

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Petasia Timur  
Kelas/Semester : VIII/1  
Tema : Zat Aditif dan Adiktif  
Sub Tema : Zat aditif pada makanan  
Pembelajaran Ke : 1  
Alokasi waktu : 10 Menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Dengan model pembelajaran *Discovery Learning*, diharapkan peserta didik mampu mengidentifikasi dan mengelompokkan zat aditif (alami dan buatan) pada makanan dengan sikap mandiri, kerja sama dan penuh tanggung jawab serta selalu bersyukur kepada Tuhan Yang Maha Esa.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pendahuluan (2 menit)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membuka pelajaran dengan memberi salam diteruskan berdoa bersama.</li><li>2. Guru mengecek kehadiran peserta didik</li><li>3. Guru memberi motivasi kepada peserta didik untuk tetap semangat belajar dan menjaga kesehatan ditengah pandemi covid 19.</li><li>4. Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan dipelajari</li></ol>
Kegiatan Inti (7 Menit)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menyampaikan informasi tentang kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan</li><li>2. Guru memberikan pengantar materi dengan menampilkan gambar beberapa zat aditif dalam produk makanan.</li><li>3. Guru mengarahkan dengan memberi pertanyaan terbimbing, seperti :<ul style="list-style-type: none"><li>- apakah makanan dan minuman yang dijual di sekolah mengandung zat aditif ?</li><li>- mengapa dapat menduga makanan tersebut mengandung zat aditif ?</li><li>- apa saja zat aditif yang boleh digunakan ?</li><li>- apakah ada dampaknya untuk kesehatan manusia?</li></ul></li><li>4. Guru membentuk kelompok belajar yang heterogen kedalam 5 kelompok.</li><li>5. Guru membagi LKPD Zat aditif kepada setiap kelompok.</li><li>6. Guru menjelaskan kepada semua kelompok berkaitan dengan LKPD yang telah diberikan.</li><li>7. Secara berkelompok, peserta didik melakukan kegiatan mengidentifikasi daftar nama-nama zat aditif pada kemasan produk makanan kesukaan mereka.</li><li>8. Guru memberikan kesempatan peserta didik untuk mempresentasikan hasil kerja kelompok di depan kelas dan menanggapinya.</li><li>9. Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang materi yang telah dipelajari terkait zat aditif pada makanan</li></ol>
Kegiatan Penutup (1 menit)
<p><b>Peserta Didik</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik melakukan refleksi tentang pelaksanaan pembelajaran mengenai materi yang telah dipelajari</li><li>2. Membuat ringkasan bersama dengan bimbingan guru</li></ol> <p><b>Guru</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru melakukan penilaian</li><li>2. Guru memberikan tugas kepada peserta didik dan mengingatkan materi yang akan dibahas pada pertemuan selanjutnya</li><li>3. Menutup kegiatan belajar mengajar dengan berdoa dan salam</li></ol>

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap : Pengamatan
2. Penilaian Pengetahuan : Tes Pilihan Ganda
3. Penilaian Keterampilan : Penilaian kinerja

Mengetahui,  
Kepala SMP Negeri 1 Petasia Timur

Morowali Utara, Januari 2022  
Guru IPA

**Kristian Sangkalabu, S.Pd**  
NIP. 196209161984111001

**Abdul Mu'as, S.Pd**  
NIP. 19880912 201903 1 004

## 1. Teknik Penilaian

### a. Penilaian Kompetensi Pengetahuan

No	Teknik	Bentuk instrumen	Contoh butir instrumen	Waktu pelaksanaan	Ket
1.	Individu	Isian Singkat	Lihat lampiran	Setelah pembelajaran berlangsung	Pilihan ganda

### b. Penilaian Keterampilan

No	Teknik	Bentuk instrumen	Contoh butir instrumen	Waktu pelaksanaan	Ket
1.	Unjuk kerja (diskusi dan presentasi)	Lisan	Lihat dirubrik penilaian	Saat pembelajarn berlangsung	Pada Lembar Penilaian yang disiapkan

#### Rubrik penilaian keterampilan

No	Indikator	Skor			
		Sangat baik (100-85)	Baik (84-80)	Cukup (79 -60)	Kurang ( < 60 )
1	Menyimpulkan hasil Diskusi				
2	Mempresentasikan hasil diskusi				

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

1. *Daftarkan 5 kemasan makanan atau minuman yang kamu sukai!*
2. *Bacalah komposisi makanan yang tertera pada kemasan masing-masing!*
3. *Tuliskan daftar bahan aditif apa saja yang ada dalam produk makanan tersebut!*
4. *Identifikasi tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan!*

No	Makanan atau Minuman	Jenis Zat Aditif					Keterangan (aditif alami/buatan)
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif lain	

- *Setelah melakukan identifikasi zat aditif, jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini!*
  1. Apakah perbedaan zat aditif alami dan buatan?
  2. Sebutkan contoh zat aditif alami dan buatan!
  3. Apa dampak yang ditimbulkan dari penggunaan zat aditif alami dan buatan?

## PENILAIAN

### a. Penilaian Pengetahuan (Pilihan Ganda)

*Pilihlah salah satu Jawaban yang paling tepat !*

1. Apa tujuan penambahan bahan pengawet pada makanan?
  - a. Menambah cita rasa makanan
  - b. Menaikkan nilai ekonomi makanan
  - c. Mempercepat reaksi oksidasi pada makanan
  - d. Memperlambat reaksi oksidasi pada makanan
2. Berikut ini yang merupakan contoh bahan aditif berupa pewarna buatan yang diizinkan yaitu...
  - a. Hijau FCF
  - b. Auramine
  - c. Orange RN
  - d. Metanil yellow
3. Perhatikan data berikut!
  1. Sikalmat
  2. Tartazin
  3. Sakarine
  4. Klorin
  5. Amaranth
  6. AspartameDari data di atas yang termasuk kedalam pemanis buatan adalah nomor....
  - a. 1,2 dan 3
  - b. 1,3 dan 6
  - c. 3,4 dan 6
  - d. 2,4 dan 5
4. Bahan pewarna yang disarankan untuk dipakai dalam produk makanan dan minuman adalah...
  - a. Pewarna alami karena lebih mudah diperoleh daripada pewarna buatan
  - b. Pewarna buatan karena mudah didapatkan di toko
  - c. Pewarna alami karena tidak memiliki efek samping dalam penggunaan skala besar
  - d. Pewarna buatan karena tidak akan membahayakan kesehatan walaupun digunakan dalam jumlah yang banyak
5. Bahan pewarna tekstil yang sering disalahgunakan untuk memberi warna pada makanan adalah...
  - a. Sunset yellow
  - b. Brilliant blue
  - c. Rhodamin B
  - d. FCF
6. Pemanis buatan yang tidak mengandung kalori dianjurkan untuk dikonsumsi para penderita penyakit tertentu yang ingin menikmati rasa manis secara aman. Penyakit tersebut diantaranya adalah...
  - a. Kanker
  - b. Tekanan darah tinggi
  - c. Diabetes militus
  - d. Diabetes insipidus
7. Monosodium glutamat (MSG) memiliki rasa yang khas tetapi penggunaannya harus dibatasi. Bahan campuran yang dapat digunakan sebagai pengganti MSG adalah...
  - a. Garam dan serbuk lada
  - b. Gula dan asam
  - c. Garam dan asam
  - d. Gula dan garam
8. Betakarotin klofil dan eritrosin merupakan contoh zat aditif yang digunakan sebagai...
  - a. Pewarna
  - b. Pemanis
  - c. Pengawet
  - d. Penyedap
9. NaCl merupakan salah satu zat aditif yang memiliki 2 fungsi yaitu...
  - a. Pewarna dan pengawet
  - b. Pengawet dan penyedap
  - c. Pemanis dan pengawet
  - d. Penyedap dan pewarna
10. Pemakaian zat pemanis sintetis yang berlebihan dapat merusak ...
  - a. Otak
  - b. Hati dan ginjal
  - c. Organ pencernaan
  - d. Paru-paru

**Kunci Jawaban**

<b>Nomor Soal</b>	<b>Jawaban</b>	<b>Skor</b>	<b>Keterangan</b>
1	D	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
2	A	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
3	B	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
4	C	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
5	C	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
6	C	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
7	D	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
8	A	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
9	B	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
10	B	1 0	Jawaban benar Jawaban salah

Mengetahui,  
Kepala SMP Negeri 1 Petasia Timur

Morowali Utara, Januari 2022  
Guru IPA

**Kristian Sangkalabu, S.Pd**  
NIP. 196209161984111001

**Abdul Mu'as, S.Pd**  
NIP. 19880912 201903 1 004