

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP Negeri 1 Watansoppeng
Mata Pelajaran : IPA
Kelas/Semester : VIII/ 1 (Satu)
KD : 3.6 Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan
4.6 Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif dan zat adiktif bagi kesehatan
Materi Pokok : Zat Aditif dan Zat Adiktif
Topik : Zat Aditif
Alokasi Waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Menjelaskan macam- macam zat aditif dalam makanan dan minuman
2. Mengidentifikasi zat aditif dalam makanan dan minuman dengan tepat
3. Membuat sebuah poster tentang dampak zat aditif dalam makanan dan minuman

B. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan Pembelajaran	Langkah-Langkah pembelajaran	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru membuka pelajaran dengan salam2. Peserta didik diminta untuk memimpin doa bersama.3. Guru mengecek kehadiran peserta didik.4. Guru memberikan appersepsi dengan menampilkan 2 jenis makanan dan minuman, apakah kalian sering mengkomsumsi ini?5. Guru mengingatkan kembali materi yang lalu.6. Guru <u>menyampaikan tujuan pembelajaran.</u>	1
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik duduk dalam kelompok belajar.2. Peserta didik mendapatkan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) .3. Peserta didik mengidentifikasi zat aditif yang tertera pada kemasan makanan dan minuman, dan membuat poster.4. Setiap kelompok melaporkan hasil diskusi dalam LKPD.5. Presentasi kelompok dan kelompok lain memberi tanggapan dan saran.6. Hasil diskusi peserta didik diberikan penguatan oleh guru.7. Peserta didik membuat kesimpulan dibimbing guru.	8
Penutup	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik diberikan apresiasi atas tampilan unjuk kerja dan poster buatan mereka.2. Peserta didik bersama guru melakukan refleksi pembelajaran dan berkomitmen untuk memperbaiki kekurangan bersama.3. Peserta didik diberikan beberapa pertanyaan pengetahuan oleh guru.4. Peserta didik diberi tahu tentang pembelajaran selanjutnya.	1

C. PENILAIAN HASIL BELAJAR

1. Teknik Penilaian

- a. Sikap Spiritual dan Sosial : observasi dengan jurnal
- b. Pengetahuan : tes tertulis
- c. Keterampilan : unjuk kerja

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Supriyadi Usman, S.Pd, M.Pd
NIP. 19700512 199412 1 004

Watansoppeng, 9 Januari 2021

Guru Mata Pelajaran

Munirah, S.Pd
NIP. 19780706 200801 2 022

Lampiran 1. Instrumen penilaian sikap spiritual dan sosial

Jurnal Sikap Spiritual dan Sosial

Nama Sekolah : SMP Negeri 1 Watansoppeng
 Kelas/Semester : VIII / 1 (satu)
 Tahun pelajaran : 2020-2021

No.	Waktu	Nama Siswa	Kelas	Catatan Perilaku	Butir Sikap	Ttd	Tindak lanjut

LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA/PRESENTASI

Kelompok	Anggota	Ketrampilan Berbicara	Ketrampilan Kolaborasi	Ketrampilan Membuat Poster

Rentang Skor setiap sikap 1-4 Rubrik

Ketrampilan Berbicara

Kriteria	Skor
Mampu menjelaskan poster dan menjawab pertanyaan teman	4
Mampu menjelaskan poster	3
Mampu menjawab pertanyaan teman	2
Tidak mampu menjelaskan poster dan menjawab pertanyaan teman	1

Rubrik Ketrampilan Kolaborasi

Kriteria	Skor
Saling melengkapi dalam penjelasan poster dan menjawab pertanyaan	4
Saling melengkapi dalam penjelasan poster	3
Saling melengkapi menjawab pertanyaan	2
Sendiri menjelaskan poster dan menjawab pertanyaan	1

Rubrik Ketrampilan Membuat Poster

Kriteria	Skor
Menampilkan produk makanan, membuat judul, menuliskan zat aditif dan dampak zat aditif	4
Menampilkan produk makanan, menuliskan zat aditif dan dampak zat aditif	3
Menampilkan produk makanan, membuat judul	2
Tidak menampilkan produk makanan, membuat judul, menuliskan zat aditif maupun dampak zat aditif	1

Tes essay

1. Tuliskan 4 jenis zat aditif yang biasa ditambahkan pada makanan !
2. Tuliskan tujuan dari pemberian zat aditif pada makanan!
3. Sebutkan nama zat aditif sintetis yang digunakan sebagai pengawet makanan!
4. Apa dampak mengkonsumsi makanan berpengawet sintetis secara berlebihan?

No.	Kunci Jawaban	Skor
1.	Pemanis, penyedap, pewarna, pengawet	25
2.	Untuk meningkatkan mutu, sifat, atau bentuk pangan.	25
3.	Asam sitrat, asam cuka, natrium propionat	25
4.	Terlalu sering mengonsumsi makanan berpengawet, khususnya pengawet buatan dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Beberapa pengawet buatan bersifat asam, dapat menambah keasaman lambung yang selanjutnya dapat mengganggu kerja lambung dan dapat menyebabkan karsinogen	25

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)
ZAT ADITIF DALAM MAKANAN/MINUMAN**

Tujuan :

1. Mengidentifikasi Zat Aditif dalam Makanan/Minuman
2. Membuat poster dampak zat aditif pada makanan/minuman

1. LANDASAN TEORI

Zat aditif atau Bahan Tambah Pangan (BPT) didefinisikan sebagai bahan yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu proses pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu, sifat, atau bentuk pangan. Berdasarkan tujuan penggunaannya pada bahan makanan, zat aditif dibedakan menjadi beberapa jenis. Di antaranya ada zat pewarna, zat pemanis, zat pengawet, zat penyedap rasa, dan zat pemberi aroma.

Zat Pewarna

Zat pewarna bertujuan untuk memberikan warna pada makanan supaya terlihat menarik. Contoh pewarna alami yaitu, warna coklat dari biji coklat, warna kuning dari kunyit, warna merah dari buah bit. Warna hijau dari daun suji atau daun pandan. Sedangkan contoh pewarna buatan yaitu Carotene (warna kuning), Ultramarine (warna biru), Titanium dioxide (warna putih), Amaranth (warna merah).

Zat Pemanis

Zat Pemanis ditambahkan ke dalam makanan atau minuman untuk memberikan rasa manis. Zat pemanis ada dua macam yaitu pemanis alami dan buatan. Pemanis alami yang diperoleh dari tumbuhan yaitu glukosa dari buah-buahan, fruktosa dari madu dan sukrosa dari batang tebu. Pemanis buatan atau sintetis contohnya sakarin, aspartam, natrium siklamat dan dulsin.

Zat Pengawet

Zat Pengawet ditambahkan ke makanan atau minuman dengan tujuan makanan atau minuman tersebut bisa tahan lama atau awet. Awet artinya makanan atau minuman bau dan rasa tidak berubah, tetap segar dan terlindung dari jamur/bakteri. Pengawet ada dua yaitu pengawet alami dan pengawet buatan. Pengawet alami contohnya garam dapur dan gula. Garam dapur digunakan untuk mengawetkan ikan atau daging agar tidak mudah busuk. Pengawet buatan contohnya, asam sitrat, asam cuka, natrium propionat.

Zat Penyedap Rasa

Zat Penyedap Rasa yaitu zat yang mampu meningkatkan cita rasa makanan, menimbah rasa nikmat. Penyedap rasa dibagi menjadi dua yaitu alami dan buatan. Penyedap rasa alami contohnya, bawang putih, bawang bombay, ketumbar, serai, pandan, daun salam, merica dan pala. Penyedap rasa buatan biasanya menggunakan MSG (Mononatrium glutamat). Contohnya, Ajinomoto, Royco, Masako.

Zat Pemberi Aroma

Zat Pemberi Aroma yaitu zat yang memberikan aroma khas pada minuman atau makanan. Zat pemberi aroma dibagi menjadi dua yaitu alami dan buatan. Pemberi aroma alami contohnya, bunga cengkeh, melati, vanili. Pemberi aroma buatan contohnya etil butirat (aroma nanas), amil kaproat (aroma apel), vanilin (aroma vanilin), dan metil antranilat (aroma buah anggur).

2. ALAT/BAHAN

- a. Kemasan makanan yang biasa dikonsumsi peserta didik
- b. Pulpen
- c. Kertas hvs dua lembar
- d. Spidol/pensil warna
- e. penggaris

3. PROSEDUR KEGIATAN

1. Bacalah komposisi makanan pada kemasan yang dibawa !
2. Tuliskan pada tabel, zat aditif apa saja yang ada pada komposisi tersebut!
3. Tentukan tiap jenis bahan tersebut, bahan aditif alami atau buatan !

No.	Produk	Pewarna		Pemanis		Pengawet		Penyedap rasa	
		Alami	Buatan	Alami	Buatan	Alami	Buatan	Alami	Buatan

4. Buatlah satu poster tentang salah satu kemasan makanan yang dibawa !
5. Presentasikan hasil diskusi dan poster kalian di depan kelas !
6. Buatlah satu kesimpulan terkait zat aditif pada makanan dan minuman !

