RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

(Oleh : Widya Astuti Hasbin Lagago, S.Pd)

Satuan Pendidikan	:	SMP Satu Atap Negeri 1 Parigi Barat
Kelas / Semester	:	VIII / Ganjil
Tema	:	Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya
Sub Tema	:	Zat Aditif Alami
Pembelajaran Ke	:	1 (Pertama)
Alokasi Waktu	:	1 JP (10 Menit)

Kompetensi Dasar	
3.5 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan.	4.5 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan

A. Tujuan Pembelajaran	
Melalui **model discovery learning dan Ceramah bervariasi** serta menggunakan **pendekatan saintific** peserta didik diharapkan dapat : • menjelaskan jenis-jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman • Menjelaskan pengaruh zat aditif dan adiktif terhadap kesehatan	
Alat dan Bahan Pembelajaran	
Alat : Papan Tulis, Spidol, Laptop	Media : Gambar dan teks Materi
Bahan : Kartu Gambar	Sumber belajar : Buku IPA kelas VIII

B. Kegiatan pembelajaran	
PENDAHULUAN (2 Menit)	
• Melakukan pembukaan pembelajaran dengan memberi **salam** dan **berdoa** serta mengondisikan suasana belajar yang menyenangkan. • Mengecek **kehadiran** Peserta didik dan mengingatkan kembali peserta didik terhadap materi sebelumnya. • Menyampaikan tujuan dan materi pembelajaran yang sedang berlangsung serta mengaitkannya dengan pengalaman peserta didik dengan materi sebelumnya.	
KEGIATAN INTI (5 menit)	
Stimulation (Pemberian rangsangan)	• Peserta didik mengamati dan mendengarkan penyampaian ilustrasi yang disampaikan guru dalam bentuk gambar berbagai jenis makanan dan minuman. *(Literasi)*
Problem Statement (Identifikasi masalah)	• Guru Memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menanggapi ilustrasi yang telah diberikan dan mempersilakan peserta didik mengajukkan pertanyaan terkait materi yang disampaikan. *(Critical Thinking)*
Data Collection (Pengumpulan data)	• Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok untuk mengumpulkan informasi mengenai jenis-jenis makanan/minuman yang mengandung zat aditif alami melalui buku maupun sumber lainnya
Data Processing (Pengolahan data)	• Peserta didik mengolah informasi yang telah diperoleh dengan melakukan diskusi kelompok.
Ferification	• Peserta didik menyampaikan hasil kerja kelompok mereka dan menanggapi

(Pembuktian)	pendapat/pertanyaan dari kelompok lainnya secara bergantian.
Generalization (Menarik kesimpulan)	• Guru dan peserta didik menyimpulkan hasil pembelajaran. • Guru memberikan penguatan terhadap hasil penyampaian peserta didik.
PENUTUP (3 Menit)	
• Guru memberikan apresiasi terhadap hasil kerja kelompok peserta didik dan merefleksikan hasil pembelajaran hari ini. • Guru memberikan Tugas mengenai materi yang telah dipelajari hari ini dan menyampaikan materi pertemuan berikutnya. • Guru menutup pembelajaran dengan memberi salam.	

c. Penilaian (Assesment)
a. Pengetahuan : • Memasangkan Gambar makanan/minuman dengan zat aditif yang terkandung dalam makanan.minuman tersebut. b. Keterampilan : • Peserta didik Mengindentifikasi jenis-jenis zat aditif dan terkandung dalam makanan/minuman berdasarkan ilustrasi yang diberikan. c. Sikap : • Kehadiran dan keaktifan peserta didik saat proses pembelajaran berlangsung.

LAMPIRAN

A. BAHAN AJAR

Kue Mangkok

Ikan Asin

Sup

Onde-Onde

B. LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

1. **Penilaian Pengetahuan**

Kelas : .....

Kelompok : .....

Anggota : .....

Pasangkanlah gambar makanan/minuman di bawah dengan zat-zat aditif alami yang menurut kalian terkandung di dalam makanan/minuman tersebut !

No	Gambar Makanan/Minuman	Nama Zat Aditif Alami	kesimpulan
1		• Daun Pandan • Esktrak Kunyit • Ekstrak Daun Fuji • Esktrak Coklat • Ekstrak Wortel • Garam • Gula Tebu • Gula Merah • Tepung • Cuka • Madu • Daun Salam • Jeruk • Cabe • Agar-agar • Gelatin	
2			
3			

2. **Penilaian Keterampilan**

Kelas : .....

Kelompok : .....

Anggota : .....

Identifikasikan zat-zat adiktif alami yang terkandung dalam makanan/minuman di bawah ini !

1	**Pisang Ijo** Kandungan zat aditif : ....
2	**Papeda / Kapurung** Kandungan zat aditif : ....
3	**Es Cincau Gula Aren** Kandungan zat aditif : ....

C. PENUGASAN

Nama :

Kelas :

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan zat Aditif Alami ?
2. Tuliskan minimal 3 zat aditif alami yang berfungsi sebagai pengawet !
3. Mengapa makanan/minuman yang dikomersilkan perlu di tambahkan zat aditif ?

D. RUBRIK PENILAIAN

1. Nilai Sikap

No	Nama Peserta didik	Religius			Sosial				
		Berdoa	Salam	Bersyukur	Disiplin	Santun	Tanggung Jawab	Kerjasama	Komunikatif
1									
2									
...									

Keterangan :

4 : Sangat Baik 2 : Cukup

3 : Baik 1 : Kurang

2. Nilai Pengetahuan

Kriteria	Nilai
Ketiga Jawaban Tepat	50
Dua jawaban Tepat, satu jawaban kurang tepat	35
Satu Jawaban Tepat, Dua jawaban kurang tepat	20
TOTAL	**50**

3. Nilai keterampilan

Kriteria	Nilai
Ketiga Jawaban Tepat & lengkap	50
Dua jawaban Tepat & Lengkap, satu jawaban kurang tepat	35
Satu Jawaban Tepat dan lengkap. Dua jawaban kurang tepat	20
TOTAL	**50**

Total Nilai : Nilai Pengetahuan + Nilai Keterampilan = 100

Kunci Jawaban

Pengetahuan	Keterampilan	Tugas
1. Garam 2. Ekstrak Kunyit, garam, Daun Salam, Daun pandan 3. Tepung, Gula Merah, Gula Tebuh,	1. Ekstrak daun Pandan/Fuji, Gula, tepung, 2. Tepung Sagu 3. Agar-agar, Gula Aren, Gula Tebu	1. Zat aditif alami adalah bahan-bahan alami yang ditambahkan pada makanan/minuman dalam proses pengolahannya untuk menguatkan rasa, mengawetkan dan mempercantik tampilannnya. 2. Garam, Cuka, Gula 3. Untuk Menguatkan rasa, mengawetkan, mengenyalkan, dan mempercantik tampilannya.