

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMPN 2 LALAN MUSI BANYUASIN
 Kelas / Semester : VIII/ 1
 Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta Dampaknya
 Sub Tema : Zat Aditif
 Pembelajaran ke : 2
 Alokasi waktu : 10 menit

Kompetensi Dasar		Indikator Pencapaian
KD. 3.6	KD. 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	<p>IPK Penunjang</p> <p>3.6.1.1. Menjelaskan jenis zat aditif beserta fungsinya pada makanan dan minuman</p> <p>3.6.1.2. Membandingkan zat aditif alami dan buatan pada makanan dan minuman</p>
KD.4.6	Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan	<p>4.6.1 Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan</p> <p>4.6.2 Mempresentasikan data hasil penyelidikan pewarna alami dan buatan pada makanan.</p> <p>IPK Kunci</p> <p>3.6.1. Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman.</p>

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan pembelajaran menggunakan model pembelajaran *Discovery Learning*, yang dipadukan metode *Mind Mapping* dan pendekatan saintifik peserta didik mampu mengidentifikasi zat aditif yang terdapat dalam makanan ringan serta menjelaskan dampak negatif dan pencegahannya dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No.	Kegiatan Pembelajaran/ waktu
Pendahuluan	2 menit
1. Orientasi	Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dilanjutkan dengan mengecek kehadiran peserta didik
2. Apersepsi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Menyampaikan kompetensi yang sudah dipelajari. ➤ Mengaitkan tema kegiatan pembelajaran yang akan dilaksanakan dengan pengalaman peserta didik
3. Motivasi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dilaksanakan ➤ Peserta didik diminta untuk mengamati komposisi yang terdapat dalam makanan ringan, selanjutnya peserta didik menyampaikan pendapatnya, “Adakah dari komposisi makanan tersebut yang

	merupakan zat aditif buatan?"
Kegiatan Inti	6 menit
1.	<p>Identifikasi Masalah</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Peserta didik diarahkan untuk membentuk kelompok diskusi ➤ Guru mengarahkan peserta didik melakukan aktivitas melihat, mengamati, membaca, kemasan makanan ringan dari berbagai sumber dan melakukan aktifitas dengan panduan Lembar Kerja Peserta Didik.
2.	<p>Pengumpulan dan Analisis Data</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Peserta didik mengidentifikasi zat aditif yang terdapat pada komposisi makanan ringan secara kelompok melalui berbagai sumber informasi yang mendukung ❖ Peserta didik berdasarkan literature menuliskan dampak serta pencegahan terkait zat aditif yang terdapat dalam makanan ringan tersebut ❖ Guru membimbing peserta didik dalam pengumpulan informasi untuk memecahkan masalah
3.	<p>Menarik Kesimpulan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik melakukan generalisasi atau simpulan berdasarkan informasi dari berbagai sumber dan data aktivitas dari LKPD • Peserta didik mempresentasikan hasil diskusinya secara berkelompok • Guru mengklarifikasi hasil analisis peserta didik
Penutup	2 menit
1.	Guru melakukan refleksi, penghargaan, dan tindak lanjut berupa penugasan

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Sikap : Observasi selama proses pembelajaran

Pengetahuan : Penugasan secara individu

Keterampilan : Penilaian kinerja



Lalan, 6 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

ANTONIUS BUDIANTO, S.Pd., M.Si
NIP. 19740705 200012 1 002

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) Aktivitas 5.3



Ayo, Kita Lakukan

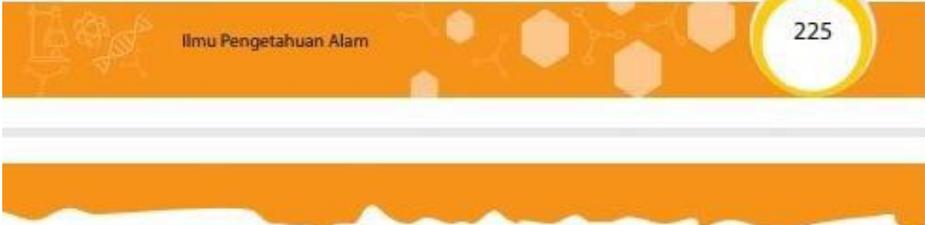
Aktivitas 5.3 Menyelidiki Dampak Negatif Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman bagi Kesehatan

Apa yang kamu perlukan?

1. Berbagai jenis bungkus/pengemas makanan yang terdapat keterangan tentang komposisi kandungan bahan bakunya
2. Berbagai jenis bungkus/pengemas minuman yang terdapat keterangan tentang komposisi kandungan bahan bakunya

Apa yang harus kamu lakukan?

1. Kumpulkan sebanyak mungkin bekas bungkus/pengemas makanan dan minuman yang terdapat keterangan komposisi kandungan bahan bakunya!



2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasan tersebut!
3. Tuliskan pada Tabel 5.8 jenis zat aditif apakah yang ada pada produk-produk tersebut?
4. Carilah informasi mengenai dampak penggunaan zat aditif tersebut jika dikonsumsi secara berlebihan!
5. Coba ajukan suatu upaya pencegahan terhadap dampak negatif penggunaan zat aditif.

Tabel 5.8 Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

No	Kegunaan Zat Aditif	Nama Zat Aditif	Dampak Negatif	Pencegahan
1	Penguat rasa			
2	Pemanis			
3	Pengawet			
4	Pewarna			
5	Pengental			
6	Antioksidan			
7	Pemutih			
8	Pengatur Keasaman			
9	Zat gizi			
10	Anti gumpal			

Apa yang dapat kamu simpulkan?

Berdasarkan data hasil penyelidikan makanan dan minuman yang telah kamu lakukan, buatlah kesimpulan yang menyatakan dampak zat aditif dalam makanan dan minuman bagi kesehatan tubuh manusia!

ALTERNATIF JAWABAN



Alternatif Jawaban: Ayo, Kita Lakukan

Aktivitas 5.3 Menyelidiki Pewarna Alami dan Buatan pada Makanan dan Minuman

Alternatif Jawaban Hasil Penyelidikan:

Tabel 5.4 Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

No	Kegunaan Zat Aditif	Nama Zat Aditif	Dampak Negatif	Pencegahan
1	Penguat rasa	MSG (Monosodium glutamat)	Dapat menyebabkan penyakit Sindrom Restoran Cina	Menggunakan garam, gula, dan air kaldu
2	Pemanis	Sakarin dan Natrium Siklamat	Merangsang tumbuhnya tumor dalam kemih	Dapat menggantinya dengan gula tebu dan gula aren
3	Pengawet	Natrium benzoat, natrium nitrat, asam propionat, dan kalium sorbat	Mengurangi daya tahan tubuh terhadap serangan berbagai penyakit	Memilih makanan yang tidak menggunakan bahan pengawet buatan misalnya makanan yang menggunakan pengawet garam dan gula
4	Pewarna	Tartrazine	Menyebabkan alergi	Memilih makanan yang menggunakan pewarna alami
5	Pengental	Kalsium asetat	Dapat menimbulkan reaksi alergi dan iritasi pada saluran pencernaan	Menggunakan tepung maizena