

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP 5)

Satuan Pendidikan : UPTD SPF SMP Negeri 1 Marioriwawo
Kelas/Semester : VIII (Delapan)/1 (Satu)
Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta Dampaknya
Sub Tema : Zat Aditif
Pembelajaran ke : 1 (Satu)
Alokasi Waktu : 120 menit (3x Jam pelajaran)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan observasi dan praktikum, peserta didik diharapkan mampu:

1. Menyebutkan 5 jenis zat aditif buatan
2. Mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif alami dan buatan
3. Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pendahuluan (20 menit)

1. Basmalah, salam, tanyakan kabar, menciptakan kondisi kelas yang menyenangkan, berdoa, dan absensi.
2. Apersepsi: Perbedaan zat aditif dan zat adiktif
3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan manfaat materi dalam kehidupan sehari-hari
4. Menyampaikan teknik penilaian

Kegiatan Inti (80 menit)

1. Mengamati (*observing*): Memperlihatkan contoh zat aditif alami (kunyit) dan zat aditif buatan
2. Menanya (*questioning*): Memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menanyakan tentang hal yang diamatinya
3. Mengumpulkan informasi/mencoba (*experimenting*)
 - Membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok yang terdiri dari 4-5 orang secara heterogen
 - Membagikan LKPD 5.1 (Mengidentifikasi Zat Aditif Buatan dan Zat Aditif Alami) dan LKPD 5.2 (Menyelidiki Pewarna Alami dan Pewarna Buatan pada Makanan dan Minuman)
 - Meminta peserta didik membaca LKPD 5.1 dan LKPD 5.2 kemudian menanyakan hal yang belum dipahaminya
 - Mengarahkan dan membimbing peserta didik melakukan pengamatan dan percobaan dengan panduan LKPD 5.1 dan LKPD 5.2
4. Menalar/mengasosiasi (*associating*): Meminta peserta didik mengolah data dari informasi yang didapatkannya dan memandu menarik kesimpulan

5. Mengkomunikasikan (*communication*):
- Meminta salah satu kelompok mempresentasikan hasil pekerjaannya
 - Meminta kelompok lain menanggapi atau memberikan pertanyaan
 - Memandu diskusi kelas dan memberikan penguatan

Kegiatan Penutup (20 menit)

1. Memandu peserta didik menyimpulkan materi, refleksi, dan umpan balik
2. Memberikan penilaian, merencanakan tindak lanjut, dan menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	Instrumen Soal
1	Sikap (<i>Afektif</i>)	Observasi	Jurnal	Terlampir
2	Pengetahuan (<i>Kognitif</i>)	Tes Tertulis	Isian Singkat	Terlampir
3	Keterampilan (<i>Psikomorik</i>)	Kinerja	Rubrik Praktek	Terlampir

Takalala, 04 Januari 2021

Mengetahui:
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

H. Muslimin, S.Pd., M.M.
NIP. 19741005 199903 1 009

Jumriah, S.Pd., M.Si.
NIP. 19790109 2005020 2 005

LKPD 5.1
Mengidentifikasi Zat Aditif Buatan dan Zat Aditif Alami

Tujuan: Mengidentifikasi zat aditif buatan dan zat aditif alami

Alat dan Bahan: Makanan dan minuman kemasan (5 jenis)

Cara Kerja

1. Siapkan aneka jenis makan dan minuman kemasan yang kamu bawa dari rumah
2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang terdapat pada pembungkus makanan dan minuman kemasan tersebut
3. Catatlah hasil pengamatanmu ke dalam table pengamatan
4. Tentukan jenis-jenis zat aditif tersebut apakah termasuk zat aditif alami atau zat aditif buatan

Tabel Pengamatan

No	Nama Jenis Makanan atau Minuman dan Kandungan Zat Aditif	Pemanis	Pewarna	Pengembang	Penyedap	Pengawet	Zat Aditif Alami atau Buatan
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

Pertanyaan

1. Apa saja nama-nama zat aditif alami yang kamu identifikasi?
2. Apa saja nama-nama zat aditif buatan yang kamu identifikasi?
3. Jelaskan kesimpulanmu!

LKPD 5.2

Menyelidiki Pewarna Alami dan Pewarna Buatan pada Makanan dan Minuman

Tujuan: Untuk menyelidiki pewarna alami dan pewarna buatan pada makanan dan minuman

Alat dan Bahan:

Alat

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 1. Mortar dan alu (pastel) | 1 buah |
| 2. Pipet | 6 buah |
| 3. Kaki tiga | 1 buah |
| 4. Kawat kasa | 1 buah |
| 5. Pemanas Bunsen/lampu spiritus | 1 buah |
| 6. Gelas Kimia | 6 buah |

Bahan

1. Aneka jenis makanan berwarna sekitar 50 gr (saus, cendol, Burasa, jajanan berwarna lainnya)
2. Air 60 ml
3. Benang wol warna putih
4. Sabun cuci

Cara Kerja

1. Sediakan gelas kimia yang akan dipakai
2. Pada masing-masing gelas kimia tersebut masukkan sekitar 5 gram bahan makanan yang akan diuji dengan 10 mL air. Jika bahan itu tidak mudah bercampur haluskan terlebih dahulu dengan mortar sebelum dimasukkan dalam gelas.
3. Celupkan beberapa potongan benang wol ke dalam masing-masing gelas kimia.
4. Panaskan masing-masing gelas kimia dengan pemanas bunsen/lampu spiritus sampai campuran dalam gelas kimia tersebut mendidih. Bila telah mendidih, angkat gelas kimia tersebut dari api.
5. Biarkan campuran dalam gelas kimia sampai benar-benar dingin.
6. Ambil benang wol yang telah dicelupkan pada larutan bahan makanan, amati dan catat warnanya. Kemudian, cucilah benang wol tersebut dengan sabun cuci.
7. Bandingkan hasil pengamatan sebelum benang dicuci dan setelah dicuci. Kemudian tuliskan datanya dalam tabel dengan memberi tanda (✓) sesuai dengan hasil pengamatan Pewarna makanan alami pada umumnya akan hilang dari benang wol setelah benang dicuci.

Tabel Pengamatan

No	Jenis Bahan Makanan	Warna Benang Wol sebelum Dicuci	Warna Benang Wol setelah Dicuci	
			Warna Hilang	Warna tidak Hilang
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Pertanyaan

1. Bahan makanan apa saja yang mengandung pewarna alami?
2. Bahan makanan apa saja yang mengandung pewarna buatan?
3. Jelaskan kesimpulanmu!

PENILAIAN

Penilaian Sikap (Jurnal)

NO	HARI/TGL	NAMA PESERTA DIDIK	KELAS	CATATAN PRILAKU	BUTIR SIKAP	TANDA TANGAN	TINDAK LANJUT
1							
2							

Penilaian Pengetahuan

1. Kisi-Kisi

No	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Teknik Penilaian	Teknik Penilaian
1.	Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	Zat Aditif	1. Menyebutkan 5 jenis zat aditif buatan 2. Mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif alami dan buatan	Isian Singkat	1. 5 jenis zat aditif ..., ..., ..., ..., dan ... 2. Contoh pewarna alami... 3. Contoh pemanis alami... 4. Contoh pewarna buatan... 5. Contoh pemanis buatan... 6. Contoh penyedap rasa buatan ...

3. Kunci Jawaban dan Pedoman Penskoran

No	Kunci Jawaban	Skor
1	a. Pemanis	1
	b. Pengawet	1
	c. Pewarna	1
	d. Pengembang	1
	e. Penyedap rasa	1
2	Kunyit	1
3	Gula pasir	1
4	<i>Fast Yellow AB</i>	1
5	Siklamat	1
6	Monosodium glutamat	1
Skor Maksimal		10

Skor Perolehan

Nilai = ----- X 100

Skor Maksimal

Penilaian Keterampilan

1. Kisi-Kisi Penilaian Kinerja

No	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Teknik Penilaian
1.	Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	Zat Aditif	Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman	Kinerja

2. Pedoman Penilaian Kinerja

No	NIS	NAMA	L/P	ASPEK YANG DINILAI			NILAI
				PERSIAPAN	PELAKSANAAN	PELAPORAN	
1							
2							
dst							

Nilai: 1 = Sangat Rendah

2 = Rendah

3 = Sedang

4 = Tinggi

5 = Sangat Tinggi

Skor Perolehan

Nilai = ----- X 100

Skor Maksimal