

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMPN 5 PESAWARAN
Kelas / Semester : VIII/1
Tema : Zat Aditif dan Zat Adiktif
Sub-Tema : Zat Aditif
Pekan/ Pertemuan : 1 (satu)
Waktu : 1 x JP (10 menit)

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah melakukan pembelajaran diharapkan Siswa :

1. Dapat menjelaskan pengertian zat aditif yang terdapat dalam makanan dan minuman
2. Setelah ditayangkan gambar siswa dapat menyebutkan 7 contoh zat aditif pada makanan dan minuman
3. Menjelaskan fungsi penggunaan bahan aditif dalam makanan dan minuman
4. Setelah melakukan praktikum, siswa dapat membedakan pewarna alami dan pewarna buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman
5. Karakter yang dibiasakan
 - a. *Disiplin*
 - b. *Kerjasama*
 - c. *Tanggung Jawab*
 - d. *Mandiri*

B. Langkah-langkah Kegiatan

1. Pendahuluan
 - a. Menyiapkan peserta didik untuk belajar dengan berdoa dan membaca salah satu surat pendek
 - b. Mengabsen kehadiran siswa
 - c. Guru melakukan pemusatan perhatian dengan memperlihatkan beberapa gambar makanan dan minuman yang menggunakan pewarna alami dan pewarna buatan
 - d. Guru memancing peserta didik agar mengajukan pertanyaan yang berkaitan dengan gambar
 - e. Guru mengaitkan materi pembelajaran dengan pengalaman peserta didik dengan materi pembelajaran sebelumnya.
2. Kegiatan Inti
 - a. Guru memberitahukan materi pelajaran yang akan dibahas pada saat itu
 - b. Guru memberitahukan Tujuan Pembelajaran yang akan di capai
 - c. Guru membagi siswa menjadi 5 kelompok
 - d. Guru membagikan lembar kerja siswa berkelompok dan mempersilakan setiap kelompok untuk membaca dan mempelajari lembar kerja siswa tersebut.
 - e. Masing – masing kelompok melakukan praktikum dan guru mengawasi sambil berkomunikasi dengan siswa untuk melihat dan mengambil nilai sikap siswa pada saat melakukan kegiatan praktikum untuk membedakan mana makanan yang mengandung pewarna alami dan mana makanan yang mengandung pewarna buatan sesuai dengan langkah- langkah kegiatan yang ada pada Lembar Kerja Siswa ;
 - Campurkan 50 gram bahan makanan yang akan diuji dengan 50 ML air
 - Masukkan masing-masing bahan makanan yang akan diuji kedalam wadah.
 - Celupkan beberapa potong benang wol ke dalam masing-masing wadah
 - Panaskan masing-masing bahan sampai mendidih. Angkat lalu dinginkan.
 - Setelah beberapa menit angkat benang wol dan cuci dengan air sabun
 - Bandingkan hasilnya dengan memberi tanda centang pada table hasil pengamatan
 - Buatlah kesimpulan yang berkaitan dengan percobaan tadi.
 - f. Setelah selesai praktikum, guru menunjuk salah satu kelompok untuk mempresentasikan hasil kegiatan praktikum untuk membedakan mana makanan yang mengandung pewarna alami dan mana makanan yang mengandung pewarna buatan.

3. Penutup
 - a. Peserta didik dan Guru melakukan refleksi dan membuat kesimpulan dari apa yang sudah dilakukan dalam kegiatan pembelajaran tentang bahan makanan yang mengandung zat
 - b. Guru memberikan penilaian dan mengumumkan kelompok yang terbaik dan memberikan penghargaan dengan reward kepada kelompok yang terbaik. Tugas yang sudah dinilai dikembalikan ke siswa untuk diketahui orangtua/ wali siswa
 - c. Guru memberikan tugas berupa pekerjaan rumah dan menyuruh siswa untuk mempelajari dan membaca buku paket untuk materi yang akan datang.

C. Penilaian

1. Penilaian sikap disiplin, tanggung jawab dan mandiri diambil dari ketepatan waktu siswa dalam mengumpulkan tugas. (Terlampir)
2. Penilaian Pengetahuan diambil dari tes tertulis.(Terlampir)
3. Penilaian keterampilan diambil dari kegiatan praktikum. (Terlampir)

Metode	Bentuk Instrumen
Sikap	Lembar Pengamatan Sikap dan Rubrik
Tes Unjuk Kerja	Tes penilaian kinerja/percobaan
Tes Tertulis	Tes Uraian

1. Contoh Instrumen

- a. Lembar Pengamatan Sikap

Lembar penilaian sikap pada saat percobaan

No.	Nama Peserta Didik	Disiplin	Hati-hati	Kerjasama	Nilai
1.				

Lembar penilaian sikap pada saat diskusi

No.	Nama Peserta Didik	Santun	Toleran	Kerjasama	Nilai
1.				

Cara pengisian adalah dengan cara memberi skor pada kolom-kolom yang sesuai hasil pengamatan

Skor 1 ; jika tidak pernah berperilaku dalam kegiatan

Skor 2 ; jika kadang-kadang berperilaku dalam kegiatan

Skor 3 ; jika sering berperilaku dalam kegiatan

Skor 4 ; jika selalu berperilaku dalam kegiatan

$$\text{Nilai} = \frac{\sum \text{skor}}{15} \times 100$$

Predikat	Nilai
Sangat baik (A)	$80 \leq A \leq 100$
Baik (B)	$70 \leq B \leq 79$
Cukup (C)	$60 \leq C \leq 69$
Kurang (D)	<60

b. Lembar Pengamatan Percobaan
Penilaian ketrampilan

No.	Nama Peserta Didik	Persiapan percobaan	Pelaksanaan percobaan	Kegiatan akhir	Nilai
1.				

Rubrik

No.	Ketrampilan yang dinilai	Skor	Rubrik
1.	Persiapan Pengamatan	30	<ul style="list-style-type: none"> Membawa bahan yang diperlukan
2.	Pelaksanaan pengamatan	40	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan pengamatan sesuai prosedur Mencatat data sesuai fakta
3.	Kegiatan akhir	30	Membuang sisa bahan pada tempatnya

c. Contoh instrumen pengetahuan

- Sebutkan contoh zat aditif dalam makanan ?
- Jelaskan fungsi zat aditif dalam makanan ?
- Mengapa kita tidak dianjurkan mengkonsumsi makanan yang banyak mengandung Zat aditif buatan

Way Lima, 13 Juli 2020

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran,

Lida Hernani,S.Pd,M.Pd
NIP.197007101998022002

Sistia Piryani,S.Pd.,M.M
NIP.197606242006042009

Lampiran 1

Ayo Kita Lakukan

1. Judul Praktikum : Menyelidiki pewarna alami dan Buatan pada Makanan dan Minuman
2. Alat dan bahan :
 - Bahan makanan yang akan diuji (Saus, cendol dan Cincau) sekitar 50gram
 - Air 50 ML
 - Benang wol putih
 - Sabun/detergen secukupnya
 - Pemanas Bunsen/lampu spiritus dan kaki tiga
3. Apa yang harus kamu lakukan :
 - Siapkan wadah untuk bahan makanan dan minuman yang akan kamu uji
 - Masukkan ke masing-masing wadah dan campurkan dengan 10 ML air. Bila bahan tidak mudah bercampur haluskan terlebih dahulu
4. Celupkan beberapa potongan benang wol kedalam masing-masing wadah, lalu panaskan sebentar, setelah mendidih angkat dan diamkan. Setelah dingin ambil potongan benang wol lalu cuci dengan air sabun.

Bandingkan hasil pengamatan dengan memberi tanda centang (√) pada table sesuai hasil pengamatan.

Pewarna alami pada umumnya akan hilang dari benang wol setelah di cuci

Tabel Pengamatan

No	Jenis bahan	Warna hilang	Warna tidak hilang
1			
2			
3			
4			
5			

Apa yang dapat kamu simpulkan ?

Berdasarkan data hasil percobaan, buatlah kesimpulan yang menyatakan jenis-jenis bahan makanan yang menggunakan pewarna alami dan buatan !

Lampiran 2

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat

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

2. Berikut adalah bahan pewarna alami, kecuali....
 - a. Kunyit
 - b. Kakao
 - c. Daun suji
 - d. Tartrazine

3. Pemanis buatan tidak mengandung kalori dianjurkan untuk dikonsumsi para penderita penyakit tertentu yang ingin menikmati rasa manis secara aman. Penyakit tersebut adalah..
 - a. kanker
 - b. diabetes mellitus
 - c. diabetes insipidus
 - d. tekanan darah tinggi

4. Pengawet digunakan dalam bahan makanan, karena...
 - a. mempermudah dalam pengemasan untuk pendistribusian
 - b. mencegah reaksi kimia tertentu pada bahan makanan
 - c. membantu proses penumbuhan berbagai mikroorganisme pada bahan makanan
 - b. mencegah makanan dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu

5. Monosodium Glutamat (MSG) memiliki rasa yang khas dan dapat membuat makanan menjadi lebih sedap, namun penggunaan MSG harus dibatasi. Bahan campuran yang dapat digunakan untuk mengganti MSG adalah...
 - a. gula dan asam
 - b. garam dan asam
 - c. gula dan garam
 - d. garam dan serbuk lada

6. Ikan adalah salah satu jenis makanan yang memiliki kandungan protein tinggi. Tetapi, ikan mudah sekali busuk jika tidak segera diolah. Berikut ini adalah cara pengawetan ikan yang tepat adalah...
 - a. pengeringan, pembekuan, dan penambahan gula
 - b. pendinginan, pengasapan, dan penambahan enzim
 - c. pendinginan, pengalengan dan penambahan garam
 - d. pengalengan, pengeringan, dan penambahan enzim

7. Beberapa zat adiktif dapat meningkatkan aktifitas system saraf pusat atau fungsi organ tubuh lainnya, seperti meningkatkan denyut jantung. Zat adiktif yang memiliki sifat tersebut termasuk dalam kelompok...
 - a. sedatife
 - b. stimulant
 - c. hipnotik
 - d. halusinogen

8. LSA (*Lysergic acid amide*) dan LSD (*Lysergic acid diethylamide*) merupakan obat psikotropika yang dapat memberikan efek khayal seperti mendengar atau melihat sesuatu yang sebenarnya tidak nyata atau disebut dengan...
- a. rilek b. euphoria c. halusinansi d. halusinogen
9. Zat Psiko-aktif yang secara alami terdapat dalam kopi adalah....
- a. tar b. kafein c. nikotin d. kokain
10. Jika kamu mendapati seseorang yang terkena psikotropika, yang dapat kamu sarankan kepada orang-orang disekitarnya adalah....
- a. meminta untuk mengurangi dosis penggunaan psikotropika sesuai keinginan dirinya sendiri
- b. meminta mengantarkannya ke rumah sakit tertentu untuk mendapat terapi penghentian penggunaan psikotropika
- c. meminta untuk menggunakan bahan lain identic narkoba tapui tidak berbahaya, sehingga rasa sakit akibat kecanduan akan hilang
- d. meminta membantu mengatasinya dengan menahan diri dari menggunakan bahan tersebut meskipun ada rasa sakit yang berlebihan

\$\$\$ SELAMAT MERAHAI PRESTASI \$\$\$