

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan pendidikan	: SMP Negeri 1 Palibelo
Mata pelajaran	: IPA
Kelas/Semester	: VIII/1
Materi Pokok	: Zat Aditif dan Zat Adiktif
Alokasi Waktu	: 10 Menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari materi pada bab ini, peserta didik diharapkan dapat melakukan hal-hal berikut

1. Menjelaskan macam-macam zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman segar maupun kemasan
2. Mendeskripsikan fungsi bahan aditif alami dan buatan yang ada dalam makanan dan minuman segar maupun buatan
3. Mendeskripsikan macam dan fungsi bahan-bahan adiktif dalam kehidupan sehari-hari
4. Membedakan berbagai macam bahan aditif dan adiktif
5. Menjelaskan kerugian penggunaan bahan adiktif narkotika dan psikotropika terhadap kesehatan
6. Memunculkan ide inovatif untuk memecahkan masalah peredaran narkotika dan psikotropika

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Langkah-langkah Model Discovery	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none">- Guru menyampaikan salam, mengajak siswa untuk berdoa dan mengecek kehadiran siswa- Guru mengingatkan kembali tentang pelajaran sebelumnya.- Guru Menyampaikan tujuan pembelajaran- Membagi peserta didik menjadi 5 kelompok, masing-masing kelompok terdiri dari 6 orang	2 menit
Kegiatan inti	<i>1. Stimulation /pemberian rangsangan /Menciptakan Situasi stimulasi</i>	peserta didik diberikan motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topic Zat Aditif dengan cara menunjukkan gambar berbagai makanan dan minuman yang berkaitan dengan zat aditif pada makanan dan minuman antara lain; bakso bersaos, kue dan lain-lain	6 Menit

		<ul style="list-style-type: none"> - Guru memotivasi rasa ingin tahu siswa dan menimbulkan pertanyaan antara lain : 1. Apakah kue atau snak murah yang berwarna bisa berbahaya jika kita makan? 2. Apakah saos pada bakso yang kita makan berbahaya bagi tubuh kita? 3. bagaimana cara kita mengetahui saos yang berbahaya bagi tubuh kita? 	
Kegiatan Inti	<p>Pembahasan tugas dan identifikasi masalah</p> <p>Data Collection/ pengumpulan data</p> <p>Data processing/ Pengolahan data dan analisis</p> <p>Verifikation/pembuktian</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menyampaikan informasi tentang kegiatan yang akan dilakukan yaitu percobaan menyelidiki pewarna pada makanan yang aman bagi tubuh untuk mengetahui jenis-jenis bahan makanan yang menggunakan pewarna aman dan tidak aman. - Diskusi kelompok untuk mengkaji LKS bagaimana menyelidiki pewarna pada makanan yang aman bagi tubuh melalui percobaan - Melakukan percobaan Menyelidiki pewarna pada makanan yang aman bagi tubuh. - Peserta didik mengamati percobaan dan mencatat data pengamatan pada kolom yang tersedia pada LKS “<i>Menyelidiki pewarna pada makanan yang aman bagi tubuh</i>” - Mengolah dan menganalisis data percobaan menyelidiki pewarna pada makanan yang aman bagi tubuh dengan cara menjawab pertanyaan-pertanyaan pada LKS - Diskusi kelompok berdasarkan data hasil percobaan dan mencocokkan dengan konsep pada buku sumber 	

	Generalization (menarik kesimpulan)	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat kesimpulan tentang jenis-jenis bahan makanan yang menggunakan pewarna aman - Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok 	
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik dan guru mereview hasil kegiatan pembelajaran - Guru memberikan penghargaan (misalnya pujian atau bentuk penghargaan lain yang relevan) kepada kelompok yang berkinerja baik - Guru memberikan kuis tentang makanan yang aman bagi tubuh - Guru menugaskan peserta didik mempelajari materi pada kegiatan berikutnya 	2 menit

H. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Pengetahuan : Ter Tertulis atau Lisan
2. Penilaian sikap : Menunjukkan sikap disiplin dan bertanggungjawab
3. Penilaian keterampilan : Pratikum

Telah diperiksa/diteliti
Wakasek Kurikulum

Bima,
Guru Mata Pelajaran

Nur Sopiya, S. Ag.
NIP. 19700317 199703 2 005

St. Komariah, S. Pd.
NIP. -

Mengetahui,
Kepala Sekolah

H. Makruf, S. Pd
NIP. 19621231 198609 1 019