

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP NEGERI 2 KUALUH SELATAN
Kelas/Semester : VIII / ganjil
Tema : Zat Aditif dan adiktif serta dampaknya
Sub Tema : Berbagai bahan zat Aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif serta dampaknya
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan dapat melakukan hal-hal berikut

- ❖ Menjelaskan macam – macam zat aditif alami dan buatan yang ada dalam makanan dan minuman segar maupun kemasan
- ❖ Mendeskripsikan fungsi bahan aditif dan buatan yang ada dalam makanan dan minuman segar maupun buatan

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pembelajaran (2 menit)
Melakukan pembukaan dengan salam pembuka, Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin. Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali pembelajaran.
Mengkaitkan materi/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/kegiatan pembelajaran sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi selanjutnya.
Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan dan manfaat) dengan mempelajari materi <i>zat aditif dan zat adiktif</i>
Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan di tempuh.
Kegiatan Inti (7 menit)
❖ KEGIATAN LITERASI Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik dan materi <i>zat aditif dan zat adiktif</i> dengan cara melihat, mengamati, membaca melalui objek yang di tampilkan.
❖ CRITICAL THINKING Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin pertanyaan yang berkaitan dengan gambar yang disajikan dan akan dijawab melalui kegiatan belajar khususnya pada materi zat aditif dan zat adiktif.
❖ COLLABORATION Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok dan mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang dan saling bertukar informasi mengenai zat aditif dan zat adiktif.
❖ COMUNICATION Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan.
❖ CREATIVITY Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal hal yang telah dipelajari terkait zat aditif dan zat adiktif. Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum di pahami.
Kegiatan Penutup
➤ Peserta didik dan guru merefleksi kegiatan pembelajaran ➤ Peserta didik dan guru menarik kesimpulan dan hasil kegiatan pembelajaran. ➤ Guru memberi penghargaan berupa pujian atau aplaus kepada kelompok yang memiliki kinerja baik ➤ Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Sikap : Lembar Pengamatan
Pengetahuan : LKPD
Keterampilan : Kinerja, Observasi dan Diskusi

Mengetahui,
Kepala Sekolah,

POLTAK MUNTHER, S.Th, M.M
NIP.196407051991031007

Damuli, Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

ISMALIA ASTUTI, S.Pd
NIP. 198610142011012010

LAMPIRAN MATERI

MATERI PELAJARAN

ZAT ADITIF ALAMI

Pengertian zat aditif alami adalah zat aditif yang berasal dari alam, aman digunakan dan tidak menimbulkan efek samping dalam jumlah besar.

Beberapa contoh dari pengertian zat aditif alami yaitu:

1. Pewarna
 - a. Anggur, strowberry, apel, bit menghasilkan warna antosianin (oranye, merah, biru)
 - b. Wortel, tomat, cabe, minyak sawit, jagung, daun-daunan, ikan salmon, menghasilkan katatenoid (kuning, merah, oranya)
 - c. Daun suji, daun pandan, yang menghasilkan klorofil (hijau)
 - d. Kunyit menghasilkan curcumin (kuning)
2. Pemanis
Madu, gula putih, dan gula merah adalah conyoh pemanis alami nutritif.
Stesiovida rebadiana adalah pemanis alami non nitritif, yang tingkat kemanisannya sebesar 300 kali gula biasa.
3. Penyedap
Cabe, laos, ketumbar, merica, jahe, kunyit, pala, cengkeh, bunga – bunga dan lainnya.
4. Pengawet
Garam, gula, kapur, cuka dan es batu.
5. Pengental
Pati dan gelatin
6. Pengemulsi
Lesitin pada kuning telur
7. Penambah aroma
Sereh, daun jeruk, minyak atsiri atau vanili.

Beberapa contoh dari pengertian zat aditif buatan yaitu :

1. Pewarna
Tartazin, sunset yellow (jingga), karmoisin merah, brilliant blue FCF (biru)
2. Pemanis
Sakarin (300 kali gula alami), siklamat (30 kali gula alami) dan sorbitol.
Dulsin dilarang penggunaannya dalam peraturan menteri kesehatan RI no.722/Menkes/per/IX/1998 karena dapat menimbulkan tumor dalam jumlah tertentu dan mengotori sel darah merah.
3. Bumbu penyedap
MSG atau vetsin, asam cuka, benzaldehida dan asam asetat.
4. Pengawet
Asam asetat, asam propinoat, asam skorbat, natrium benzoat, senyawa sulfat, nitrat dan nitrit. Boraks dilarang karena pada dosis 5-10gram bisa menimbulkan keracunan hingga kematian pada pemakainya.. formalin juga dilarang karena bisa menyebabkan kanker paru-paru, gagal ginjal, gangguan pencernaan dan fungsi jantung.
5. Antioksidan
Butil Hidroksi Anisol (BHA)
Butil Hidroksituleona (BHT)
Asam askorbat pada daging olahan, makanan bayi dan kaldu.
Tokoferol, alfa, Gama tokoferol, propil galat, Asam Eritorbat dan garam natriumnya, butil hidrokuino tersier dan masih banyak lagi.
6. Pengikat logam
Asam sitrat dan turunannya, fosfat serta garam etilendiaminintetraasetat (EDTA)
7. Penambah Aroma
Etil Butirat, Amil Valerat, Oktil asetat, Butil Asetat, Isobutil propionat benzaldehida.
8. Pengemulsi
Digunakan untuk mempertagihkan dispersi lemak dalam air, dan juga sebaliknya misal pada mayones terdapat pengemulsi buatan yaitu gliserin.

Lampiran LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

Nama	
Kelas	
Nis/No urut Absen	

ZAT ADITIF PADA MAKANAN

1. Perhatikan gambar dibawah ini



- Berdasarkan gambar diatas, mengapa kue klepon dibuat warna hijau?
 - Tahukah kamu, bahan apakah yang ditambahkan pada kue klepon agar berwarna hijau?
2. Perhatikan gambar di bawah ini



- Berdasarkan kedua gambar di atas, manakah di antara kedua makanan di atas yang lebih tahan lama?
 - Menurut pendapat mu, bahan apayang perlu di tambahkan ke dalam makanan agar makanan tidak mudah membusuk?
3. Perhatikan gambar dibawah ini



- Berdasarkan kedua gambar di atas, menurutmu makanan manakah yang terasa lebih enak?
 - Bahan makanan apakah yang perlu ditambahkan pada kentang agar dapat menjadisambal goreng yang enak rasanya?
4. Jika daun pandan ,asam benzoat, gula dan bumbu dapur merupakan contoh – contoh zat aditif makanan, rumuskan definisi zat aditif pada makanan?
5. Mengapa zat aditif perlu ditambahkan ke dalam makanan?

Lampiran Tehnik Penilaian

a. Sikap

Penilaian Observasi

Penilaian observasi berdasarkan pengamatan sikap dan perilaku peserta didik sehari – hari, baik terkait dalam proses pembelajaran maupun secara umum. Pengamatan langsung dilakukan oleh guru. Berikut contoh instrumen penilaian sikap.

No	Nama siswa	Aspek Perilaku yang di nilai				Jumlah Skor	Skor sikap	Kode Nilai
		BS	JJ	TJ	DS			
1.	...	75	75	50	75	275	68,75	c
2.

Keterangan :

- BS : Bekerja Sama
- JJ : Jujur
- TJ : Tanggung Jawab
- DS : Disiplin

Catatan:

1. Aspek perilaku yang dinilai dengan kriteria:

- 100 = sangat baik
- 75 = Baik
- 50 = Cukup
- 25 = Kurang

2. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria = $100 \times 4 = 400$

3. Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai = $275 : 4 = 68,75$

4. Kode nilai/predikat :

- 75,01 - 100,00 = Sangat baik (SB)
- 50,01 – 75,00 = Baik
- 25,01 – 50,00 = Cukup
- 00,00 – 25,00 = Kurang

5. Format diatas dapat diubah sesuai dengan aspek perilaku yang ingin dinilai

b. Pengetahuan menggunakan LKPD

c. Keterampilan

Penilaian Unjuk Kerja

Contoh Instrumen penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada instrumen penilaian ujian keterampilan berbicara sebagai berikut:

Instrumen Penilaian:

No	Aspek yang dinilai	Sangat Baik	Baik	Kurang Baik	Tidak Baik
1.	Kesesuaian respon dengan pertanyaan				
2.	Keserasian pemilihan kata				
3.	Kesesuaian penggunaan tata bahasa				
4.	Pelafalan				

Kriteria penilaian (Skor)

- 100 = Sangat Baik
- 75 = Baik
- 50 = Kurang Baik
- 25 = Tidak Baik

Cara mencari nilai (N) = jumlah skor yang diperoleh siswa dibagi jumlah skor maksimal dikali skor ideal (100)

Instrumen Penilaian Diskusi

No	Aspek yang dinilai	100	75	50	25
1.	Penguasaan materi diskusi				
2.	Kemampuan menjawab pertanyaan				
3.	Kemampuan mengolah kata				
4.	Kemampuan menyelesaikan masalah				

Keterangan :

100 = Sangat Baik

75 = Baik

50 = Kurang Baik

25 = Tidak Baik