

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Sekolah	: SMP Negeri 6 Petarukan
Mata Pelajaran	: Ilmu Pengetahuan Alam
Kelas/Semester	: VIII/4
Topik	: Zat Aditif dan Zat Adiktif
Sub Topik	: Zat Aditif Alami dan buatan
Alokasi Waktu	: 3 JP

A. Kompetensi Inti

- KI.1 Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
- KI.2 Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif, dengan lingkungan social dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
- KI.3 Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
- KI.4 Mengolah, menyaji, dan menalar 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

- 1.1 Mengagumi keteraturan dan kompleksitas ciptaan Tuhan tentang aspek fisik dan kimiawi, kehidupan dalam ekosistem, dan peranan manusia dalam lingkungan serta mewujudkannya dalam pengalaman ajaran agama yang dianutnya
- 2.1 Menunjukkan perilaku ilmiah (memiliki rasa ingin tahu, obyektif, jujur, teliti, cermat, tekun, hati-hati, tanggung jawab, terbuka, kritis, kreatif, inovatif, dan peduli lingkungan) dalam aktivitas sehari-hari
- 3.7 Mendiskripsikan zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman (segar dan dalam kemasan), dan zat adiktif-psikotropika serta pengaruhnya terhadap kesehatan

Indikator :

- 3.7.1 Dapat menyebutkan jenis - jenis zat aditif
- 3.7.2 Menyebutkan contoh jenis zat aditif alami dan buatan pada makanan dan minuman

- 4.7 Menyajikan data, informasi, dan mengusulkan ide pemecahan masalah untuk menghindari terjadinya penyalahgunaan zat aditif dalam makanan dan minuman serta zat adiktif-psikotropika

Indikator :

- 4.7.1 Menyajikan informasi jenis-jenis bahan zat aditif pada produk makanan dan minuman

C. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis zat aditif
2. Siswa dapat menyebutkan contoh zat aditif alami dan buatan
3. Siswa dapat menyajikan informasi jenis-jenis zat aditif pada produk makanan

D. Materi pembelajaran

a. Bahan Pewarna

1. Pewarna Alami
2. Pewarna Buatan

b. Pemanis.

1. Pemanis Alami
2. Pemanis Buatan

c. Pengawet

1. Pengawet Alami
2. Pengawet Buatan

d. Penyedap

1. Penyedap Alami
2. Penyedap Buatan

E. Pendekatan/Strategi/Metode Pembelajaran

- | | |
|---------------|---------------------------|
| 1. Pendekatan | : Saintifik |
| 2. Metode | : Eksperimen |
| 3. Model | : Diskusi dan tanya Jawab |

F. Media, Alat, Dan Sumber Belajar

- | | |
|-------------------|--|
| 1. Media | : Kertas Manila |
| 2. Alat dan Bahan | : Kemasan makanan dan minuman |
| 3. Sumber Belajar | : Buku IPA SMP kelas VIII, Puskurbuk 2013
LKS MGMP IPA SMP Kota Surakarta |

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Langkah-langkah	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	Stimulasi	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan peserta didik untuk belajar • Guru melakukan apersepsi • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran • Membagikan Lembar kerja siswa (buku siswa hal 155- 156) 	20 menit
Kegiatan Inti	<p>Identifikasi masalah</p> <p>Pengumpulan data</p> <p>Pengolahan Data</p> <p>Verifikasi</p> <p>Menarik Kesimpulan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menyiapkan kemasan makanan dan minuman • memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin masalah yang berkaitan dengan zat aditif sampai peserta didik dapat berpikir dan bertanya, contohnya: <ul style="list-style-type: none"> • Apakah zat aditif itu? • Zat aditif apa sajakah yang terdapat dalam makanan ? • Apa manfaat zat aditif pada makanan? • Adakah pengaruh zat aditif buatan pada kesehatan Manusia ? ▪ Membaca komposisi pada tiap kemasan makanan dan minuman yang tersedia ▪ Mengisi table pengamatan dengan komponen zat aditif yang tertera pada kemasan ▪ Mendiskusikan hasil pengamatan tentang zat aditif pada makanan dan minuman kemasan ▪ Menjawab pertanyaan yang ada pada LKS ▪ memverifikasi hasil pengolahan dengan data-data pada buku –buku sumber yang relevan ▪ siswa mempresentasikan hasil pengamatan dan diskusi. ▪ menyimpulkan bahan aditif apa sajakah yang terdapat pada makanan dan minuman kemasan ▪ menyimpulkan apa manfaat bahan aditif pada makanan dan minuman kemasan ▪ dampak negative bahan aditif pada makanan dan minuman kemasan 	80 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru dan siswa mereview hasil kegiatan pembelajaran ▪ Guru memberi penghargaan berupa pujian 	20 menit

		kepada kelompok yang berkinerja baik <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru member tugas membaca zat adidif untuk kegiatan minggu depan 	
--	--	---	--

G. Penilaian

1. Jenis Penilaian dan Instrumen

Jenis Penilaian	Bentuk instrumen
Penilaian Sikap	Lembar pengamatan sikap
Penilaian Pengetahuan	Tes tulis
Penilaian Keterampilan	Lembar pengamatan praktik

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Petarukan, 19 Januari 2022

Guru Mapel IPA

Sobirin, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19690223 199702 1 001

Uswatun Khasanah, S.Pd.
NIP. 19830424 201001 2 027

INSTRUMEN PENILAIAN

INSTRUMEN PENILAIAN SIKAP

a. **Observasi**

NO	Aspek yang dinilai	3	2	1	Keterangan
1	Rasa ingin tahu				
2	Tanggung jawab bila diberi tugas				
3	Menghargai pendapat orang lain				

b. **Rubrik Penilaian Perilaku**

NO	Aspek yang dinilai	Rubrik
1	Menunjukkan rasa ingin tahu	<p>3. Mempunyai rasa ingin tahu yang besar, antusias, aktif dalam pengamatan</p> <p>2. Mempunyai rasa ingin tahu, tidak terlalu antusias, Dan kurang aktif dalam pengamatan</p> <p>1. Tidak punya rasa ingin tahu, tidak berantusias, tidak mengadakan pengamatan</p>
2	Tekun dan tanggung jawab dalam belajar	<p>3. tekun dalam menyelesaikan tugas dengan hasil terbaik serta bertanggung jawab dalam kegiatan yang sedang dilakukan.</p> <p>2. sudah berusaha untuk mendapatkan hasil yang baik , namun belum menunjukkan hasil terbaiknya.</p> <p>1. Tidak berusaha sungguh – sungguh untuk bisa melakukan dan mendapatkan hasil hasil yang baik</p>
3	Menghargai pendapat orang lain	<p>3. Dalam setiap kesempatan., dapat mengemukakan gagasan dan menghargai pendapat siswa lain.</p> <p>2. Tidak mengemukakan gagasan tetapi menghargai pendapat siswa lain.</p> <p>1. Tidak ikut mengemukakan pendapat dan tidak menghargai pendapat siswa lain.</p>

Keterangan Penskoran

Berilah skor sesuai sikap tanggung jawab yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sbb :

3= jika sering berperilaku dalam kegiatan

2 = jika kadang- kadang berperilaku dalam kegiatan

1 =jika tidak pernah berperilaku dalam kegiatan

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

Predikat	Nilai
Sangat baik (SB)	$80 \leq AB \leq 100$
Baik (B)	$70 \leq AB \leq 79$
Cukup (C)	$60 \leq AB \leq 69$
Kurang (K)	< 60

Instrumen Penilaian Pengetahuan

Indikator : 3.7.1 Dapat menyebutkan contoh jenis - jenis zat aditif

<p>Tes Tertulis</p> <p>Sebutkan jenis - jenis zat aditif (score 5)</p> <p>Sebutkan jenis - jenis zat aditif alami dan buatan (score 4)</p> <p>Jelaskan pengertian zat aditif (score 3)</p> <p>Sebutkan dampak negatif dari penggunaan zat aditif (score 4)</p> <p>Sebutkan bahan aditif pengganti MSG, yang aman bagi tubuh kita(score 4)</p>
<p><u>Nilai = skor x 5</u></p>

Instrumen Penilaian Keterampilan

Indikator : 4.7.1 Menyajikan informasi jenis-jenis bahan aditif yang dipakai pada suatu produk makanan

NO	Ketrampilan yang dinilai	Skor	Rubrik
1	Trampil dalam melakukan pengamatan	3 2 1	Pengamatannya cepat selesai Pengamatannya kurang cepat Pengamatannya lambat
2	Hasil pengamatan yang diperoleh	3 2 1	Dapat menyebutkan antara 8 – 10 zat aditif Dapat menyebutkan antara 5-7 zat aditif Dapat menyebutkan kurang dari 5 zat aditif
3	Mengkomunikasikan hasil pengamatan	3 2 1	Dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik dan benar Kurang dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik Tidak dapat mengkomunikasikan hasil paengamatan

Nilai = (Jumlah skor : skor maksimal)x 100

A : 3,67-4,00	C+: 2,01 – 2,33
A-: 3,34-3,66	C : 1,67 – 2,00
B+: 3,01-3,33	C- : 1,34 – 1,66
B : 2,67 – 3,00	D+ : 1,01 – 1,33
B- : 2,24 – 2,66	D : < 1,00