

## Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

Satuan Pendidikan : SMP Muhammadiyah 1 Klaten  
 Mata pelajaran : IPA  
 Kelas/Semester : VIII/1  
 Tema : Zat Aditif dan Zat Adiktif  
 Sub Tema : Zat Aditif Alami dan Buatan  
 Pembelajaran ke : 1  
 Alokasi waktu : 10 menit

### A. TUJUANPEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar diharapkan peserta didik dapat :

1. Menjelaskan macam-macam zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman segar maupun kemasan
2. Mendeskripsikan fungsi bahan aditif alami dan buatan yang ada dalam makanan dan minuman segar maupun buatan
3. Membedakan berbagai macam Zat aditif

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Langkah langkah	KegiatanPembelajaran	Alokasi waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Melakukan pembukaan dengan salam dan berdo'a untuk memulai pelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik</li> <li>➤ Menjelaskan hal yang akan dipelajari, dan tujuan yang ingin dicapai</li> <li>➤ Mengaitkan materi pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi sebelumnya serta mengajukan pertanyaan</li> <li>➤ Menyampaikan motivasi : Guru menanyakan saat peserta didik makan bakso, bumbu apa saja yang dimasukkan dalam makanan bakso tersebut.</li> </ul>	2 menit
Kegiatan Inti	<b>Literasi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru menunjukkan kemasan bahan makanan yang mengandung zat aditif ( buatan ), dan gambar-gambar zat aditif ( alami ) untuk menarik perhatian pada tema pelajaran dengan cara mengamati gambar.</li> </ul>	6 menit
	<b>Berpikirkr itis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru member kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin tentang tugas yang diberikan.</li> </ul>	
	<b>Kolaborasi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru membentuk kelompok dengan LKPD mengidentifikasikan nama-nama zat aditif dalam kemasan dan gambar-gambar yang diberikan</li> <li>➤ Mengumpulkan informasi, mendiskusikan, bertukar informasi dalam kelompok</li> </ul>	
	<b>Komunika si</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Peserta didik mempresentasikan terhadap hasil kerja kelompok atau perwakilan kelompok secara klasikal</li> <li>➤ Kelompok atau individu kelompok lain menanggapi presentasi</li> </ul>	
	<b>Kreatif</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal yang telah dipelajari terkait zat aditif</li> <li>➤ Siswa diberikan kesempatan untuk menanyakan tentang hal yang belum dipahami.atau guru bertanya pada pesertadidik</li> </ul>	
<b>Kegiatan Penutup</b>		Guru melakukan refleksi, memberikan penghargaan dan tindak lanjut ( PR tentang Apa tujuan seseorang menambahkan zat aditif dalam bahan makanan )	2 menit

### C. PENILAIAN : Penilaian Sikap, Penilaian Pengetahuan dan Penilaian Keterampilan

**1. Penilaian Sikap : Observasi**

No	Nama Peserta Didik	Sikap					Jumlah Skor	Skor Akhir $\frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$	Predikat
		Rasa ingintahu	Jujur	teliti	terbuka	kritis			
1									
2									

Keterangan Penskoran :

- 4 = apabila selalu konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap
- 3 = apabila sering konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan kadang-kadang tidak sesuai aspek sikap
- 2 = apabila kadang-kadang konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap dan sering tidak sesuai aspek sikap
- 1 = apabila tidak pernah konsisten menunjukkan sikap sesuai aspek sikap

Petunjuk Penskoran

Skor akhir menggunakan skala 0 sampai 100

Perhitungan skor akhir menggunakan rumus :

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

**2. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis**

- **Pilihan Ganda**

1. Zat aditif buatan apabila ditambahkan pada makanan dapat menimbulkan bahaya, karena...
  - a. mengurangi nilai gizi
  - b. mengubah cita rasa makanan
  - c. dapat menimbulkan penyakit
  - d. membuat makanan cepat rusak

- **Soal Uraian**

1. Sebutkan 4 contoh bahan aditif buatan yang biasa ditambahkan pada makanan!

$$\text{Nilai} = \frac{(\text{Skor PG} + \text{Skor Essai})}{\text{Skor maksimal}}$$

**3. Penilaian Keterampilan  
Penilaian Pengamatan**

(Menggunakan Daftar Tanda Cek)

No.	Aspek Yang Dinilai	Baik	Cukup	Kurang
1	Perencanaan			
	Persiapan objek pengamatan			
2	Proses pengamatan pada makanan dan minuman			
3	Diskusi hasil pengamatan			

No.	Aspek Yang Dinilai	Baik	Cukup	Kurang
4	Pelaporan hasil pengamatan			
Skor yang dicapai				
Skor maksimum				

Keterangan :

Baik mendapat skor 3

Cukup mendapat skor 2

Kurang mendapat skor 1

Skor maksimal = Jumlah komponen yang dinilai x 3

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

Klaten, 12 April 2021

Mengetahui,  
Kepala sekolah

Guru Mata Pelajaran

Harjana, S.Pd

Harjana, S.Pd