

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

Sekolah : SMP Negeri 3 Polanharjo  
Mata Pelajaran : IPA  
Kelas/Semester : VIII / Ganjil  
Materi Pokok : Zat Aditif Pada Makanan dan Minuman  
Alokasi Waktu : 80 Menit

**A. Tujuan Pembelajaran**

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat:

1. Menjelaskan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman
2. Mengidentifikasi berbagai jenis zat aditif pada kemasan/bungkus makanan dan minuman yang sering dikonsumsi anak-anak seperti zat pewarna, penyedap, pemanis, dan pengawet
3. Menganalisa komposisi yang tertulis pada makanan ringan dan minuman melalui kerja kelompok

**B. Langkah-Langkah Pembelajaran**

<b>Kegiatan Pendahuluan (15 Menit)</b>	
Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik	
Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi selanjutnya.	
Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh manfaat dengan mempelajari materi : <i>Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman.</i>	
Menyampaikan motivasi menunjukan sebuah makanan ringan. Guru memancing peserta didik mengajukan pertanyaan : Pernahkah mereka memperhatikan komposisi zat yang ada pada makanan ini ? Tahukah mereka zat apa saja yang mereka makan ? Amankah semua zat yang ada pada makanan ini bagi tubuh kita ?	
Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
<b>Kegiatan Inti ( 40 Menit )</b>	
<b>Kegiatan Literasi</b>	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi <i>Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman.</i>
<b>Critical Thinking</b>	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, melalui pertanyaan berkaitan dengan materi <i>Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman.</i>
<b>Collaboration</b>	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai <i>Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman.</i>
<b>Communication</b>	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
<b>Creativity</b>	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait <i>Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman.</i> Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
<b>Kegiatan Penutup (25 Menit)</b>	
Peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran.tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.	
Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran.tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.	

**C. Penilaian Hasil Pembelajaran**

1. Penilaian Pengetahuan; Teknik Penilaian: Tes Uraian
2. Penilaian Keterampilan; Penilaian Praktek

Klaten, Mei 2021

Mengetahui  
Kepala Sekolah SMPN 3 Polanharjo

Guru Mata Pelajaran

Suroso, S.Ag.M.PdI  
NIP. 19680424 199802 1 001

Siti Nor Hasanah, S.Pd  
NIP.19720623 200012 2 003

## Lampiran :

### A. SOAL URAIAN

1. Jelaskan perbedaan antara zat aditif alami dan buatan, berikan masing masing contohnya minimal 2 macam!
2. Perhatikan data zat tambahan pada makanan dibawah ini!  
Wortel –kayu manis-Natrium benzoat – garam- merica – masako –Eritrocin Melani – sakarin –  
bawang putih – Lombok – gula pasir – sereh – aspartame – MSG  
Kelompokkan bahan tambahan tersebut kedalam jenis adiktif dengan benar!

### B. LEMBAR KERJA SISWA



#### LEMBAR KERJA SISWA :

#### A. Tujuan:

1. Melalui pengamatan komposisi pada kemasan makanan dapat mengetahui macam- macam zat aditif
2. Melalui pengamatan komposisi pada kemasan makanan dapat mengelompokkan jenis zat aditif
3. Melalui pengamatan komposisi pada kemasan makanan mengetahui zat aditif alami dan buatan

#### B. Alat dan Bahan

##### 1. Alat

- a. Alat tulis
- b. Lembar kerja siswa

##### 2. Bahan

1. Bungkus makanan/minuman kemasan

#### C. Cara Kerja:

1. Amati zat aditif pada komposisi bungkus makanan kemasan yang di bawa siswa
2. Kelompokkan macam zat aditif (pewarna, pengawet, pemanis, dan penyedap,) yang sudah dimasukkan ke dalam tabel hasil identifikasi
3. Didiskusikan secara kelompok!

#### D. Lembar Pengamatan

No	Nama Makanan/Minuman	Nama zat aditif			
		Pewarna	Pemanis	Penyedap	Pengawet
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

#### PERTANYAAN

1. Dari hasil pengamatan, sebutkan jenis-jenis zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan dan kemasan minuman. Sebutkan masing masing ?
2. Sebutkan Zat aditif alami dan buatan golongan Pemanis, Pewarna, Penyedap dan Pengawet
3. Apa Fungsi dari zat aditif pada makanan atau minuman ?
4. Apakah berbahaya zat adiktif buatan untuk tubuh kita! Beri alasannya!
5. Berdasarkan analisa kelompokmu, dari berbagai macam makanan dan minuman, manakah makanan yang paling sedikit mengandung zat aditif buatan?

