BHT  |
| b. natrium bikarbonat | f. perisa udang | j. cuka |
| c. MSG                | g. sakarin      |         |
| d. coklat bubuk       | h. karamel      |         |

Kelompokkan zat berikut dalam zat aditif alami dan buatan. (skor 5)

Kunci jawaban dan pedoman penskoran:

Kunci Jawaban	Skor
1. pemanis berupa gula pasir 2. pewarna makanan : brilliant blue, red alura, tartrazin, fast green 3. penyedap : strawberry, orange, blue berry, lemon, vanili 4. pengembang : baking soda 5. pengemulsi : ovalet atau TBM	
a. pewarna sintetis b. pengembang sintetis c. penyedap sintetis d. penyedap alami e. pewarna sintetis	f. penyedap sintetis g. pemanis sintetis h. pemanis alami i. pengawet sintetis/antioksidan j. pengawet alami

3. Penilaian Kinerja:

NO	Indikator	Skor

		1	2	3	Jml
1	Menyiapkan alat dan bahan				
2	Melakukan pengamatan				
3	Menulis hasil pengamatan				
4	Menafsirkan hasil pengamatan				
5	Mempresentasikan hasil pengamatan				

**Rubrik :**

NO	Indikator	Rubrik
1	Menyiapkan alat dan bahan	3. Menyiapkan seluruh alat dan bahan yang diperlukan. 2. Menyiapkan sebagian alat dan bahan yang diperlukan. 1. Tidak menyiapkan seluruh alat dan bahan yang diperlukan.
2	Melakukan pengamatan	3. Melakukan pengamatan dengan prosedur yang benar. 2. Melakukan pengamatan dengan prosedur yang kurang benar. 1. Tidak mampu melakukan pengamatan dengan benar.
3	Menulis hasil pengamatan	3. Menulis hasil pengamatan benar dan lengkap. 2. Menulis hasil pengamatan benar tapi kurang lengkap. 1. Tidak menulis hasil pengamatan, atau menulis namun kurang lengkap dan tidak benar.
4	Menafsirkan hasil pengamatan	3. Mampu memberikan penafsiran hasil pengamatan dengan benar. 2. Mampu memberikan penafsiran hasil pengamatan tetapi kurang benar. 1. Tidak mampu memberikan penafsiran hasil pengamatan dengan benar.
5	Mempresentasikan hasil pengamatan	3. Mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan benar, bahasa mudah dimengerti, dan disampaikan secara percaya diri. 2. Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan benar, bahasa mudah dimengerti, tetapi disampaikan kurang percaya diri. 1. Mempresentasikan hasil praktik dengan kurang benar, bahasa sulit dimengerti, dan disampaikan tidak percaya diri.

**Petunjuk Penskoran :**

Skor akhir menggunakan skala 1 sampai 100

Perhitungan skor akhir menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100 = \text{skor akhir}$$

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK:**

Tujuan : Menjelaskan berbagai zat aditif makanan dan minuman

Alat dan Bahan :

- a. Bungkus beberapa makanan kemasan
- b. Kertas folio atau HVS

Prosedur kegiatan:

- a. Amati komposisi bahan makanan kemasan berikut:



- b. Berdasarkan komposisi makanan kemasan tersebut, buatlah rumusan masalah yang sesuai:

-----  
-----  
-----

- c. Dalam rangka menyelesaikan masalah yang telah kalian susun, kalian perlu informasi dari berbagai sumber, baik buku paket, hand out atau internet.
- d. Tuliskan hasil diskusi kalian dalam bentuk tabel yang berisi:
- + Jenis zat aditif
  - + Manfaat zat aditif
- e. Presentasikan hasil laporan di depan kelas.