

Nama : Ninik Ambarini, S.Pd.
 Instansi: SMP Muh Darul Arqom Karanganyar
 Email : sashadana1314@gmail.com

**Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SMP Muhammadiyah Darul Arqom
 Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam
 Kelas/ Semester : VIII/ 1
 Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta dampaknya
 Sub Tema : Zat Aditif
 Alokasi Waktu : 10 Menit

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui model pembelajaran Problem Based Learning, peserta didik dapat mengidentifikasi zat aditif pada makanan dan menjelaskan dampak penggunaan zat aditif sintetis pada kesehatan.

B. Kegiatan Pembelajaran

Sintaks	Langkah-angkah Pembelajaran	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> - Guru dan peserta didik mengucapkan salam dan berdoa. - Guru memeriksa kehadiran peserta didik dan mengecek kesiapan. - Guru mengkondisikan peserta didik untuk mengikuti pembelajaran. - Guru memberikan apersepsi dan motivasi dengan menampilkan gambar terkait materi pelajaran dan memberi pertanyaan kepada peserta didik. - Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. - Guru meminta siswa untuk menunjukkan kemasan makanan atau minuman yang telah ditugaskan di pertemuan sebelumnya. 	2 menit
Kegiatan Inti	<p><u>Identifikasi Masalah</u> Guru menayangkan video tentang pembuatan suatu makanan di pabrik.</p> <p><u>Mengorganisasikan siswa untuk belajar</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik dibagi menjadi 5 kelompok. - Guru membagikan LKPD dan menjelaskan cara pengisian LKPD. <p><u>Membimbing diskusi siswa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik berdiskusi untuk mengidentifikasi komposisi zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan. - Guru mendampingi siswa dalam menemukan informasi yang tepat dan terpercaya. <p><u>Mengembangkan dan menyajikan hasil karya</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik mempresentasikan hasil penemuan dan hasil diskusi kelompok di depan kelas. - Guru memberi penguatan terhadap penjelasan yang 	6 menit

	<p>disampaikan oleh peserta didik.</p> <p><u>Menganalisis dan evaluasi proses pemecahan masalah</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik memberikan tanggapan terhadap hasil diskusi dari kelompok lain. - Guru menanggapi dan memberikan penguatan tentang pendapat peserta didik tentang kelompok lain. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Guru mengajak peserta didik untuk menyimpulkan hasil pembelajaran. - Guru memberi nilai diskusi dan presentasi kelompok. - Guru dan peserta didik melakukan refleksi. - Guru mengadakan tes tertulis. - Guru menyampaikan tugas/ materi pertemuan selanjutnya. - Peserta didik dan guru mengucapkan salam dan berdoa. 	2 menit

C. Penilaian

- Penilaian Sikap : menggunakan teknik observasi dalam bentuk jurnal.
- Penilaian Pengetahuan : tes tertulis
- Penilaian Keterampilan : penilaian kinerja kelompok

Karanganyar, 12 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran IPA

Zainal Arifin, S.Ag.,S.Pd.I., M.A., M.Pd.I

Ninik Ambarini, S.Pd.

LAMPIRAN

1. Instrumen Penilaian sikap

JURNAL PENILAIAN SIKAP

Nama Sekolah : SMP Muh Darul Arqom

Kelas/ Semester : VIII/1

Tahun Pelajaran : 2021/2022

No	Waktu	Nama Peserta didik	Catatan perilaku	Nilai karakter	Tanda tangan	Tindak lanjut
1						
2						
3						
4						
5						
dst						

2. Instrumen Penilaian Pengetahuan

Teknik Penilaian : Ters Tertulis

Bentuk Instrumen : Pilihan Ganda

KISI-KISI INSTRUMEN PENILAIAN PENGETAHUAN

Kompetensi Dasar

Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan

Sub Materi	Indikator pembelajaran	Indikator soal	Level kognitif	Bentuk soal	Nomor Soal
Zat aditif	Menyebutkan jenis-jenis zat aditif	Peserta didik dapat menyebutkan jenis zat aditif	C1	PG	1
	Menyebutkan contoh zat aditif di kehidupan sehari-hari.	Peserta didik dapat menyebutkan contoh zat aditif buatan	C1	PG	2
	Mengidentifikasi jenis zat aditif pada makanan dan minuman.	Disajikan sebuah komposisi makanan peserta didik dapat mengidentifikasi pewarna buatan yang digunakan dalam makanan	C2	PG	3

		tersebut			
	Menjelaskan dampak zat aditif buatan terhadap kesehatan.	Peserta didik dapat menyebutkan zat aditif yang baik untuk kesehatan	C2	PG	4

No	Butir soal	Jawaban	Rubrik Penskoran	
1	Berikut ini merupakan bahan aditif, <i>kecuali</i> A. bahan pemanis B. bahan pewarna C. bahan pengemulsi D. bahan pembersih	D	Betul 2,5 Salah 0	
2	Perhatikan bahan aditif makanan berikut! I. bawang putih II. daun suji III. sakarin IV. garam V. gula putih VI. monosodium glutamat Yang termasuk kedalam zat aditif buatan adalah.... A. I dan VI B. III dan IV C. III dan VI D. II dan VI	C	Betul 2,5 Salah 0	
3	Perhatikan tabel komposisi kemasan berikut ini! <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 80%;"> <tr> <td>Tepung terigu, tepung tapioka, minyak sayur, perisa ayam, rempah-rempah, pemantap nabati, tartrazin CL 19140, monosodium glutamate, asam folat, garam, gula, dan bubuk cabe</td> </tr> </table> <p>Dari tabel di atas, yang berperan sebagai pewarna adalah.... A. tepung terigu B. tartrazin CL 19140 C. monosodium glutamate D. asam folat</p>	Tepung terigu, tepung tapioka, minyak sayur, perisa ayam, rempah-rempah, pemantap nabati, tartrazin CL 19140, monosodium glutamate, asam folat, garam, gula, dan bubuk cabe	C	Betul 2,5 Salah 0
Tepung terigu, tepung tapioka, minyak sayur, perisa ayam, rempah-rempah, pemantap nabati, tartrazin CL 19140, monosodium glutamate, asam folat, garam, gula, dan bubuk cabe				
4	Pengawet makanan yang paling aman bagi kesehatan adalah.... A. Cuka B. Aspartam C. Natrium Nitrit D. Tartrazin	A	Betul 2,5 Salah 0	

3. Instrumen Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENILAIAN KINERJA (Diskusi dan Presentasi)

Kelompok:

Anggota :

No.	Indikator Penilaian	Bobot (%)	Skor				Skor Akhir
			4	3	2	1	
1	Menyiapkan alat dan bahan	10					
2	Melakukan pengamatan dan mencatat hasilnya	20					
3	Menganalisis data	20					
4	Menyimpulkan hasil pengamatan	15					
5	Mengkomunikasikan hasil pengamatan	20					
6	Melaporkan hasil pengamatan	15					
Jumlah Skor Akhir							

Keterangan:

1= kurang 3= baik

2= cukup 4= sangat baik

Nilai: $\frac{\text{Jumlah Skor Akhir}}{28} \times 100$

ZAT ADITIF MAKANAN

Kelompok :

Nama :

1.
2.
3.
4.
5.
6.

A. Tujuan

1. Mengidentifikasi jenis zat aditif pada makanan dan minuman
2. Menjelaskan dampak zat aditif buatan pada kesehatan.

B. Dasar Teori

Zat aditif merupakan bahan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan dalam jumlah kecil, dengan tujuan untuk memperbaiki penampilan, cita rasa, tekstur, dan memperpanjang daya simpan. Berdasarkan fungsinya, zat aditif terbagi menjadi pewarna, pemanis, penyedap, dan pengawet. Zat aditif ada yang alami dan ada yang buatan

C. Pertanyaan Diskusi

1. Berdasarkan **asalnya**, zat Aditif dibagi menjadi 2 yaitu Alami dan Buatan. Carilah masing-masing 1 contoh dan lengkapi tabel berikut!

Zat aditif	Berdasarkan asalnya	Contoh
Pewarna	Alami	
	Buatan	
Pemanis	Alami	
	Buatan	
Penyedap	Alami	
	Buatan	
Pengawet	Alami	
	Buatan	

2. **Identifikasi Zat Aditif** pada makanan dan minuman kemasan tertentu
Petunjuk:

- Amatilah komposisi bahan makanan yang tercantum dalam kemasan.
- Tuliskan zat aditif **buatan** dari kemasan makanan yang kalian tempel di Tabel pengamatan !

PRODUK 1

PRODUK 2

Tempel 1 bungkus kemasan makanan/ minuman di sini

Tempel 1 bungkus kemasan makanan/ minuman di sini

Tabel Pengamatan

No	Jenis Zat Aditif	Zat Aditif Buatan yang ditemukan	
		Produk 1 (.....)	Produk 2 (.....)
1	Pewarna		
2	Pemanis		
3	Penyedap		
4	Pengawet		

*Beri tanda (-) jika tidak ditemukan

3. Berdasarkan komposisi makanan yang telah kalian tempel, kemukakanlah dampak dari menggunakan zat aditif buatan tersebut pada kesehatan!

Jawab: