

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SMP Bonavita
Kelas/Semester : VIII/Ganjil
Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta dampaknya
Sub Tem : Berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman serta dampak terhadap kesehatan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 40 menit

A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa dapat menyebutkan pengertian zat aditif
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis zat aditif
3. Siswa dapat memberi contoh zat aditif alami dan buatan
4. Siswa dapat mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman
5. Siswa dapat mengajukan usul cara mencegah dampak negative zat aditif buatan.

B. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan ke	Materi	Alokasi Waktu
1	<p>Pembuka</p> <p>Engagement</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menunjukkan objek, salah satu bungkus/kemasan makanan/minuman, yaitu kemasan mie instant/minuman boba.• Guru mengajukan pertanyaan berupa: Bagaimana pendapatmu tentang rasa makanan / minuman ini? <p>Inti Kegiatan</p> <p>a. Exploration</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengeksplorasi objek dan fenomena yang ditunjukkan secara kongkrit dari buku paket "IPA 8 hal 210-215.• Peserta didik melakukan melakukan aktivitas hands-on (praktikum) dengan bimbingan guru dan LKS yang sudah diberikan yaitu " Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman. <p>b. Explanation</p> <p>Setelah diberikan pemahaman konsep berupa "Mind Map</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik menjelaskan pemahamannya tentang konsep dan proses yang terjadi pada aktivitas hands-on• Guru mendorong peserta didik untuk menggunakan pengalaman belajar yang diperolehnya dalam tahap engage dan exploration. <p>Penilaian</p> <p>a. Elaboration</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru mengajukan pertanyaan untuk membantu peserta didik mengekspresikan pemahamannya, mengemukakan kesimpulan berdasarkan fakta dan data. <p>b. Evaluation</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menilai pengetahuan, ketrampilan dan kemampuan peserta didik	40 menit

**LEMBAR KERJA SISWA
LKS**

Nama :

Kelas :

- I. Judul percobaan : Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman
- II. Tujuan Percobaan : Untuk mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman
- III. Dasar Teori :
1. Zat aditif adalah zat yang secara sengaja ditambahkan kedalam makanan atau minuman untuk tujuan tertentu, untuk meningkatkan kualitas, keawetan, kelezatan, kemenarikan makanan dan minuman.
 2. Zat aditif terdapat dalam bahan pewarna , pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, dll
 3. Zat aditif ada yang berjenis alami dan buatan. Penggunaan bahan aditif alami lebih aman dibandingkan bahan aditif buatan. Penggunaan bahan aditif buatan harus menggunakan bahan yang diijinkan oleh pemerintah dan dalam jumlah tertentu yang diijinkan.
 4. Contoh pewarna alami misalnya daun suji dan pandan (hijau) , pewarna buatan tartrazin(kuning)
 Contoh pengawet alami misalnya dengan menggunakan teknik pengawetan, pemanasan, pengalengan sedangkan pengawet buatan, pemberian natrium benzoate
 Contoh pemanis alami misalnya, gula, madu, pemanis buatan seperti aspartame
 Contoh penyedap alami misalnya bumbu dapur, penyedap buatan MSG.

- IV. Alat/Bahan
1. Berbagai jenis makanan dalam kemasan
 2. Berbagai jenis minuman dalam kemasan

- V. Cara Kerja
1. Bawalah minimal 5 jenis makanan dan minuman dalam kemasan
 2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasan tersebut
 3. Tulislah pada table pengamatanmu apa saja zat aditif yang ada pada produk-produk tersebut (zat pada urutan pertama biasanya adalah bahan utama, selanjutnya zat aditif)
 4. Tentukan tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk bahan aditif alami atau buatan.

VI. Hasil Pengamatan

No	Nama Produk Makanan/Minuman	Jenis Zat Aditif				
		Pemanis	Pewarna	Pengawet	Penyedap	Aditif lain
	Minuman serbuk instant	Natrium siklamat, aspartam, gula	Kuning FCF CI15985	-	Perisa identik alami	Asam sitrat, trikalsium fosfat
1						
2						
3						
4						
5						

- VII. Pertanyaan
1. Berdasarkan data tersebut, kelompokkan zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman yang kamu teliti.

2. Jelaskan paya yang dilakukan untuk mencegah dampak negative dari zat ditif buatan
- VIII. Kesimpulan

RUBRIK PENILAIAN

1. Penilaian Afektif (Sikap)

Nama Sekolah : SMP Bonavita
 Kelas/Semester : VIII/Ganjil
 Tahun Pelajaran :2021/2022
 Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam

No	Tanggal	Nama Peserta didik	Catatan Perilaku	Butir Sikap	Keterangan
1	7 Januari 2021	Angel	Memimpin doa sebelum pelajaran dimulai	Ketaqwaan	Sikap spiritual
2			Memungut sampah yang berserakan di dalam kelas	Kebersihan	Sikap sosial
3			Berbohong ketika ditanya alasan tidak membawa bahan percobaan	Kejujuran	Sikap sosial
4			Terlambat masuk kelas/mengikuti pelajaran	Kedisiplinan	Sikap sosial

2. Penilaian Pengetahuan (kognitif)

Teknik	Bentuk Insrumen	Tujuan
Tes Tertulis	Esay	Mengetahui penguasaan pengetahuan peserta didik untuk memperbaiki proses pembelajaran dan /atau pengambilan nilai.

Nama Sekolah : SMP Bonavita
 Kelas/Semester : VIII/Ganjil
 Tahun Pelajaran :2021/2022
 Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam

No	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator soal	Bentuk soal	Jumlah soal
1	Zat Aditif dan Adiktif serta dampaknya	Zat aditif adalah zat yang secara sengaja ditambahkan kedalam makanan atau minuman untuk tujuan tertentu, untuk meningkatkan kualitas, keawetan, kelezatan, kemenarikan makanan dan minuman	Peserta didik dapat menyebutkan pengertian dari zat aditif	Esai	1
2					
3					
4					
5					

Contoh butir soal:

1. Tuliskan pengertian zat aditif!
2. Tuliskan jenis – jenis zat aditif!

Rumus yang digunakan untuk menentukan nilai yaitu

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100$$

3. Penilaian Psikomotorik (Ketrampilan)

Teknik Penilaian : Penilaian kinerja

No	Aspek yang dinilai	Skor				
		0	1	2	3	4
	Menyiapkan alat dan bahan yang dipakai	Tidak menyiapkan alat dan bahan	Menyiapkan sebagian alat dan bahan	Menyiapkan seluruh alat dan bahan		
	Melakukan Kegiatan Praktikum	Tidak Melakukan Praktikum	Melakukan langkah kerja no 2	Melakukan langkah kerja no 3	Melakukan langkah kerja no 4	Melakukan seluruhnya langkah kerja
	Membuat Laporan	Tidak membuat laporan	Menulis ulang LKS tanpa mengerjakan laporan	Membuat laporan sampai pada hasil pengamatan	Membuat laporan sampai pada menjawab pertanyaan	Membuat seluruh laporan sampai pada kesimpulan
	Jumlah					
	Skor Maksimum					

Rumus yang digunakan untuk menentukan nilai yaitu

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100$$

Mengetahui
Kepala Sekolah

Disusun oleh,
Guru Mata Pelajaran

(Deny Lawita, S.Kom)

(Nurmala Hasibuan, S.Pd)