

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
TP. 2021/ 2022

Satuan Pendidikan	: SMP SWASTA HKBP SIDIKALANG
Kelas/ Semester	: VIII/ GASAL
Kompetensi Dasar	: 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan
Pokok Bahasan	: Zat Aditif Dalam Makanan Dan Minuman
Sub Pokok Bahasan	: Berbagai Zat Aditif Dalam Makanan Dan Minuman
Pembelajaran ke	: 2
Alokasi Waktu	: 10 Menit

1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman dan fungsi masing – masing.

2. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN PENDAHULUAN (2 Menit)

Kegiatan Guru:

- Memberi salam dan memandu doa pembukaan
- Memeriksa kehadiran siswa dan Menyiapkan siswa secara psikis dan fisik untuk mengikuti proses pembelajaran.
- Menyampaikan tujuan pembelajaran.
- Memetakan siswa kedalam kelompok lalu membagikan LKPD

Kegiatan Siswa:

- Menjawab salam dan berdoa sebelum pembelajaran dimulai.
- Memperhatikan penjelasan guru mengenai tujuan pembelajaran.
- Membentuk kelompok dan membuka lembar kerja peserta didik (LKPD)

KEGIATAN INTI (8 Menit)

A. Stimulasi

Pendidik menampilkan beberapa jenis makanan dan minuman ringan

B. Pernyataan atau Identifikasi masalah

Pendidik memberi kesempatan kepada peserta didik untuk mengidentifikasi zat apa saja yang terdapat pada makanan dan minuman tersebut.

C. Pengumpulan Data

- Pendidik membagi LKPD kepada peserta didik dalam kelompok
- Pendidik memberikan petunjuk mengenai zat aditif dalam makanan yang bersumber dari buku siswa.
- Pendidik membimbing peserta didik dalam mengumpulkan data.

D. Pengolahan Data

Melakukan diskusi kelompok untuk mengidentifikasi zat aditif makanan yang terdapat dalam kemasan makanan dan membahas fungsi masing-masing.

E. Pembuktian

Peserta didik dalam kelompok mempersentasikan hasil diskusi kelompok di depan kelas.

F. Menarik Kesimpulan

Pendidik membimbing peserta didik menarik kesimpulan dari hasil diskusi masing-masing kelompok.

KEGIATAN PENUTUP (2 Menit)

- a. Pendidik dan peserta didik bersama- sama merefleksikan hasil pembelajaran yang telah dilakukan
- b. Pendidik memberikan evaluasi kepada peserta didik
- c. Pendidik menyampaikan materi pembelajaran berikutnya
- d. Pendidik dan peserta didik berdoa penutup
- e. Pendidik memberi salam penutup

3. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap

Penilaian sikap dilakukan dengan lembar observasi aktivitas siswa selama kegiatan berlangsung

2. Penilaian Pengetahuan

Penilaian pengetahuan dilakukan dari hasil diskusi dan penugasan

3. Penilaian keterampilan

Penilaian Keterampilan dilakukan dari penyajian hasil diskusi kelompok.

Sidikalang, 17 Juli 2021

Mengetahui,

Kepala Sekolah SMP SWASTA HKBP SDIKALANG

Guru Mata Pelajaran

UNGKAP SIMAMORA, S.Pd

INGRID LESTARI SIHOMBING, S.Pd

LAMPIRAN 1

AKTIVITAS 2. Mengidentifikasi Berbagai Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

Terdapat berbagai jenis zat aditif yang digunakan dalam makanan dan minuman yang kita jumpai dalam kehidupan sehari-hari, yaitu pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, pengental, dan pengemulsi.

Lakukan kegiatan berikut untuk memahami berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman.

1. Sediakan 5 jenis makanan dan minuman dalam kemasan (yang mencantumkan komposisi bahan pada bungkus). Jika kamu kesulitan menyediakannya, silahkan berkolaborasi dengan teman-teman dengan memastikan tetap menjaga protokol kesehatan.
2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasan tersebut!
3. Tuliskan pada Tabel apa saja zat aditif yang ada pada produk-produk tersebut dan jenisnya.

Ananda dapat meminta bantuan kepada guru dan atau orang tua untuk menemukan informasi jenis zat aditif yang ada dalam makanan dan minuman kemasan.

Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman Kemasan

NO	MAKANAN ATAU MINUMAN	JENIS ZAT ADITIF				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Zat aditif lain

LAMPIRAN 2

Instrumen Penilaian Sikap

a. Observasi

NO	Aspek yang dinilai	3	2	1	Ket.
1	Rasa ingin tahu				
2	Tanggung jawab bila diberi tugas				
3	Menghargai pendapat orang lain				

b. Rubrik Penilaian Sikap

NO	Aspek Yang Dinilai	Rubrik
1	Menunjukkan rasa ingin tahu	3. Mempunyai rasa ingin tahu yang besar, antusias, aktif dalam pengamatan 2. Mempunyai rasa ingin tahu, tidak terlalu antusias, Dan kurang aktif dalam pengamatan 1. Tidak punya rasa ingin tahu, tidak berantusias, tidak mengadakan pengamatan
2	Tekun dan tanggung jawab dalam belajar	3. tekun dalam menyelesaikan tugas dengan hasil terbaik serta bertanggung jawab dalam kegiatan yang sedang dilakukan. 2. sudah berusaha untuk mendapatkan hasil yang baik , namun belum menunjukkan hasil terbaiknya. 1. Tidak berusaha sungguh – sungguh untuk bisa melakukan dan mendapatkan hasil yang baik.
3	Menghargai pendapat orang lain	3. Dalam setiap kesempatan dapat mengemukakan gagasan dan menghargai pendapat teman yang lain 2. tidak mengemukakan gagasan, tetapi menghargai pendapat orang lain 1. Tidak mengemukakan gagasan dan tidak menghargai pendapat orang lain.

Keterangan Penskoran

Berilah skor sesuai sikap tanggung jawab yang ditampilkan oleh peserta didik, dengan kriteria sbb :

- 3 = jika sering berperilaku dalam kegiatan
- 2 = jika kadang- kadang berperilaku dalam kegiatan
- 1 =jika tidak pernah berperilaku dalam kegiatan

$$SKOR\ AKHIR = \frac{SKOR\ PEROLEHAN \times 100}{SKOR\ MAKSIMAL}$$

PREDIKAT	NILAI
SANGAT BAIK (SB)	80 - 100
BAIK (B)	70 - 79
CUKUP (C)	60 - 69
KURANG (K)	>60

LAMPIRAN 3

Instrumen Penilaian Pengetahuan

1. Jawablah Pertanyaan berikut

1. Tuliskan 4 zat aditif yang ditambahkan pada makanan dan fungsi masing-masing
2. Jelaskan efek bahan pewarna pada makanan dan minuman segar dan kemasan bagi manusia!

KUNCI JAWABAN DAN PESNKORAN

JAWAB :

1. Zat Aditif yang ditambahkan pada makanan adalah :
 - a. Pewarna : Agar penampilan makanan lebih menarik
 - b. Pemanis : Meningkatkan rasa manis pada makanan
 - c. Pengawet : Menjaga daya tahan makanan agar dapat disimpan dalam waktu yang lama
 - d. Penyedap : Meningkatkan cita rasa makanan
 - e. pemberi aroma: Meningkatkan rasa/ aroma dari makanan untuk menarik perhatian konsumen
2. Efek bahan pewarna pada makanan dan minuman segar dan kemasan bagi manusia adalah :
bahan pewarna alami aman bagi kesehatan manusia, sedangkan bahan pewarna buatan, tidak semuanya aman, terkadang menimbulkan efek negatif misalnya kanker, tumor dan gangguan kesehatan lainnya

Nilai Pengetahuan (Cara Penskoran)

1. Jika nama zat aditif benar dan fungsi benar skor 2

Total nilai di soal nomor 1 = 80

2. jika benar menuliskan efek bahan pewarna bagi kesehatan skor = 20

Total skor = 100

Lampiran 4

Instrumen Penilaian Keterampilan

Praktek Penyelidikan : Mengidentifikasi Berbagai Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

NO	Keterampilan yang dinilai	Skor	Rubrik
1	Terampil dalam melakukan pengamatan	3	Pengamatannya cepat selesai
		2	Pengamatannya kurang cepat
		1	Pengamatannya lambat
2	Hasil Pengamatan yang diperoleh	3	Dapat menulis jawaban dengan tepat semua bahan yang diamati
		2	Dapat menulis jawaban dengan tepat pada sebagian besar bahan
		1	Dapat menulis jawaban tepat sebagian bahan yang diamati
	Menkomunikasikan hasil pengamatan	3	Dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik dan benar
		2	Kurang dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan dengan baik dan benar
		1	Tidak dapat mengkomunikasikan hasil pengamatan

Nilai = (Jumlah skor : skor maksimal) x 4

A : 3,67-4,00	C+ : 2,01– 2,33
A- : 3,34-3,66	C : 1,67–2,00
B+ : 3,01-3,33	C- : 1,34–1,66
B : 2,67–3,00	D+ : 1,01 –1,33
B- : 2,24–2,66	D : < 1,00