

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP NEGERI 1 BENDAHARA
Kelas/ Semester : VIII / I
Materi : Zat Aditif dan Adiktif serta Dampaknya Bagi Kesehatan
Sub Materi : Zat Aditif
Pembelajaran ke- : 1
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. Kompetensi Inti

- **KI1 dan KI2:** Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya serta **Menghargai dan menghayati** perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, dan kawasan regional.
- **KI3:** Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
- **KI4:** Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

Kompetensi Dasar	Indikator
3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	<ul style="list-style-type: none">- Mengidentifikasi berbagai jenis zat aditif dalam bahan makan dan minuman- Menjelaskan dampak penggunaan zat aditif bagi kesehatan- Menjelaskan upaya pencegahan dampak negatif penggunaan zat aditif
4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan	<ul style="list-style-type: none">- Membuat tulisan singkat tentang dampak penggunaan zat aditif dan adiktif serta upaya pencegahannya

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui model Pembelajaran Berbasis Masalah, peserta didik dapat:

- Mengidentifikasi berbagai macam zat aditif pada bahan makanan/minuman
- Menyelesaikan masalah tentang dampak negatif zat aditif dalam makanan dan minuman bagi kesehatan

C. MATERI

Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan kedalam makanan atau minuman dalam jumlah kecil saat pembuatan makanan. Penambahan zat aditif bertujuan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, aroma, memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai gizi seperti protein, mineral dan vitamin.

Berdasar fungsinya, zat aditif ada 7 yaitu : pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, pengental dan pengemulsi. Berdasar asalnya, zat aditif ada 2 yaitu : alami dan buatan

D. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : Scientific
2. Metode : Diskusi dan tanya jawab
3. Model : Pembelajaran Berbasis Masalah (PBM)

E. Media Pembelajaran

- **Media** :
 - Bahan makanan/minuman kemasan
 - LKPD
 - Lembar penilaian

. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik memberi salam kepada guru yang dipimpin oleh ketua kelas 2. Peserta didik dan guru membaca doa sebelum memulai kegiatan pembelajaran (<i>religius</i>) 3. Guru memeriksa kehadiran peserta didik (<i>disiplin</i>) 4. Guru mengingatkan kembali materi yang telah dipelajari sebelumnya (<i>4C:communication</i>) 5. Menyampaikan materi yang akan dipelajari dan kompetensi yang akan dicapai peserta didik terkait materi 6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan strategi penilaian yang akan dilakukan dalam pembelajaran 	2 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Orientasi peserta didik pada masalah; Peserta didik mengamati dan memahami masalah kontekstual yang disajikan guru terkait berbagai jenis makanan/ minuman jajanan di sekolah apakah aman untuk dikonsumsi atau tidak 2. Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar; Peserta didik berdiskusi dan membagi tugas untuk mengamati berbagai jenis makanan/minuman yang mengandung zat aditif. Menyelesaikan masalah “ Jenis zat aditif dalam makanan dan dampaknya bagi kesehatan ” melalui Lembar kerja yang diberikan guru (<i>4C:collaborative</i>) 3. Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok; Guru membimbing peserta didik dalam mengumpulkan data-data yang diperlukan dari buku referensi untuk bahan diskusi kelompok 4. Mengembangkan dan menyajikan hasil karya; Kelompok melakukan diskusi untuk menemukan konsep dan solusi terkait tentang “Zat Aditif dan dampaknya bagi kesehatan” yang hasilnya dituliskan pada kertas Lembar Kerja dan hasilnya dipresentasikan di depan kelas. (<i>4C:critical thinking and problem solving</i>) 5. Menganalisa dan mengevaluasi proses pemecahan masalah; Guru membantu siswa melakukan refleksi atau evaluasi terhadap penyelidikan mereka dalam proses-proses yang mereka gunakan (<i>4C: Communication</i>) 	6 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan untuk menguatkan pemahaman terhadap materi luas persegi panjang 2. Peserta didik diberikan tugas mandiri untuk menguatkan pemahaman 3. Guru menyampaikan tugas membaca di rumah untuk materi selanjutnya yaitu Zat Adiktif 4. Peserta didik mengucapkan salam kepada guru (<i>religius</i>) 	2 menit

PENILAIAN

Pengamatan Sikap : Mengamati sikap siswa selama proses pembelajaran berlangsung
Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
Penilaian Keterampilan : Observasi

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Bendahara

Mardhiah, S.Pd.
NIP. 19631231 198703 2 067

Bendahara, 5 Januari 2022
Guru Bidang Studi

Mardiana, S.Si.
NIP. 1976060620100320

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
(LKPD)**

ZAT ADITIF DALAM MAKANAN/MINUMAN

Tujuan:

1. Mengetahui berbagai macam zat aditif dalam makanan dan minuman
2. Mengetahui dampak penggunaan zat ditif dalam makananan dan minuman

Alat dan Bahan:

1. Alat tulis
2. Bahan makanan dan minuman kemasan

Cara kerja:

1. Amati lima jenis makanan kemasan/ minuman yang sudah kamu persiapkan
2. Bacalah komposisi bahan baku yang terdapat pada kemasan
3. Catat pengamatanmu pada tabel dengan memberikan tanda centang, Jika dalam makanan/minuman tersebut tidak terdapat zat aditif beri tanda (-)

No	Jenis makanan/ Minuman	Jenis zat aditif					
		Penguat rasa	Pemanis	Pengawet	Pewarna	Pemberi aroma	Pengatur keasaman
1							
2							
3							
4							
5							

Coba jawab dan diskusikan pertanyaan berikut ini

1. Berdasarkan pengamatanmu zat aditif apa saja yang terdapat pada makanan/minuman tersebut?

2. Carilah informasi mengenai dampak penggunaan zat aditif tersebut jika dikonsumsi secara berlebihan

3. Coba ajukan upaya apa yang dapat dilakukan untuk mencegah dampak negatif penggunaan zat aditif pada bahan makanan/minuman?

Instrumen Penilaian

a. Lembar Pengamatan Sikap

Pengamatan Perilaku Ilmiah

No.	Aspek yang dinilai	1	2	3	Keterangan
1.	Rasa ingin tahu (<i>curiosity</i>)				
2.	Ketelitian dalam melakukan kerja individu				
3.	Ketelitian dan kehati-hatian dalam kerja kelompok				
4.	Ketekunan dan tanggung jawab dalam bekerja secara individu maupun kelompok				
5.	Ketrampilan saat berkomunikasi dalam diskusi kelompok				

Rubrik Penilaian Perilaku

No	Aspek yang dinilai	Rubrik
1.	Menunjukkan rasa ingin tahu	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak menunjukkan rasa ingin tahu, tidak antusias, pasif2. Menunjukkan rasa ingin tahu, tidak antusias, pasif3. Menunjukkan rasa ingin tahu yang besar, antusias, aktif
2.	Ketelitian dalam melakukan kerja individu	<ol style="list-style-type: none">1. Melakukan pekerjaan tidak sesuai prosedur, bekerja dengan tergesa-gesa, hasil tidak tepat.2. Melakukan pekerjaan sesuai prosedur, hati-hati dalam bekerja, hasil tidak tepat.3. Melakukan pekerjaan sesuai prosedur, hati-hati dalam bekerja, hasil tepat.
3.	Ketelitian dan kehati-hatian dalam kerja kelompok	<ol style="list-style-type: none">1. Melakukan kerja dengan tergesa-gesa secara bersama dengan teman sekelompok, dengan hasil yang tidak tepat.2. Melakukan kerja dengan hati-hati secara bersama dengan teman sekelompok, dengan hasil yang tidak tepat.3. Melakukan kerja dengan hati-hati secara bersama dengan teman sekelompok, dengan hasil yang tepat.
4.	Ketekunan dan tanggung jawab dalam bekerja secara individu maupun kelompok	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak sungguh-sungguh dalam menjalankan tugas, tidak mendapatkan hasil2. Tekun dalam menjalankan tugas, tidak mendapatkan hasil terbaik3. Tekun dalam menjalankan tugas, mendapatkan hasil terbaik dan tepat waktu
5.	Ketrampilan saat berkomunikasi dalam diskusi kelompok	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak aktif bertanya, tidak mengemukakan gagasan, menghargai pendapat orang lain2. Aktif bertanya, tidak mengemukakan gagasan, menghargai pendapat orang lain3. Aktif bertanya, aktif berpendapat, menghargai pendapat orang lain4. Aktif bertanya, aktif berpendapat, menghargai pendapat orang lain

Lembar Penilaian Perilaku Ilmiah

No.	Nama Siswa	Aspek yang dinilai					Jumlah Skor	Nilai
		1	2	3	4	5		

Kriteria Penilaian:

Jumlah Skor	Nilai
13 – 15	95
10 – 12	90
7 – 9	85
4 – 6	80
1 – 3	75

Instrumen Soal Pengetahuan

1. Sebutkan 5 contoh bahan aditif yang biasa ditambahkan pada makanan!
2. Menurut pendapatmu apakah penguat rasa dalam makanan seperti MSG dapat digantikan dengan bahan lain yang berasal dari abahn alami
3. Mengapa makanan atau minuman dengan warna yang mencolok harus kita pertimbangkan dalam mengonsumsinya
4. Apakah ada resiko jika kita sering meminum minuman dengan tambahan pemanis buatan
5. Bolehkah kiat menggunakan pengawet agar makanan kita bisa bertahan lama?

Rubrik Penilaian

1.	Pewarna, pengawet, pemanis, penguat rasa, pemberi aroma.	3 2 1	Jawaban benar Jawaban kurang tepat Jawaban salah
2.	Dapat digantikan dengan penyedap alami seperti garam gula dan lada.	3 2 1	Jawaban benar Jawaban kurang tepat Jawaban salah
3.	Karena warna yang mencolok disebabkan pewarna makanan yang berlebihan atau penggunaan pewarna non makanan yang dapat membahayakan kesehatan .	3 2 1	Jawaban benar Jawaban kurang tepat Jawaban salah
4.	Penggunaan pemanis buatan yang berlebihan dapat menyebabkan resiko diabetes, ginjal gigi berlubang bahkan obesitas.	3 2 1	Jawaban benar Jawaban kurang tepat Jawaban salah
5.	pengunan pengawet makanan dengan bahan kimia berbahaya dapat menimbulkan gangguan kesehatan yang dibenarkan adalah dengan cara alami seperti : garam, gula, cuka, dan bumbu rempah alami seperti bawang putih, cabai dll	3 2 1	Jawaban benar Jawaban kurang tepat Jawaban salah
jumlah			25

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimum}} \times 100$$

