

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP Negeri 3 Batukliang
Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)
Kelas/Semester : VIII/ Ganjil
Tema : Zat Aditif dan Zat Adiktif
Sub Tema : Zat Aditif pada makanan
Pembelajaran ke : 2
Alokasi Waktu : 2 x 40 menit

A. Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik dapat menjelaskan berbagai bahan aditif yang sering dipakai pada produk makanan.
- Peserta didik dapat menjelaskan daftar nama-nama bahan aditif pada suatu produk bahan makanan.
- Peserta didik dapat mengklasifikasi bahan aditif pada suatu produk bahan makanan.

B. Kegiatan Pembelajaran

- Pendahuluan
 1. Guru mengucapkan salam/menyapa siswa
 2. Berdoa dan mengecek kehadiran peserta didik
 3. Guru meminta salah seorang siswa untuk memimpin doa
 4. Guru memberikan apersepsi dengan mengaitkan materi pada pertemuan sebelumnya yakni tentang pewarna makanan.
 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
- Kegiatan Inti
 1. Guru Membagi peserta didik menjadi 5 kelompok
 2. Peserta didik secara berkelompok melakukan identifikasi dan menuliskan nama-nama bahan aditif pada kemasan produk makanan kesukaan mereka pada kolom “ Ayo Kita Lakukan”
 3. Guru mengajak siswa berdiskusi dan bertukar informasi tentang bahan aditif serta mencatatnya pada “kolom Ayo Kita Diskusikan”
 4. Guru menginstruksikan peserta didik untuk menggunakan Buku Siswa untuk mencari penjelasan lebih banyak tentang bahan aditif pada makanan
 5. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi dalam mengklasifikasikan bahan aditif serta membuat kesimpulan.
- Penutup
 1. Guru membimbing peserta didik untuk mengambil kesimpulan dari kegiatan yang telah di lakukan.

2. Guru menugaskan peserta didik untuk mempelajari materi yang berikutnya mengenai zat aditif.
3. Menutup pelajaran dengan berdoa dan salam.

C. Penilaian

1. Sikap : Lembar Observasi
 2. Pengetahuan : Tes pilihan ganda
 3. Keterampilan : Observasi Kinerja
-
1. Berikut ini yang merupakan contoh bahan aditif berupa pewarna buatan yang diijinkan adalah...
 - a. hijau FCF
 - b. auramine
 - c. orange RN
 - d. metanil Yellow
 2. Bahan pewarna yang disarankan untuk dipakai dalam produk makanan dan minuman adalah...
 - a. Pewarna alami karena lebih mudah diperoleh dari pewarna buatan
 - b. Pewarna buatan karena pewarna buatan lebih mudah dibeli di toko
 - c. Pewarna alami karena tidak memiliki efek samping dalam penggunaan dengan skala besar
 - d. Pewarna buatan karena tidak akan menimbulkan penyakit apapun meski dipakai dalam jumlah banyak
 3. Pengawet digunakan dalam pembuatan bahan makanan, karena...
 - a. Mempermudah dalam pengemasan untuk pendistribusian
 - b. Mencegah reaksi kimia tertentu pada bahan makanan
 - c. membantu proses penumbuhan berbagai mikroorganisme pada bahan makanan
 - d. mencegah makanan dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu
 4. 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
 5. Monosodium glutamat (MSG) memiliki rasa yang khas tetapi penggunaannya harus dibatasi. Bahan campuran yang dapat menggantikan rasa dari MSG adalah...
 - a. Garam dan serbuk lada
 - b. Gula dan asam
 - c. garam dan asam
 - d. gula dan garam

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 3 Batukliang

Subahnala, Agustus 2020
Guru Mata Pelajaran

H. Hasan, S.pd
NIP: 196412311986011063

Hawariiyin, S.Pd

