

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : **SMP Negeri 52 Konawe Selatan**
Kelas/Semester : VIII/I
Tema : Zat Aditif dan Zat Adiktif
Sub Tema : Zat Aditif Dalam Makanan dan Minuman
Pembelajaran Ke : 1
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat :

1. Membedakan zat aditif alami dan buatan dalam makanan dan minuman
2. Mengidentifikasi jenis zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan (2 menit)

1. Guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka, memanjatkan *syukur* kepada Tuhan YME dan berdoa untuk memulai pembelajaran
2. Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap **disiplin**
3. Guru menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran
4. Guru melakukan apersepsi, dengan menampilkan nasi kuning dan minuman kemasan ale-ale, kemudian guru bertanya apakah ada bahan yang ditambahkan kedalam makanan dan minuman tersebut?
5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran

Kegiatan Inti (6 menit)

1. Guru membagi siswa dalam 5 (lima) kelompok
2. Guru membagikan LKPD pada masing-masing kelompok
3. Guru membimbing dan mengarahkan diskusi peserta didik dalam mengidentifikasi zat aditif yang tertera pada makanan dan minuman kemasan dan mengidentifikasi zat aditif yang tertera pada gambar
4. Tiap kelompok menuliskan hasil diskusinya kedalam tabel LKPD
5. Guru memberi waktu kepada tiap-tiap kelompok untuk presentasi, dan kelompok lain memberi tanggapan dan saran
6. Guru memberi penguatan terhadap hasil diskusi kelas

Penutup (2 menit)

1. Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan
2. Guru memberikan apresiasi kepada kelompok/peserta didik yang terbaik/aktif
3. Guru menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian pengetahuan : Essay tes
2. Penilaian keterampilan : Unjuk kerja
3. Penilaian sikap : Lembar observasi dan keaktifan selama pembelajaran berlangsung

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Ampera, Juli 2021
Guru Mata Pelajaran

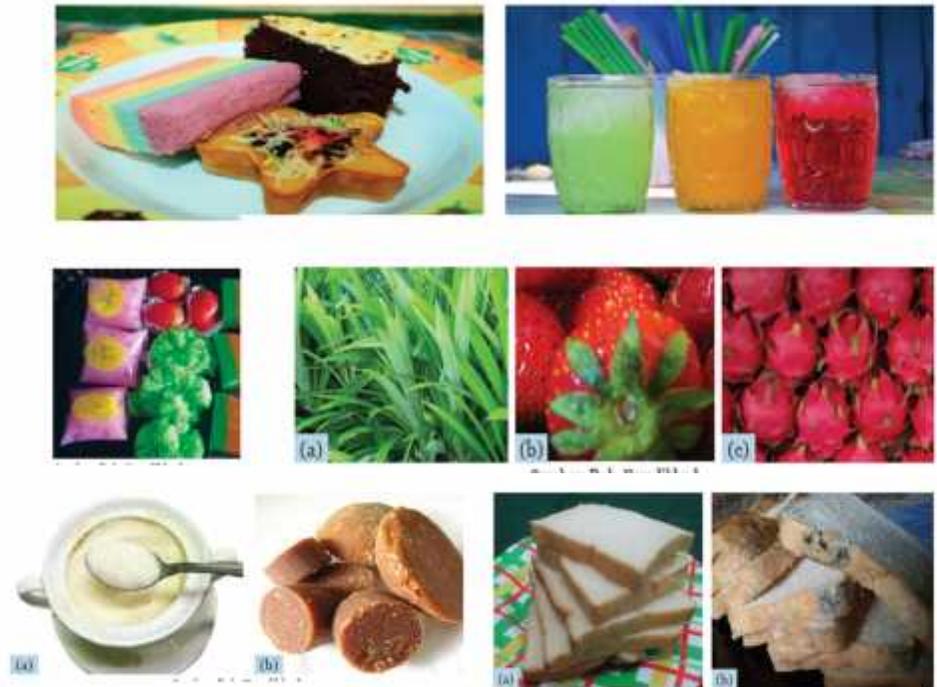
MUSTARI, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19720427200003 1 004

HALIDIN, S.Pd., M.Pd.
19780911200903 1 001

Lampiran 1.

Lembar Kegiatan Peserta Didik (LKPD 1)

1. **Judul** : Zat Aditif Dalam Makanan dan Minuman
2. **Tujuan** : Mengidentifikasi berbagai jenis zat aditif dalam makanan dan minuman
3. **Bahan** : 1. Masing-masing 3 (tiga) kemasan makanan dan minuman yang selalu dikonsumsi oleh peserta didik
2. Mengamati gambar yang telah disiapkan



4. Prosedur Kerja

1. Bacalah komposisi yang tertera pada kemasan makanan dan minuman yang anda bawa.
2. Amati gambar yang ada dalam LKPD
3. Tuliskan pada tabel di bawah ini zat aditif apa saja yang ada pada produk makanan dan minuman yang dibawa maupun yang ada pada gambar tersebut.
4. Bedakan setiap jenis bahan tersebut termasuk jenis bahan aditif alami atau buatan!

5. Tabel : Hasil identifikasi zat aditif dalam makanan dan minuman kemasan

NO	Jenis makanan/minuman	Jenis Zat Aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Zat aditif lain
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						

6. Kesimpulan

Berdasarkan data yang diamati, kelompokkanlah zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam kemasan makanan dan minuman serta yang terdapat pada gambar tersebut.

Lampiran 2

Lembar observasi penilaian keterampilan

NO	NAMA SISWA	Aspek Keterampilan Yang Dinilai				
		Kemampuan mengidentifikasi	Kerjasama dalam kelompok	Keaktifan dalam diskusi	Penyajian hasil kerja kelompok	Rata-rata
1.						
2.						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

Skor diisi dari angka 0 – 100

Lampiran 3.

Lembar Observasi Penilaian Sikap

NO	NAMA SISWA	Sikap Yang Dinilai			
		Rasa ingin tahu	Jujur	Santun	Percaya diri
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Skala penilaian sikap : 1-4 (1= kurang, 2= cukup, 3= baik, 4= sangat baik)

Lampiran 4.

Penilaian Pengetahuan Essay Tes

A. Soal

1. Apa yang dimaksud dengan zat aditif ?
2. Apa perbedaan antara zat aditif alami dengan zat aditif buatan ?
3. Tuliskan nama zat aditif alami yang digunakan dalam :
 - a. Pemanis makanan
 - b. Penyedap makanan
4. Tuliskan zat aditif apasaja yang terdapat pada nasi kuning dan nasi goreng

B. Kunci Jawaban

NO	JAWABAN	SKOR
1	Zat aditif adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja kedalam makanan atau minuman dalam jumlah kecil untuk menambahkan rasa, tekstur, memperbaiki tampilan, dan membuat awet makanan, selama proses produksi, pengolahan, pengemasan, atau penyimpanan.	25
2	Zat aditif alami adalah zat aditif yang berasal dari sumber alam, sedangkan zat sintetis atau buatan adalah zat aditif yang dibuat oleh manusia dengan menggunakan bantuan senyawa kimia	25
3	➤ Zat aditif alami pemanis makanan : Gula aren, gula tebu, madu ➤ Zat aditif alami penyedap makanan : garam, bawang merah, bawang putih,merica, ketumbar,pala,dan kayu manis.	25
4	➤ Zat aditif pada nasi kuning: kunyit, daun pandan, garam ➤ Zat aditif pada nasi goreng: kecap, cabe, garam, MSG	25
	Skor Maksimal	100

$$\text{Nilai} = \frac{S}{S} \frac{P}{M} \frac{na}{M} \times 100$$