

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMPN 1 Ganeas  
Kelas/Semester : VIII/ Ganjil  
Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta Dampaknya  
Sub Tema : Zat Aditif pada Makanan  
Alokasi waktu : 10 menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui pendekatan CTL(*Contextual Teaching and Learning*) dengan metode praktikum, peserta didik dapat :

1. Mengidentifikasi zat aditif alami dan buatan pada makanan kemasan
2. Mengidentifikasi ada tidaknya kandungan boraks pada makanan

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>- Peserta didik mengucapkan salam dan berdoa</li><li>- Guru memeriksa kehadiran peserta didik dan memberi ice breaking.</li><li>- Guru memberikan motivasi melalui penayangan video tentang berita ditemukannya zat berbahaya pada makanan.</li><li>- Peserta didik diminta memberikan pendapat tentang video yang sudah ditayangkan.</li><li>- Guru melakukan apersepsi dengan mengaitkan materi yang akan dipelajari dengan materi sebelumnya</li><li>- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran serta manfaat yang diharapkan setelah pembelajaran berlangsung</li></ul>	2'
Kegiatan Inti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Literasi Peserta didik membaca LAPD yang diberikan dan memahami apa yang akan dikerjakan</li><li>• Berpikir kritis (<i>Chritical Thingking</i>)<ul style="list-style-type: none"><li>- Peserta didik melakukan praktikum sesuai LAPD yang diberikan</li><li>- Peserta didik menjawab pertanyaan pertanyaan pada LAPD berdasarkan hasil diskusi dan percobaan yang dilakukannya</li></ul></li><li>• Kolaborasi (<i>Collaboration</i>)<ul style="list-style-type: none"><li>- Peserta didik mendiskusikan pertanyaan pada LAPD serta menarik kesimpulan</li></ul></li><li>• Komunikasi( <i>Communication</i> )<ul style="list-style-type: none"><li>- Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi dan percobaannya</li><li>- Peserta didik menanggapi presentasi temannya</li><li>- Guru menanggapi hasil presentasi dan dikusi kelas serta memberikan penguatan materi</li></ul></li><li>• Kreativitas<ul style="list-style-type: none"><li>- Peserta didik diberi kesempatan bertanya</li><li>- Peserta didik diminta menyampaikan pendapatnya tentang manfaat praktik yang sudah dilakukan dan kemungkinan untuk menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari</li></ul></li></ul>	6'

Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru membimbing peserta didik untuk menyimpulkan materi pembelajaran</li> <li>- Peserta didik diminta menjawab beberapa pertanyaan tertulis</li> <li>- Guru menugaskan peserta didik untuk mempelajari materi zat adiktif</li> </ul>	2'
------------------	---	----

**C. PENILAIAN PEMBELAJARAN**

1. Penilaian Pengetahuan  
Tes tertulis : Soal Pilihan Ganda 5 nomor(Lampiran 1 )
2. Penilaian Keterampilan  
Penilaian kinerja (Instrumen dan pedoman penilaian terlampir ada pada Lampiran 2 )
3. Penilaian sikap  
Jurnal penilaian sikap selama proses pembelajaran berlangsung

Mengetahui,  
Kepala Sekolah

Sumedang, 4 Januari 2022  
Guru Matpel IPA

Dr. H. Sutarman, M.Pd.  
NIP.19740308 199801 1 001

Pipih Fitrianisa, S.Pd.  
NIP. 19810803 200604 2 007

Lampiran 1 :

**Penilaian Pengetahuan**

Instrumen : Pertanyaan pilihan ganda (post tes tulis)

**Pilihlah jawaban yang paling benar !**

1. Yang tidak termasuk fungsi zat aditif pada makanan adalah....
  - a. Membuat makanan awet
  - b. Meningkatkan cita rasa makanan
  - c. Membuat makanan terlihat lebih menarik
  - d. Membuat makanan cepat busuk
2. Pewarna makanan yang bernama Tartrazin dapat digunakan untuk menghasilkan warna....
  - a. Merah
  - b. Kuning
  - c. Hijau
  - d. Biru
3. Pemanis buatan yang dapat ditemukan pada makanan kemasan yaitu....
  - a. Gula
  - b. Siklamat
  - c. Natrium Bemzoat
  - d. MSG
4. Yang termasuk bahan pemberi aroma alami adalah...
  - a. Perisa teh
  - b. Essen
  - c. Vanili
  - d. Asam askorbat
5. Yang tidak termasuk dampak buruk penggunaan boraks adalah...
  - a. Gangguan saraf
  - b. Kanker hati
  - c. Pusing dan mual
  - d. Badan jadi segar

Kunci Jawaban :

1. D
2. B
3. B
4. C
5. D

Skor = Jumlah benar X 2

Lampiran 2

**Penilaian Kinerja**

No	Aspek yang dinilai	Skor			Skor Total
		1	2	3	
1	Kelengkapan alat dan bahan				
2	Melakukan percobaan sesuai langkah kerja pada LAPD				
3	Menyajikan data hasil percobaan				
4	Menjawab pertanyaan dan membuat kesimpulan pada LAPD				
5	Kemampuan dalam presentasi				

Ket : 1 = kurang                      2 = cukup                      3= baik

Skor = Jumlah skor maksimal/15

## LAPD

### Lembar Aktivitas Peserta Didik

#### Zat Aditif pada Makanan Kemasan dan Uji Boraks

- A. Tujuan
1. Mengidentifikasi zat aditif dalam makanan kemasan
  2. Mengidentifikasi ada tidaknya boraks pada makanan
- B. Alat dan Bahan
1. Kegiatan 1  
Beberapa bungkus makanan kemasan
  2. Kegiatan 2  
-Tusuk gigi            -baso, sosis, mie basah, tahu  
-Kunyit
- C. Cara Kerja dan Hasil Pengamatan
1. Kegiatan 1
    - a. Perhatikan komposisi makanan pada bungkus makanan kemasan
    - b. Identifikasi bahan bahannya dan catat dalam tabel pengamatan

Tabel hasil pengamatan

No	Merk	Nama zat aditif	Alami/buatan	Kegunaan

2. Kegiatan 2
  - a. Ambil beberapa tusuk gigi lalu tusukkan ke dalam kunyit dan keringkan
  - b. Tusukkan ke baso, sosis mie basah
  - c. Amati perubahan warna pada tusuk gigi, jika tusuk gigi berubah jadi kemerahan maka kemungkinan makanan itu mengandung boraks

	Baso	Sosis	Mie basah
Warna tusuk gigi			

- D. Pertanyaan
1. Ada berapa golongan zat aditif buatan yang kalian temukan , golongan apa saja ?
  2. Adakah makanan yang kalian uji mengandung boraks ?
- E. Kesimpulan



