

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP NEGERI 18 MAKASSAR
Kelas / semester : VIII / Ganjil
Tema : ZAT ADITIF DAN ZAT ADIKTIF
Sub Tema : Zat aditif
Pembelajaran ke : 1 (Satu)
Alokasi Waktu : 1 x Pertemuan (10 Menit)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah melaksanakan kegiatan pembelajaran melalui diskusi dan pengamatan, Peserta didik diharapkan dapat:

1. Menjelaskan definisi zat aditif .
2. Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pendahuluan (1 Menit)	
Orientasi/Persiapan	<ul style="list-style-type: none">• Melakukan pembukaan dengan salam dan berdoa terlebih dahulu untuk memulai pembelajaran ,serta memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin.• Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran dan selalu mengingatkan kepada peserta didik untuk tetap mematuhi proses.
Apersepsi	<ul style="list-style-type: none">• Guru memotivasi peserta didik dengan mengajukan pertanyaan<ul style="list-style-type: none">➢ Apakah kalian suka menggunakan saos saat makan bakso ?➢ Menurut kalian apakah saos berwarna merah secara alami ataukah di tambah bahan pewarna ?
Motivasi	<ul style="list-style-type: none">• Guru menunjuk satu orang peserta didik dan meminta peserta didik untuk menjawab pertanyaan.• Guru melanjutkan pertanyaan untuk membangkitkan motivasi peserta didik<ul style="list-style-type: none">➢ Apakah bahan makanan yang di beri zat pewarna itu aman ?

	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan kepada peserta didik tujuan pembelajaran yang akan di capai. • Guru memberikan gambaran tentang manfaat yang akan di peroleh setelah mempelajari materi mengenai “ Zat aditif dalam bahan makanan” dalam kehidupan sehari-hari.
Kegiatan Inti (8 Menit)	
Stimulasi (Pemberian rangsangan)	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membagi peserta didik ke dalam beberapa kelompok. • Guru membagi LKPD pada setiap kelompok. • Guru menunjukkan gambar kepada peserta didik tentang beberapa macam bahan makanan dan minuman.
Problem Statement (Perumusan masalah)	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan dengan gambar yang disajikan dan akan dijawab melalui kegiatan belajar. <p>Pertanyaan yang diharapkan muncul, contohnya:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Apakah bahan yang di tambahkan di dalam bahan makanan tersebut ? ➤ Mengapa memiliki perbedaan warna dan rasa dari bahan makanan tersebut ?
Data Collection (Pengumpulan Data)	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membimbing Peserta didik mengumpulkan informasi yang relevan untuk menjawab pertanyaan yang akan di identifikasi melalui kegiatan pengamatan “ Ayo, Kita Lakukan “ Aktivitas 5.1 “ Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam bahan makanan dan minuman “ dan mencatat hasil pengamatannya.
Data Processing (Mengolah Data)	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membimbing Peserta didik dalam kelompoknya untuk berdiskusi dan mengolah data hasil pengamatannya dengan menjawab pertanyaan pada lembar kerja.
Verification (Pembuktian)	<ul style="list-style-type: none"> • Guru membimbing Peserta didik untuk mendiskusikan hasil pengamatannya dan

	<p>memverifikasi hasil pengamatannya dengan data-data atau teori pada buku sumber mengenai materi “Zat Aditif “</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru meminta perwakilan kelompok untuk mempresentasikan hasil pengamatannya dan meminta kelompok yang lain untuk menanggapi.
<p>Generalization (Menarik kesimpulan)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Guru memfasilitasi Peserta didik untuk membuat kesimpulan dari hasil pengolahan dan verifikasi data tentang Zat Aditif dalam Makanan.
<p>Penutup (1 Menit)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Guru membimbing Peserta didik membuat resume/kesimpulan dan melakukan refleksi kegiatan pembelajaran yang sudah dilaksanakan. • Guru melakukan evaluasi pembelajaran untuk mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman peserta didik terhadap materi ajar. • Guru memberikan penghargaan pada kelompok yang memiliki kinerja dan kerjasama paling baik. • Guru menginformasikan penugasan dan materi pelajaran pada pertemuan berikutnya. • Guru menutup pembelajaran dengan ucapan salam dan berdoa. 	

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Teknik Penilaian

No	Aspek Penilaian	Teknik Penilaian
a.	Sikap/Perilaku	- Observasi/Jurnal Guru
b.	Pengetahuan	- Tes Tertulis/Post Test
c.	Keterampilan	- Penilaian Unjuk Kerja/ Praktik

2. Instrumen Penilaian

a. Penilaian Sikap

- Penilaian Observasi

LEMBAR PENGAMATAN SIKAP/PERILAKU

No	Nama	SIKAP/PERILAKU				Total Skor	Deskripsi
		Keingin tahu	Teliti	Tekun	Tanggung jawab		
2							
3							
4							
5							
Dst							
.							

Rubrik Penilaian Sikap/Perilaku

No	Aspek yang dinilai	Rubrik
1.	Menunjukkan rasa ingin tahu	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak menunjukkan rasa ingin tahu, tidak antusias, pasif.2. Kurang menunjukkan rasa ingin tahu, tidak antusias, pasif.3. Menunjukkan rasa ingin tahu, tidak antusias, pasif4. Menunjukkan rasa ingin tahu yang besar, antusias, aktif
2.	Ketelitian dalam melakukan kerja individu dan kerja kelompok	<ol style="list-style-type: none">1. Melakukan pekerjaan tidak sesuai prosedur, bekerja dengan tergesa-gesa, hasil tidak tepat.2. Melakukan pekerjaan kurang sesuai prosedur, bekerja tergesa-gesa, hasil tidak tepat.3. Melakukan pekerjaan sesuai prosedur, hati-hati dalam bekerja, hasil tidak tepat.4. Melakukan pekerjaan sesuai prosedur, hati-hati dalam bekerja, hasil tepat.
3.	Ketekunan dalam bekerja secara individu maupun kelompok	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak bersungguh-sungguh dalam menjalankan tugas, tidak mendapatkan hasil.

No	Aspek yang dinilai	Rubrik
		2. Kurang bersungguh-sungguh dalam menjalankan tugas, tidak mendapatkan hasil. 3. Sungguh-sungguh dalam menjalankan tugas, tidak mendapatkan hasil terbaik 4. Sungguh-sungguh dalam menjalankan tugas, mendapatkan hasil terbaik dan tepat waktu.
4.	Tanggung jawab dalam bekerja secara individu maupun kelompok.	1. Tidak melibatkan diri dalam menyelesaikan LKPD, tidak selesai tepat waktu. 2. Melibatkan diri pada sebagian kecil waktunya dalam menyelesaikan LKPD, selesai tepat waktu. 3. Melibatkan diri pada sebagian besar waktunya dalam menyelesaikan LKPD, selesai tepat waktu. 4. Melibatkan diri sepenuhnya dalam menyelesaikan LKPD, selesai tepat waktu.

Rubrik Penilaian:

1. Aspek perilaku dinilai dengan kriteria:
 100 = Sangat Baik
 75 = Baik
 50 = Cukup
 25 = Kurang
2. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai x jumlah kriteria
 = $100 \times 4 = 400$
3. Skor sikap = jumlah skor di bagi jumlah sikap yang dinilai
 = $275 : 4 = 68,75$
4. Kode nilai/predikat :
 75,01–100,00 = Sangat Baik (SB)
 50,01–75,00 = Baik(B)
 25,01– 50,00 = Cukup(C)
 00,00–25,00 = Kurang (K)

b. Penilaian Pengetahuan

Instrumen Soal Pengetahuan

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat !

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. Berikut ini yang merupakan contoh bahan aditif berupa pewarna buatan yang diijinkan adalah...
 - a. Hijau FCF
 - b. Auramine
 - c. Orange RN
 - d. Metanil Yellow

3. Bahan pewarna yang disarankan untuk dipakai dalam produk makanan dan minuman adalah...
 - a. Pewarna alami karena lebih mudah diperoleh dari pewarna buatan
 - b. Pewarna buatan karena pewarna buatan lebih mudah dibeli di toko
 - c. Pewarna alami karena tidak memiliki efek samping dalam penggunaan dengan skala besar
 - d. Pewarna buatan karena tidak akan menimbulkan penyakit apapunmeski dipakai dalam jumlah banyak

4. Pengawet digunakan dalam pembuatan bahan makanan, karena....
 - a. Mempermudah dalam pengemasan untuk pendistribusian
 - b. Mencegah reaksi kimia tertentu pada bahan makanan
 - c. Membantu proses penumbuhan berbagai mikroorganismes pada bahan makanan
 - d. Mencegah makanan dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu

5. Monosodium glutamat (MSG) memiliki rasa yang khas tetapi penggunaannya harus dibatasi. Bahan campuran yang dapat menggantikan rasa dari MSG adalah....
 - a. Garam dan serbuk lada
 - b. Gula dan asam
 - c. Garam dan asam
 - d. Gula dan garam

6. Berikut ini yang tidak termasuk bahan pewarna alamia adalah....
 - a. Kunyit
 - b. Kakao
 - c. Daun suji
 - d. Tartrazine

7. Untuk membuat nasi tumpeng yang berwarna kuning, di tambahkan kunyit sebagai zat pewarna yang terdapat pada kunyit tersebut adalah...
 - a. Klorofil
 - b. Eritrosin
 - c. Kurkumin
 - d. Kapsantin

8. Di antara pemanis alami berikut ini, yang tingkat kemanisannya paling tinggi di bandingkan gula biasaa dalah.....
 - a. Aspartame
 - b. Sakarin
 - c. Kalium asesulfam
 - d. Siklamat

9. Di antara pernyataan berikut ini yang merupakan keunggulan dari zat pewarna alami dibandingkan zat pewarna buatan adalah.....
- Tersedia dalam berbagai macam warna
 - Lebih sehat di konsumsi dan berkhasiat untuk kesehatan
 - Mudah di peroleh dan harganya murah
 - Warnanya tidak terlalu pekat dan terbatas jumlahnya
10. Berikut ini yang bukan merupakan tujuan pemberian zat aditif adalah.....
- Memberi cita rasa
 - Menambah nilai gizi
 - Mengawetkan
 - Menurunkan nilai jual

Kunci Jawaban :

No Soal	Jawaban	Skor	Keterangan
1	A	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
2	A	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
3	C	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
4	B	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
5	D	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
6	D	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
7	C	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
8	B	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
9	B	1 0	Jawaban benar Jawaban salah
10	D	1 0	Jawaban benar Jawaban salah

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang di peroleh}}{\text{skor maximum}} \times 100$$

c. Penilaian Keterampilan

LKPD

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
“ZAT ADITIF “

Kelompok:

Nama : 1.
2.
3.
4.

Kegiatan : Mengidentifikasi Berbagai Zat aditif dalam Makanan dan minuman.

Kompetensi Dasar : Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, serta dampaknya terhadap kesehatan.

Tujuan :

1. Melalui pengamatan produk makanan dan minuman kemasan, peserta didik dapat mengidentifikasi macam-macam zat aditif
2. Melalui pengamatan produk makanan dan minuman kemasan, peserta didik dapat mengelompokkan jenis zat aditif alami dan buatan.

Alat Dan Bahan :

1. Alat :
 - a. Alat tulis
 - b. LKPD Peserta didik yang di berikan oleh guru
2. Bahan :
 1. Berbagai jenis makanan dalam kemasan
 2. Berbagai jenis minuman dalam kemasan

Langkah Kegiatan :

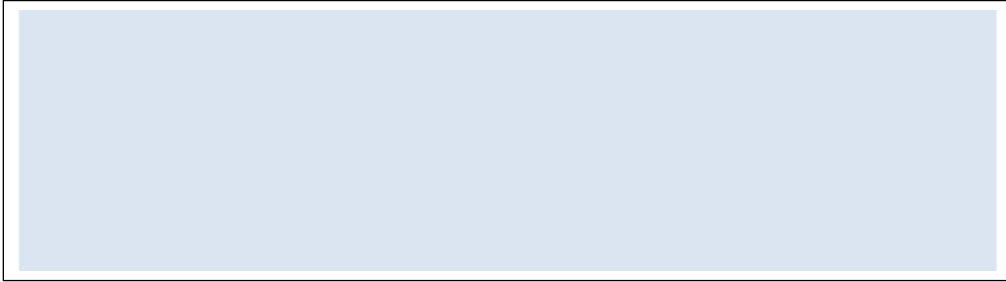
1. Bawalah minimal 4 jenis makanan dan minuman dalam kemasan !
2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada masing-masing kemasan tersebut !
3. Catatlah pada tabel pengamatan zat aditif yang tergolong pewarna, pengawet, pemanis, perasa,, pemberi aroma, pengental, pengemulsi !
4. Tentukan tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk zat aditif alami atau buatan !

Tabel Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman Kemasan.

No	Makanan atau Minuman	Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Berdasarkan hasil pengamatan, studi literatur dari bahan ajar, dan diskusi kelompok, jawablah pertanyaan berikut :

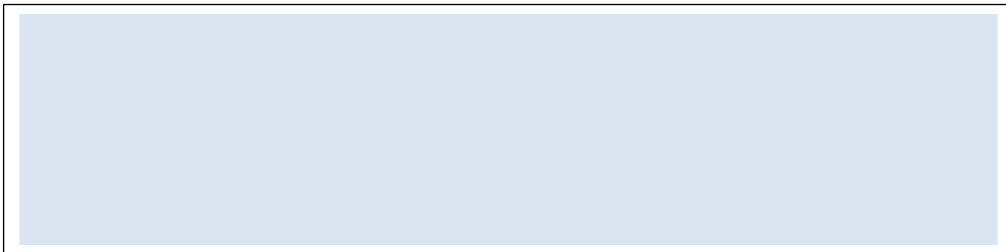
1. Dari hasil pengamatan, sebutkan jenis-jenis zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan dan minuman !



2. Sebutkan masing-masing 3 zat aditif golongan pemanis, pewarna,

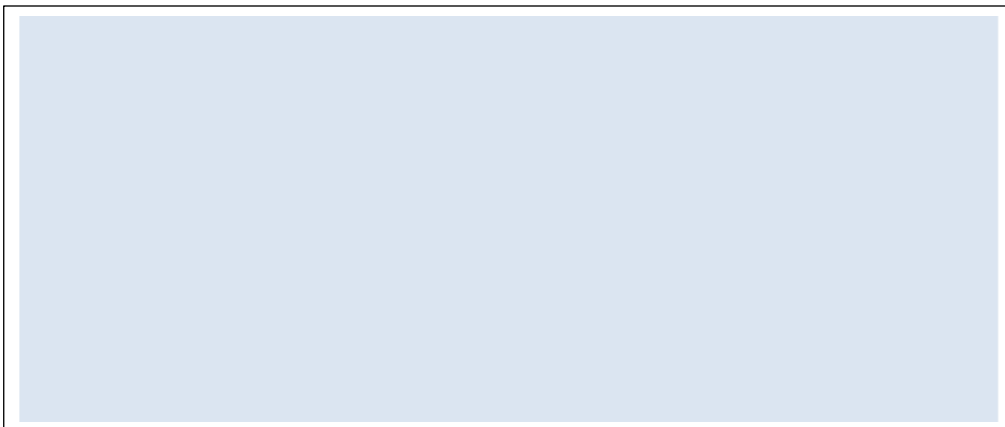


3. Apa fungsi zat aditif pada makanan ?



Berdasarkan data hasil pengamatan, maka buatlah kesimpulan tentang zat aditif pada makanan dan minuman yang kamu identifikasi !

Resume/Kesimpulan :



- **Instrumen Penilaian Unjuk Kerja/Keterampilan**

NO	NAMA	ASPEK YANG DI NILAI								JML SKOR
		Kelengkapan alat dan bahan				Ketelitian mengidentifikasi				
		4	3	2	1	4	3	2	1	
1										
2										
3										
4										
Dst										

Rubrik Penilaian Unjuk Kerja

No	Aspek yang di nilai	Skor	Rubrik
1	Kelengkapan alat dan bahan	4	Alat dan bahan 4 macam sangat tepat
		3	Alat dan bahan 3 macam hampir tepat
		2	Alat dan bahan 2 macam kurang
		1	Alat dan bahan 1 macam tidak tepat
2	Ketelitian mengidentifikasi jenis zat aditif pada kemasan makanan dan minuman	4	Mengidentifikasi jenis zat aditif pada kemasan sangat tepat
		3	Mengidentifikasi jenis zat aditif pada kemasan hampir tepat/mendekati
		2	Mengidentifikasi jenis zat aditif pada kemasan kurang
		1	Mengidentifikasi jenis zat aditif pada kemasan tidak tepat
	Skor maksimal	8	

Rubrik Penilaian (skor)

- 75,01 – 100,00 = Sangat tepat
 50,01 – 75,00 = Hampir tepat
 25,01 – 50,00 = Kurang tepat
 0,00 - 25,00 = Tidak tepat

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor perolehan}}{\text{Skor max}} \times 100$$

Makassar, November 2021
 Guru Mata Pelajaran,

MUHAMMAD GUNTUR, S. Pd., M. Pd
 NIP. : 19700721 199802 1002