



PEMERINTAH KABUPATEN PROBOLINGGO
DINAS PENDIDIKAN
SMP NEGERI 1 MARON
DESA MARON WETAN KEC. MARON TELS (0335) 611539 - 085257244284
email : smpn1_maron@yahoo.com / smpn1maron19@gmail.com
Website : <https://www.smpn1maron.sch.id>



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP) MERDEKA BELAJAR

Satuan pendidikan : SMP Negeri 1 Maron KD : 3.6 dan 4.6
Mata Pelajaran : IPA Materi : zat aditif dan zat adiktif
Kelas/Semester : VIII/Ganjil
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran dengan model discovery learning, peserta didik dapat menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya terhadap kesehatan, sehingga peserta didik dapat menghayati ajaran agama yang dianut, mengembangkan sikap disiplin, tanggung jawab, jujur, teliti serta dapat mengembangkan kemampuan berpikir kritis, berkomunikasi, berkolaborasi, berkreasi (4C)

B. MEDIA DAN SUMBER PEMBELAJARAN

Media : Gambar zat aditif dan berbagai produk di pasaran zat aditif (masako, royco, pewarna buatan, vetsin, es lilin) internet hp

Sumber belajar : Buku paket IPA kelas VIII kemdikbud edisi revisi 2017, Erlangga IPA kelas VIII

C. LANGKAH – LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan pendahuluan 2 menit	
<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan orientasi salam, sapa, periksa, doa Memberi motivasi, mengingatkan materi sebelumnya, memberi apersepsi, menyampaikan tujuan pembelajaran dan menyampaikan manfaat setelah mempelajari materi zat aditif dan zat adiktif 	
Kegiatan inti 7 menit	
<ul style="list-style-type: none"> Memberi rangsangan (stimulus) 	Peserta didik mengamati mi goreng, vetsin, pewarna, es lilin, sribu (pemanis buatan), ikan asin
<ul style="list-style-type: none"> Pernyataan (identifikasi masalah) 	Peserta didik megasosiasi menghubungkan dengan fenomena yang terjadi, guru memberi kesempatan kepada peserta didik mengidentifikasi sebanyak mungkin masalah, menanyakan apakah kamu sering menggunakan bahan-bahan tersebut bagaimana dampaknya bila terlalu banyak mengkonsumsi dan tiap hari?
<ul style="list-style-type: none"> Pengumpulan data 	Guru membagi peserta didik menjadi 6 kelompok, membagikan lks lembar kerja kelompok dan mempersilakan untuk mendiskusikan lks dengan teman sekelompoknya
<ul style="list-style-type: none"> Pengolahan data 	Peserta didik mengolah data dari hasil diskusi kelompok, hasil diskusi tentang apa saja zat aditif pada makanan, apa dampaknya bila kita mengkonsumsi zat aditif dalam jangka panjang
<ul style="list-style-type: none"> Pembuktian 	Peserta didik mengevaluasi hasil diskusi dengan buku paket jawaban hasil diskusi, peserta didik melakukan presentasi hasil diskusi kelompok
<ul style="list-style-type: none"> Menarik simpulan 	Guru membimbing peserta didik untuk menyimpulkan topik dari hasil diskusi, membuat kesimpulan tentang bahan aditif pada makanan dan dampaknya bagi kesehatan
kegiatan penutup 1menit	
<p>-Peserta didik menyampaikan point point penting pembelajaran hari itu, guru memberi apresiasi pada peserta didik</p> <p>-guru melakukan evaluasi dan refleksi dengan mempersilakan siswa mencari referensi lebih banyak di internet tentang zat aditif dan menyampaikan materi yang akan datang</p>	

D PENILAIAN

1. penilaian sikap : Lampiran 2
2. Penilaian pengetahuan ; lampiran 4
3. Penilaian keterampilan : Lampiran 5

Mengetahui,
Kepala SMPN 1 MARON

Maron,
Guru ipa kelas 8

H.NUR NUHUD,S.Ag.M.M
NIP.197004191998021002

ENDANG HARTATIK,S.Pd
NIP.197302111998022001

Lampiran 1

RANGKUMAN MATERI ZAT ADITIF DAN ZAT ADIKTIF SERTA DAMPAKNYA TERHADAP KESEHATAN MATERI KELAS 8 SMP GANJIL

Zat aditif adalah zat yang di tambahkan pada makan dan minuman untuk meningkatkan kualitas , keawetan , kelezatan dan kemenarikan makan dan minuman.

Zat aditif di bagi 2 , yaitu zat aditif alami dan zat aditif buatan

Zat aditif dapat berupa bahan pewarna, pemanis, pengawet , penyedap , pemberi aroma , pengental dan pengemulsi

1. Pewarna alami : daun suji, daun pandan, bunga jukeleng bunga yang seperti rambutan
Pewarna buatan: Tatzazine
2. Pengawet alami berupa pemanasan, penyinaran
Pengawet buatan: pemberian natrium benzoat
3. Pemanis alami: gula aren, gula pasir
Pemanis buatan: aspartam, siklamat, dan sakarin
4. Penyedap alami: cengkeh, bawang putih, garam, kayu manis
Penyedap buatan : vetsin atau msg

Zat adiktif merupakan bahan makanan atau minuman yang dapat menimbulkan kecanduan pada penggunaanya

Contoh bahan adiktif di kenal dengan NAPZA (NARKOTIKA PSIKOTROPIKA DAN ZAT ADIKTIF)

1. Narkotika : Heroin dan morfin
2. Psikotropika Ekstasi, sabu sabu, diazepam dan LSD
3. Psiko aktif : Kafein, nikotin dan alkohol

Semua dari zat narkotika dan psikotropika di larang oleh pemerintah dan ada undang undang yang mengatur sehingga yang melanggar akan di kenakan sangsi, kecuali kafein dan nikotin yaitu pada kopi dan rokok

Dampak penggunaan zat adiktif dalam jangka panjang dapat kurangnya daya berpikir, kerusakan pada organ tubuh bila ketergantungan atau sakaw menyebabkan kematian

Lampiran 2

1. INSTRUMEN

Lembar Pengamatan sikap

No	Aspek yang dinilai	3	2	1	Ket
1	Menunjukkan rasa syukur memperoleh materi zat aditif pada makanan dan minuman dan adiktif				
2	Menunjukkan kemampuan dan ketrampilan belajar dan melakukan proses belajar yang efektif				
3	Menunjukkan sikap ketekunan dalam melakukan pengamatan diskusi				
4	Menunjukkan ketekunan dan tanggung jawab dalam belajar baik secara individu maupun kelompok				

Rubrik Pengamatan Sikap

No	Aspek yang dinilai	Rubrik
1	Menunjukkan rasa syukur memperoleh materi zat aditif pada makanan dan minuman dan adiktif	<p>3. Menunjukkan rasa syukur dengan ekspresi setuju bekerja keras dan bertanggung jawab dengan sumber daya yang ada, mis: berhemat, rajin</p> <p>2. Belum secara eksplisit menunjukkan rasa syukur dengan ekspresi setuju bekerja keras dan bertanggung jawab dengan sumber daya yang ada, mis: berhemat, rajin</p> <p>1. Tidak menunjukkan rasa syukur dengan ekspresi setuju bekerja keras dan bertanggung jawab dengan sumber daya yang ada, mis: berhemat, rajin</p>
2	Menunjukkan kemampuan dan ketrampilan belajar dan melakukan proses belajar yang efektif	<p>3. Menunjukkan kemampuan dan ketrampilan belajar yang besar, antusias, terlibat aktif dan menunjukkan kreatifitas dalam kegiatan kelompok.</p> <p>2. Belum menunjukkan kemampuan dan ketrampilan belajar yang besar, antusias, terlibat aktif dan menunjukkan kreatifitas dalam kegiatan kelompok</p> <p>1. Tidak menunjukkan kemampuan dan ketrampilan belajar yang besar, antusias, terlibat aktif dan menunjukkan kreatifitas dalam kegiatan kelompok</p>
3	Menunjukkan sikap ketekunan dalam melakukan pengamatan diskusi	<p>3. Tekun dalam melakukan pengamatan dan diskusi</p> <p>2. Kurang tekun dalam melakukan pengamatan dan diskusi</p> <p>1. Tidak tekun/pasif dan harus diingatkan dalam melakukan pengamatan dan diskusi</p>
4	Menunjukkan ketekunan dan tanggung jawab dalam belajar baik secara individu maupun kelompok	<p>3. Tekun dalam menyelesaikan tugas dengan hasil terbaik yang bisa dilakukan, berupaya tepat waktu</p> <p>2. Berupaya tepat waktu dalam menyelesaikan tugas, namun belum menunjukkan upaya terbaik</p> <p>1. Tidak berupaya sungguh-sungguh dalam menyelesaikan tugas dan tugasnya tidak selesai.</p>

PENILAIAN PENGETAHUAN
SOAL PILIHAN GANDA
ZAT ADITIF PADA MAKANAN DAN MINUMAN DAN ZAT ADIKTIF

PILIH LAH SALAH SATU JAWABAN YANG PALING BENAR!

1. Berikut ini yang merupakan tujuan dari penambahan zat aditif pada makanan, kecuali . . .
 - A. Meningkatkan nilai gizi makanan.
 - B. Menambah cita rasa makanan.
 - C. Membuat makanan memiliki daya tahan yang lama.
 - D. Membuat tampilan dan warna makanan menjadi menarik
2. Untuk membuat dawet di butuhkan gula aren dan daun pandan zat aditif yang mana yang ada pada pembuatan dawet tersebut...
 - A. Pemanis buatan gula aren dan pewarna alami daun pandan
 - B. Pemanis alami gula aren dan pewarna buatan daun pandan
 - C. Pemanis alami gul aren dan pewarna alami daun pandan
 - D. Pemanis buatan gula aren dan pewarna buatan daun pandan
3. Beberapa orang kadang menambahkan pewarna tekstil pada makanan yang jelas tidak sehat dan berfek buruk bagi tubuh. Oleh karena itu, pemerintah Indonesia melarang penggunaan zat warna tekstil pada makanan. Diantara zat berikut, yang bukan merupakan pewarna tekstil yang sering ditambahkan orang ke dalam makanan adalah
 - A. Metanil yellow
 - B. Auramin
 - C. Rodhamin B
 - D. Antosianin
4. Diantara pemanis buatan berikut ini, yang tingkat kemanisannya paling tinggi dibandingkan gula biasa adalah
 - A. Aspartam
 - B. Sakarin
 - C. Kalium Asesulfam
 - D. Siklamat
5. Pengawet ditambahkan dalam pembuatan bahan makanan, karena....
 - a. mempermudah dalam pengemasan untuk pendistribusian
 - b. mencegah reaksi kimia tertentu pada bahan makanan
 - c. membantu proses penumbuhan berbagai mikroorganismenya pada bahan makanan
 - d. mencegah makanan dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu

KISI – KISI DAN KUNCI JAWABAN PENILAIAN PENGETAHUAN

NO	KOMPETENSI DASAR (KD)	MATERI	INDIKATOR SOAL	NO SOAL	KUNCI JAWABAN	SKOR
1	3.6 menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya terhadap kesehatan	zat aditif	siswa dapat menjelaskan tujuan pemberian penambahan zat aditif	1	A	20
2	3.6 menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya terhadap kesehatan	Pewarna alami dan pemanis alami	siswa dapat membedakan pemanis dan pewarna alami dan buatan	2	C	20
3	3.6 menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya terhadap kesehatan	pwarna bahan makanan dan pewarna tekstil	siswa dapat membedakan pewarna tekstil dan pewarna makanan	3	D	20
4	3.6 menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya terhadap kesehatan	pemanis buatan	siswa dapat menyebutkan pemanis buatan yang paling tinggi tingkat kemanisannya	4	B	20
5	3.6 menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya terhadap kesehatan	pengaet buatan	siswa dapat menyebutkan tujuan di tambahkannya pengawet pada bahan makanan	5	B	20

Lampiran 5

PENILAIAN KETERAMPILAN
TUGAS PROYEK

STUDY KASUS

' suatu uji bahan pewarna makanan dilakukan pada suatu produk makanan yang di jual dipinggir jalan , dalam uji laboratorium di temukan bahwa ternyata pada produk bahan makanan tersebut mengandung zat pewarna tekstil yang tidak di anjurkan di gunakan pada bahan makanan, menurut pendapat kalian bagaimana kelayakan bahan makanan tersebut dan bagaimana tindakan kalian terhadap permasalahan tersebut , silakan buat tulisan mengenai kasus di atas kalian dapat bekerja kelompok bisa browsing atau bertanya ke petugas kesehatan di daerah kalian '

Tugas di kumpulkan 1 minggu setelah pertemuan sekarang