

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMPN 4 Bukit Batu
Kelas / Semester	: VIII / Ganjil
Tema	: Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya
Sub Tema	: Berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan
Alolasi waktu	: 2 jam pelajaran

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran peserta didik diharapkan dapat :

1. Menjelaskan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman
2. Menjelaskan dampak zat aditif terhadap kesehatan

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan

- Siswa berdoa dan memberi salam kepada guru
- Guru mengabsensi peserta didik
- Guru melakukan apersepsi dengan menanyakan “ coba sebutkan jenis jenis zat yang terkandung pada makanan?”
- Guru memotivasi dengan menanyakan
“ Sebutkan jenis makanan yang biasa kamu beli atau jajanan apa yang kamu suka?”
“ Mengapa kamu menyukai makanan tersebut ?”
- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran

2. Kegiatan Inti

- Guru membagi peserta didik menjadi 5 kelompok dengan jumlah 5 orang perkelompok

Identifikasi Masalah

- Guru membagikan lembar kerja peserta didik (LKPD)
- Guru menyampaikan informasi tentang kegiatan yang akan dilakukan
- Guru mengarahkan peserta didik membaca buku paket dan sumber lain tentang materi jenis zat aditif dan dampaknya bagi kesehatan untuk membantu mengisi tabel dan menjawab pertanyaan di LKPD

Pengumpulan Data

- Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan untuk mengisi tabel dan menjawab pertanyaan melalui kegiatan :
 - a. Mengamati komposisi kandungan zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan dan minuman yang dibawanya.
 - b. Membaca sumber buku paket dan sumber lain

Pengolahan data

- Peserta didik mendiskusikan hasil pengamatan, mengisi tabel dan menjawab pertanyaan pada LKPD

Pembuktian

- Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompoknya ke depan kelas dan kelompok lainnya memberikan tanggapan dan mengemukakan pendapatnya secara bergantian tiap kelompok.
- Guru memberikan kesempatan bertanya kepada peserta didik tentang hal-hal yang belum dipahaminya.

3. Penutup

- Peserta didik membuat rangkuman atau kesimpulan tentang hasil belajar yang dilaksanakan dibawah bimbingan guru.
- Guru memberikan penghargaan untuk kelompok terbaik
- Guru memberikan tugas untuk pertemuan berikutnya.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN.

1. Penilaian Pengetahuan : Teknik Penilaian : Tes uraian
2. Penilaian ketrampilan : Penilaian Unjuk Kerja.

Mengetahui

Kepala Sekolah

Hj. Nani Handayani, S.Pd
Nip.197308041998022001

Sungai Pakning, Juli 2019

Guru Mata pelajaran

Hj. Nani Handayani, S.Pd
Nip.197308041998022001

LEMBAR PENILAIAN

1. Penilaian Pengetahuan : Tes Uraian

Soal :

jawablah pertanyaan dibawah ini :

1. Apakah yang dimaksud dengan zat aditif
2. Sebutkan 4 jenis zat aditif dalam makanan
3. buatlan 4 contoh zat aditif alami dalam makanan atau minuman
4. Buatlah 2 contoh pewarna buatan pada makanan atau minuman
5. Apakah dampk bagi kesehatan penggunaan MSG dalam makanan
6. Sebutkan 1 macam pemanis buatan dan dampak buruknya bagi kesehatan

2. Penilaian Ketrampilan : Penilaian unjuk kerja

Intrumen Penilaian Unjuk Kerja

Judul Praktikum :

Nama Kelompok:.....

Ketua kelompok :..

Anggota : 1.

2.....

3.....

4.....

No	Aspek Yang Di Nilai	Sangat baik (90-100)	Baik (76-89)	Cukup (70-75)	Kurang baik (<70)
1.	Penguasaan Materi				
2.	Kemampuan menjawab				
3.	Kemampuan mengolah data				
4.	Kemampuan Menyelesaikan Masalah.				