

## Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

Satuan Pendidikan : SMPN 32 Satap Mangngai Maros  
Kelas/ Semester : VIII/Ganjil  
Materi Pokok : Zat aditif dan Zat adiktif  
Sub Materi : **Jenis-jenis Zat aditif**  
Alokasi Waktu : 2 x 40 menit (1 x pertemuan)

### A. Kompetensi Inti

KI 1

Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.

KI 2

Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.

KI 3

Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif) berdasarkan rasa ingin tahunya ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.

KI 4

Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.

### B. Kompetensi Dasar (KD), Indikator Pencapaian Kompeten

No	Komptensi dasar	Indikator Pencapaian Komptensi
	3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.1. Menjelaskan jenis zat aditif 3.6.2. Membedakan jenis zat aditif alami dan buatan
	4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan	

### B. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui literasi dan kajian daris berbagai sumber serta dipandu LKPD, peserta didik dapat menjelaskan berbagai jenis zat aditif dengan tepat

2. Melalui literasi dan kajian dari berbagai sumber serta dipandu LKPD, peserta didik dapat membedakan jenis zat aditif alami dengan zat aditif buatan dengan tepat.

#### D. Materi Pembelajaran

*Dimensi Pengetahuan :*

Faktual	Konseptual	Prosedural	Metakognitif
❖ Zat aditif adalah semua bahan yang ditambahkan atau dicampurkan secara sengaja ke dalam produk makanan dan minuman	❖ Zat aditif terbagi menjadi empat kelompok ; 1. Zat aditif pada makanan dan minuman contohnya klorofil, karotem, caramel, dan sunset yellow, dll 2. Zat aditif pengawet misalnya garam, gula dan natrium benzoate, asam benzoat 3. Zat aditif penyedap rasa misalnya MSG (monosodium glutamate) 4. Zat aditif pemanis misalnya gula, madu, aspartam, dll	❖ Langkah kegiatan pembelajaran dalam bentuk mengamati gambar dan mengkaji literatur di pandu LKPD	❖ Setelah kegiatan pembelajaran peserta didik memilah zat aditif dapat digunakan dan tidak berefek buruk buat Kesehatan tubuh apabila dikonsumsi.

#### E. Metode Pembelajaran

- a. Pendekatan : Saintific TPACK  
b. Model : *Discovery Learning*  
c. Metode : Diskusi, presentase  
d. Teknik : Luring

#### F. Media Pembelajaran

Media pembelajaran	Alat dan bahan Pembelajaran
❖ Gambar PPT berbagai olahan makanan yang menggunakan zat aditif ❖ Materi ajar	❖ Laptop/HP ❖ LKPD ❖ Buku, alat tulis

❖ Literatur artikel, buku dan internet	
--	--

### G. Sumber Belajar

- Kemendikbud dan Kebudayaan. 2017. *Ilmu Pengetahuan Alam SMP/MTs Kelas VIII*. Jakarta: Kemendikbud dan Kebudayaan.
- Kemendikbud dan Kebudayaan. 2017. *Buku Guru Ilmu Pengetahuan Alam SMP/MTs Kelas VIII*. Kemendikbud dan Kebudayaan.
- Bahan Ajar
- Internet

### H. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

#### 1. Pertemuan pertama (2 x 40 menit)

Materi : Jenis zat aditif

Tahap Pembelajaran	<i>Sintak Discovery Learning</i>	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu (menit)
<b>Pendahuluan</b>		<p><i>Sebelum belajar Guru telah membagikan link absen, bahan ajar melalui gogle classroom/wa.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru membuka pembelajaran, berdoa, dan mengucapkan salam.kemudian meminta peserta didik mengisi link absen. (religius, disiplin)</li> <li>❖ Peserta didik merespon salam dan berdoa, dan</li> <li>❖ Mengisi link absen</li> </ul>	3

		<p><b><u>Apersepsi</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru memberikan apersepsi terkait materi yang akan dibahas. Mengaitkan masalah yang dialami peserta didik dengan materi yang sedang akan dipelajari.</li> <li>Misalnya guru bertanya “ <i>Jenis produk bahan makanan apa yang kalian sering konsumsi? mengapa ada produk makanan yang dapat bertahan lama dalam jangka waktu tertentu ? adakah zat tertentu yang di tambahkan sehingga makanan itu lezat ?</i></li> <li>❖ Peserta didik mendengarkan penjelasan materi apersepsi Guru dan bertanya jawab (<b><i>critical thinking</i></b>)</li> </ul> <p><b><u>Motivation</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru mengungkapkan materi yang akan dibahas, tujuan pembelajaran yang harus dicapai peserta didik</li> <li>❖ Guru menyampaikan bentuk penilaian yang akan di nilai (<i>penilaian tes dan sikap</i>)</li> <li>❖ Peserta didik memperhatikan penjelasan guru dan fokus pada tujuan pembelajaran yang akan dicapai.</li> </ul>	5
		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru mengarahkan pembentukan kelompok</li> <li>❖ Peserta didik berkelompok sesuai instruksi Guru</li> </ul>	2
<b>Kegiatan Inti</b>	<i>Identifikasi Masalah (problem statement)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru menyajikan gambar terkait berbagai bahan makanan yang sering dikonsumsi dan menggunakan zat aditif.</li> <li>❖ Peserta didik bersama teman kelompoknya mengamati gambar dan berdiskusi menentukan rumusan masalah .</li> <li>❖ Peserta didik menyusun jawaban sementara (hipotesis) (<b><i>critical thinking</i></b>)</li> </ul>	10
	<i>Pengumpulan data ( data collection)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru membagikan LKPD</li> <li>❖ Guru mengarahkan peserta didik bersama kelompoknya untuk melakukan kegiatan di pandu LKPD.</li> <li>❖ Peserta didik melakukan kegiatan dipandu LKPD</li> </ul>	10
	<i>Pengolahan data ( data processing)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru membimbing peserta didik melakukan literasi dan kajian dari berbagai sumber terkait jenis zat aditif yang terdapat pada berbagai produk makanan.</li> <li>❖ Peserta didik berdiskusi bersama temannya dalam menyelesaikan pertanyaan-pertanyaan</li> </ul>	10

		yang ada di LKPD. ( <i>collaboration, critical thinking</i> )	
	<i>Pembuktian (Verification)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru mengintruksikan peserta didik menuliskan hasil mengamati gambar dan literasi terkait berbagai jenis zat aditif pada makanan.</li> <li>❖ Peserta didik menuliskan hasilnya pada tabel dan menjawab pertanyaan-pertanyaan yang ada di LKPD. (<i>creativity, critical thinking</i>).</li> </ul>	10
	<i>Menarik Kesimpulan/ generalisasi (generalization)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru meminta peserta didik mempresentasikan dan mengevaluasi hasil karyanya</li> <li>❖ Peserta didik mempresentasikan dan mengevaluasi hasil pengamatan</li> <li>❖ Peserta didik membuat kesimpulan (<i>communication, critical thinking</i>)</li> </ul>	10
<b>Penutup</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru memberikan tes evaluasi (pos tes) pengetahuan (<i>evaluation</i>)</li> <li>❖ Guru bersama peserta didik saling memberikan penguatan terhadap materi yang dianggap masih kurang</li> </ul>	5
		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Guru meminta salah satu atau dua peserta didik mengungkapkan kesan dan pesannya pada pembelajaran hari ini. (<i>Reflection</i>)</li> <li>❖ Peserta didik menyampaikan kesannya dalam pembelajaran dalam bentuk jurnal refleksi)</li> </ul>	3
		<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sebelum menutup pembelajaran, Guru memberikan tugas untuk dikerjakan di rumah peserta didik</li> <li>❖ Guru bersama peserta didik berdoa dan mengucapkan salam, mengucapkan syukur</li> </ul>	2

## 2. Teknik Penilaian

### a. sikap Sosial

No	Teknik	Bentuk Instrumen	Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Observasi	Rubrik Penilaian	Terlampir		Asesmen for learning

### b. Pengetahuan

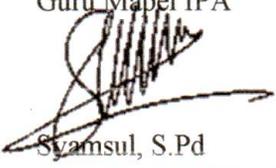
No	Bentuk penilaian	Bentuk instrumen	Waktu pelaksanaan	Contoh butir instrumen	keterangan
1	Tes formatif	Pilihan Ganda		Terlampir	Asesment of learning
2	Tes sumatif	Pilihan Ganda			Asesmen for learning

c. Keterampilan

No.	Teknik	Bentuk Instrumen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1	Praktik	Penilaian Kinerja	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung dan/atau setelah usai	Penilaian untuk, sebagai, dan/atau pencapaian pembelajaran ( <i>assessment for, as, and of learning</i> )

Mengesahkan  
Kepala Sekolah  
  
Usman, S.Pd  
NIP: 19611231198703 1 124



Maros, 04 Januari 2022  
Guru Mapel IPA  
  
Syamsul, S.Pd  
NIP: 19880408201101 1 003

## INSTRUMEN PENILAIAN

### PENILAIAN PENGETAHUAN

#### A. Soal

Pilihlah jawaban yang tepat dengan memberikan tanda silang (X) pada pilihan jawaban terhadap pertanyaan-pertanyaan di bawah ini.

1. Perhatikan gambar di bawah ini



Siklamat



Garam



daun Suji



vetsin

Arin mengelompokkan bahan-bahan di atas kedalam dua kelompok yaitu zat aditif alami terdiri dari daun sugi dan vetsin serta zat aditif buatan terdiri dari atas siklamat dan garam. Sedangkan Adit mengelompokkan ke dalam dua kelompok yaitu zat aditif alami terdiri atas garam dan daun suji serta zat aditif buatan terdiri dari atas siklamat dan vetsin. Analisis yang tepat berdasarkan kasus di atas adalah....

- A. pendapat Arin benar karena daun sugi dan vetsin berasal dari alam sedangkan siklamat dan garam buatan pabrik
  - B. pendapat Adit tepat karena garam dan daun suji berasal dari alam sedangkan siklamat dan vetsin merupakan bahan sintetis
  - C. pendapat Arin salah karena vetsin berasal dari alam sedangkan garam merupakan bahan sintetis
  - D. Pendapat Adit salah karena siklamat berasal dari alam sehingga termasuk bahan alami
2. Perhatikan beberapa zat aditif berikut!
- (1) Natrium siklamat
  - (2) Natrium benzoate
  - (3) Natrium glutamat
  - (4) Oktil asetat
  - (5) Asam sitrat
- Zat aditif yang berfungsi untuk memberikan keasaman, pengawet, dan penyedap secara berturut-turut ditunjukkan oleh nomor ....
- a. (1), (2), dan (4)
  - b. (2), (3), dan (5)
  - c. (3), (4), dan (5)
  - d. (5), (2), dan (3)

## B. Analisis Butir Soal

No	Indikator soal	Level	Soal	Jawaban
1.	Disajikan gambar berbagai produk bahan makanan yang mengandung zat aditif	C4	Terlampir	B
2.	Disajikan tabel struktur/karakistik organ dan fungsinya. Dapat menganalisis hubungan yang tepat antara struktur/karakistik organ dengan fungsinya	C4	Terlampir	D

## PENILAIAN SIKAP

### A. PENILAIAN SIKAP

1. Teknik Penilaian : Observasi
2. Bentuk Instrumen : Jurnal

### Jurnal penilaian sikap spritual dan sikap sosial

Nama sekolah : SMPN 32 Satap Mangngai

Kelas/ Semester : VIII/1

Tahun Pelajaran : 2021-2022

Mata Pelajaran : IPA

No	Waktu/ Tanggal	Nama Siswa	Catatan Perilaku	Butir Sikap	TTD	Ket

### Instrumen penilaian diri

Nama : .....

Kelas/Semester : VIII/1

Tahun Pelajaran : 2021/2022

Petunjuk : Berilah tanda centang pada kolom “ya” atau “tidak” sesuai dengan keadaan Sebenarnya

No	Pernyataan	Ya	Tidak
1	Saya selalu berdoa sebelum melakukan aktivitas		
2	Saya sholat lima waktu tepat waktu		
3	Saya berani mengakui kesalahan yang saya lakukan		
4	Saya menyelesaikan tugas tepat waktu		
5	Saya berani menerima resiko atas tindakan yang saya lakukan		
6	Saya mengembalikan barang yang saya pinjam		
7	Saya meminta maaf jika saya melakukan kesalahan		
8	Saya melakukan praktikum sesuai dengan langkah yang ditetapkan		
9	Saya datang ke sekolah tepat waktu		

**PENILAIAN KINERJA**

**Penilaian Keterampilan presentase hasil**

Petunjuk	1. Arti angka pilihan adalah : 1 = tidak jelas 2 = cukup jelas 3 = jelas 4 = sangat jelas
----------	---

Topik : Jenis zat aditif

Nama : 1. ....

Penilai : .....

<b>A. Pengorganisasian Penyajian</b>	1	2	3	4
1. Kesesuaian penyajian dengan topik (relevansi)				
2. Penggunaan waktu penyajian secara efektif				
3. Penyajian materi dilakukan secara teratur dan beruntu				
4. Penampilan penyajian				
5. Artikulasi				
<b>B. Komunikasi</b>	1	2	3	4
6. Penyaji berbicara dengan jelas dan lancar				
7. Penyajian menarik dan memotivasi				
8. Menguasai bahan yang disajikan				
9. Argument menjawab pertanyaan				
<b>C. Materi</b>	1	2	3	4
10. Keterbacaan (Bahasa)				
11. Kelengkapan isi				
12. Keruntutan hasil sesuai tujuan				

**Skor perolehan : skor : 13 = .....**