

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMPN Unggulan Sindang
Mata Pelajaran	: IPA
Kelas/Semester	: VIII/ I
Topik	: Zat Aditif dalam Makanan
Alokasi Waktu	: 10 menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran diharapkan peserta didik :

1. Mampu mengidentifikasi masalah yang muncul **dengan kritis** akibat sering mengkonsumsi produk makanan dalam kemasan
2. Mampu mendeskripsikan zat aditif dalam makanan serta pengaruhnya terhadap kesehatan dengan **penuh tanggung jawab**.
3. Mampu mengidentifikasi kandungan zat makanan dalam produk kemasan melalui pengamatan **dengan teliti**
4. Mampu menyajikan data tentang kandungan zat makanan dalam produk kemasan **dengan jujur**
5. Mampu mengkomunikasikan data dan informasi tentang kandungan produk makanan dalam kemasan dengan **jujur dan penuh rasa tanggung jawab**
6. Mampu mengusulkan ide pemecahan masalah **dengan kreatif** yang terkait dengan kandungan zat makanan dalam produk kemasan.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Langkah-langkah Problem Based Learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		<ul style="list-style-type: none"><li>• Guru mengkondisikan peserta didik untuk belajar</li><li>• Guru menunjuk ketua kelas untuk memimpin berdoa sebelum kegiatan belajar mengajar</li><li>• Guru mengecek kehadiran peserta didik</li><li>• Guru memberikan apersepsi kepada peserta didik</li><li>• Guru memotivasi peserta didik dengan menunjukkan produk makanan instan.</li></ul>	2 menit
Kegiatan Inti	FASE 1 Orientasi peserta didik pada masalah	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guru menjelaskan tujuan pembelajaran.</li><li>• Guru melakukan brainstoming yaitu peserta didik dihadapkan pada masalah nyata kehidupan dengan menunjukkan tayangan Video <i>Study Kasus</i> “Mie Instan sebagai produk kemasan dapat membahayakan kesehatan”.</li><li>• Peserta didik mengamati tayangan Video “Mie Instan sebagai produk kemasan dapat membahayakan kesehatan”.</li><li>• Peserta didik mencatat masalah yang muncul akibat sering mengkonsumsi mie instan dari tayangan video study kasus tersebut.</li><li>• Peserta didik diberikan kesempatan bertanya dan memberikan tanggapan atau pendapat terhadap masalah tersebut.</li></ul>	2 menit
	FASE 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta didik dikelompokkan secara</li></ul>	1 menit

Kegiatan	Langkah-langkah Problem Based Learning	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	Mengorganisasi peserta didik dalam belajar	<p>heterogen, masing-masing diberikan Lembar Kerja Peserta Didik mengenai kandungan zat yang terdapat pada produk kemasan Mie Instan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru membantu peserta didik mendefinisikan dan mengorganisasikan tugas belajar yang berhubungan dengan materi yang sedang dibahas</li> </ul>	
	FASE 3 Membimbing penyelidikan peserta didik secara mandiri maupun kelompok	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mengidentifikasi kandungan zat makanan melalui pengamatan mie instan.</li> <li>• Peserta didik mengumpulkan informasi tentang kandungan zat yang terdapat dalam mie instan dengan menggunakan buku sumber dan artikel dari internet.</li> <li>• Peserta didik melakukan diskusi kelompok untuk mengolah informasi.</li> </ul>	1 menit
	FASE 4 Mengembangkan dan menyajikan hasil karya	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salah satu kelompok melakukan presentasi dengan menyajikan data hasil pengamatan.</li> <li>• Peserta didik melakukan diskusi kelas.</li> <li>• Peserta didik mendeskripsikan zat aditif yang terdapat dalam produk makanan mie instan.</li> <li>• Peserta didik mengusulkan ide/cara mengatasi masalah terkait dengan kandungan produk makanan mie instan yang berbahaya bagi kesehatan tubuh.</li> </ul>	1 menit
	FASE 5 Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik mengevaluasi hasil diskusi tentang kandungan zat aditif dalam produk makanan mie instan</li> <li>• Peserta didik menyamakan persepsi tentang zat aditif dalam produk makanan mie instan.</li> <li>• Peserta didik yang berhasil mengusulkan ide/cara mengatasi masalah terkait dengan kandungan produk makanan mie instan diberi penghargaan.</li> </ul>	1 menit
Penutup		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik menyampaikan kesimpulan dari kegiatan yang sudah dilakukan.</li> <li>• Guru bersama peserta didik melakukan penguatan dan refleksi</li> <li>• Guru memberikan evaluasi kepada peserta didik.</li> <li>• Guru memberikan tugas berkelompok untuk membuat Video <i>Short Story</i> tentang “Bahaya akibat sering mengonsumsi mie instan dan solusinya” kemudian di unggah di <i>You tube</i>.</li> <li>• Guru menginformasikan materi berikutnya tentang zat adiktif dan psikotropika.</li> </ul>	2 menit

## C. PENILAIAN

### 1. Aspek dan Bentuk Instrumen

Aspek	Bentuk instrumen
Afektif	Penilaian diri, Penilaian antar peserta didik, dan Jurnal
Kognitif	Tes uraian
Psikomotorik	Lembar penilaian psikomotorik

### 2. Bentuk instrumen

#### a. Penilaian Afektif

##### 1) Penilaian Diri :

Setelah mempelajari materi Zat Aditif dalam makanan, Anda dapat melakukan penilaian diri dengan cara memberikan tanda  $\surd$  pada kolom yang tersedia sesuai dengan kemampuan.

No	Pernyataan	TP	KD	SR	SL	Skor	Predikat
1	Selama melakukan identifikasi saya ikut bekerjasama dengan teman						
2	Saya mencatat data hasil identifikasi dengan teliti dan cermat sesuai dengan fakta						
3	Saya memahami masalah yang muncul dari produk makanan instan						
4	Saya mampu menentukan langkah-langkah untuk memecahkan masalah terkait dengan produk makanan instan						
5	Saya memahami zat-zat yang terkandung dalam makanan instan						
Jumlah							

Keterangan :

TP : Tidak Pernah = 1  
 KD : Kadang-kadang = 2  
 SR : Sering = 3  
 SL : Selalu = 4

Skor akhir menggunakan skala 1 sampai 4

Perhitungan skor akhir menggunakan rumus:

$$\frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{skor tertinggi (4} \times \text{jumlah soal)}} \times 4 =$$

2) **Penilaian antar peserta didik**

Topik / Subtopik : Zat Aditif Makanan

Tanggal Penilaian : .....

Nama Teman yang dinilai : .....

Nama Penilai : .....

- Amati perilaku temanmu dengan cermat selamat mengikuti pembelajaran IPA
- Berikan tanda  $\surd$  pada kolom yang disediakan berdasarkan hasil pengamatanmu
- Serahkan hasil pengamatan kepada gurumu

No	Perilaku	Ya	Tidak	Skor	Predikat
1	Mau bekerja sama dengan teman				
2	Santun dalam mengemukakan pendapat				
3	Mau menerima pendapat teman				
4	Memberikan respon yang positif dari pendapat teman				
5	Memberikan solusi terhadap pendapat yang bertentangan				
6	Dapat menerima hasil keputusan bersama				
Jumlah					

Keterangan:

- Jumlah skor maksimal = Jumlah pernyataan

Perhitungan skor akhir menggunakan rumus:

$$\frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{skor Maksimal}} \times 4 =$$

Peserta didik memperoleh nilai :

**Sangat Baik** : apabila memperoleh skor 3,20 – 4,00 (80 – 100)

**Baik** : apabila memperoleh skor 2,80 – 3,19 (70 – 79)

**Cukup** : apabila memperoleh skor 2,40 – 2,79 (60 – 69)

**Kurang** : apabila memperoleh skor kurang 2,40 (kurang dari 60%)

### 3) Jurnal

Nama Peserta Didik : .....  
Kelas : .....  
Aspek yang diamati : .....

No.	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindaklanjut
1.			
2.			
3.			

### b. Instrumen Penilaian Kognitif

#### Indikator :

1. Mengidentifikasi masalah makanan instan dikaitkan dengan kesehatan dalam kehidupan sehari-hari.
2. Mendeskripsikan zat aditif dalam makanan serta pengaruhnya terhadap kesehatan.
3. Memecahkan masalah yang terkait dengan kandungan yang terdapat dalam produk makanan instan dalam kehidupan sehari-hari.

#### Tes tertulis Uraian

1. Apa saja masalah yang muncul akibat sering mengkonsumsi produk makanan mie instan?
2. Zat aditif apa saja yang terkandung dalam mie instan dan apa pengaruh masing-masing zat tersebut terhadap kesehatan?
3. Upaya apa yang harus dilakukan dalam mengatasi masalah terkait dengan produk makanan mie instan dalam upaya menjaga kesehatan tubuh manusia?

#### Rubrik Penilaian Uraian

No	Uraian	Skor
1	Jika semua jawaban terjawab dengan benar	10
2	Jika semua jawaban terjawab dengan benar	60
3	Jika semua jawaban terjawab dengan benar	30
	<b>Total</b>	<b>100</b>

Tes dapat diakses di : <https://bit.ly/IPA8ZatAditif> atau di scan di barcode berikut ini :



c. Instrumen Penilaian Psikomotorik

<b>Penilaian Psikomotorik</b>					
No	Nama	Persiapan pengamatan	Pelaksanaan pengamatan	Kegiatan akhir Pengamatan	Jumlah skor
1					
2					
3					

  

<b>Rubrik Penilaian</b>				
No.	Aspek	3	2	1
1.	Persiapan pengamatan	Membawa produk makanan yang sesuai	Membawa produk makanan tetapi tidak sesuai	Tidak membawa produk makanan
2.	Pelaksanaan Pengamatan	Mampu mengidentifikasi tiga zat aditif dalam produk makanan	Mampu mengidentifikasi kurang dari tiga zat aditif dalam produk makanan	Tidak mampu mengidentifikasi zat aditif dalam produk makanan
3.	Kegiatan akhir Pengamatan	Mampu mengkomunikasikan hasil pengamatan dan memberikan ide/ cara mengatasi masalah akibat sering mengkonsumsi produk makanan kemasan	Mampu mengkomunikasikan hasil pengamatan tetapi tidak dapat memberikan ide/ cara mengatasi masalah akibat sering mengkonsumsi produk makanan kemasan	Tidak mampu mengkomunikasikan hasil pengamatan dan tidak dapat memberikan ide/ cara mengatasi masalah akibat sering mengkonsumsi produk makanan kemasan

Mengetahui  
Kepala SMPN Unggulan Sindang,

Guru Mata Pelajaran IPA,

**Drs. SUTRISNA**  
NIP 196405261997031002

**ELIN HERLINA, S.Pd**  
NIP 198406232014122001

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK  
ZAT ADITIF DALAM BAHAN MAKANAN**

Bekerjalah dengan teman satu kelompokmu. Amati bagian komposisi bahan makanan yang ada pada produk yang kamu bawa. Tentukan kandungan zat aditif alami dan buatan yang terdapat pada produk tersebut. Identifikasi bahan-bahan yang menyebabkan gangguan kesehatan.



**Tabel 1. Komposisi Mie Instan**

<b>Komposisi Mie Instan</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tepung Terigu</li> <li>➤ Tepung Tapioka</li> <li>➤ Minyak Nabati</li> <li>➤ Mineral (Zat Besi)</li> <li>➤ Tartrazine</li> <li>➤ Antioksidan TBHQ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bumbu:</li> <li>➤ Gula</li> <li>➤ Garam</li> <li>➤ Penguat rasa Monosodium Glutamat (MSG)</li> <li>➤ Bubuk Bawang Putih</li> <li>➤ Bubuk Lada</li> <li>➤ Vitamin( A, B1, B6, B12, Niasin, Asam Folat, Pantotenat)</li> <li>➤ Bubuk Cabe</li> </ul>

**Tabel 2. Hasil Identifikasi kandungan Produk Makanan Instan**

<b>Nama Produk</b>	<b>Komposisi Zat Aditif Alami</b>	<b>Komposisi Zat Aditif Buatan</b>
<b>Mie Instan</b>		

**Berdasarkan pada Tabel 2, jawablah pertanyaan berikut ini!**

4. Jelaskan tiga zat aditif apa saja yang dapat membahayakan kesehatan tubuh yang terdapat dalam produk mie instan!

Jawaban:.....  
.....

5. Upaya apa yang harus dilakukan dalam mengatasi masalah akibat sering mengkonsumsi mie instan agar tidak membahayakan kesehatan tubuh manusia?

Jawaban:.....  
.....

**Kesimpulan**

.....  
.....  
.....