

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 1 Garawangi
Kelas / Semester : VIII/ 1
Tema : Zat Aditif dan Zat Adiktif
Sub Tema : Zat Aditif pada makanan dan minuman
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 10 menit

- **Kompetensi Inti :**

- K3 : Memahami dan menerapkan pengetahuan factual, konseptual, procedural dan metakognitif pada tingkat teknis dan spesifik sederhana berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan dan kenegaraan terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
- K4 : Menunjukkan keterampilan menalar, mengolah dan menyaji secara kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif dan komunikatif, dalam ranah konkret dan ranah abstrak sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang teori.

- **Kompetensi Dasar :**

- 3.7 Mendeskripsikan zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman (segar dan dalam kemasan) dan zat adiktif-psikotropika serta pengaruhnya terhadap kesehatan.
- 4.7 Menyajikan data, informasi dan mengusulkan ide pemecahan masalah untuk menghindari terjadinya penyalahgunaan zat aditif dalam makanan dan minuman serta zat adiktif-psikotropika

- **Materi** : Zat aditif pada makanan

A. Tujuan Pembelajaran :

Melalui kegiatan pembelajaran dengan pendekatan saintifik dan model *Discovery Learning* siswa dapat :

1. Menjelaskan zat aditif pada makanan dengan baik
2. Mengidentifikasi bahan-bahan pewarna, pemanis, pengawet, penyedap alami dan buatan berdasarkan komposisi yang tercantum dalam kemasan makanan dan minuman

B. Kegiatan Pembelajaran :

Tahap Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Alokasi Waktu
1. Kegiatan Pendahuluan		

Pendahuluan (persiapan/orientasi)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengucapkan salam dan bersama-sama berdoa sebelum pembelajaran dimulai. 2. Mengabsen kehadiran siswa. 	1'
Apersepsi	1. Guru menanyakan kepada siswa pernahkah kalian bertemu dengan para penjual makanan dan minuman setelah pulang sekolah? Bagaimana menurut pendapatmu tentang tampilan dan rasa makanan dan minuman yang mereka jual?	
Motivasi	1. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
2. Kegiatan Inti		
<i>Stimulation</i> (<i>pemberian rangsangan</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memperlihatkan beberapa makanan dan minuman dalam kemasan kepada siswa 2. Guru menanyakan kepada siswa "pernahkan kalian mengamati komposisi dari makanan yang kamu beli? Selain bahan makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak serta vitamin dan mineral, bahan atau zat apa lagi yang ada dalam kemasan?" 	8'
<i>Problem statemen</i> (<i>identifikasi masalah</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dibagi ke dalam 6 kelompok kerja. 2. Guru meminta setiap kelompok siswa untuk membaca komposisi pada kemasan makanan dan minuman yang mereka bawa, tuliskan bahan aditif apa saja yang ada pada produk makanan dan minuman tersebut, kelompokkan zat aditif yang ditemukan pada komposisi makanan dan minuman berdasarkan fungsinya . Tuliskan pada kolom yang sudah di sedikan pada LKS. 3. Guru membimbing proses identifikasi zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman 	
<i>Data collection</i> (<i>pengumpulan data</i>)	1. Guru meminta siswa untuk berusaha mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya mengenai hal-hal yang berkaitan dengan identifikasi zat aditif.	
<i>Data processing</i> (<i>pengolahan data</i>)	1. Setelah mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya mengenai hal-hal yang berkaitan dengan identifikasi , guru meminta siswa menganalisis identifikasi zat aditif yang mereka temukan pada kemasan makanan dan minuman yang mereka bawa	

<p>Verification (<i>pembuktian</i>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setiap kelompok bergantian secara berpasangan mempresentasikan hasil pekerjaan kelompoknya. 2. Kelompok lain mencatat hal-hal yang penting, lalu mengajukan pertanyaan dan saran kepada kelompok penyaji. 3. Kelompok penyaji memberikan tanggapan dan sanggahan secara berkelompok. Seluruh anggota kelompok berkontribusi menjawab pertanyaan dari kelompok lain. 4. Secara individu peserta didik mencatat semua hasil diskusi kelompok, baik presentasi kelompoknya maupun hasil presentasi kelompok lain. 5. Guru memberikan penguatan-penguatan dan resume kecil terhadap semua persoalan yang didiskusikan. 	
<p>Generalization (<i>menarik kesimpulan</i>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Berdasarkan hasil pembelajaran, stimulus, identifikasi, pengumpulan data, pengolahan data, dan verifikasi, peserta menuliskan : <ol style="list-style-type: none"> a. Dapat mengelompokkan zat aditif berdasarkan fungsinya pewarna, pengawet, pemanis dan penyedap. 	
<p>3. Kegiatan Penutup</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru dan peserta didik menyimpulkan pembelajaran tentang Zat aditif pada makanan 2. Peserta didik dan guru melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilakukan. 3. Peserta didik mengakhiri kegiatan pelajaran dengan mengucapkan rasa syukur dan mengucapkan terima kasih kepada pendidik. 		<p>1'</p>

C. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian sikap
2. Pegetahuan
3. Keterampilan

Guru Mata Pelajaran

ELI HERLIYAWATI, M.Pd.

LAMPIRAN :

1. Penilaian sikap

Instrumen penilaian sikap

No	Nama Siswa	Aspek yang dinilai				Jumlah Skor	Skor sikap	Kode nilai
		BS	JJ	TJ	DS			
1.								
2.								
3.								

Keterangan : BS = bekerja sama, JJ =Jujur , TJ = Tanggung jawab, DS = Disiplin

Catatan :

1. Aspek perilaku yang dinilai dengan kriteria :

100 = sangat baik

75 = baik

50 = cukup

25 = kurang

2. Skor maksimal =jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria = $100 \times 4 = 400$

3. Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai $C / 275 ; 4 = 68,75$

4. Kode nilai predikat :

75,01 – 100,00 = sangat baik

50,01 – 75,00 = baik

25,01 – 50,00 = cukup

00,00 – 25,00 = kurang

2. Pegetahuan bentuk tes : Tes tulis (uraian)

Soal :

1). Jelaskan fungsi dari masing-masing zat aditif berikut !

- Pewarna
- Pengawet
- Pemanis
- Penyedap

2). Jelaskan bahaya dari masing-masing zat aditif makanan buatan berikut terhadap kesehatan bila digunakan secara berlebihan!

- Pewarna
- Pengawet
- Pemanis
- Penyedap

3. Keterampilan

Instrument penilaian keterampilan mengkomunikasikan hasil diskusi

No	Aspek yang dinilai	100	75	50	25
1.	Kemampuan menyampaikan materi diskusi				
2.	Kemampuan penggunaan tata bahasa				
3.	Kemampuan menjawab pertanyaan				
4.	Kemampuan menyelesaikan masalah				
5.	Kemampuan mengemukakan pendapat				

Keterangan :

100 = Sangat baik

75 = Baik

50 = Kurang baik

25 = Tidak baik