

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 9 Surakarta
Kelas/Semester : VIII/ 1
Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam
Tema : KD.3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan
Sub Tema : zat aditif dalam makanan dan minuman
Pembelajaran Ke : 1
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Peserta didik dapat mengidentifikasi berbagai jenis zat aditif pada makanan dan minuman melalui media beberapa makanan dan diskusi kelompok

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Metode, media, dan sumber belajar
 - a. Metode/model : Diskusi dan tanya jawab
 - b. Alat/media : gambar makanan dan minuman, kunir, daun suji atau pandan, cabe, merica, beberapa penyedap buatan, telur, SP, gula, garam, pemanis buatan, pewarna buatan, susu, bawang putih
 - c. Sumber belajar : Buku IPA kelas 8
2. Kegiatan Pembelajaran
 - a. Kegiatan Pendahuluan
 1. Meminta salah satu peserta didik untuk memimpin doa sebelum pelajaran dimulai
 2. Menanyakan siswa yang tidak hadir
 3. Menyampaikan tujuan pembelajaran
 4. Meminta peserta didik mengamati beberapa gambar makanan dan minuman yang berwarna warni
 5. Menanyakan dari gambar-gambar yang ditayangkan mana yang lebih menarik
 6. Menanyakan apa yang membuat kalian tertarik dengan gambar yang kalian pilih?
 - b. Kegiatan Inti
 1. Peserta didik mendiskusikan zat apa saja yang ditambahkan pada makanan tersebut
 2. Peserta didik mendiskusikan tujuan dari penambahan zat aditif tersebut
 3. Peserta didik mengidentifikasi bahan –bahan yang dibawa dan mengelompokkan berdasarkan asalnya

4. Masing – msing kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok
- c. Kegiatan Penutup
 1. Merefleksikan pembelajaran yang telah dilaksanakan
 2. Mengevaluasi kesulitan yang dialami peserta didik
 3. Penugasan Membuat artikel tentang dampak penggunaan zat adiktif bagi kesehatan dan cara mengobatinya

3. PENILAIN PEMBELAJARAN

- a. Sikap (kerjasama)
- b. Pengetahuan (jawaban soal yang dikirim siswa)
Tes Tertulis PG

Mengetahui
Kepala SMP Negeri 9 Surakarta

Surakarta, 15 Juli 2021
Guru Mata Pelajaran

Diah Pitaloka Handriani, S.Pd., M.Pd.
NIP 19730627 200701 2005

Banati Rahmawati, M.Si
NIP 197610152007012010

PENILAIN SIKAP KERJA SAMA

NO	Indikator Kerjasama	Penilaian
1	Terlibat aktif dalam bekerja kelompok	A jika terpenuhi semua indikator B jika terpenuhi 3 indikator C jika terpenuhi 2 indikator D jika terpenuhi 1 indikator
2	Kesediaan melakukan tugas sesuai kesepakatan	
3	Bersedia membantu orang lain dalam satu kelompok yang mengalami kesulitan	
4	Mendengarkan pendapat anggota lain	

SOAL TES TERTULIS

1. Di bawah ini yang bukan merupakan tujuan penggunaan zat aditif pada makanan adalah

- a. memberi cita rasa tertentu
- b. memperpanjang masa simpan
- c. memberi aroma
- d. meningkatkan kandungan gizi

2. Untuk meningkatkan cita rasa makanan, seringkali ditambahkan zat penyedap rasa, yaitu

- a. tartrazin
- b. esens
- c. curing agent
- d. Natrium Glutamat

3. Zat aditif alami yang digunakan untuk memberikan warna hijau pada makanan adalah daun

- a. salam
- b. pandan
- c. bawang
- d. pisang

4. Monosodium Glutamat (MSG) adalah zat aditif pada makanan yang berfungsi sebagai

- a. pewarna
- b. pemanis
- c. penyedap
- d. pengawet

5. Untuk menambah kualitas penampilan suatu makanan kita dapat menambahkan zat aditif yang termasuk kelompok

- a. pewarna
- b. penyedap
- c. pemutih
- d. pengawet

KUNCI JAWABAN

- 1. D
- 2. D
- 3. B
- 4. C
- 5. A

Rubrik Penilaian

1 Nomer poin 20

NILAI: Jawaban benar x 20

