

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : UPTD SMP Negeri 1 Parepare
 Kelas / Semester : VIII / 1
 Topik : Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya
 Sub Topik : Berbagai Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman
 Pembelajaran Ke : 1
 Alokasi Waktu : 10 menit

A. KOMPETENSI INTI

- KI1 dan KI2: Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya serta Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif sesuai dengan perkembangan anak di lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat dan lingkungan alam sekitar, bangsa, negara, dan kawasan regional.
- KI3: Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
- KI4: Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah, dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif, dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI

Kompetensi Dasar	Indikator
3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	<ul style="list-style-type: none"> • Menjelaskan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman • Mengidentifikasi jenis zat adiktif

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui penyelidikan, peserta didik dapat mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman dengan teliti dan jujur

D. MATERI PEMBELAJARAN

Zat aditif ada yang berjenis alami dan buatan. Penggunaan bahan aditif alami lebih aman dibandingkan bahan aditif buatan. Penggunaan bahan aditif buatan harus menggunakan bahan yang diizinkan oleh Pemerintah dan dalam jumlah tertentu. Contoh pewarna alami misalnya pewarna dari daun suji dan pandan sedangkan pewarna buatan misalnya tartrazine. Pengawetan dapat dilakukan secara fisik, misalnya melalui pemanasan atau penyinaran dan secara kimia misalnya dengan pemberian natrium benzoate maupun garam. Contoh bahan pemanis alami yaitu gula, sedangkan pemanis buatan misalnya aspartame, siklamat dan sakarin. Contoh penyedap alami misalnya bunga cengkeh, serih, kayu manis, garam, bawang putih sedangkan penyedap buatan misalnya MSG.

E. PENDEKATAN DAN METODE PEMBELAJARAN

Pendekatan : Saintifik
 Metode : Diskusi kelompok, Tanya-jawab
 Model : *Discovery learning*

F. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan / Sintaks	Deskripsi Kegiatan	Nilai Karakter
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan mengajak peserta didik untuk berdoa bersama. 2. Guru mengecek kehadiran dan kesehatan peserta didik. 3. Guru memberi motivasi dengan menanyakan berbagai makanan dan minuman favorit peserta didik. 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. 	Religius Peduli
Kegiatan Inti ➤ Orientasi peserta didik pada masalah	<p style="text-align: center;"><i>Creativity thinking and innovation</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menayangkan contoh makanan dan minuman (misalnya : ikan kering, mie instan dan pisang ijo) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <ol style="list-style-type: none"> 2. Peserta didik mengamati gambar tayangan 3. Guru memberi kesempatan siswa bertanya 4. Guru meminta peserta didik menyebutkan bahan-bahan yang ditambahkan pada makanan dan minuman tersebut 	Rasa ingin tahu Berpikir kritis

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mengorganisasikan peserta didik ➤ Membimbing penyelidikan ➤ Mengembangkan dan menyajikan hasil karya ➤ Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah 	<p>Collaboration Peserta didik mendiskusikan fungsi bahan-bahan yang ditambahkan pada makanan dalam kelompoknya.</p> <p>Critical thinking and problem solving 1. Guru membimbing peserta didik untuk mengumpulkan informasi mengenai zat aditif dalam makanan. 2. Guru membimbing peserta didik melakukan kegiatan penyelidikan mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman.</p> <p>Communication 1. Guru membimbing peserta didik membuat laporan hasil penyelidikan. 2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mempresentasikan hasil penelitikannya.</p> <p>Evaluation Guru membantu peserta didik untuk melakukan refleksi dan evaluasi terhadap proses penyelidikan yang dilakukan</p>	<p>Kerjasama</p> <p>Mandiri</p> <p>Komunikatif</p> <p>Kerjasama</p>
<p>Penutup</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru dan peserta didik menyimpulkan pembelajaran hari ini. 2. Guru memberikan tugas rumah. 3. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya 4. Guru menutup pelajaran, mengajak peserta didik berdoa dan memberi salam 	<p>Mandiri</p> <p>Kreatif</p>

G. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian Sikap : Observasi / Jurnal
 Penilaian Pengetahuan : Penugasan
 Penilaian Keterampilan : Unjuk Kerja, Tertulis

H. MEDIA DAN SUMBER BELAJAR

- Media Pembelajaran : Laptop, LCD, Whiteboard, spidol
- Sumber Belajar : Buku Paket IPA BSE SMP Kelas VIII semester 1, Lembar Kerja Peserta didik (LKPD), Sumber Lingkungan alam sekitar berbagai bahan makanan yang mengandung zat aditif yang ada di lingkungan sekitar sekolah atau rumah.

Kepala UPTD SMP Negeri 1 Parepare

Parepare, Januari 2022
 Guru Mata Pelajaran

MAKMUR, S.Pd., M.Pd
 NIP. 196403111985121002

SITTI MARWANI, S.Si., M.Pd
 NIP. 198101072010012014

Instrumen Penilaian Pengetahuan

1. Pasangkan zat aditif dengan jenisnya dengan cara menarik garis dari zat aditif di sebelah kiri ke jenisnya di sebelah kanan.

a. Gula pasir		
b. Natrium benzoat		
c. Kunyit		1. Pemanis
d. SP		2. Pewarna
e. Siklamat		3. Penyedap rasa
f. Aspartam		4. Pengawet
g. Monosodiun glutamat		5. Pengemulsi
h. Tartrazin		
i. Karmoisin		

2. Pada bungkus makanan keripik Kentang kemasan tercantum komposisi sebagai berikut.

KOMPOSISI:
Kentang, Gula, Bumbu Pedas Manis (mengandung Cabe Bubuk, Antioksidan Tokoferol (E307), Pengawet Kalium Sorbat (E202), Pemanis Buatan Acesulfam-K (E950) & Aspartam (E951), Garam, Penguat Rasa Mononatrium Glutamat (E621), Minyak
Sawit (mengandung Antioksidan TBHQ (E319)).

Berdasarkan komposisi tersebut, lengkapi tabel berikut!

No	Jenis	Alami	Buatan
1.	Pemanis		
2.	Penyedap		
3.	Pengawet		

3. Terdapat berbagai tujuan pemberian zat aditif ke dalam bahan makanan. Berilah tanda v pada kolom benar jika tujuan tersebut benar atau tanda x pada kolom salah jika tujuannya salah.

Tujuan	Benar	Salah
Meningkatkan nilai gizi		
Meningkatkan harga jual		
Meningkatkan kualitas		
Memperpanjang daya simpan		

Instrumen Penilaian Sikap

NO	NAMA SISWA	Peduli	Kerja sama	Mandiri
1				
2				
3				
4				
Dst..				

Keterangan:

- 4 = jika empat indikator terlihat
- 3 = jika tiga indikator terlihat
- 2 = jika dua indikator terlihat
- 1 = jika satu indikator terlihat

Indikator penilaian sikap:

Peduli

- a. Bersedia membantu teman yang kesulitan
- b. Memperhatikan guru dengan seksama
- c. Menjaga sikap baik saat pembelajaran berlangsung
- d. Tidak mengganggu temannya

Kerja sama

- a. Dapat bekerjasama dengan teman dalam kelompok maupun diluar kelompok
- b. Bersedia mendengarkan dan menghargai pendapat teman
- c. Bersedia menerima hasil diskusi berdasarkan kesepakatan kelompok
- d. Tidak bersikap menang sendiri

Mandiri

- a. Mengerjakan tugas individu maupun kelompok sesuai arahan guru
- b. Menjawab semua pertanyaan guru dengan baik
- c. Bertanya tanpa rasa takut
- d. Bersikap tegas dalam penyelesaian tugas

Instrumen Penilaian Keterampilan

NO	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Mempersiapkan alat dan bahan			
2.	Melakukan pengamatan "Macam Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman Kemasan"			
3.	Mengisi tabel pengamatan			
4.	Menjawab pertanyaan			
5.	Menyimpulkan hasil pengamatan			
6.	Mempresentasikan hasil pengamatan			

Nilai= skor yang diperoleh x 100

Skor maksimal

Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Mempersiapkan alat dan bahan	Tidak menyiapkan seluruh alat dan bahan yang diperlukan	Menyiapkan sebagian alat dan bahan yang diperlukan	Menyiapkan seluruh alat dan bahan yang diperlukan
2.	Melakukan percobaan "Macam Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman Kemasan"	Pengamatan tidak dilakukan sesuai prosedur dan praktikan melakukan kesalahan dalam menggunakan alat dan bahan	Pengamatan sudah dilakukan sesuai prosedur tetapi praktikan melakukan kesalahan dalam menggunakan alat dan bahan	Pengamatan sudah dilakukan sesuai prosedur tetapi praktikan melakukan kesalahan dalam menggunakan alat dan bahan
3.	Mengisi tabel pengamatan	Tidak mampu menuliskan data pada tabulasi data	Mampu menuliskan data pada tabulasi data namun kurang tepat	Mampu menuliskan data pada tabulasi data dengan tepat
4.	Menjawab pertanyaan	Tidak mampu menjawab pertanyaan	Mampu menjawab pertanyaan dengan jawaban yang kurang tepat	Mampu menjawab pertanyaan dengan jawaban yang kurang tepat
5.	Menyimpulkan hasil pengamatan	Tidak dapat menyimpulkan hasil percobaan	Menyimpulkan hasil percobaan namun kurang tepat	Menyimpulkan hasil percobaan dengan tepat
6.	Mempresentasikan hasil pengamatan	Tidak komunikatif dan kurang jelas dalam	Mempresentasikan hasil percobaan secara	Mempresentasikan hasil percobaan

N O	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
		mempresentasikan hasil percobaan	komunikatif tetapi tidak jelas dalam menjelaskan	secara komunikatif dan jelas

