

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
SMPIT MADANI TANJUNG REDEB

Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)	Nama Guru : Zulkipli,S.Pd
Kelas / Semester : VIII/ Ganjil	Email : zulistab@gmail.com
Materi : Zat Aditif dan Zat Adiktif	Nomor Handphone : 0823- 5069-4100
Alokasi Waktu : 1x Pertemuan (2 jam pembelajaran)	
Kompetensi Dasar	
3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan
Tujuan Pembelajaran	
Melalui kegiatan pengamatan dan diskusi <ul style="list-style-type: none"> - Menyebutkan jenis-jenis aditif - Memberi contoh zat aditif alami dan buatan - Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman 	
Langkah – Langkah pembelajaran	
Metode Pembelajaran <ul style="list-style-type: none"> - Diskusi - Ceramah - Pesentasi Model Pembelajaran : <ul style="list-style-type: none"> - Kooperatif tipe too stay to stray 	Kegiatan Pembelajaran Pendahuluan 1.Guru mengucapkan salam, berdoa, mengabsen kehadiran peserta didik, menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. 2. Guru Menyampaikan tujuan pembelajaran. 3. Guru Membagikan Modul ke peserta didik.
Media Pembelajaran <ul style="list-style-type: none"> - Modul dan LKPD - Makanan dan Minuman Kemasan 	Kegiatan Inti 1. Guru memberikan motivasi dan apersepsi serta menunjukkan makanan dan minuman kemasan kepada peserta didik. 2. Guru Membagi peserta didik kedalam 6 kelompok dan memberikan LKPD ke masing -masing kelompok. 3. Peserta didik mengamati makanan dan minuman kemasan yang dibagi oleh guru. 4. Peserta didik mengidentifikasi zat aditif yang terkandung didalam makanan dan minuman tersebut. 5. Peserta didik berdiskusi dengan kelompoknya. 6. Masing – masing kelompok menjadi 2 bagian, bagian kelompok yang pertama mengunjungi kelompok lain untuk mencari informasi. Bagian kelompok 2 tetap berada dikelompoknya untuk memberikan penjelasan tentang bahan yang diidentifikasi. 7. Peserta didik menyampaikan pertanyaan dan pendapat terhadap kelompok lainnya. 8.Guru memberikan penjelasan dan penguatan tentang Zat aditif alami dan buatan.
Sumber Belajar	Penutup

- Buku Guru dan Siswa Kelas VIII IPA	<p>1. Peserta didik diberikan kesempatan untuk bertanya hal yang belum dimengerti atau dipahami.</p> <p>2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk memberikan kesan dan pesan selama pembelajaran.</p> <p>3. Guru Menyampaikan rencana pembelajaran minggu berikutnya</p> <p>4. Guru dan peserta didik menutup pembelajaran dan membaca doa Bersama.</p>
Penilaian	
Sikap	Observasi Sikap peserta didik selama pembelajaran ditulis di dalam instrumen penilaian sikap.
Pengetahuan	Tes Tulis dan penugasan dalam bentuk LKPD
Keterampilan	Penugasan membuat klipng tentang zat aditif pada makanan dan minuman kemasan.

Mengetahui,
Kepala Sekolah



Zulkipli, S.Pd

NIY. 230 504 02 310791

Tanjung Redeb, November 2021

Guru Mata Pelajaran

Zulkipli, S.Pd

NIY. 230 504 02 310791

Zat Aditif



Sumber : Nikita.id. GridID

- Zat aditif adalah zat yang ditambahkan pada makanan dan minuman untuk meningkatkan kualitas, keawetan,kelezatan, dan kemenarikan makanan dan minuman.
- Zat aditif terdapat dalam bahan pewarna,pemanis,pengawet,penyedap,pemberi aroma,pengental, dan pengemulsi.
- Zat aditif ada yang berjenis alami dan buatan. Penggunaan bahan aditif alami lebih aman dibandingkan bahan aditif buatan.penggunaan bahan aditif buatan harus menggunakan bahan yang diizinkan oleh pemerintah dan dalam jumlah tertentu yang diizinkan.
- Contoh pewarna alami misalnya pewarna dari daun suji dan pandan, sedangkan pewarna buatan misalnya tartrazine,. Pengawetan dapat dilakukan secara fisik, misalnya melalui pemanasan atau penyinaran, dan secara kimia dengan pemberian natrium benzoate maupun garam. Contohnya bahan pemanis alami misalnya gula, sedangkan pemanis buatan, misalnya aspartame, siklamat, dan sakarin. Contoh penyedap alami misalnya bunga cengkeh, sereh, kayu manis, garam,bawang putih, sedangkan penyedap buatan misalnya MSG.

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)
ZAT ADITIF PADA MAKANAN & MINUMAN KEMASAN

Nama Kelompok :
Anggota :

A. Pilihlah (lingkari) salah satu jenis zat aditif yang akan diidentifikasi oleh kelompokmu !

Pemanis / Pengawet / Pewarna / Penyedap / Pemberi Aroma / Pengental & Pengemulsi

Kumpulkan 5 jenis makanan dan minuman kemasan, lalu catat zat aditif sesuai jenis yang kalian pilih pada tabel berikut. Identifikasi dan beri tanda centang (v) pada salah satu kolom "Alami" atau "Buatan" !

No.	Nama Makanan/Minuman	Nama Zat Aditif	Keterangan	
			Alami	Buatan

B. Diskusikan bersama kelompokmu dan jawablah pertanyaan berikut :

1. Berdasarkan daftar zat aditif yang telah kalian tulis pada tabel di atas, manakah zat aditif yang paling sering digunakan ? Apakah zat aditif tersebut berasal dari bahan alami atau buatan ?
2. Jelaskan dampak zat aditif buatan terhadap kesehatan jika dikonsumsi secara terus-menerus !
3. Sebutkan contoh-contoh zat aditif alami yang lebih aman bagi kesehatan dalam jangka waktu yang panjang !

**1. INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP SOSIAL
(LEMBAR OBSERVASI)**

4 = apabila MEMENUHI 4 indikator

3 = apabila MEMENUHI 3 indikator

2 = apabila MEMENUHI 2 indikator

1 = apabila MEMENUHI 1 indikator

No.	Butir Nilai (Sikap Sosial)	Indikator
1.	Meningkatkan Rasa Ingin Tahu	1. Menunjukkan rasa ingin tahu yang besar 2. Antusias dalam setiap pembelajaran 3. Terlibat aktif dalam kegiatan individu 4. Terlibat aktif dalam kegiatan kelompok

Kelas : VIII

Semester : Ganjil

Tahun Pelajaran : 2021-2022

Butir Nilai : Rasa Ingin Tahu

No	Nama Peserta Didik	Skor Indikator Sikap Sosial (1-4)
1		
2		
3		
4		

2. Penilaian Pengetahuan

No	Soal	Skor
1.	Sebutkan 5 jenis zat aditif yang biasa ditambahkan pada makanan !	40
2.	Apa yang dimaksud dengan Zat aditif ?	20
3.	Apa dampak bagi Kesehatan jika sering mengkonsumsi zat aditif buatan !	40

3. Penilaian Keterampilan

1. Penugasan pembuatan kliping tentang zat aditif yang terdapat didalam makan dan minuman kemasan sebanyak 5 halaman.

No	Aspek yang dinilai	Skor
1.	Kesesuaian topik	5-30
2.	Ketepatan Waktu	3-20
3.	Kerapian	3-25
4.	Kelengkapan	3-25
TOTAL		100

Rubrik Penilaian

No	Aspek Yang dinilai	Skor
1	Kesesuaian Topik	
	- Kliping yang dibuat sangat sesuai dengan topik yang diberikan	20-30
	- Kliping yang dibuat cukup sesuai dengan topik	10-19
	- Kliping yang dibuat kuran sesuai dengan topik	5 - 9
2	Ketepatan Waktu	
	- Kliping dikumpulkan dengan tepat waktu	20
	- Kliping dikumpulkan tidak lebih dari 1 minggu setelah batas waktu	10-19
	- Kliping dikumpulkan lewat dari tenggat batas waktu yang ditentukan	3-9
3	Kerapian	
	- Kliping disajikan dengan rapi, teratur/sistematis dan penuh dengan kreatifitas.	15-25
	- Kliping disajikan dengan rapi, teratur/sistematis. Kreatifitas cukup baik	8-14
	- Kliping disajikan kurang rapi dan kurang menarik, tidak sistematis/teratur kurang kreatif.	3-7
4	Kelengkapan	
	- Kliping dilengkapi dengan gambar dan penjelasan	20
	- Kliping cukup dilengkapi dengan gambar dan penjelasan	10-19
	- Kliping kurang dilengkapi dengan gambar dan penjelasan	3-9
TOTAL		100