

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SMP Negeri 2 Siatas Barita
Kelas/Semester : VIII/I
Tema : Zat Aditif dan Adiktif Serta Dampaknya Terhadap Kesehatan
Sub Tema : Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan model pembelajaran Discovery siswa mampu bekerja sama untuk mengidentifikasi Zat Aditif yang terdapat dalam makanan dan minuman

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Awal (2 menit) :

1. Guru mengucapkan salam dan mengarahkan peserta didik berdoa bersama
2. Guru menanyakan kabar, mengecek kehadiran peserta didik, serta mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan ketika memulai pelajaran
3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai, garis besar cakupan materi dan kegiatan, serta lingkup penilaian
4. Peserta didik diarahkan untuk duduk dalam kelompok yang sudah dibentuk, yang terdiri dari 3-4 orang perkelompok.
5. Guru membagikan LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik) dan menjelaskan secara garis besar prosedur kerja

Kegiatan Inti (7 menit) :

1. Guru menunjukkan berbagai jenis makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh peserta didik. Lalu bertanya tentang tampilan dan rasa makanan serta minuman tersebut ?
2. Guru membimbing peserta didik dalam melakukan diskusi mengidentifikasi zat aditif pada bahan makanan yang dibawa masing-masing kelompok
3. Setiap kelompok melaporkan hasil diskusi dalam LKPD
4. Persentasi kelompok dan kelompok lain memberikan tanggapan, saran, dan kritik dengan Bahasa yang santun
5. Pendidik memberikan penguatan terhadap hasil diskusi kelas

Kegiatan Penutup (1 menit) :

1. Peserta didik beserta guru menyimpulkan kegiatan pembelajaran
2. Guru memberikan apresiasi kepada kelompok yang peserta didiknya terbaik dan aktif
3. Guru menginformasikan rencana kegiatan pembelajaran untuk pertemuan berikutnya

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis (*terlampir di lampiran 1*)
2. Penilaian Keterampilan : Unjuk Kerja (*terlampir di lampiran 2*)
3. Penilaian Sikap : Lembar Observasi (*terlampir di lampiran 3*)

Mengetahui

SMP Negeri 2 Siatas Barita

Simanampang, November 2021

Guru Mata Pelajaran



NIP. 19700508 200212 2 002

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Lucy'.

Lucy, M.Pd

NIP. 19700508 200212 2 002

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Judul : *ZAT ADITIF DALAM KEMASAN MAKANAN DAN MINUMAN*

A. Tujuan

1. Melalui Diskusi Kelompok peserta didik dapat mengidentifikasi berbagai Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

B. Bahan

1. Lima jenis makanan dalam kemasan
2. Lima jenis minuman dalam kemasan

C. Prosedur Kerja

1. Amati komposisi bahan yang terkandung dalam kemasan makanan dan minuman
2. Tuliskan pada tabel pengamatan yang telah disediakan, zat aditif apa saja yang tertulis pada kemasan makanan dan minuman tersebut
3. Isikan tabel sesuai dengan hasil diskusi kelompok

Tabel. Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman Kemasan

No	Nama Bahan, Makanan/Minuman	Jenis Zat Aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Pertanyaan diskusi

Manakah dari zat aditif tersebut yang merupakan zat aditif alami dan buatan?

D. Kesimpulan

.....
.....

Nama Anggota Kelompok :

1.

2.

3.

4.

TES TERTULIS

A. Essay Test

1. Apakah yang dimaksud dengan Zat Aditif ?
2. Jelaskan tujuan pemberian Zat Aditif pada makanan !
3. Zat Aditif dapat ditemukan dalam bahan makanan sebagai apa saja ?
4. Tuliskan contoh Zat Aditif Alami yang digunakan sebagai :
 - a. Pewarna makanan
 - b. Pemanis makanan
 - c. Pengawet makanan
 - d. Penyedap makanan
5. Jelaskan hal-hal yang harus diperhatikan pada makanan kemasan sebelum mengkonsumsinya !

B. Kunci Jawaban

No	Jawaban	Skor
1	Zat Aditif adalah zat yang ditambahkan pada makanan dan minuman untuk meningkatkan kualitas, keawetan, lezatan, dan kemenarikan pada makanan dan minuman.	20
2	Pemberian Zat Aditif pada makanan bertujuan untuk : <ol style="list-style-type: none">1. Mempertahankan nilai gizi makanan2. Membuat makanan tampak lebih menarik3. Meningkatkan cita rasa makanan4. Membuat makanan menjadi lebih tahan lama atau tidak cepat basi dan busuk	20
3	Zat aditif dalam makanan sebagai bahan pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, pengental, dan pengemulsi	20
4	Contoh Zat Aditif alami yang digunakan sebagai: <ol style="list-style-type: none">a. Pewarna makanan : kunyit, daun suji, daun pandan, bit, bunga telang, buah nagab. Pemanis makanan : gula aren, gula tebu, madu	

	c. Pengawet makanan : bawang putih, garam, cuka, gula, kluwak, kayu manis, Penyedap makanan : gula, garam	
5	Hal-hal yang harus diperhatikan pada makanan kemasan sebelum mengkonsumsinya adalah sebagai berikut : <ul style="list-style-type: none"> a. Keadaan kemasan makanan b. Tanggal Kadaluwarsa c. Kandungan atau komposisi bahan kimia yang ada d. Terdaftar atau tidak di Departemen Kesehatan dalam hal ini Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) 	20

Total Skor : 100

Lampiran 2 : Penilaian Keterampilan

No	Nama Siswa	Aspek Keterampilan yang dinilai				Rata-rata skor
		Kemampuan mengidentifikasi	Komunikasi dalam diskusi	Keaktifan dalam diskusi	Penyajian laporan	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Skor diisi dari angka 0 – 100

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Tabel. Hasil Observasi Penilaian Sikap Siswa

No.	Nama Siswa	Disiplin	Komunikasi dengan Teman	Keaktifan dalam Diskusi	Penyajian Laporan	Bekerja sama
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						

Skor diisi dengan nilai angka 1-4

1 = kurang

2 = cukup

3 = baik

4 = sangat baik