

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP IT YPTI
Kelas / semester : VIII/ Ganjil
Tema : Zat Aditif dan Zat Adiktif
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 1 X 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui pendekatan saintifik dan dengan menggunakan model discovery learning, siswa dapat mengidentifikasi macam-macam zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman, serta menjelaskan dampaknya terhadap kesehatan.

B. Kegiatan Pembelajaran

A. Kegiatan Pendahuluan:

- Guru mengucapkan salam dan bertegur sapa dengan peserta didik
- Guru mengajak peserta didik untuk berdoa bersama.
- Guru memeriksa kehadiran seluruh peserta didik
- Guru memberikan beberapa pertanyaan untuk mengaitkan tentang zat aditif pada makanan dan minuman
- Guru menyampaikan materi, tujuan pembelajaran dan manfaat dari pembelajaran yang akan disampaikan

B. Kegiatan Inti:

- Guru menunjukkan 2 buah gambar makanan dan minuman yang mengandung zat aditif.
- Guru meminta peserta didik untuk memperhatikan gambar yang telah ditunjukkan.
- Guru bertanya kepeserta didik tentang pendapat mereka terhadap gambar yang dilihat.
- Guru memberi kesempatan pada peserta didik untuk memberikan jawaban.
- Guru memberikan apresiasi dan penguatan terhadap jawaban peserta didik.
- Guru menjelaskan tentang zat aditif dalam makanan dan minuman serta dampaknya.
- Guru meminta kepada peserta didik untuk focus dengan cara mengikuti gerakan guru.
- Guru memberikan LK kepada masing-masing peserta didik untuk mengidentifikasi zat aditif.
- Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk memberikan jawaban.
- Guru memberi apresiasi terhadap jawaban kelompok.
- Guru memberikan LK kelompok tentang analisis dampak zat aditif bagi kesehatan.
- Guru memberikan kesempatan pada peserta didik untuk presentasi.
- Guru memberi apresiasi terhadap jawaban kelompok.

C. Kegiatan Penutup:

- Dengan bimbingan guru, peserta didik membuat kesimpulan tentang materi yang telah dipelajari.
- Dengan bimbingan guru, secara lisan peserta didik diminta secara jujur menyampaikan kesulitan atau hal – hal yang tidak menyenangkan selama proses pembelajaran.
- Untuk melatih kejujuran, peserta didik diminta untuk menuliskan perasaannya tentang pelajaran yang baru diajarkan di selembar kertas tanpa diberi nama dan dimasukkan ke dalam sebuah kotak refleksi.
- Guru memberikan apresiasi kepada peserta didik yang terlibat aktif dalam kerja kelompok dan yang berani menyampaikan pendapatnya. Guru juga memberikan motivasi dan semangat kepada peserta didik lainnya yang belum terlibat aktif dalam kerja kelompok.
- Guru memberikan penugasan lainnya tentang zat aditif dalam makanan dan minuman serta dampaknya bagi kesehatan.
- Guru menyampaikan cakupan materi untuk pembelajaran yang akan datang.
- Guru mengajak peserta didik untuk berdoa bersama sebelum menutup jam pembelajaran.

C. Penilaian

1. Kompetensi Sikap

- a. Tehnik Penilaian : Jurnal Observasi
- b. Bentuk Instrumen : Lembar Observasi
- c. Instrumen : Terlampir

2. Kompetensi Pengetahuan

- a. Tehnik Penilaian : Tes Tertulis
- b. Bentuk Instrumen : Pilihan Ganda
- c. Instrumen : Terlampir

3. Kompetensi Keterampilan

- a. Tehnik Penilaian : Tes Praktik
- b. Bentuk Instrumen : Tes praktik membuat zat aditif alami dan buatan
- c. Instrumen : Terlampir

Mengetahui ;
Kepala SMP IT YPTI

Perbaungan, 5 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

NAZWIN HIDAYAT,S.Pd.I

FADHILLAH SYAFITRI,S.Pd

LAMPIRAN



Lembar Kegiatan

Lembar Kerja 1

Nama :

Kelas :

Instruksi: Identifikasilah zat aditif pada gambar makanan dan minuman dibawah ini!

No	Makanan dan minuman	Jenis zat aditif				
		pewarna	pemanis	pengawet	penyedap	Zat aditif lain
1	Minuman serbuk instan 					
2	Mie instan 					

Lembar Kerja 2

Kelompok :

Nama Anggota Kelompok : 1.

2.

3.

4.

Kelas :

Instruksi : Analisislah dampak dari zat aditif pada table serta pengaruhnya terhadap kesehatan!

No	Jenis zat aditif	Dampak/pengaruh terhadap kesehatan
1	Mononatrium glutamate (MSG)	
2	Pewarna buatan	
3	Natrium nitrit	
4	Pemanis buatan	
5	Natrium benzoat	

Penilaian

A. Sikap

Tehnik : Jurnal Observasi

Instrumen : Lembar Observasi

No.	Nama	Sikap yang dinilai				
		Religius	Disiplin	Kerjasama	Santun	Percaya Diri

Rubrik Penilaian Sikap

Nilai	Deskripsi
SB	Sangat baik dalam bekerjasama dalam kelompok, disiplin dan percaya diri membaca/ mencari informasi dari sumber lain dan santun dalam berbicara atau bertingkah laku
B	Baik dalam bekerjasama dalam kelompok, disiplin dan percaya diri membaca/ mencari informasi dari sumber lain dan santun dalam berbicara atau bertingkah laku
C	Cukup baik dalam bekerjasama dalam kelompok, disiplin dan percaya diri membaca/ mencari informasi dari sumber lain dan santun dalam berbicara atau bertingkah laku
K	Kurang baik dalam bekerjasama dalam kelompok, disiplin dan percaya diri membaca/ mencari informasi dari sumber lain dan santun dalam berbicara atau bertingkah laku

B. Pengetahuan

Tehnik : Tes Tertulis

Instrumen : Pilihan ganda

Pilihlah jawaban yang paling benar!

- Berikut ini yang merupakan tujuan dari penambahan zat aditif pada makanan *kecuali*..
 - Meningkatkan nilai gizi makanan
 - Menambah cita rasa makanan
 - Membuat makanan memiliki daya tahan yang lama
 - Membuat tampilan dan warna makanan menjadi menarik
- Bahan pewarna yang disarankan untuk dipakai dalam produk makanan adalah..
 - Pewarna alami karena lebih mudah diperoleh dari pewarna buatan
 - Pewarna buatan karena lebih mudah diperoleh dari pewarna buatan
 - Pewarna alami karena tidak memiliki efek samping dalam penggunaan dalam skala besar
 - Pewarna buatan karena tidak akan menimbulkan penyakit apapun meski dipakai dalam jumlah banyak
- Monosodium glutamat (MSG) memiliki rasa yang khas tetapi penggunaannya harus dibatasi, bahan campuran yang dapat menggantikan rasa dari MSG adalah..
 - Garam dan serbuk lada
 - Gula dan asam
 - Garam dan asam
 - Gula dan garam
- Berikut ini yang tidak termasuk bahan pewarna alami adalah..
 - Kunyit
 - Buah naga
 - Daun suji
 - Tartrazine
- Efek umum yang dapat ditimbulkan dari mengonsumsi teh adalah..
 - Kepala pusing
 - Sering buang air kecil
 - Tangan dan kaki kesemutan
 - Tekanan darah naik

Kunci jawaban:

1. A
2. C
3. D
4. D
5. B

No	Aspek Penilaian	Skor
1	Jika menjawab benar	2
2	Jika menjawab salah	0
Skor Maksimal		10

$$\frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

C. Keterampilan

Tehnik : Tes Praktik

Instrumen : Praktik Membuat zat aditif alami dan buatan

No	Rubrik Penilaian	Skor
1	Menggunakan 5 bahan dengan prosedur kerja yang runtut	5
2	Menggunakan 4 bahan dengan prosedur kerja yang kurang runtut	4
3	Menggunakan 3 bahan dengan prosedur kerja yang tidak runtut	3
4	Menggunakan 2 bahan dengan tidak menggunakan prosedur kerja	2
5	Menggunakan 1 bahan saja	1
Skor maksimal		5

Penilaian Akhir :

$$\frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$