

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMPN 1 Jatinangor
 Kelas / Semester : VIII/1
 Tema : Zat aditif dan adiktif serta dampaknya
 Sub.Tema : Zat Aditif Pada Makanan dan Minuman
 Pembelajaran Ke- : 2
 Alokasi Waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah mengamati komposisi kandungan zat pada kemasan makanan dan minuman peserta didik dapat *mengidentifikasi* macam-macam dan jenis zat aditif dengan benar.
2. Melalui kegiatan diskusi peserta didik dapat *menjelaskan* fungsi bahan aditif yang ada dalam makanan dan minuman dengan benar.
3. Peserta didik dapat *mempresentasikan* hasil identifikasi zat aditif pada makanan dan minuman dengan benar.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pendahuluan (waktu: 1 Menit)	
Guru	Peserta didik
<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan salam • Berdoa • Mengecek kehadiran peserta didik • Melakukan apersepsi melalui tanya • Menyampaikan tujuan pembelajaran • Memotivasi peserta didik manfaat mempelajari zat aditif dan akan memberikan reward bagi peserta didik/ kelompok terbaik 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjawab salam • Berdoa • Merespon absensi • Merespon pertanyaan guru • Menyimak • Menyimak • Termotivasi
Kegiatan Inti (waktu :7 Menit)	
Guru	Peserta didik
<p>a.stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meminta peserta didik berkelompok • Membagikan LKPD • Meminta peserta didik untuk membaca LKPD <p>b. identifikasi masalah <i>Zat aditif apa yang kalian temukan pada makanan dan minuman segar maupun kemasannya ?Fungsi dan jenis zat aditif yang kalian temukan?</i></p> <p>c. pengumpulan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengawasi, membimbing, dan melakukan penilaian sikap dan keterampilan 	<p>a.stimulus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Duduk berkelompok sesuai arahan guru • Menerima LKPD • Membaca LKPD <p>b. identifikasi masalah <i>masalah yang harus mereka selesaikan menemukan zat aditif pada makanan dan minuman segar maupun kemasan yang mereka bawa.</i></p> <p>c. pengumpulan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peserta didik dengan teliti dan tanggung jawab mengidentifikasi/ mengumpulkan data/ informasi tentang zat aditif pada makanan dan minuman

<p>d. pengolahan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengawasi dan membimbing peserta didik saat mengolah data <p>e. verifikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Meminta peserta didik untuk mempresentasikan hasil kerja kelompoknya • Memberikan kesempatan kepada kelompok lain untuk mengemukakan pendapat atas presentasi tersebut <p>f. generalisasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menarik kesimpulan 	<p>segar maupun kemasan, dan fungsi zat aditif tersebut tersebut</p> <p>d. pengolahan data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bekerjasama dan berdiskusi saat menyelesaikan tugas-tugas pada LKPD <p>e. verifikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil kerja kelompoknya • Menanggapi pertanyaan atau pendapat kelompok lain <p>f. generalisasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Berdasarkan hasil verifikasi maka zat aditif yang ditemukan pada makanan dan minuman yang kalian bawa adalah
Kegiatan Penutup (2Menit)	
Guru	Peserta didik
<ul style="list-style-type: none"> • Memberi penghargaan berupa pujian kepada kelompok yang berkinerja baik • Guru bersama peserta didik membuat rangkuman pelajaran • Melaksanakan penilaian untuk mengetahui ketercapaian pembelajaran • Memberikan umpan balik dan erencanakan tindak lanjut (Remedial dan Pengayaan) • Memberikan tugas kepada peserta didik berupa mencari informasi dampak penggunaan zat aditif • Berdoa bersama dan memberi salam 	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan apresiasi pada kelompok yang mendapat penghargaan • Guru bersama peserta didik membuat rangkuman pelajaran • Menjawab pertanyaan/evaluasi • Menyimak penjelasan guru • Mencatat tugas selanjutnya • Berdoa dan salam

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian

- Teknik Penilaian:
 - a. Penilaian Sikap : Observasi
 - b. Penilaian Pengetahuan : Tes Tertulis
 - c. Penilaian Keterampilan : *Performance*/kinerja

- Bentuk Penilaian:
 - a. Observasi : Lembar pengamatan aktivitas peserta didik
 - b. Tes tertulis : Uraian dan lembar soal
 - c. Unjuk kerja : Lembar penilaian presentasi

LAMPIRAN

a. Sikap

Penilaian Observasi

Penilaian observasi berdasarkan pengamatan sikap dan perilaku peserta didik sehari-hari, baik terkait dalam proses pembelajaran maupun secara umum. Pengamatan langsung dilakukan oleh guru. Berikut contoh instrumen penilaian sikap

Keterangan :

- BS : Bekerja Sama
- TJ : Teliti/Tanggung Jawab
- DS : Disiplin

Catatan :

1. Aspek perilaku dinilai dengan kriteria:

No	Nama Siswa	Aspek Perilaku yang Dinilai			Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
		BS	TJ	DS			
1	
2	
dst							

100 = Sangat Baik

75 = Baik

50 = Cukup

25 = Kurang

2. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria = $100 \times 3 = 300$

3. Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai = $\text{Jumlah Skor} : 3 = \text{predikat}$

4. Kode nilai / predikat :

75,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)

50,01 – 75,00 = Baik (B)

25,01 – 50,00 = Cukup (C)

00,00 – 25,00 = Kurang (K)

b. Pengetahuan

- Tertulis Pilihan Ganda

- Instrumen Tes

Jawablah pertanyaan berikut dengan memberikan tanda (X) pada jawaban yang paling tepat!

No	Soal
1.	Suatu zat yang ditambahkan ke dalam makanan untuk keperluan tertentu di sebut a. zat adiktif b. zat selektif c. zat aditif d. zat favorit
2.	Daun pandan, kunyit, wortel, daun suji, adalah contoh zat aditif alami yang berfungsi sebagai a.pemanis b. pewarna c. pengawet d. penyedap
3.	Zat aditif yang berfungsi sebagai pemanis, pengawet, dan penyedap berturut-turut adalah a. sakarin, natrium benzoat, dan monosodium glutamat b. natrium benzoat, sakarin, dan monosodium glutamat c. aspartam, asam sitrat, dan amil asetat d. oktil asetat, natrium benzoat, dan sakarin
4.	Zat aditif makanan sintesis dapat menimbulkan bahaya, karena a. menimbulkan berbagai penyakit b. membuat makanan mudah dicerna

	c. menimbulkan rasa lapar terus menerus d. mengurangi nilai gizi
5.	Antioksidan dapat mencegah ketengikan bahan yang mengandung lemak, karena a. mematikan mikroorganisme b. menyediakan oksigen untuk oksidasi c. menghambat pertumbuhan mikroorganisme d. menghambat proses oksidasi

c. Keterampilan

- Penilaian Presentasi Hasil Kerja Kelompok
Contoh instrumen penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada instrumen penilaian ujian keterampilan berbicara sebagai berikut:

Instrumen Penilaian

No.	Aspek yang Dinilai	Sangat Baik (100)	Baik (75)	Kurang Baik (50)	Tidak Baik (25)
1.	Menggunakan bahasa yang baik dan benar				
2.	Penguasaan materi presentasi				
3.	Ekspresi				
4.	Kemampuan menjawab pertanyaan				
5.	Pelafalan kata				
6.	Kerapihan penulisan/penyajian data				

Kriteria penilaian (skor)

100 = Sangat Baik

75 = Baik

50 = Kurang Baik

25 = Tidak Baik

Cara mencari nilai (N) = Jumlah skor yang diperoleh siswa dibagi jumlah skor maksimal dikali skor ideal (100)



Mengetahui
Kepala Sekolah

U. Udin Samsudin, S.Pd
NIP. 19631404 198403 1 002

Jatinangor, 5 Januari 2022
Guru Mata Pelajaran IPA

Hj. Nurhayati, M.Pd
NIP 197509302000032002

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) ZAT ADITIF PADA MAKANAN DAN MINUMAN

Nama :

Kelas :

Tujuan:

1. Mengidentifikasi macam-macam zat aditif pada makanan dan minuman.
2. Mengelompokkan jenis zat aditif pada makanan dan minuman.
3. Menjelaskan fungsi zat aditif pada makanan dan minuman.



Alat :

1. Alat tulis
2. LKPD

Bahan :

1. Makanan dan minuman
2. Bungkus/kemasan makanan dan minuman

Pada pertemuan sebelumnya kalian ditugaskan:

- *untuk bertanya bahan-bahan untuk membuat makanan dan minuman yang kalian bawa kepada penjualnya.*
- *membawa bungkus/kemasan makanan dan minuman instan.*

Langkah Kerja:

1. Amati makanan dan minuman serta bungkus/kemasan makanan dan minuman instan yang kamu bawa!
2. Identifikasi macam-macam dan jenis zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman serta bungkus/kemasan makanan dan minuman yang kalian bawa.
3. Kelompokkan macam-macam zat aditif (pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, pemberi aroma, pengental, pengemulsi) dan jenis zat aditif pada makanan dan minuman yang kamu identifikasi, tuliskan pada tabel!.
4. Diskusikan bersama anggota kelompok kalian hasil identifikasi dan pengelompokkan macam dan jenis zat aditif tersebut.

Tabel Pengamatan

No	Makanan atau Minuman	Nama Zat Aditif	Fungsi Zat Aditif	Jenis Zat Aditif	
				alami	buatan
exs	Cendol	Gula merah	Pemanis	v	
1.					
2.					

Kesimpulan :

(Buat kesimpulan sesuai tujuan kegiatan pengamatan yang kalian lakukan!)

Berdasarkan hasil pengamatan kalian dapat disimpulkan bahwa :

Presentasikan hasil kerja kelompok kalian!