

RENCANA PELAKSANAAN PELAJARAN
(RPP)

Tema : Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya Terhadap Kesehatan
Sub Tema : Berbagai zat Aditif dalam makanan dan minuman
Kelas : VIII / I

NAMA : ANITA NUR SHOLEKHA, S.Pd.
NIP : 198008072014092003
UNIT KERJA : SMP N 2 TEGOWANU
SUREL : anitanursholekha95@gmail.com

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Sekolah : SMP Negeri 2 Tegowanu
Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam
Kelas /Semester : VIII/Ganjil
Tema : Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya Terhadap Kesehatan
Sub Tema : Berbagai zat Aditif dalam makanan dan minuman
Alokasi Waktu : 10 menit
Pertemuan : Ke-2
Tahun Pelajaran : 2021/2022

A. Kompetensi Inti

1. Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya
3. Memahami pengetahuan a(faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

Kompetensi Dasar (KD)	Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)
3.6 Menjelaskan berbagai zat Aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.4 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman

" Nilai Karakter

- Religius
- Mandiri
- Gotong royong
- Kejujuran
- Kerja keras
- Percaya diri
- Kerja sama

C. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran menggunakan metode diskusi dan observasi terhadap komposisi makanan dan minuman kemasan diharapkan peserta didik mampu mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman

D. Materi Pembelajaran

Zat aditif terdiri atas pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, dan pengental.

Pengawet

di bagi menjadi 2, yaitu :

1. antioksidan adalah pengawet yang mencegah kerusakan makanan secara oksidatif. Contoh : vitamin C, asam sitrat, sulfit dan tokoferol.
2. Antimikroba adalah pengawet yang mencegah kerusakan makanan dengan menghambat pertumbuhan mikroba. Contoh : asam asetat, asam benzoat, asam propionate, nitrat, nitrit, dan asam sorbat.

Pemanis

Alami : gula pasir, gula kelapa, gula lontar, gula bit

Buatan : siklamat, aspartam, kalium asesulfan, sakarin

Pengawet

Nama Bahan Pengawet	Penggunaan
Asam benzoat, natrium benzoat, dan kalium benzoat	Mengawetkan makanan dan minuman ringan, kecap, dan saus
Asam askorbat	Mengawetkan daging olahan, kaldu, dan buah dalam kaleng
Natrium nitrat (NaNO_3)	Mengawetkan daging olahan dan keju
Asam propionat	Mengawetkan roti dan keju olahan
Butil hidroksianisol (BHA)	Menghambat oksidasi pada lemak dan minyak
Butil hidroksitoluen (BHT)	Menghambat oksidasi pada lemak, minyak, margarin, dan mentega

Penyedap

Alami : kaldu, bawang merah, bawang putih, garam, merica, cengkeh, kayu manis

Buatan : Monosodium Glutamat (MSG) dan Mononatrium Glutamat (MNG)

Pemberi Aroma

Alami : ekstrak buah nanas, ekstrak buah anggur, vanili

Buatan : amil kaproat (aroma apel), amil asetat (aroma pisang ambon), vanilin (aroma vanili)

Pengental

Alami ; pati, gelatin, agar-agar

Buatan : xantha gum

E. Metode Pembelajaran

Pendekatan : Sainifik

Metode : Ceramah, Diskusi- Observasi

Model : Discovery Learning

F. Media Pembelajaran

Media

Papan tulis, LKPD

Alat dan Bahan

- Makanan kemasan
- Kertas karton
- spidol

G. Sumber belajar

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2017. Buku Siswa Mata Pelajaran IPA. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2017. Buku Guru Mata Pelajaran IPA. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Tim Abdi Guru. 2012. IPA Terpadu 2. Jakarta: Erlangga
- <https://www.merdeka.com/sehat/9-zat-aditif-yang-ditemukan-dalam-makanan-kemasan.html>, diakses tanggal 15-07-2021, pukul 10.19 WIB

H. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

pertemuan ke-2 (10 menit)

Kegiatan	Tahapan	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
Pendahuluan	Apersepsi Motivasi	<ol style="list-style-type: none">Guru memberikan salam dan mengajak siswa untuk membaca Basmallah sebelum pembelajaran dimulai dan menanyakan kehadiran siswa. Peserta didik membalas salam dan membaca basmallah.Guru memotivasi peserta didik dengan cara meminta peserta didik menepuk pundaknya untuk memberi semangat sambil mengatakan “ayo semangat, kita akan mempelajari materi yang menyenangkan”Guru mengingatkan materi pertemuan sebelumnya tentang menyebutkan jenis-jenis zat aditif	1 menit
Inti	Menciptakan situasi (Stimulasi) JUDUL / Materi pelajaran	<p><i>Guru memancing</i> siswa dengan meminta siswa menunjukkan makanan kemasan yang telah di bawa</p> <p>Guru bertanya kepada peserta didik, “Apa yang kalian temukan dari kemasan tersebut?” Peserta didik diharapkan menjawab : “komposisi bahan makanan.”</p> <p>Berbagai zat Aditif dalam makanan dan minuman</p>	8 menit

	<p>Problem statement (identifikasi Masalah)</p> <p>Rumusan Masalah</p> <p>Hipotesis Generation</p>	<p>Guru memancing pertanyaan kepada siswa, “Apa yang ingin kalian ketahui tentang kandungan bahan makanan kemasan?”</p> <p>Guru menuliskan rumusan masalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apa saja zat aditif alami yang terkandung dalam makanan dan minuman? 2. Apa saja zat aditif buatan yang terkandung dalam makanan dan minuman? <p>Peserta didik membuat dugaan sementara dari masalah yang ditimbulkan, yaitu : Zat aditif terdiri atas pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, dan pengental.</p> <p>Pengawet di bagi menjadi 2, yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. antioksidan adalah pengawet yang mencegah kerusakan makanan secara oksidatif. Contoh : vitamin C, asam sitrat, sulfit dan tokoferol. 2. Antimikroba adalah pengawet yang mencegah kerusakan makanan dengan menghambat pertumbuhan mikroba. Contoh : asam asetat, asam benzoat, asam propionate, nitrat, nitrit, dan asam sorbat. <p>Pemanis Alami : gula pasir, gula kelapa, gula lontar, gula bit Buatan : siklamat, aspartam, kalium asesulfan, sakarin</p> <p>Pengawet Contoh : asam benzoat, natrium benzoat, dan kalium benzoat</p> <p>Penyedap Alami : kaldu, bawang merah, bawang putih, garam, merica, cengkeh, kayu manis Buatan : Monosodium Glutamat (MSG) dan Mononatrium Glutamat (MNG)</p>	
--	--	--	--

Hipotesis
Testing

Pemberi Aroma

Alami : ekstrak buah nanas, ekstrak buah anggur, vanili
Buatan : amil kaproat (aroma apel), amil asetat (aroma pisang ambon), vanilin (aroma vanili)

Pengental

Alami ; pati, gelatin, agar-agar
Buatan : xantha gum

Peserta didik mencari literatur di buku paket IPA siswa hal 234 dan mencari literatur di internet.

Peserta didik dapat melihat bahwa :

Zat aditif terdiri atas pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, dan pengental.

Pengawet

di bagi menjadi 2, yaitu :


1. antioksidan adalah pengawet yang mencegah kerusakan makanan secara oksidatif. Contoh : vitamin C, asam sitrat, sulfit dan tokoferol.
2. Antimikroba adalah pengawet yang mencegah kerusakan makanan dengan menghambat pertumbuhan mikroba. Contoh : asam asetat, asam benzoat, asam propionate, nitrat, nitrit, dan asam sorbat.

Pemanis

Alami : gula pasir, gula kelapa, gula lontar, gula bit
Buatan : siklamat, aspartam, kalium asesulfan, sakarin

Pengawet

Nama Bahan Pengawet	Penggunaan
Asam benzoat, natrium benzoat, dan kalium benzoat	Mengawetkan makanan dan minuman ringan, kecap, dan saus
Asam askorbat	Mengawetkan daging olahan, kaldu, dan buah dalam kaleng
Natrium nitrat (NaNO_3)	Mengawetkan daging olahan dan keju
Asam propionat	Mengawetkan roti dan keju olahan
Butil hidroksianisol (BHA)	Menghambat oksidasi pada lemak dan minyak
Butil hidroksitoluen (BHT)	Menghambat oksidasi pada lemak, minyak, margarin, dan mentega

		<p>Penyedap Alami : kaldu, bawang merah, bawang putih, garam, merica, cengkeh, kayu manis Buatan : Monosodium Glutamat (MSG) dan Mononatrium Glutamat (MNG)</p> <p>Pemberi Aroma Alami : ekstrak buah nanas, ekstrak buah anggur, vanili Buatan : amil kaproat (aroma apel), amil asetat (aroma pisang ambon), vanilin (aroma vanili)</p> <p>Pengental Alami ; pati, gelatin, agar-agar Buatan : xantha gum</p>	
	Mengamati	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru meminta peserta didik membentuk kelompok yang beranggotakan 4-5 orang 2. Guru membagikan LK kepada peserta didik dan mempersiapkan bahan yang digunakan. 	
		 <p style="text-align: center;">ZAT ADITIF Makanan dan minuman berkemasan</p>	
	menanyakan	<ol style="list-style-type: none"> 3. Peserta didik secara berkelompok melakukan kegiatan “mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman”. 4. Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya. 5. Guru memfasilitasi peserta didik untuk bertanya saat mengamati 	
	Mencoba	<ol style="list-style-type: none"> 6. Peserta didik secara berkelompok mengidentifikasi zat aditif yang terdapat pada komposisi makanan dan minuman ringan yang telah di bawa 	
	Menalar	<ol style="list-style-type: none"> 7. Peserta didik mengolah dan menganalisis data dari setiap pengamatan untuk melengkapi tabel pengamatan pada LKPD. 8. Peserta didik secara berkelompok mendiskusikan dan menuliskan hasil kerjanya sesuai kreasi peserta didik. 	
	Mengomunikasikan	<ol style="list-style-type: none"> 9. Peserta didik mempresentasikan hasil pengamatan setiap kelompok. 10. Peserta dari kelompok lain menanggapi perwakilan kelompok yang mempresentasikan hasil pengamatan yang dilakukan. 	

Penutup		<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik dengan dibantu guru melakukan refleksi (materi yang sudah/ belum dikuasai) (Menanyakan kepada peserta didik materi mana yang belum dipahami) 2. Peserta didik mengerjakan evaluasi yang telah diberikan 3. Guru memberikan penghargaan (misalnya pujian atau bentuk penghargaan lain yang relevan). (diberikan kepada kelompok yang mempresentasikan dengan benar) 4. Guru beserta peserta didik menyimpulkan kegiatan yang dilakukan pada kegiatan pembelajaran. 5. Guru memberikan pos test untuk dikerjakan siswa 6. Guru menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya, yaitu tentang menyebutkan jenis-jenis zat adiktif 	1menit
----------------	--	---	--------

A. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Teknik penilaian

No.	Aspek	Teknik	Bentuk Instrumen
1.	Sikap	Observasi Jurnal	Lembar Observasi Catatan
2.	Pengetahuan	Tes tertulis	Soal PG
3.	Ketrampilan	Penilaian unjuk kerja	Lembar pengamatan unjuk kerja

2. Instrumen Penilaian

1) Penilaian Sikap

PEDOMAN OBSERVASI SIKAP SPIRITUAL

Nama Peserta Didik :

Kelas :

Tanggal Pengamatan :

No.	Aspek Pengamatan	Hasil Pengamatan	
		Ya	Tidak
1.	Peserta didik berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan		
2.	Peserta didik mengucapkan rasa syukur kepada Tuhan		
3.	Peserta didik memberi salam sebelum dan sesudah menyampaikan pendapat		

4.	Peserta didik mengungkapkan kekaguman kepada Tuhan secara lisan/tulisan saat melihat kebesaran Tuhan		
Jumlah			

Nilai = (Jumlah skor yang diperoleh /4) x 100

JURNAL PENGAMATAN PEMBELAJARAN SIKAP SOSIAL

Nomor	Hari/Tanggal	Nama Peserta Didik	Kejadian

2) Penilaian Pengetahuan

- Teknik Penilaian : tertulis
- Bentuk Instrumen : PG
- Instrumen Penilaian: kisi-kisi, butir soal, kunci jawaban, dan rubrik penilaian

Tes Pengetahuan

NO	KD	IPK	Indikator Soal	Level Kognitif	Bentuk Soal	No Soal
1	3.6 Menjelaskan berbagai zat Aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.4 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman	1. Di sajikan cerita singkat, peserta didik mampu mengidentifikasi zat aditif alami yang terkandung dalam makanan dan minuman	L1	PG	1
2	3.6 Menjelaskan berbagai zat Aditif	3.6.4 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam	2. Di sajikan komposisi bahan makanan ringan, peserta didik mampu	L1	PG	2

	dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	makanan dan minuman	mengidentifikasi zat aditif buatan yang terkandung dalam makanan dan minuman			
--	--	---------------------	--	--	--	--

Soal

PG

- Seorang pengusaha roti berusaha membuat makanannya terlihat menarik, sehat dan rasanya manis. Bahan tambahan alami yang dapat digunakannya adalah...
A. daun suji dan aspartam
B. daun suji dan coconut sugar
C. eritorisin dan sakarin
D. eritorisin dan aspartame

Kunci: B

- Perhatikan komposisi bahan makanan yang terkandung dalam makanan ringan kemasan berikut ini :
- Aspartam
- Coconut sugar
- Natrium sulfat
- Daun suji
- Eritorisin

Bahan yang termasuk pemanis dan pewarna buatan adalah...

- Aspartam dan eritrosit
- Eritrosit dan daun suji
- Coconut sugar dan daun suji
- Natrium sulfat dan coconut sugar

Kunci:A

Rubrik Penilaian Tes Uraian PG

	Kunci	Skor jawaban	
		Benar	Salah
1.	B	1	0
2.	A	1	0

3) Penilaian Keterampilan

Instrumen Penilaian Produk Laporan Praktik:

No	Nama Siswa	Judul dan Tujuan	Alat bahan dan cara kerja	Hasil pengamatan dan Pembahasan	Kesimpulan	Skor Total
1.	...					
2.	...					

Rubrik :

No	Keterampilan yang dinilai	Skor			
		4	3	2	1
1.	Judul dan Tujuan	- Ada judul - Judul sesuai dengan praktik yang dilakukan - Ada Tujuan - Tujuan sesuai dengan praktik yang dilakukan	- Ada 3 aspek tersedia	Ada 2 aspek tersedia	Ada 1 aspek tersedia
2.	Alat bahan dan cara kerja	- Alat dan bahan ada - Alat dan bahan ditulis lengkap - Cara kerja ada - Cara kerja urut - Cara kerja lengkap - Cara kerja rinci	- Ada 4 Aspek tersedia	Ada 3 aspek tersedia	Ada 1 aspek tersedia
3.	Hasil pengamatan	- Hasil pengamatan lengkap dan benar semua (lengkap semua dampak)	- Hasil pengamatan kurang lengkap tetapi benar	- Hasil pengamatan kurang lengkap ada beberapa yang kurang tepat	- Hasil pengamatan tidak lengkap dan tidak benar
4.	Kesimpulan	- Ada kesimpulan	- Ada 2 aspek tersedia	Ada 1 aspek	Tidak ada aspek

		- Kesimpulan sesuai dengan tujuan - Kesimpulan lengkap		tersedia	tersedia
--	--	---	--	----------	----------

Kriteria Penilaian:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Skor yang Diperoleh}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100$$

B. REMIDIAL DAN PENGAYAAN

A. Remedial

Bagi peserta didik yang belum memenuhi kriteria ketuntasan minimal (KKM) setelah melakukan tes sumatif, maka akan diberikan pembelajaran tambahan sebagai remedial terhadap IPK yang belum tuntas dengan teknik :

- Belum tuntas secara klasikal : Pembelajaran ulang (2 JP)
- Belum tuntas secara individual : Belajar kelompok atau tutorial sebaya

Kemudian diberikan tes kembali dengan ketentuan :

- Soal yang diberikan berbeda dengan soal sebelumnya namun setara
- Nilai akhir yang akan diambil adalah nilai hasil tes terakhir dengan nilai maksimal setara KKM

PROGRAM REMIDIAL

Sekolah :
Kelas/Semester :
Mata Pelajaran :
Ulangan Harian Ke :
Tanggal Ulangan Harian :
Bentuk Ulangan Harian :
Materi Ulangan Harian :
KKM :

	Nama Peserta Didik	Nilai Ulangan	Nilai Setelah Remedial	Nilai Akhir	Ket

B. Pengayaan

Guru memberikan nasihat agar tetap rendah hati, karena telah melampaui nilai KKM. Kemudian guru memberikan materi pengayaan berupa penajaman pemahaman dan ketrampilan memecahkan soal yang lebih kompleks

Tegowanu, 15 Juli 2021

Mengetahui

Kepala SMP Negeri 2 Tegowanu

Guru Mapel IPA

Mukhaelani, S.Pd, M.Pd.I

NIP. 19650519 199802 1 002

Anita Nur Sholekha, S.Pd.

NIP. 19800807 201409 2 003

LK 1 Bahan/ Materi Ajar

Zat aditif terdiri atas pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, dan pengental.

Pengawet

di bagi menjadi 2, yaitu :

1. antioksidan adalah pengawet yang mencegah kerusakan makanan secara oksidatif. Contoh : vitamin C, asam sitrat, sulfit dan tokoferol.
2. Antimikroba adalah pengawet yang mencegah kerusakan makanan dengan menghambat pertumbuhan mikroba. Contoh : asam asetat, asam benzoat, asam propionate, nitrat, nitrit, dan asam sorbat.

Pemanis

Alami : gula pasir, gula kelapa, gula lontar, gula bit

Buatan : siklamat, aspartam, kalium asesulfan, sakarin

Pengawet

Nama Bahan Pengawet	Penggunaan
Asam benzoat, natrium benzoat, dan kalium benzoat	Mengawetkan makanan dan minuman ringan, kecap, dan saus
Asam askorbat	Mengawetkan daging olahan, kaldu, dan buah dalam kaleng
Natrium nitrat (NaNO_3)	Mengawetkan daging olahan dan keju
Asam propionat	Mengawetkan roti dan keju olahan
Butil hidroksianisol (BHA)	Menghambat oksidasi pada lemak dan minyak
Butil hidroksitoluen (BHT)	Menghambat oksidasi pada lemak, minyak, margarin, dan mentega

Penyedap

Alami : kaldu, bawang merah, bawang putih, garam, merica, cengkeh, kayu manis

Buatan : Monosodium Glutamat (MSG) dan Mononatrium Glutamat (MNG)

Pemberi Aroma

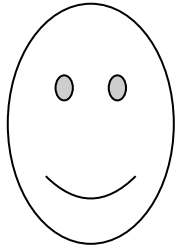
Alami : ekstrak buah nanas, ekstrak buah anggur, vanili

Buatan : amil kaproat (aroma apel), amil asetat (aroma pisang ambon), vanilin (aroma vanili)

Pengental

Alami ; pati, gelatin, agar-agar

Buatan : xantha gum



ayo mengamati

Lembar Kerja Peserta Didik

Lakukan kegiatan ini secara berkelompok. Lakukan pengamatan dengan teliti agar memperoleh hasil yang tepat!

1. JUDUL : Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman
2. TUJUAN : Peserta didik dapat mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman
3. Alat dan bahan :
 - bungkus makanan dan minuman ringan
 - kertas
 - spidol
4. Langkah Kerja
 - a. Buatlah kelompok masing-masing 4-5 anak
 - b. Amatilah komposisi bahan makanan yang tertulis dalam kemasan yang sudah dibawa!
 - c. Diskusikanlah, kemudian lengkapilah tabel pengamatan berikut ini !

TABEL PENGAMATAN

no	Nama kelompok	Bahan aditif buatan yang ada di komposisi makanan / minuman kemasan					
		pewarna	pemanis	pengawet	penyedap	Pemberi aroma	penggumpal

- d. Presentasikan hasil diskusi Kalian!

C. PENILAIAN HASIL BELAJAR

Teknik penilaian

No.	Aspek	Teknik	Bentuk Instrumen
1.	Sikap	Observasi Jurnal	Lembar Observasi Catatan
2.	Pengetahuan	Tes tertulis	Soal PG
3.	Ketrampilan	Penilaian unjuk kerja	Lembar pengamatan unjuk kerja

Instrumen Penilaian

a. Penilaian Sikap

PEDOMAN OBSERVASI SIKAP SPIRITUAL

Nama Peserta Didik :

Kelas :

Tanggal Pengamatan :

No.	Aspek Pengamatan	Hasil Pengamatan	
		Ya	Tidak
1.	Peserta didik berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan		
2.	Peserta didik mengucapkan rasa syukur kepada Tuhan		
3.	Peserta didik memberi salam sebelum dan sesudah menyampaikan pendapat		
4.	Peserta didik mengungkapkan kekaguman kepada Tuhan secara lisan/tulisan saat melihat kebesaran Tuhan		
Jumlah			

Nilai = (Jumlah skor yang diperoleh /4) x 100

JURNAL PENGAMATAN PEMBELAJARAN SIKAP SOSIAL

Nomor	Hari/Tanggal	Nama Peserta Didik	Kejadian

4) Penilaian Pengetahuan

- a. Teknik Penilaian : tertulis
- b. Bentuk Instrumen : PG
- c. Instrumen Penilaian: kisi-kisi, butir soal, kunci jawaban, dan rubrik penilaian

Tes Pengetahuan

NO	KD	IPK	Indikator Soal	Level Kognitif	Bentuk Soal	No Soal
1	3.6 Menjelaskan berbagai zat Aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.4 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman	3. Di sajikan cerita singkat, peserta didik mampu mengidentifikasi zat aditif alami yang terkandung dalam makanan dan minuman	L1	PG	1
2	3.6 Menjelaskan berbagai zat Aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	3.6.4 Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman	4. Di sajikan komposisi bahan makanan ringan, peserta didik mampu mengidentifikasi zat aditif buatan yang terkandung dalam makanan dan minuman	L1	PG	2

Soal

PG

1. Seorang pengusaha roti berusaha membuat makanannya terlihat menarik, sehat dan rasanya manis. Bahan tambahan alami yang dapat digunakannya adalah...

- A. daun suji dan aspartam
- B. daun suji dan coconut sugar
- C. eritorisin dan sakarin
- D. erotorisin dan aspartame

Kunci: B

2. Perhatikan komposisi bahan makanan yang terkandung dalam makanan ringan kemasan berikut ini :

- Aspartam
- Coconut sugar
- Natrium sulfat
- Daun suji
- Eritorisin

Bahan yang termasuk pemanis dan pewarna buatan adalah...

- A. Aspartam dan eritrosit
- B. Eritrosit dan daun suji
- C. Coconut sugar dan daun suji
- D. Natrium sulfat dan coconut sugar

Kunci:A

Rubrik Penilaian Tes Uraian PG

	Kunci	Skor jawaban	
		Benar	Salah
1.	B	1	0
2.	A	1	0

5) Penilaian Keterampilan

Instrumen Penilaian Produk Laporan Praktik:

N o	Nama Siswa	Judul dan Tujuan	Alat bahan dan cara kerja	Hasil pengamatan dan Pembahasan	Kesimpulan	Skor Total
1.	...					
2.	...					

Rubrik :

No	Keterampilan yang dinilai	Skor			
		4	3	2	1
1.	Judul dan Tujuan	- Ada judul - Judul sesuai dengan praktik yang dilakukan - Ada Tujuan - Tujuan sesuai dengan praktik yang dilakukan	- Ada 3 aspek tersedia	Ada 2 aspek tersedia	Ada 1 aspek tersedia
2.	Alat bahan dan cara kerja	- Alat dan bahan ada - Alat dan bahan ditulis lengkap - Cara kerja ada - Cara kerja urut - Cara kerja lengkap - Cara kerja rinci	- Ada 4 Aspek tersedia	Ada 3 aspek tersedia	Ada 1 aspek tersedia
3.	Hasil pengamatan	- Hasil pengamatan lengkap dan benar semua (lengkap semua dampak)	- Hasil pengamatan kurang lengkap tetapi benar	- Hasil pengamatan kurang lengkap ada beberapa yang kurang tepat	- Hasil pengamatan tidak lengkap dan tidak benar
4.	Kesimpulan	- Ada kesimpulan - Kesimpulan sesuai dengan tujuan - Kesimpulan lengkap	- Ada 2 aspek tersedia	Ada 1 aspek tersedia	Tidak ada aspek tersedia

Kriteria Penilaian:

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Skor yang Diperoleh}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100$$

SOAL EVALUASI

NAMA :

NO ABSEN :

Soal

Pilih dan silanglah jawaban yang paling tepat pada lembar jawab yang telah disediakan!

1. Seorang pengusaha roti berusaha membuat makanannya terlihat menarik, sehat dan rasanya manis. Bahan tambahan alami yang dapat digunakannya adalah...
A. daun suji dan aspartam
B. daun suji dan coconut sugar
C. eritorisin dan sakarin
D. eritorisin dan aspartame
2. Perhatikan komposisi bahan makanan yang terkandung dalam makanan ringan kemasan berikut ini :
 - Aspartam
 - Coconut sugar
 - Natrium sulfat
 - Daun suji
 - EritorisinBahan yang termasuk pemanis dan pewarna buatan adalah...
A. Aspartam dan eritrosit
B. Eritrosit dan daun suji
C. Coconut sugar dan daun suji
D. Natrium sulfat dan coconut sugar

LAMBAR JAWAB :

NO				
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D

