

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
CALON GURU PENGAJAR PRAKTIK ANGKATAN 5

Oleh :

Lindia Kusumawati, S.Pd.

NIP. 197806102007012025

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 14 Kota Bengkulu
Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam
Kelas / Semester : VIII / Ganjil
Alokasi Waktu : 10 Menit

I. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui pembelajaran *Direct Instruction* dengan metode *make a match* modifikasi sederhana, peserta didik diharapkan dapat :

- a. Mengetahui pengertian zat aditif
- b. Mengetahui tujuan pemberian zat aditif
- c. Mengidentifikasi macam dan contoh zat aditif pada makanan

II. KEGIATAN PEMBELAJARAN

a. Pendahuluan (2 Menit)

- 1) Guru memberi salam dan menyapa peserta didik.
- 2) Guru mengecek kesiapan belajar peserta didik dan memberikan motivasi awal untuk belajar.

b. Kegiatan Inti (6 Menit)

- 1) Peserta didik difasilitasi untuk mengetahui pengertian zat aditif.
- 2) Peserta didik difasilitasi untuk mengetahui tujuan pemberian zat aditif.
- 3) Peserta didik difasilitasi untuk mengidentifikasi macam dan contoh zat aditif pada makanan.
- 4) Peserta didik difasilitasi untuk menyampaikan pengertian zat aditif, tujuan pemberian zat aditif serta hasil identifikasi macam dan contoh zat aditif pada makanan.
- 5) Guru memberikan umpan balik dan penguatan materi pembelajaran.

c. Penutup (2 menit)

- 1) Melalui kegiatan tanya jawab, guru memandu peserta didik untuk menyampaikan refleksi pembelajaran.
- 2) Guru dan peserta didik membuat kesimpulan pembelajaran.
- 3) Guru menyampaikan pujian dan penguatan terhadap peserta didik sesuai kinerjanya selama pembelajaran.
- 4) Guru menutup pembelajaran.

III. SUMBER/ MEDIA PEMBELAJARAN

- a. Buku IPA SMP untuk guru dan siswa serta sumber belajar lain yang relevan.
- b. Alat tulis
- c. Kartu pengertian zat aditif, tujuan pemberian zat aditif serta macam dan contoh pemberian zat aditif pada makanan

IV. PENILAIAN PEMBELAJARAN

- a. Sikap : Jurnal perkembangan sikap
- b. Pengetahuan : tes
- c. Keterampilan : penilaian kinerja melakukan identifikasi berdasarkan kartu yang disediakan

Bengkulu, Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

Lindia Kusumawati, S.Pd.
NIP. 197806102007012025

LAMPIRAN : PENILAIAN PEMBELAJARAN

a. Sikap : Jurnal perkembangan sikap

No	Hari/Tgl/Kejadian	Nama	Catatan Perilaku	Butir Sikap	TTD	Tindak Lanjut
1.						
2.						
3.						

b. Pengetahuan : tes

Instrumen : tes

Bentuk soal : Uraian Singkat

Bobot soal : 1

Skor maksimal : 10

Nilai : $\frac{\text{Total Perolehan Skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$

No	IPK	Materi	Indikator Soal	Level Kognitif
1	Mengetahui pengertian zat aditif	Zat aditif	Peserta didik diminta untuk menuliskan pengertian zat aditif.	C1
2	Mengetahui tujuan pemberian zat aditif	Zat aditif	Peserta didik diminta untuk menuliskan tujuan pemberian zat aditif.	C1
3	Mengidentifikasi macam dan contoh zat aditif pada makanan berdasarkan fungsi dan asalnya	Zat aditif	Peserta didik diminta untuk mengidentifikasi masing-masing 1 contoh zat aditif penyedap berdasarkan asalnya.	C1

Soal :

- 1) Apa yang dimaksud dengan zat aditif?
- 2) Apa tujuan pemberian zat aditif pada makanan?
- 3) Identifikasi masing-masing 1 contoh zat aditif penyedap berdasarkan asalnya!

c. **Keterampilan** : penilaian kinerja melakukan identifikasi berdasarkan kartu yang disediakan

Tabel Kisi-kisi Penilaian Kinerja

No	Indikator	Teknik Penilaian
1	Mengetahui pengertian zat aditif	Observasi
2	Mengetahui tujuan pemberian zat aditif	Observasi
3	Mengidentifikasi macam dan contoh zat aditif pada makanan berdasarkan fungsi dan asalnya	Observasi

Tabel pedoman Penilaian Kinerja

No	Aspek yang Dinilai	Hasil Penilaian				
		0	1	2	3	4
1	Kolaboratif selama bekerja					
2	Komunikatif selama bekerja					

Tabel Rubrik Penilaian Kinerja Kreatif

No	Indikator	Rubrik	
1	Kolaboratif selama bekerja Kriteria : 1) Berpartisipasi aktif dalam kelompok 2) Bekerja sama dengan anggota kelompok dalam menyelesaikan tugas 3) Bertanggung jawab menyelesaikan tugas	0	Tidak menunjukkan satupun kriteria
		1	Menunjukkan 1-2 kriteria dengan bantuan guru
		2	Menunjukkan 3 kriteria tanpa bantuan guru
		3	Menunjukkan 1-2 kriteria secara mandiri / kelompok
2	Komunikatif selama bekerja 1) Terampil berbicara 2) Terampil mendengar 3) Terampil dalam menggunakan sarana komunikasi lain selama bekerja/menyajikan karya	0	Tidak menunjukkan satupun kriteria
		1	Menunjukkan 1-2 kriteria dengan bantuan guru
		2	Menunjukkan 3 kriteria tanpa bantuan guru
		3	Menunjukkan 1-2 kriteria secara mandiri / kelompok
		4	Menunjukkan 3 kriteria secara mandiri / kelompok

LAMPIRAN : MATERI PEMBELAJARAN

Zat aditif

Zat Aditif adalah bahan yang sengaja ditambahkan kedalam makanan/minuman dalam jumlah kecil saat pembuatan makanan. Tujuan pemberian zat aditif pada makanan/minuman adalah memperbaiki penampilan, tekstur, aroma, citarasa, memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai gizi seperti penambahan vitamin, protein dan mineral.

Macam-macam zat aditif berdasarkan fungsinya dikelompokkan menjadi 7 macam yaitu pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, pengental dan pengemulsi. Sedangkan macam-macam zat aditif berdasarkan asalnya terbagi mejadi dua macam yaitu zat aditif alami dan zat aditif sintetis/buatan.

1) Pewarna

Zat aditif berupa zat pewarna digunakan dengan tujuan agar makanan terlihat lebih segar dan menarik sehingga menimbulkan selera orang untuk memakannya.

a) Pewarna alami

No	Warna yang Dikehendaki	Sumber
1	Hijau	Daun suji, daun pandan
2	Coklat	Buah coklat, karamel, gula merah
3	Merah	Buah naga
4	Kuning	Kunyit
5	Biru	Buah anggur, buah murbei
6	Oranye	Wortel

b) Pewarna buatan

No	Warna	Nama Zat Pewarna
1	Merah	<i>Amaranth</i>
2	Merah	<i>Erythrosine</i>
3	Merah	<i>Carmoisine</i>
4	Kuning	<i>Tartrazine</i>
5	Kuning	<i>Sunset yellow</i>
6	Biru	<i>Briliant blue</i>
7	Biru	<i>Indigocarmine (indigotine)</i>
8	Hijau	<i>Fast green FCF</i>
9	Ungu	<i>Violet GB</i>

2) Pemanis

- a) Contoh pemanis alami : gula pasir, gula kelapa, gula aren.
- b) Contoh pemanis buatan : *sakarin, siklamat, sorbitol, aspartam, dulsin, kalium assesulfam.*

3) Pengawet

- a) Pengawetan alami : dilakukan dengan pengasapan, pengeringan, pendinginan, pengasinan dan pemanisan.
- b) Pengawet buatan :

Nama bahan pengawet	Penggunaan
Asam benzoat, natrium benzoat, dan kalium benzoat	Mengawetkan makanan dan minuman ringan, kecap dan saus
Asam askorbat	Mengawetkan daging olahan, kaldu dan buah dalam kaleng
Natrium nitrat	Mengawetkan daging olahan dan keju
Asam propionat	Mengawetkan roti dan keju olahan

4) Penyedap

- a) Penyedap alami : bawang, laos, ketumbar.
- b) Penyedap buatan : mono sodium glutamat

5) Pemberi aroma

- a) Pemberi aroma alami : ekstrak buah-buahan, vanili, minyak atsiri
- b) Pemberi aroma buatan : amil kaproat (apel), amil asetat (pisang), etil butirrat (nanas).

6) Pengental

Pengental bersumber dari pati, gelatin, alginat, agar-agar dan gum.

7) Pengemulsi

Pengemulsi digunakan untuk menyatukan bahan makanan yang berbeda tekstur menjadi satu. Contoh : lesitin.

LAMPIRAN : KARTU

Zat Aditif

bahan yang sengaja ditambahkan kedalam makanan/minuman dalam jumlah kecil saat pembuatan makanan

Tujuan Pemberian Zat Aditif

memperbaiki penampilan, tekstur, aroma, citarasa, memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai gizi seperti penambahan vitamin, protein dan mineral.

Zat Aditif Berdasarkan Fungsi

pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, pengental dan pengemulsi.

Zat Aditif Berdasarkan Asal

zat aditif alami dan zat aditif sintetis/buatan.

Pewarna Alami

Wortel

Pewarna Buatan

Erythrosine

Pemanis Alami

Gula Aren

Pemanis Buatan

Sakarin

Pengawet Alami

Pengasapan

Pengawet Buatan

Natrium Nitrat

Penyedap Alami

Bawang

Penyedap Buatan

*Mono Sodium
Glutamat*

Pemberi Aroma
Alami

Vanili

Pemberi Aroma
Buatan

Amil Kaproat

Pengental

Agar-Agar

Pengemulsi

Lesitin