

Sekolah : SMP CHANDRA KUMALA	Kelas/Semester : VIII / 1	KD : 3.6 dan 4.6
Mata Pelajaran : IPA	Alokasi Waktu : 10 menit	Pertemuan ke : 2
Materi : ZAT ADITIF DAN ADIKTIF		

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

<p>→ Peserta didik dapat menjelaskan berbagai zat aditif alami dan buatan yang terdapat pada kemasan makanan dan minuman dengan tepat.</p> <p>→ Melalui kegiatan diskusi kelompok dan studi literatur peserta didik dapat mendeskripsikan fungsi dan bahaya bahan aditif alami dan buatan pada makanan dan minuman dengan benar.</p>
--

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

<p><b>Media :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Google Meet</i> dan <i>Google Classroom</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Link Google Meet:</li> <li>➤ <i>Main Room</i> : <a href="https://meet.google.com/xve-mttx-pof">https://meet.google.com/xve-mttx-pof</a></li> <li>➤ <i>Break Room</i> :</li> </ul> </li> </ul> <p>Kelompok 1 : <a href="https://meet.google.com/xtb-inyg-pjx">https://meet.google.com/xtb-inyg-pjx</a>      Kelompok 3 : <a href="https://meet.google.com/kdm-iqqc-mcf">https://meet.google.com/kdm-iqqc-mcf</a>          Kelompok 2 : <a href="https://meet.google.com/bfm-jnzy-jwp">https://meet.google.com/bfm-jnzy-jwp</a>      Kelompok 4 : <a href="https://meet.google.com/xie-yxcm-bbk">https://meet.google.com/xie-yxcm-bbk</a></p>	<p><b>Alat/Bahan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Laptop,</li> <li>➤ Handphone,</li> <li>➤ Wifi/Kuota Internet</li> </ul>
--	---

		Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
PENDAHULUAN		<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi <i>ice breaking</i>.</li> <li>Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan.</li> <li>Guru menyampaikan rencana pembelajaran dan memberikan apersepsi.</li> </ul>	2 Menit
KEGIATAN INTI	Stimulation (Memberi Rangsangan)	Peserta didik mengamati gambar makanan dan minuman yang ditampilkan melalui slide dan memberikan beberapa pertanyaan terkait kandungan atau komposisi dari makanan atau minuman tersebut.	6 menit
	Statement (Identifikasi Masalah)	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin masalah terkait zat aditif yang terdapat dalam kemasan makanan dan minuman mereka. Contoh daftar pertanyaan yang telah teridentifikasi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Apa saja nama zat alami atau buatan yang terdapat dalam kemasan tersebut?</u></li> <li>- <u>Apakah kamu sering menggunakan bahan-bahan tersebut</u></li> <li>- <u>Apakah fungsi dari zat alami atau buatan tersebut?</u></li> <li>- <u>Apakah zat alami atau buatan itu menimbulkan kecanduan pada penggunaannya?</u></li> <li>- Bagaimana dampaknya bila terlampaui banyak dikonsumsi?</li> </ul>	
	Data Collection (Pengumpulan Data)	Peserta didik mencari dan mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya terkait zat aditif pada slide dan kemasan makanan beserta minuman yang mereka miliki. Peserta didik menggunakan sumber belajar berupa buku IPA Terpadu kelas VIII, Internet, LKS untuk menggali informasi sebanyak mungkin. Guru melakukan pengamatan untuk menilai sikap dan keterampilan.	
	Data Processing (Pengolahan Data)	Peserta didik mengolah data dari hasil diskusi kelompok. Peserta didik berkolaborasi dan berkomunikasi untuk bertukar pendapat, argumentasi, dan ide terhadap jawaban yang telah didapatkan.	
	Verification (Pembuktian)	Peserta didik mengevaluasi hasil diskusi dengan buku paket jawaban hasil diskusi dan peserta didik melakukan presentasi hasil diskusi kelompok.	
	Generalization (Menarik Kesimpulan)	Guru membimbing peserta didik untuk menyimpulkan topik dari hasil diskusi, dan membuat kesimpulan tentang bahan aditif pada makanan dan dampaknya bagi kesehatan. Guru memberikan apresiasi terhadap hasil presentasi siswa.	
PENUTUP		<ul style="list-style-type: none"> <li>Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar.</li> <li>Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat kepada setiap kelompok.</li> <li>Guru menyampaikan tugas yang akan dikerjakan di Google Classroom</li> <li>Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> </ul>	2 Menit

### C. PENILAIAN

No	Penilaian	Teknik	Bentuk Instrumen	Instrumen
1	Sikap	Observasi	Lembar observasi penilaian sikap	Lampiran 1
2	Pengetahuan	Tes Tertulis	Tes pilihan berganda dan tes uraian	Lampiran 2
3	Keterampilan	Unjuk Kerja	Lembar observasi unjuk kerja (prentasi)	Lampiran 1

Mengetahui,

Kepala SMP Chandra Kumala



Suwandi Sibarani, S.Si, M.Pd.

Deliserdang, 16 Juli 2021

Guru IPA Kelas 8

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Monalisa'.

Monalisa Pakpahan, S.Pd

## LAMPIRAN 1

### Penilaian

#### 1. Teknik Penilaian

##### a. Penilaian Kompetensi Pengetahuan

- 1) Tes Tertulis
  - a) Pilihan ganda
  - b) Uraian/esai
- 2) Tes Lisan

##### b. Penilaian Kompetensi Keterampilan

- 1) Proyek, pengamatan, wawancara
  - *Mempelajari buku teks dan sumber lain tentang materi pokok*
  - *Menyimak tayangan/demo tentang materi pokok*
  - *Menyelesaikan tugas yang berkaitan dengan pengamatan dan eksplorasi*
- 2) Portofolio / unjuk kerja
  - *Laporan tertulis individu/ kelompok*
- 3) Produk/Projek
  - *Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi mereka*

##### c. Penilaian Kompetensi Sikap

No	Aspek yang Dinilai	4	3	2	1
1	Menunjukkan rasa syukur mempelajari materi zat aditif pada makanan dan minuman dan adiktif				
2	Menunjukkan kemampuan dan ketrampilan belajar dan melakukan proses belajar yang efektif				
3	Menunjukkan sikap ketekunan dalam melakukan pengamatan diskusi				
4	Menunjukkan ketekunan dan tanggung jawab dalam belajar baik secara individu maupun kelompok				

**Keterangan :**

- 4 = Sangat Baik
- 3 = Baik
- 2 = Kurang Baik
- 1 = Tidak Baik

### Lampiran Tugas Rumah Siswa

#### soal 1

Berikut adalah data mengenai komposisi pada kemasan makanan :

Tepung terigu, tepung tapioka, minyak sayur, perisa ayam, rempah-rempah, pemantap nabati, tartazrin CI 19140, monosodium glutamate, asam folat, garam, gula, dan bubuk cabe  
Manakah zat pewarna sintesis yang terdapat pada kemasan makanan tersebut?

- a. Monosodium glutamate
- b. Tartazrin CI 19140
- c. Pemantap nabati
- d. Asam folat



#### SOAL 2



Getuk lindri merupakan kue tradisional Jawa yang banyak terdapat di pasar-pasar tradisional maupun toko kue di perkotaan. Getuk lindri adalah makanan berupa kue jajanan pasar yang terbuat dari bahan utama singkong yang ditambahkan dengan bahan tambahan makanan untuk membuat rasa manis pada kue berupa gula pasir/gula tebu sebagai pemanis alami.

Penambahan zat aditif pada makanan dapat memperkaya kandungan gizi, membuat makanan menjadi lebih tahan lama atau tidak cepat busuk dan sebagainya. Getuk lindri biasanya dibuat dengan warna-warni misalnya merah, hijau, kuning, coklat, dan sebagainya agar terlihat menarik dan memiliki cita rasa yang berbeda-beda. Sebutkan zat aditif yang terkandung dalam gethuk lindri!

