

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Pelatihan : Simulasi Mengajar Sekolah Penggerak
Tujuan Pelatihan : Menjadi Sekolah penggerak
Sekolah : SMP N 47 Seluma
Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam
Kelas/Semester : VIII/ Ganjil (1)
Tema : Zat Aditif dan zat Adiktif
Sub Tema : Zat Aditif alami dan buatan

A. KOMPETENSI DASAR

- 3.6 Menjelaskan berbagai macam zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya bagi kesehatan
4. 6 membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan

B. TUJUAN

- Siswa dapat memahami pengertian zat aditif dan zadiktif
- Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis zat aditif
- Siswa dapat menyebutkan perbedaan zat aditif alami dan sintesis
- Siswa dapat mendeskripsikan tujuan penambahan zat aditif pada makanan dan minuman
- Siswa dapat menguraikan pengaruh zat aditif pada kesehatan

C. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Tahapan	Kegiatan Pembelajaran
PENDAHULUAN (PPK)	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik memberi salam, berdoa, menyanyikan lagu nasional• Guru mengecek kehadiran peserta didik dan memberi motivasi (yel-yel/ice breaking)• Guru menyampaikan tujuan dan manfaat pembelajaran tentang topik yang akan diajarkan• Guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan langkah pembelajaran
KEGIATAN INTI	Sintak
<ul style="list-style-type: none">• Literasi• HOTS• Collecting data• Collaboration• Critical thinking• Communication• Creativity• Feedback• Reflektion	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik Melakukan pengamatan terhadap gambar yang memperlihatkan contoh-contoh makanan dan minuman yang menarik.2. Menanyakan apa fungsi zat aditif ?.3. Siswa diajak untuk mengamati gambar contoh-contoh makanan yang mengandung zat aditif yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari4. Dari pengamatan tersebut peserta didik dapat memahami membedakan makanan yang mengandung zat aditif alami dan sintesis5. Peserta didik berdiskusi bekerja kelompok untuk menemukan jenis-jenis zat aditif yang ditambahkan dalam makanan dan minuman.6. Peserta didik diminta mencari informasi dari berbagai sumber tentang perbedaan zat aditif alami dan zat aditif sintesis.7. Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok yang terdiri dari 4 siswa untuk melakukan Kegiatan 6.1, Mengamati zat warna pada makanan dan minuman kemasan, dan Kegiatan 6.2 Mengamati bahan pemanis dalam industri makanan. Kegiatan 6.3 mengamati uji kandungan boraks dalam makanan. Kegiatan 6.4 Mengidentifikasi bahan kimia sebagai penyedap makanan8. Peserta didik bekerja kelompok untuk membahas tujuan penambahan zat aditif pada makanan dan minuman

	<p>9. Peserta didik menyimpulkan pengertian, fungsi, dan tujuan zat aditif pada makanan dan minuman</p> <p>10. Salah satu kelompok mempresentasikan hasil kegiatan dan diskusi kelompoknya.</p> <p>11. Peserta didik memberikan tanggapan hasil presentasi melalui tanya jawab untuk mengkonfirmasi, melengkapi informasi ataupun tanggapan lainnya.</p> <p>12. Guru mengumpulkan semua hasil kerja siswa</p>
PENUTUP (PPK)	<ul style="list-style-type: none"> • Guru bersama peserta didik merefleksikan pengalaman belajar hari ini dan menyimpulkan materi yang telah dipelajari. • Guru memberikan penilaian lisan secara acak dan singkat • Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya dan berdoa

D. PENILAIAN

1. Penilaian Sikap

No.	Nama Siswa	Sikap					Jumlah	Skor Akhir	Predikat
		Jujur	Teliti	Rasa ingin tahu	Keritis	terbuka			
1.									
2.									
3.									

Keterangan:

4 = Selalu

3 = Sering

2 = kadang-kadang

1 = tidak pernah

Petunjuk Penskoran:

Skor akhir = (Jumlah Skor/Jumlah Skor maksimal) x 100

2. Penilaian Pengetahuan

1. Penilaian Pengetahuan

Soal tes tertulis

a. Soal Pilihan ganda

Salah satu bahaya zat aditif dalam makanan adalah:

- a.mengubah citarasa
- b.mengurangi nilai gizi
- c.menimbulkan penyakit
- d.makanan cepat rusak

b. Soal Esay

1. Apa yang di maksud denga zat aditif? Berilah contohhya yang ada di lingkungan
2. Sebutkan 5 macam zat aditif yang dapat di tambahkan pada makanan

3. Penilaian keterampilan

No.	Aspek yang di nilai	Baik	Cukup	Kurang
1.	Perencanaan persiapan objek pengamata			
2.	Proses Pengamatan			
3.	Diskusi hasil Pengamatan			

Mengetahui,
Kepala Sekolah

SUYANTI, M.Pd.Si
NIP 197902152009022003

Seluma, 2021
Guru Mata Pelajaran

SUYANTI, M.Pd.Si
NIP 197902152009022003