

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP Negeri Satu Atap 2 Dolok Merawan
Kelas/ Semester : VIII / 1
Tema : Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya
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. Menjelaskan jenis zat aditif dalam makanan dan minuman
2. Mengidentifikasi zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan (2 Menit)

1. Guru memberi salam kepada peserta didik dan mengajak peserta didik berdoa sebelum memulai pelajaran
2. Guru memeriksa kehadiran dan menyiapkan fisik dan psikis peserta didik untuk mengikuti pembelajaran
3. Guru melakukan apersepsi dengan menampilkan berbagai jenis makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh peserta didik, kemudian bertanya apakah ada bahan yang ditambahkan ke dalam makanan dan minuman tersebut?
4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran

Kegiatan Inti (6 Menit)

1. Guru mengarahkan peserta didik untuk duduk dalam kelompok belajar
2. Guru membagikan LKPD
3. Guru membimbing dan mengamati diskusi peserta didik dalam mengidentifikasi zat aditif yang tertera pada kemasan makanan dan minuman
4. Tiap kelompok melaporkan hasil diskusi dalam LKPD
5. Presentasi kelompok dan kelompok lain memberi tanggapan dan saran
6. Pendidik memberi penguatan terhadap hasil diskusi kelas

Penutup (2 menit)

1. Guru bersama dengan 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 :tes tertulis dalam bentuk esai
2. Penilaian Keterampilan : unjuk kerja
3. Penilaian Sikap : lembar observasi dan keaktifan peserta didik ketika diskusi

D.Merawan, 9 Januari 2021

Diketahui
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Sarmauli Simbolon, S.Pd
NIP. 19671212 198807 2 001

Sabrina D Dameria, S.Pd

Lampiran 1 :

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
(LKPD)**

ZAT ADITIF DALAM MAKANAN DAN MINUMAN

Tujuan : Mengidentifikasi Berbagai Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

A. Bahan

5 kemasan atau lebih makanan dan 5 kemasan atau lebih minuman yang biasa dikonsumsi peserta didik

B. Prosedur Kegiatan :

1. Bacalah komposisi yang tertera pada kemasan makanan dan minuman yang telah kamu bawa !
2. Tuliskan pada tabel di bawah apa saja zat aditif yang ada pada produk-produk tersebut ?
3. Tentukan tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan !

Tabel : Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman Kemasan

No	Nama Makanan /Minuman	Jenis Zat Aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif Lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Apa yang dapat kamu simpulkan?

Berdasarkan data yang kamu amati kelompokkanlah zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan atau minuman tsb.

Lampiran 2

Lembar Observasi Penilaian Keterampilan

No	Nama Siswa	Aspek Keterampilan yang dinilai				Rata Rata skor
		Kemampuan mengidentifikasi	Komunikasi dengan teman	Keaktifan dalam Diskusi	Penyajian laporan	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Skor diisi dari angka 0-100.

Lampiran 3

Lembar observasi penilaian sikap

No	Nama Siswa	Kompetensi sikap			
		Disiplin	Jujur	Teliti	Bertanggungjawab
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Skala penilaian sikap diisi dengan angka 1-4.

1 = kurang 2 = cukup 3 = baik 4 = sangat baik

Lampiran 4

Penilaian pengetahuan

A. Soal Essay test

1. Apakah yang dimaksud dengan zat aditif!
2. Jelaskan tujuan dari pemberian zat aditif pada makanan!
3. Sebutkan nama zat aditif alami yang digunakan sebagai :
 - Pemanis makanan
 - Pemberi aroma
4. Sebutkan nama zat aditif sintetis yang digunakan sebagai :
 - Pengawet makanan
 - Penyedap makanan

B. Kunci jawaban

NO	JAWABAN	SKOR
1.	Zat aditif atau zat tambahan pada makanan adalah bahan-bahan yang ditambahkan ke dalam makanan selama proses produksi, pengolahan, pengemasan, atau penyimpanan untuk tujuan tertentu.	25
2.	Pemberian zat aditif pada makanan bertujuan sebagai berikut. a. Mempertahankan nilai gizi makanan b. Memberikan daya tarik pada penampilan makanan c. Menjaga mutu dan kestabilan makanan d. Untuk konsumsi sebagian orang yang memerlukan diet khusus e. Agar makanan lebih tahan lama disimpan	25
3.	<ul style="list-style-type: none">• Zat aditif alami pemanis makanan : gula aren, gula tebu dan madu• Zat aditif alami pemberi aroma : daun jeruk, serai, daun pandan, daun kemangi	25
4.	<ul style="list-style-type: none">• Zat aditif sintetis pengawet makanan : Natrium Benzoate, Natrium Nitrit, Asam sorbat.• Zat aditif sintetis penyedap makanan : Monosodium glutamate (MSG), Guanosin monofosfat (GMP), Ionosin Monofosfat	25