

**RENCANA PELAKSANAAN PELATIHAN
(RPP)**

Oleh: HARTANTO, S.Pd, M.Pd.

Nama Pelatihan	: Seleksi Tahap 2 Calon Pengajar Praktik Pendidikan Guru Penggerak
Nama Mata Diklat	: Seleksi Tahap 2 Simulasi Mengajar
Tujuan Pelatihan	: Memberikan Pemahaman Kepada Peserta Tentang Materi Zat Adiktif
Indikator Pelatihan	: Peserta mampu menjelaskan jenis zat adiktif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman
Alokasi Waktu	: 10 menit

A. KOMPETENSI DASAR

3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan.

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui model pembelajaran Merrdeka Belajar pendekatan *Scientific Learning* diharapkan peserta didik mampu:

1. Menjelaskan Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman dan memiliki sikap mandiri, kerja sama, percaya diri dan selalu bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa.

C. MATERI PEMBELAJARAN

Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman

D. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Pendekatan/Produk/ Deskripsi	Langkah Pembelajaran
• Pendekatan: - <i>Scientific Learning</i>	Pendahuluan (2 menit) - Peserta memberi salam, berdoa (PPK). - Pengajar Praktik mengecek kehadiran peserta dan memberi motivasi.

<ul style="list-style-type: none"> • Model: - Merrdeka Belajar • Produk: - Membuat resume Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman 	<ul style="list-style-type: none"> - Pengajar Praktik menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan. - Pengajar praktik menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran.
<ul style="list-style-type: none"> • Deskripsi: - Secara kolaboratif peserta didik untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman. 	<p>Kegiatan Inti (6 menit)</p> <p>Sintak 1. mulai dari diri</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengajar praktik memberikan pertanyaan pemantik untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan awal yang dimiliki peserta <p>Sintak 2 .Eksplorasi konsep</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta diberi video untuk mencari informasi mengenai Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman.
<ul style="list-style-type: none"> • Alat, Bahan dan Media: - Laptop - Video pembelajaran - <i>Worksheet</i> atau lembar kerja (siswa) - Lembar penilaian - Kemasan makanan dan minuman 	<p>Sintak 3. Ruang Kolaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengajar praktik membentuk beberapa kelompok peserta didik untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi dalam kelompoknya mengenai Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman. (<i>Collaboration</i>) <p>Sintak 4.Refleksi Terbimbing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengajar praktik memberi pertanyaan pemantik sebagai bahan refleksi - Peserta diajak merefleksikan materi hasil diskusi <p>Sintaks 5. Demonstrasi Kontekstual</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta di beri tugas membuat video tentang identifikasi zat aditif alami dan buatan <p>Sintaks 6. Elaborasi Pemahaman</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami. <p>Sintaks 7.Koneksi Antar Materi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman - Peserta membuat keterkaitan antara materi jenis zat aditif dalam makanan dan minuman dengan pengertian zat aditif, zat aditif alami dan zat aditif buatan yang sudah dipelajari pada pertemuan sebelumnya

	Penutup (2 menit) - Pengajar praktek bersama peserta merefleksikan pengalaman belajar. - Pegajar praktek menutup pertemuan dengan salam.
--	---

E. Sumber Pembelajaran

- a) Kementrian kebudayaan dan pendidikan.2016.*IPA (buku guru) kelas VIII kurikulum 2013 edisi revisi 2016*. Jakarta. Kementrian pendidikan dan kebudayaan
- b) Kementrian kebudayaan dan pendidikan.2016.*IPA (buku siswa) kelas VIII kurikulum 2013 edisi revisi 2016*. Jakarta. Kementrian pendidikan dan kebudayaan
- c) Aji, Seno. 2021. Apa sih zat adiktif itu?.www.ruangguru.com.20 Desember 2021

E. Penilaian

1. Teknik Penilaian
 - a. Penilaian Sikap : Jurnal
 - b. Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
 - c. Penilaian Ketrampilan : Penilaian Kinerja

Kendal, 29 Desember 2021
Pengajar Praktik



Hartanto, S.Pd,M.Pd.

NIP. 197006011994121001

Lampiran I

INSTRUMEN PENILAIAN

a. Penilaian Sikap

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Observasi	Lembar observasi (Catatan Jurnal)	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk dan pencapaian pembelajaran (<i>assessment for and of learning</i>)

b. Penilaian Pengetahuan

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Tes Tertulis	Uraian	Terlampir (Lampiran 4)	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk pembelajaran (<i>assessment for learning</i>) dan sebagai pembelajaran (<i>assessment as learning</i>)

No	Indikator	Butir Instrumen
1.	Membedakan zat aditif alami dan sintetis	Soal tes tulis nomor 1
2.	Mengklasifikasikan macam-macam zat aditif	Soal tes tulis nomor 2
3.	Menyebutkan komposisi yang terdapat pada makanan dan minuman kemasan	Soal tes tulis nomor 3

Penilaian Keterampilan : Penilaian Kinerja

- Teknik Penilaian : diskusi dan laporan hasil
- Bentuk Instrumen : lembar penilaian diskusi dan laporan hasil
- Kisi-kisi :

No	Keterampilan	Butir Instrumen
1.	Melakukan diskusi kelompok	1
2.	Melaporkan hasil	2

Lampiran 2

SOAL TES TERTULIS

Kerjakanlah soal-soal di bawah ini dengan benar !

1. Sebutkan macam zat aditif dari masing-masing gambar ?



2. Sebutkan macam-macam zat aditif buatan yang kalian temukan pada pengamatan ? (skor 6)
3. Perhatikan gambar kemasan makanan berikut ! Tuliskan komposisi makanan ! (skor 9)



Lampiran 3

KUNCI JAWABAN DAN PEDOMAN PENSKORAN

No	Jawaban	Skor
1	Zat aditif alami dan zat aditif buatan.	2
2	Pengawet,Pewarna,Pemanis,Penyedap,Perisa,Antioksidan	2
3	Singkong,Minyak Kelapa Sawit(mengandung antioksidan TBHO,Amonium Karbonat,Bumbu rasa asli mengandung penguat rasa Monosodium Glutamat,Dinatrium Inosinat,Dinatrium Guanilat.	2

$$\text{NILAI} = \text{JUMLAH SKOR} \times 2$$

Lampiran 4

LEMBAR DISKUSI PESERTA

MATERI : Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman

TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan menggunakan Model Pembelajaran Merrdeka Belajar Pendekatan *Scientific Learning* ini diharapkan peserta mampu menjelaskan Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman dan memiliki sikap mandiri, kerja sama, percaya diri dan selalu bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa.

LANGKAH KEGIATAN

A. Petunjuk

- Menyiapkan 3 kemasan makanan dan 3 kemasan minuman
- Amati bagian komposisi
- Identifikasi yang termasuk pewarna, pengawet, pemanis, penyedap alami dan buatan

B. Bahan Diskusi

1. Tabel identifikasi kemasan makanan / minuman

No	Nama Makanan /Minuman	Pewarna	Pengawet	Pemanis	Penyedap	Alami/Buatan
1						
2						
3						
4						
5						
6						

2. Contoh zat aditif alami :

- Pewarna ;.....
- Pengawet;.....
- Pemanis ;.....
- Penyedap;.....

3. Contoh zat aditif buatan :

- Pewarna ;.....
- Pengawet;.....
- Pemanis ;.....
- Penyedap;.....

SELAMAT BEKERJA