

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMP Negeri 30 Padang
Kelas/semester	: VIII/I
Tema	: Zat Aditif dan Psikotropika
Sub Tema	: Zat Aditif Pada Makanan
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi Waktu	: 3 X 40'

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mengelompokkan macam-macam zat aditif pada makanan seperti zat pewarna, penyedap, pemanis, dan pengawet pada makanan melalui studi pustaka
2. Menganalisa komposisi yang tertulis pada makanan ringan melalui kerja kelompok

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan (10 menit)

- ✓ Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran
- ✓ Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin
- ✓ Menyiapkan peserta didik untuk belajar
- ✓ Guru melakukan apersepsi dan motivasi mengeluarkan sebuah makanan ringan. Guru memancing peserta didik mengajukan pertanyaan : Pernahkah mereka memperhatikan komposisi zat yang ada pada makanan ini ? Tahukah mereka zat apa saja yang mereka makanan ? Amankah semua zat yang ada pada makanan ini bagi tubuh kita ?
- ✓ Mengarahkan jawaban siswa zat adiktif pada makanan
- ✓ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran

Kegiatan Inti (80 menit)

- ✓ Membagi siswa menjadi 4 kelompok
- ✓ Tiap kelompok siswa mengeluarkan berbagai jenis makanan ringan yang dibawa
- ✓ Membagi LKPD pada siswa
- ✓ Siswa mengisi LKPD dengan mengamati komposisi makanan ringan
- ✓ Siswa mengelompokkan mana yang sebagai zat pewarna, penyedap, pemanis, dan pengawet pada makanan melalui bahan ajar yang sudah disediakan
- ✓ Tiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya didepan kelas
- ✓ Guru berperan sebagai fasilitator

Penutup (30 menit)

- ✓ Peserta Didik dan guru mereview hasil pembelajaran
- ✓ Guru memberikan penghargaan (misalnya pujian atau bentuk penghargaan lain yang relevan) kepada kelompok yang berkinerja baik
- ✓ Guru memberika evaluasi untuk materi hari ini
- ✓ Guru menugaskan peserta didik untuk mempelajari materi selanjutnya yaitu zat aditif dan psikotropika

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Teknik Penilaian

a. Sikap

LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN SIKAP PENILAIAN OBSERVASI

Rubrik:

Indikator sikap aktif dalam pembelajaran:

1. Kurang baik *jika* menunjukkan sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
2. Cukup *jika* menunjukkan ada sedikit usaha ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
3. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
4. Sangat baik *jika* menunjukkan sudah ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten

Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
2. Cukup *jika* menunjukkan ada sedikit usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
3. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
4. Sangat baik *jika* menunjukkan adanya usaha bekerjasama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Indikator sikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.

1. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif.
2. Cukup *jika* menunjukkan ada sedikit usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif tetapi masuih belum ajeg/konsisten

3. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif tetapi masuih belum ajeg/konsisten.
4. Sangat baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif secara terus menerus dan ajeg/konsisten.

Bubuhkan tanda \surd pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan saat presentasi

No	Nama Siswa	Sikap												
		Bertanya				Menjawab Pertanyaan				Kecakapan Presentasi				
		KR	CK	BA	SB	KR	CK	BA	SB	KR	KR	CK	BA	SB
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	1	2	3	4
1														
2														
3														
4														
5														

K : Kurang C: Cukup B: Baik SB : Baik Sekali

REKAPITULASI PENILAIAN SIKAP – OBSERVASI

NO	NAMA SISWA	SIKAP				
		Tanggung Jawab	Jujur	Kerja Sama	Percaya Diri	Disiplin
1						
2						

b. Pengetahuan Objektif tes

1. Berikut ini yang merupakan contoh bahan aditif berupa pewarna buatan yang diijinkan adalah...
 - A. hijau FCF
 - B. auramine
 - C. orange RN
 - D. metanil Yellow
2. Bahan pewarna yang disarankan untuk dipakai dalam produk makanan dan minuman adalah....
 - A. pewarna alami karena lebih mudah diperoleh dari pewarna buatan
 - B. pewarna buatan karena pewarna buatan lebih mudah dibeli di toko
 - C. pewarna alami karena tidak memiliki efek samping dalam penggunaan dengan skala besar

- D. pewarna buatan karena tidak akan menimbulkan penyakit apapun meski dipakai dalam jumlah banyak
3. Pengawet digunakan dalam pembuatan bahan makanan, karena....
- mempermudah dalam pengemasan untuk pendistribusian
 - mencegah reaksi kimia tertentu pada bahan makanan
 - membantu proses penumbuhan berbagai mikroorganisme pada bahan makanan
 - mencegah makanan dikonsumsi dalam jangka waktu tertentu
4. Pemanis buatan yang tidak mengandung kalori dianjurkan untuk dikonsumsi para penderita penyakit tertentu yang ingin menikmati rasa manis secara aman. Penyakit tersebut diantaranya adalah....
- kanker
 - tekanan darah tinggi
 - diabetes melitus
 - diabetes insipidus
5. Monosodium glutamat (MSG) memiliki rasa yang khas tetapi penggunaannya harus dibatasi. Bahan campuran yang dapat menggantikan rasa dari MSG adalah....
- garam dan serbuk lada
 - gula dan asam
 - garam dan asam
 - gula dan garam

Rubrik Penilaian

No	Skor
1	20
2	20
3	20
4	20
5	20
	100

c. Keterampilan

Lembar pengamatan keterampilan praktikum

No	Nama peserta didik	Menyiapkan alat dan bahan	Melakukan praktikum	Mendeskripsikan pengamatan	Menafsirkan hasil pengamatan	Mempresentasikan hasil praktikum
1						
2						
	Jumlah skor yang diperoleh					

Rubrik Penilaian ketrampilan praktikum

No	Indikator	Penilaian		
		3	2	1
1	Menyiapkan alat dan bahan	Menyiapkan seluruh alat	Menyiapkan sebagian alat	Tidak menyiapkan alat dan bahan
2	Melakukan praktikum	Melakukan praktikum dengan prosedur yang benar	Melakukan praktikum dengan prosedur kurang benar	Tidak mampu melakukan praktikum dengan benar
3	Menulis hasil pengamatan	Dengan benar dan lengkap	Benar tapi kurang lengkap	Tidak menulis
4	Menafsirkan hasil pengamatan	Mampu dengan benar	Mampu tapi kurang benar	Tidak mampu
5	Mempresentasikan hasil praktikum	Mampu, benar, bahasa mudah dimengerti dan percaya diri	Mampu tapi kurang percaya diri	Mampu tapi bahasa sulit dimengerti dan kurang benar

$$Nilai = \frac{\text{Jumlah Skor}}{15} \times 100$$

PREDIKAT	NILAI
Sangat Baik (SB)	$80 \leq AB \leq 100$
Baik (B)	$70 \leq B \leq 79$
Cukup (C)	$60 \leq C \leq 69$
Kurang (K)	<60

Mengetahui
Kepala Sekolah

Padang, 6 Maret 2021
Guru Mapel IPA

Revianti, M.Pd
NIP. 1966010519900202001

Revianti, M.Pd
NIP. 1966010519900202001

LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK (LKPD)

ZAT ADITIF

NAMA KELOMPOK :

KELAS :

A. Tujuan:

1. Melalui pengamatan produk makanan kemasan mengetahui macam- macam zat aditif
2. Melalui pengamatan produk makanan kemasan dapat mengelompokkan jenis zat aditif
3. Melalui pengamatan produk makanan kemasan mengetahui zat aditif alami dan buatan

B. Alat dan Bahan

1. Alat

- a. Alat tulis
- b. Lembar kerja peserta didik yang diberikan guru

2. Bahan

1. Bungkus makanan/minuman kemasan

C. Cara Kerja:

1. Amati zat aditif pada komposisi bungkus makanan kemasan yang di bawa
2. Kelompokkan macam zat aditif (pewarna, pengawet, pemanis, dan penyedap,) yang sudah dimasukkan ke dalam tabel hasil identifikasi
3. Didiskusikan secara kelompok!

D. Lembar pengamatan

NO	Jenis Makanan atau minuman	Jenis Zat aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Berdasarkan hasil pengamatan, studi literatur dari bahan ajar, dan diskusi kelompok maka jawablah pertanyaan berikut:

1. Dari hasil pengamatan, sebutkan jenis-jenis zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan dan kemasan minuman. Sebutkan masing-masing ?
2. Zat aditif golongan Pemanis, Pewarna, penyedap dan Pengawet
3. Apa Fungsi dari zat aditif pada makanan ?
4. Dari berbagai macam makanan yang telah kelompokmu analisa manakah makanan yang paling sedikit mengandung zat aditif buatan ?