

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Donorojo
Kelas / Semester : VIII / 1 (Satu)
Tema : Zat Aditif dan Adiktif
Sub Tema : Zat Aditif Pada Makanan dan Minuman
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 1 kali pertemuan

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran dengan Pendekatan *Scientific Learning* peserta didik dapat :

1. menjelaskan fungsi penambahan zat aditif dengan tepat
2. mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman dengan tepat
3. membedakan zat aditif alami dan buatan dengan tepat

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Kegiatan Pendahuluan (2 Menit)	
a. Membuka pelajaran dengan salam, meminta siswa untuk berdoa, memeriksa kehadiran siswa, dan memastikan kondisi siswa dengan baik, menyiapkan siswa untuk belajar	
b. Mengaitkan materi pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi selanjutnya.	
c. Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan & manfaat) dengan mempelajari materi Zat Aditif	
d. menyampaikan tujuan pembelajaran, kegiatan yang akan dilakukan, dan penilaian yang akan dilakukan	
2. Kegiatan Inti (6 menit)	
Mengamati	Peserta didik mengamati gambar yang disajikan, kemudian mendiskusikan hal-hal yang diketahui dari gambar tersebut
Menanya	Mengarahkan peserta didik untuk mengidentifikasi dan mengajukan pertanyaan tentang komposisi makanan yang diamati berkaitan zat tambahan yang ada di dalamnya
Megumpulkan informasi	Peserta didik dibentuk dan dibimbing dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai Zat Aditif melalui LKPD dan mencatat hasil pengamatan
Mengasosiasi	Peserta didik mengidentifikasi komposisi zat aditif dan menganalisis fungsi dan dampaknya bagi tubuh melalui dan menghubungkannya dengan konsep dari berbagai sumber
Mengkomunikasikan	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
Kegiatan Penutup (2 menit)	
a. Peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait Zat Aditif, kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami	
b. Merefleksi kegiatan pembelajaran, melakukan evaluasi pembelajaran, menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya yaitu zat adiktif dan menutup pembelajaran dengan berdoa dan salam	

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Sikap : Observasi (lampiran 1)
2. Pengetahuan : Tes tertulis (lampiran 2)
3. Keterampilan : Unjuk Kerja (lampiran 3)

Mengetahui,
Kepala SMP Negeri 1 Donorojo

Jepara, Januari 2022
Guru Mata Pelajaran IPA

Pahlurronji, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19720101 199802 1 009

Umdatus Salik, S.Pd.
NIP. 19850707 200902 2 003

Lampiran 2
Penilaian Pengetahuan

Indikator soal	No	Butir soal	Level kognitif	Jawaban	Rubric penskoran	
Peserta didik dapat menyebutkan jenis zat aditif	1	Di bawah ini merupakan bahan aditif, <i>kecuali</i> A. bahan pengental B. bahan pemanis C. bahan pencuci D. bahan pengemulsi	C1	C	Betul 1 Salah 0	
Disajikan pernyataan, peserta didik diminta untuk menganalisis jenis zat aditif yang tepat untuk pernyataan tersebut.	2	Tujuan penggunaan zat aditif adalah untuk meningkatkan kualitas dan cita rasa pangan. Sirup beraroma lemon adalah salah satu contoh jenis zat aditif yang ditambahkan ke dalam minuman. Zat aditif tersebut berfungsi sebagai A. perisa B. perasa C. pemanis D. penyedap	C4	B	Betul 1 Salah 0	
Disajikan salah satu contoh zat aditif pada makanan, peserta didik dapat menentukan fungsinya	3	Salah satu kegunaan natrium benzoate dalam minuman atau makanan ringan adalah A. Mencegah agar jamur kepanas makanan tidak membusuk B. Memperpanjang daya tahan minuman C. Mencegah agar minyak tidak menjadi tengik D. Memberi warna yang menarik pada makanan	C3	B	Betul 1 Salah 0	
Disajikan sebuah komposisi makanan peserta didik dapat mengidentifikasi pewarna buatan yang digunakan dalam makanan tersebut	4	Perhatikan tabel komposisi cookies berikut ini! <table border="1" data-bbox="495 1375 1279 1522"> <tr> <td>Cokelat pasta, telur, tepung terigu, margarin (Anato CI 75120 dan kurkumin 75300, antioksidan BHA dan Askorbil Palmitat), Amonium Hidrogen Karbonat, Garam.</td> </tr> </table> Dari tabel di atas, yang berperan sebagai pewarna adalah.... A. telur dan tepung terigu B. cokelat pasta dan Ammonium Hidrogen Karbonat C. Anato ci 75120 dan Kurkumin 75300 D. BHA dan Askorbil Palmitat	Cokelat pasta, telur, tepung terigu, margarin (Anato CI 75120 dan kurkumin 75300, antioksidan BHA dan Askorbil Palmitat), Amonium Hidrogen Karbonat, Garam.	C2	C	Betul 1 Salah 0
Cokelat pasta, telur, tepung terigu, margarin (Anato CI 75120 dan kurkumin 75300, antioksidan BHA dan Askorbil Palmitat), Amonium Hidrogen Karbonat, Garam.						
Peserta didik dapat menyebutkan contoh zat aditif buatan	5	Perhatikan beberapa pemanis berikut ini! 1) madu 2) aspartam 3) sakarin 4) glukosa Pemanis yang termasuk ke dalam zat aditif buatan adalah A. 1) dan 2) B. 2) dan 3) C. 3) dan 4) D. 1) dan 4)	C2	B	Betul 1 Salah 0	

Lampiran 3

Penilaian Keterampilan

1. Pemetaan Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator	Tujuan
4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan.	4.6.1 Membuat infografik tentang zat aditif pada makanan dan minuman kemasan	Melalui kegiatan diskusi dan pengamatan komposisi peserta didik dapat menyajikan informasi kandungan zat aditif makanan dan kemasan

2. Kisi Penilaian Keterampilan produk

No.	Indikator Penilaian	Rubrik	Skor
1	Desain	Kemasan jelas dan ada keterangan	4
		Kemasan jelas, tidak ada keterangan	3
		Kemasan rusak, ada keterangan	2
		Kemasan rusak, tidak ada keterangan	1
2	Kerapian	Model benar, letak proporsional	4
		Model benar, letak tidak proporsional	3
		Model tidak benar, letak proporsional	2
		Model tidak benar, letak tidak proporsional	1
3	Fungsi konsep	Uraian kandungan benar, berfungsi sesuai dengan konsep	4
		Uraian kandungan benar, tidak sesuai dengan konsep	3
		Uraian kandungan tidak benar, tidak sesuai konsep	2
		Tidak ada uraian	1

3. Lembar Penilaian Keterampilan

LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN PRODUK

Petunjuk :

- Penilaian keterampilan berupa keterampilan membuat produk
- Penilaian dilakukan terhadap masing-masing peserta didik.
- Penilaian terhadap keterampilan peserta didik diberikan dengan memberi tanda cek (√) pada kolom skor yang tersedia pada tabel.
- Pemberian skor nilai didasarkan atas rubrik yang memenuhi.

No	Indikator Keterampilan	Skor	Nomor Presensi Peserta Didik					
			Klmpk 1	Klmpk 2	Klmpk 3	Klmpk 4	Klmpk 5	Klmpk 6
1	Desain	4						
		3						
		2						
		1						
2	Kerapian	4						
		3						
		2						
		1						
3	Fungsi konsep	4						
		3						
		2						
		1						
Skor perolehan								
Nilai = $\frac{\text{skor perolehan}}{\text{skor maksimal}} \times 100$								