

REN CANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Oleh : Sandriani, S.Pd.I

Nama Mata Pelajaran	: Ilmu Pengetahuan Alam
Nama Materi Pelajaran	: Zat Aditif pada Makanan
Tujuan Pembelajaran	: Menjelaskan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman
Indikator Pembelajaran	: 3.6.2 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman 4.6.3 Menyimpulkan dan melaporkan hasil identifikasi jenis – jenis zat aditif
Alokasi Waktu	: 10 Menit

A. PENDAHULUAN (2 menit)

1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka, berdo'a bersama, kemudian memeriksa kehadiran siswa.
2. Melakukan apersepsi dengan bertanya kepada siswa: Apakah makanan dan minuman kemasan yang kamu sukai ? Apakah ada bahan yang ditambahkan kedalam makanan dan minuman tersebut?
3. Memberikan motivasi melalui penyampaian tujuan pembelajaran
4. Menjelaskan lingkup materi dan skenario pembelajaran

B. KEGIATAN INTI (6 menit)

1. Siswa secara berkelompok (4-5 orang) memahami materi melalui slide powerpoint yang dikirimkan melauai wa group kelas, buku dan LKPD.
2. Siswa memperhatikan gambar makanan dan minuman yang ditampilkan oleh guru
3. Siswa berdiskusi untuk mengelompokkan bahan aditif yang dipakai dalam kemasan makanan dan minuman dan mencatatnya
4. Setiap kelompok mempresentasikan hasil kelompoknya.
5. Penguatan materi terhadap hasil presentasi oleh guru

C. PENUTUP (2 menit)

1. Guru bersama siswa menyimpulkan hasil pembelajaran.
2. Guru memberikan apresiasi kepada kelompok yang terbaik pada saat presentasi
3. Guru melakukan refleksi pembelajaran dengan pertanyaan : Bagaimana perasaan ananda dengan pembelajaran hari ini ?
4. Guru menginformasikan materi pada pertemuan selanjutnya.
5. Guru bersama siswa berdo'a bersama untuk mengakhiri pembelajaran.
6. Salam

Sumber/ Media Pembelajaran

- Sumber Belajar : Buku IPA kelas VIII Kemdikbud, Lingkungan(kemasan makanan dan minuman)
- Media Pembelajaran : LKPD, HP android, Laptop, lembar penilaian

Penilaian

- Penilaian Sikap : Observasi dan keaktifan siswa ketika diskusi
- Penilaian Pengetahuan : tes tertulis (Essay)
- Penilaian Keterampilan : Lembar Penilaian Kerja

Mengetahui

Muaro Jambi, 26 Desember 2021

Kepala SMPN 38 Muaro Jambi

Guru Mata Pelajaran

Ruliana Dewi, M.Pd.

Sandriani, S.Pd.I

NIP.197307272009022001

NIP. 19831026200902008

Lampiran 1 :

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

(LKPD)

ZAT ADITIF DALAM MAKANAN DAN MINUMAN

Tujuan : Mengidentifikasi Berbagai Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

A. Bahan

5 kemasan makanan dan 5 kemasan minuman yang biasa dikonsumsi siswa.

B. Prosedur Kegiatan :

1. Bacalah komposisi yang tertera pada kemasan makanan dan minuman yang telah kamu bawa !
2. Tuliskanlah pada tabel di bawah apa saja zat aditif yang ada pada produk-produk tersebut?
3. Tentukanlah tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan !

Tabel : Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman Kemasan

No	Nama Makanan /Minuman	Jenis Zat Aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif Lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Apa yang dapat kamu simpulkan?

Berdasarkan data yang kamu amati, kelompokkanlah zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan atau minuman tsb.

Lembar observasi penilaian sikap

No	Nama Siswa	Kompetensi sikap			
		Disiplin	Jujur	Teliti	Bertanggung jawab
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					

Skala penilaian sikap diisi dengan angka 1- 4.

1 = kurang 2 = cukup 3 = baik 4 = sangat baik

Penilaian pengetahuan

A. Soal Essay

1. Apakah yang dimaksud dengan zat aditif !
2. Tuliskan 5 zat aditif yang ditambahkan kedalam makanan !
3. Tuliskan tujuan dari pemberian zat aditif pada makanan !
4. Tukiskan nama zat aditif alami yang digunakan sebagai :
 - Pemanis makanan
 - Pewarna makanan
5. Tuliskan nama zat aditif sintetis yang digunakan sebagai :
 - Pengawet makanan
 - Penyedap makanan

B. Kunci jawaban

N O	JAWABAN	SKOR
1.	Zat aditif atau zat tambahan pada makanan adalah bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan selama proses produksi, pengolahan, pengemasan, atau penyimpanan untuk tujuan tertentu.	20
2.	Zat aditif yang ditambahkan kedalam makanan : <ol style="list-style-type: none">a. Pewarnab. Pemanisc. Pengawetd. Penyedap rasae. Pemberi aroma	20
3.	Pemberian zat aditif pada makanan bertujuan sebagai berikut : <ol style="list-style-type: none">a. Untuk mempertahankan nilai gizi makananb. Agar makanan lebih menarikc. Menjaga mutu dan kestabilan makanand. Untuk konsumsi sebagian orang tertentu yang memerlukan diet khususe. Agar makanan lebih tahan lama disimpan	20
4.	<ul style="list-style-type: none">• Zat aditif alami pemanis makanan : gula jagung, gula aren, gula tebu, madu, dan pemanis dari buah-buahan yang dapat dicerna oleh tubuh• Zat aditif alami pewarna makanan : caramel, kunyit, daun suji, daun pandan, tomat, wortel, coklat, dan buah naga.	20
5.	<ul style="list-style-type: none">• Zat aditif sintetis pengawet makanan : <i>Propionat, Natrium Benzoate, Natrium Nitrit, Asam askorbat, dan asam etanoat</i>• Zat aditif sintetis penyedap makanan : <i>Monosodium glutamate (MSG), Guanosin monofosfat (GMP), Ionosin Monofosfat, dan essence.</i>	20

Lembar Observasi Penilaian Keterampilan

No	Nama Siswa	Aspek Keterampilan yang dinilai				Rata Rata skor
		Kemampuan Mengidentifikasi	Komunikasi Dengan Teman	Keaktifan dalam diskusi	Penyajian Laporan	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						

Skor diisi dari angka 0 - 100

