

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMPN 17 BEKASI
Kelas/Semester : VIII/GANJIL
Materi Pokok : Zat Aditif pada Makanan
Sub Tema : Zat aditif buatan
Alokasi Waktu : 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran

1. Menjelaskan macam-macam zat aditif makanan.
2. Mengidentifikasi zat-zat aditif buatan yang sering digunakan dalam produk makanan dan minuman kemasan sehari-hari .

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Waktu	Metode
a. Pendahuluan <ul style="list-style-type: none">• Mengucapkan salam, menyapa siswa dan menanyakan siapa yang tidak hadir.• Mengingatkan kepada siswa tentang pelajaran yang sudah dipelajarinya• Memotivasi/Apersepsi dengan menanyakan siapa yang pernah makan makanan ringan? Pernahkah membaca label komposisinya? (sambil menuunjukkan beberapa contoh produk makanan/minuman kemasan).• Menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.	2 Menit	Tanya Jawab
b. Kegiatan Inti <ul style="list-style-type: none">• Guru menerangkan tentang pengertian zat aditif makanan, macam-macamnya dan contoh zat aditif yang sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari.	5 Menit	Ceramah

Pedoman Penskoran

No.	Kegiatan	Skor
1.	Menjelaskan pengertian zat aditif	20
2.	Menjelaskan macam-macam zat aditif buatan	30
3.	Menyebutkan zat aditif alami dan buatan yang digunakan dalam produk makanan/minuman kemasan sehari-hari	50
	Jumlah	100

Kunci Jawaban:

No.	Kunci Jawaban	Skor
1.	Zat aditif makanan adalah bahan tambahan pada makanan dengan jumlah tertentu yang bertujuan memperbaiki rupa, susunan atau sifat makanan.	5
2.	Macam-macam zat aditif buatan: Pemanis (sakarín, aspartam), pewarna (tatazin), pengawet (natrium benzoat), penyedap rasa (MSG).	4
3.	Menyebutkan zat aditif alami dan buatan yang digunakan dalam produk makanan/minuman sehari-hari	5
	Jumlah	30

Penghitungan Skor: $NilaiAkhir = \frac{PerolehanSkor}{JumlahSkor} \times SkorIdeal(100)$

Bekasi, 06 April 2021

Tri Wahyu Retnaningsih
NIP.196603231989022002

**Lampiran 1 Lembar Kerja Siswa
Zat Aditif pada Makanan**

Nama : _____

Kelas : _____

Kelompok : _____

Tujuan:

Mengidentifikasi bahan kimia yang digunakan sebagai pemanis, pewarna, pengawet dan penyedap rasa pada makanan.

Alat dan Bahan:

Berbagai kemasan makanan.

Langkah Kegiatan:

1. Kumpulkan berbagai macam kemasan makanan.
2. Berdasarkan informasi yang terdapat pada label kemasan catatlah bahan aditif yang digunakan.
3. Kelompokkan bahan aditif ke dalam bahan alami atau buatan.
4. Lengkapilah tabel berikut ini:

No.	Merk Makanan	Jenis Makanan	Pemanis yang digunakan	Pewarna yang digunakan	Pengawet yang digunakan	Penyedap rasa	Alami/ buatan *)
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							

5. Buatlah kesimpulan dari kegiatan di atas !