

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP NEGERI 1 CISOLOK

Kelas / Semester : VIII / 1

Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta Dampaknya

Sub Tema : Pengertian dan Macam-macam Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman.

Pembelajaran ke : 1

Alokasi waktu : 10 Menit

KOMPETENSI INTI

KI-1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.

KI-2 : Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.

KI -3 : Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.

KI -4 : Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.1 Membedakan macam-macam zat aditif dalam makanan dan minuman
Tujuan Pembelajaran	
Melalui model pembelajaran <i>Problem Based Learning</i> (PBL), peserta didik dapat:	
<ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan pengertian zat aditif2. Menjelaskan macam – macam zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman segar maupun kemasan.3. Membedakan berbagai macam bahan zat aditif4. Mendeskripsikan fungsi bahan zat aditif alami dan buatan yang ada dalam makanan dan minuman segar maupun buatan5. Memunculkan ide inovatif untuk memecahkan masalah dalam mengetahui bahan makanan dan minuman yang beredar	

Metode Pembelajaran : Diskusi	Model : <i>Problem Based Learning</i> (PBL)
Pendekatan Pembelajaran : <i>Scientific approach</i>	
Media : Lembar Kerja Siswa	Sumber : Buku Siswa SMP/MTs Kelas VIII
Langkah Pembelajaran	
Pendahuluan	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberikan salam, berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik 2. Guru menanyakan kondisi psikologis dan kesehatan peserta didik 3. Guru memberikan apersepsi terkait dengan materi sebelumnya 4. Guru menginformasikan tujuan pembelajaran dan lingkup materi 	
Kegiatan Inti	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menanyakan apakah peserta didik sudah membawa bahan yang diperlukan untuk pembelajaran 2. Guru membagikan LKPD tentang Zat Aditif 3. Guru memberikan intruksi langkah kegiatan selama pembelajaran 4. Secara berkelompok, peserta didik mengerjakan Lembar Kerja Peserta Didik secara berdiskusi 5. Peserta didik membedakan Zat Aditif yang telah dibawa 6. Peserta didik mengkomunikasikan hasil pengamatannya serta menjelaskan macam – macam zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman segar maupun kemasan. 	
Penutup	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru bersama peserta didik menyimpulkan hasil pembelajaran tentang Zat Aditif 2. Guru dan siswa berdoa untuk menutup pembelajaran 	
Penilaian	
Sikap : disiplin (hadir tepat waktu)	Lembar ceklis
Pengetahuan : Pilihan Ganda	Daftar pertanyaan
Keterampilan : penilaian kinerja saat mengerjakan LKPD	Lembar ceklis

MENGETAHUI:

KEPALA SEKOLAH,

H. ADE KOMARAJAYA, M. Kom.

NIP. 1966080319900310007

CISOLOK, 20 MEI 2021

GURU IPA,

IKEU LIANA DEWI, S.Pd., Gr.

NIP. 198104112014112001

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

A. TUJUAN :

Menjelaskan macam-macam zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman segar maupun kemasan

B. ALAT DAN BAHAN :

Bungkus (kemasan) beberapa makanan dan minuman

C. CARA KERJA :

1. Kumpulkan bungkus makanan dan minuman
2. Catat zat aditif yang kalian ketahui
3. Kelompokkan zat aditif tersebut ke dalam zat aditif alami dan buatan
4. Carilah fungsi dari penambah zat aditif tersebut

D. HASIL PENGAMATAN :

NO	BAHAN MAKANAN	ZAT ADITIF				
		PEWARNA	PEMANIS	PENGAWET	PENYEDAP	PENAMBAH AROMA
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

E. BAHAN DISKUSI :

1. Dari pembungkus makanan tersebut, tuliskan yang termasuk:
 - a. Zat aditif alami
 - b. Zat aditif buatan (sintetis)
2. Jelaskan apa fungsi zat aditif tersebut!

LEMBAR PENILAIAN

- A. Pilihlah satu jawaban yang paling benar dengan cara memberi tanda silang (X) pada huruf a, b, c, dan d!
1. Tuhan telah menciptakan air laut untuk diolah manusia menjadi garam. Garam yang ditambahkan pada ikan dimaksudkan sebagai zat
 - a. pemanis
 - b. pewarna
 - c. pengawet
 - d. penyedap rasa
 2. Pada pembuatan acar, biasanya ditambahkan zat pengawet yang berupa
 - a. larutan gula
 - b. natruim nitrit
 - c. asam cuka
 - d. asam sorbat
 3. Zat pewarna buatan yang memberikan warna kuning yaitu
 - a. metanil yellow
 - b. erit trosin
 - c. lisamine green
 - d. violet GB
 4. Kita harus selalu teliti dan antisipasi bila akan memgggunakan bahan-bahan tambahan. Daun salam, terasi, serai, dan daun pandan adalah bahan alami yang biasa digunakan untuk....
 - a. pewarna
 - b. pengawet
 - c. pemanis
 - d. penyedap rasa
 5. Wotel, kunyit dan daun suji adalah contoh zat adiktif alami yang berfungsi sebagai....
 - a. Pemanis
 - b. pewarna
 - c. pengawet
 - d. penambah aroma