

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

**UPTD SMP NEGERI 1 GALIS
BANGKALAN**

MATA PELAJARAN : IPA
KELAS/SEMESTER : VIII/ GANJIL
MATERI POKOK : ZAT ADITIF DAN ZAT ADIKTIF
SUB MATERI : ZAT ADITIF



OLEH
PURWANTI RAHAYUNINGSIH, S.Pd
NIP. 19740607 199903 2 005

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: UPTD SMP Negeri 1 Galis
Mata Pelajaran	: Ilmu Pengetahuan Alam
Kelas	: VIII /Ganjil
Materi Pokok	: Zat aditif dan Zat adiktif
Alokasi Waktu	: 2 X 30 Menit (2JP)
Sub Materi	: Zat aditif

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti kegiatan pembelajaran menggunakan model pembelajaran Discovery Learning, dengan metode literasi, dan diskusi dengan menumbuhkan sikap menyadari kebesaran Tuhan, sikap gotong royong, jujur, dan berani mengemukakan pendapat, siswa dapat :

- ❖ Menjelaskan pengertian zat aditif
- ❖ Menjelaskan jenis zat aditif pada bahan makanan
- ❖ Menyebutkan contoh masing-masing zat aditif pada bahan makanan
- ❖ Menjelaskan bahaya penggunaan zat aditif sintetis terhadap organ pencernaan

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN PENDAHULUAN (5 Menit)		
<ul style="list-style-type: none">❖ Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran sebagai sikap disiplin❖ Melaksanakan absensi/pengecekan daftar hadir siswa❖ Mengaitkan materi pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik terhadap materi sebelumnya❖ Materi yang akan dipelajari oleh siswa adalah: zat aditif❖ Memberitahukan tentang tujuan pembelajaran, materi, kompetensi inti, kompetensi dasar, indikator, dan KKM pada pertemuan yang sedang berlangsung.❖ Peserta didik diarahkan untuk menyimak materi pada Handout yang sudah di berikan oleh guru.		
KEGIATAN INTI (50 Menit)		
Model : Discovery Learning	Orientasi Peserta Didik Kepada Masalah	Mengamati (Literasi) <ul style="list-style-type: none">❖ Guru memberikan stimulus berupa gambar untuk diamati dan disimak Peserta didik melalui kegiatan membaca, mengamati handout materi yang diberikan guru❖ Peserta didik diminta mendiskusikan hasil pengamatannya dan mencatat serta menjawab pertanyaan berdasarkan hasil pengamatan
Pendekatan: Saintifik		

Alat, Bahan, dan Media: <ul style="list-style-type: none"> • Buku Guru & Buku Siswa IPA Kelas 8 K13 • Handout • LKPD • LCD • Proyektor 	Mengorganisasikan Peserta Didik	Menanya (Critical Thinking) <ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan, yang berkaitan dengan materi setelah menyimak gambar dan membaca materi ❖ Peserta didik mengajukan pertanyaan berdasarkan hasil pengamatan
	Membimbing Penyelidikan Individu Dan Kelompok	Mengumpulkan Informasi (Kegiatan Literasi & Collaboration) <ul style="list-style-type: none"> ❖ Secara berkelompok peserta didik mengumpulkan berbagai informasi dengan penuh tanggung jawab , cermat dan kreatif yang dapat mendukung jawaban dari pertanyaan-pertanyaan yang diajukan, ❖ Guru mendorong siswa untuk mengumpulkan informasi yang sesuai, menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru yang terdapat pada lembar kerja siswa “ Ayo beraksi “
	Mengembangkan Dan Menyajikan Hasil Karya	Menalar/Mengasosiasi (Kerjasama & Berpikir Kritis) <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik diminta mengolah dan menganalisis data atau informasi yang telah dikumpulkan dari berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan ❖ Peserta didik diminta menuliskan jawaban pada kolom yang disediakan pada lembar kerja siswa
	Menganalisa & Mengevaluasi Proses Pemecahan Masalah	Mengomunikasikan (Critical Berkomunikasi) & Creativity (Kreativitas) <ul style="list-style-type: none"> ❖ Setelah peserta didik mendapat jawaban terhadap masalah yang ada, selanjutnya dianalisis dan dievaluasi. ❖ Peserta melakukan evaluasi dalam bentuk curah pendapat juga refleksi terhadap kegiatan yang telah mereka lakukan. ❖ Guru dan Peserta didik membahas bersama lembar pengamatan yang diberikan ❖ Guru memberikan penguatan materi tentang zat aditif menggunakan Lcd proyektor

PENUTUP (5 Menit)

- ❖ Peserta didik diminta melakukan refleksi terhadap proses pembelajaran terkait dengan penguasaan materi, pendekatan dan model pembelajaran yang digunakan.
- ❖ Mengingatkan peserta didik untuk mempersiapkan penilaian harian dipertemuan berikutnya
- ❖ Berdoa dan Memberi salam.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap

Penilaian sikap dilakukan selama proses kegiatan belajar mengajar berlangsung

2. Penilaian kinerja

Dilakukan pada saat peserta didik melakukan kegiatan pengamatan,identifikasi, penyampaian hasil pengamatan dalam Diskusi tentang zat aditif pada kemasan bahan yang terdapat disekitar

Kepala Sekolah

Purwanti Rahayuningsih, S.Pd
NIP. 19740607 199903 2 005

LAMPIRAN : 01 RUBRIK PENILAIAN PENGAMATAN DISKUSI

1. Rubrik Penilaian Sikap

No	nama	Sikap			
		Disiplin	Kerja sama	Tanggung jawab	Keberanian berpendapat
1					
2					
3					
4					
5					
6					

2. Rubrik Penilaian Pengamatan

No.	Nama Siswa	Indikator (v)			Jumlah Skor	Nilai
		Ketepatan mengidentifikasi macam zat aditif	Ketepatan mengelompokkan zat aditif berdasarkan fungsi	Menjawab pertanyaan lengkap dan benar		
1.						
2.						
3.						

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

$$\text{Skor maksimal} = 12$$

LAMPIRAN : 02 LKPD

NAMA :

KELAS :



Target belajar

1. Dengan membaca dan mengamati bungkus makanan yang ada di rumah, dapat mengidentifikasi zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman.
2. Melalui kegiatan membaca dan mengamati gambar, dapat menjelaskan dampak yang ditimbulkan akibat penggunaan zat aditif terhadap kesehatan dengan tepat.
3. Dengan mengamati, dapat mendefinisikan zat aditif yang ada di sekitar.
4. Dengan mengamati, dapat membedakan zat aditif alami dan buatan yang ada disekitar.
5. Melalui kegiatan pembelajaran, dapat mengembangkan sikap tanggung jawab, dan kedisiplinan.



AYO BELAJAR



Petunjuk belajar:

1. Bacalah uraian materi berikut tentang Zat aditif pada makanan dan minuman

ZAT ADITIF



Sumber: <http://pixabay.com>

Perhatikan gambar makanan dan minuman tersebut, bagaimanakah menurutmu makanan dan minuman yang berwarna-warni tersebut? Apakah kamu melihat, jika makanan dan minuman tersebut lebih menarik? Apakah makanan dan minuman tersebut sehat untuk kita konsumsi? Ketika kita memilih makanan, pasti kita akan lebih tertarik jika makanan memiliki rasa yang enak, aroma yang menyedapkan, dan warna yang menarik. Untuk itu pembuat makanan, akan menambahkan zat-zat tertentu ke dalam makanan untuk membuat makanan itu bertambah enak dan mempunyai warna yang menarik. Zat-zat yang ditambahkan tersebut dinamakan **zat aditif**. Namun penambahan zat pada makanan dan minuman tersebut tidak selalu menguntungkan, akan tetapi juga ada yang menyebabkan dampak bagi kesehatan manusia. Oleh karena itu, kita tetap harus memperhatikan zat apa yang baik dan tidak untuk ditambahkan ke dalam makanan atau minuman.

Tujuan penambahan zat aditif yaitu untuk memperkuat rasa, memperbaiki penampilan, tekstur dan aroma serta untuk membuat makanan bisa tahan lama. Berdasarkan fungsinya zat aditif ada beberapa jenis yaitu: pemanis, pewarna, pengawet, penyedap makanan. Pada awalnya zat aditif tersebut berasal dari bahan alami, dan ini tidak menimbulkan efek bagi kesehatan manusia. Namun karena meningkatnya kebutuhan tentu industri makanan juga membuat zat aditif dari bahan-bahan

kimia yang direaksikan, ini yang disebut sebagai zat aditif buatan. Penggunaa zat aditif buatan yang berlebihan akan menyebabkan gannguan pada kesehatan manusia.

No	Zat Aditif	Conto h	
		Alami	Buata n
1	<p>Pemanis</p>  <p>Sumber: https://www.jawapos.com/kesehatan/h_ealth-issues/02/01/2019/manisnya-gula-bisa-berubah-jadi-jahat-ketahui- alasannya/</p>	<p>a. Gula tebu/ gula pasir b. Gula merah c. Madu d. Kayu manis</p>	<p>a. Aspartame b. Sakarin c. Kalimun asesulfam d. siklambat</p>
2	<p>Pewarna</p>  <p>Sumber: https://gds2020.com/rangkuman-zat- aditif-dan-zat-adiktif/</p>	<p>a. kunyit : kuning b. daun suji : hijau c. gula kelapa : coklat d. cabe : merah e. buah murbai : ungu f. wortel : orange</p>	<p>a. biru berlian b. coklat HT c. eritrosin d. hijau FCF e. Indigotin f. Karmosinin g. Merah alura</p>
3	<p>Pengawet</p>  <p>Sumber : http://www.rumahumkm.net/2017/07/ macam-macam-jenis-bahan-pengawet.html</p>	<p>a. Garam b. Cuka c. Kayu manis d. Mengeringkan e. Memanaskan f. Penyinaran g. Pengalengan</p>	<p>a. Asam benzoate b. Kalsium benzoate c. Asam propinat d. Asam sorbat e. Kalsium sorbat f. Natrium metabisulfid</p>
4	<p>Penyedap rasa</p>  <p>https://gds2020.com/rangkuman-zat- aditif-dan-zat-adiktif/</p>	<p>a. Rempah-rempah b. Lengkuas c. Jahe d. Bawang putih e. Sari buah f. Merica, dll</p>	<p>a. Mono Sodium Glutamat (MSG) b. Garam inosinat</p>

4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

3. Tuliskan dampak yang ditimbulkan oleh penggunaan zat aditif pada makanan dan minuman bagi kesehatan manusia

No	Zat aditif	Dampak bagi kesehatan
1	Pemanis	
2	Pewarna	
3	Pengawet	
4	Penyedap rasa	
5	Pengemulsi	
6	Pengental	
7	Pemberi Aroma	

4. Kesimpulan :

