



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SMP PIUS BAKTI UTAMA GOMBONG

Mata Pelajaran	ILMU PENGETAHUAN ALAM (IPA)
Topik	Zat aditif dan adiktif serta dampaknya
Sub Topik	Kudapan tradisional vs pabrikan
Kelas / Semester	VIII/1
Pertemuan ke-	2
Waktu	10 menit
Disusun oleh	Valentina Purwasari Sedya Mulya

A. Tujuan Pembelajaran	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik dapat mengidentifikasi zat aditif pada kudapan yang menjadi favoritnya dengan benar. 2. Peserta didik dapat mengemukakan pendapatnya mengenai kebermanfaatan zat aditif yang terdapat dalam kudapan favoritnya. 3. Peserta didik dapat memilah dan memikirkan ulang ketika akan mengkonsumsi kudapan. 4. Peserta didik dapat membuat saran, apa dan bagaimana sebaiknya sikap yang dilakukan dalam mengkonsumsi kudapan favoritnya sehubungan dengan dampaknya bagi kesehatan. 	
B. Kegiatan dan Strategi Pembelajaran	Waktu (menit)
<p>Pembukaan : Salam, <i>review</i> pembelajaran pada pertemuan sebelumnya (tentang macam-macam zat aditif pada makanan), menyampaikan tujuan pembelajaran</p> <p>Kegiatan Inti :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menyajikan beberapa contoh produk kudapan yang umumnya dikonsumsi oleh peserta didik (pabrikan dan jajanan tradisional) • Peserta didik dipandu untuk mendiskusikan komposisi penyusun kudapan yang tersedia dengan panduan pertanyaan-pertanyaan. <p>Penutup: Peserta didik diminta untuk menyampaikan saran, apa dan bagaimana sebaiknya sikap yang dilakukan dalam mengkonsumsi kudapan favoritnya sehubungan dengan dampaknya bagi kesehatan.</p> <p>Guru memberikan konfirmasi dan penegasan atas proses dan topik pembelajaran .</p>	<p>1</p> <p>6</p> <p>2</p>
C. Sumber Belajar	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Beberapa produk kudapan pabrikan. 2. Buku IPA Kelas VIII K-13 	

D. Asesmen
<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mengisi Lembar Kerja (tabel identifikasi zat aditif pada makanan). 2. Peserta didik membuat esai tentang kudapan sehat yang mereka anjurkan untuk dikonsumsi, setelah melakukan riset mendalam.

Gombong, Desember 2020
Guru Mata Pelajaran

Valentina Purwasari SM

DAFTAR PERTANYAAN PANDUAN DISKUSI

1. Apakah kamu pernah mengonsumsi kudapan yang tersedia?
2. Seberapa sering kamu mengkonsumsinya?
3. Apakah ada diantara kudapan tersebut yang menjadi favoritmu? Jika tidak, apakah ada diantaranya yang paling sering kamu konsumsi?
4. Dari kudapan yang paling sering kamu konsumsi, sekarang mari kita lihat komposisinya pada bagian belakang kemasan. Coba temukanlah, zat aditif yang terdapat dalam kemasan tersebut, tuliskan pada tabel yang tersedia. Gunakan informasi yang kamu dapat dalam pertemuan sebelumnya untuk membantumu menentukan jenis zat adiktif yang dimaksud.
5. Bagaimana menurutmu, adakah manfaat dari zat aditif tersebut bagi kesehatan tubuh? Mengapa?
6. Bagaimana sebaiknya perilaku kita dalam mengonsumsi kudapan tersebut? Mengapa?
7. Dari makanan yang tersedia, menurutmu mana yang lebih sehat? Mengapa?
8. Mana yang lebih baik, yang mengandung zat aditif alami ataukah buatan? Mengapa?
9. Apa pertimbangan yang kamu akan gunakan dalam memilih kudapan untuk kamu konsumsi?
10. Kudapan tradisional vs pabrikan, mana yang kamu pilih? Mengapa?

TABEL IDENTIFIKASI
ZAT ADITIF PADA KUDAPAN

Nama Peserta Didik:								
Nama Kudapan :								
No.	Nama Zat Aditif	Jenis Zat Aditif*)					Kategori	
		Pemanis	Pewarna	Penyedap Rasa	Pengawet	Lainnya	Alami	Buatan

*) Beri tanda ✓

