

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah	: SMP Tarakanita 1 Jakarta
Kelas/Semester	: VIII / Ganjil
Tema	: Zat Aditif dan adiktif serta dampaknya
Sub Tema	: Zat Aditif
Pembelajaran	: ke-2
Alokasi Waktu	: 2 Jam Pelajaran @40 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat:

1. Melalui pengamatan pada kemasan makanan dan minuman, maka peserta didik dapat mengidentifikasi jenis-jenis zat aditif sesuai fungsinya yang tertera dalam kemasan makanan dan minuman
2. Menjelaskan dampak negatif penggunaan zat aditif terhadap kesehatan jika dikonsumsi berlebihan

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

• KEGIATAN PENDAHULUAN (2 menit)

1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka, memanjatkan *syukur* kepada Tuhan Yang Maha Esa dengan berdoa untuk memulai pembelajaran.
2. Memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap **disiplin**.
3. Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya.
4. Mengingat kembali materi prasyarat dengan bertanya.
5. Mengajukan pertanyaan yang ada keterkaitannya dengan pelajaran yang akan dilakukan.
6. Memberikan motivasi dan stimulus terkait kegiatan pembelajaran hari ini tentang kandungan zat aditif dalam bahan pangan dengan bercerita maraknya penggunaan zat aditif buatan yang berbahaya.
7. Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pengaruh zat aditif alami dan buatan dalam kehidupan sehari-hari, dengan mengetahui komposisi kandungan zat aditif dalam makanan yang sering mereka konsumsi. Sehingga harapannya peserta didik bijak dalam penggunaan zat aditif .
8. Menyampaikan tujuan pembelajaran pada pertemuan yang akan dicapai dan teknik penilaian yang akan dilakukan selama pembelajaran.

- **KEGIATAN INTI (6 menit)**

1. Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada topik materi *Jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman* dengan cara : **melihat** gambar yang disajikan (tanpa atau dengan Alat)



2. Mengajak diskusi dan memberi kesempatan kepada peserta didik untuk memberikan pendapat atau argumentasi hasil mencermati gambar di atas.
3. Mengidentifikasi masalah sebanyak mungkin terkait gambar dan menuliskan masalah masalah yang ditemukan yang berkaitan dengan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.
4. Membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok kerja yang terdiri dari 4 – 5 orang yang heterogen
5. Guru membagikan LKPD kepada setiap kelompok dilanjutkan menjelaskan prosedur mengerjakan LKPD
6. Meminta peserta didik menyiapkan bungkus kemasan makanan atau minuman yang sudah di bawa dari rumah.
7. Guru membimbing peserta didik dalam pengamatan serta penelusuran informasi terkait komposisi yang ditemukan di setiap kemasan makanan maupun minuman
8. Membimbing peserta didik mengelompokkan macam macam zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan dan minuman tersebut.
9. Peserta didik mengelompokkan macam macam zat aditif pada kemasan makanan dan minuman kemudian menuliskan data hasil identifikasi pada tabel hasil pengamatan yang terdapat di LKPD
10. Peserta didik secara berkelompok menyelesaikan soal yang terdapat pada lembar kerja.
11. Masih dalam kelompok dilanjutkan menyimpulkan hasil identifikasi jenis jenis zat aditif dalam makanan dan minuman
12. Guru meminta perwakilan kelompok untuk mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.

13. Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya di depan kelas.
14. Peserta didik dari kelompok lain menyimak dan membandingkan dengan hasil diskusi kelompoknya, kemudian mengajukan pertanyaan jika ada yang belum dipahami kepada kelompok yang melakukan presentasi.
15. Guru meminta salah satu atau dua dari peserta didik yang hadir untuk menyimpulkan hasil dari diskusinya tentang zat aditif pada makanan dan minuman.

- **KEGIATAN PENUTUP (2 menit)**

1. Guru dan peserta didik bersama sama mereview hasil kegiatan pembelajaran.
2. Guru memberikan pujian/penghargaan (apresiasi).
3. Guru melakukan refleksi terkait materi yang telah diberikan.
4. Guru memberikan soal kuis kepada peserta didik tentang dampak negatif zat aditif.
5. Guru mengingatkan kepada peserta didik untuk mempelajari materi selanjutnya tentang Zat Adiktif.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap: spiritual dan sosial dilakukan selama proses pembelajaran dengan cara pengamatan dan observasi.(terlampir)
2. Penilaian pengetahuan dilakukan dengan menyelesaikan soal tertulis yang diberikan pada proses pembelajaran (terlampir)
3. Penilaian keterampilan dilakukan cara menentukan permasalahan sehari hari yang dapat diselesaikan melalui LKPD (terlampir)

Mengetahui,
Kepala SMP Tarakanita 1

Jakarta, 25 November 2021
Guru Mata Pelajaran

Emaculata Catur Tuhu S, S.Si

Emaculata Catur Tuhu S, S.Si

2. Lembar Penilaian Keterampilan

No	Aspek Keterampilan yang Dinilai	Skala				
		5	4	3	2	1
A. Persiapan						
1.	Menyiapkan bahan sesuai ketentuan dalam LKPD (kemasan makanan dan minuman)					
B. Pelaksanaan						
2.	Mencatat hasil pengamatan pada tabel yang telah disediakan					
3.	Pengolahan data hasil pengamatan					
4.	Menyimpulkan data hasil pengamatan					
C. Penyelesaian						
5.	Menyajikan hasil identifikasi dan analisis dalam bentuk tabel					

Rubrik Penilaian Keterampilan

No	Keterangan	Skor
1.	Jika siswa melakukan aspek keterampilan sangat tepat	5
2.	Jika siswa melakukan aspek keterampilan tepat	4
3.	Jika siswa melakukan aspek keterampilan agak tepat	3
4.	Jika siswa melakukan aspek keterampilan kurang tepat	2
5.	Jika siswa melakukan aspek keterampilan tidak tepat	1

3. Lembar Penilaian Pengetahuan

SOAL URAIAN

1. Disajikan gambar kemasan mie instan dengan komposisi sebagai berikut:



Keterangan

Komposisi :

Mie: *Tepung terigu, air, minyak nabati (mengandung antioksidan TBHQ), pati tapioka, garam, pengental nabati, penstabil fosfat, pengatur keasaman, pengemulsi lesitin kedelai, pewarna sintetis tartrazin Cl. Bumbu (9%): garam, gula, penguat rasa (monosodium glutamat), krimer minuman (mengandung susu), perisa sintetis, bawang bombay bubuk, perisa alami, lada bubuk, bawang putih bubuk, pengatur keasaman asam Sitrat, ekstrak ragi, penguat rasa (dinatrium 5-inosinat dan dinatrium 5-guanilat), minyak nabati (mengandung antioksidan (TBHQ), dinatrium suksinat, vitamin B3.*

Pertanyaan : Perhatikan komposisi di atas, kelompokkan jenis zat aditif sesuai fungsinya yang ditemukan dari gambar di atas!

2. Warna makanan yang menarik dapat membuat sebagian orang tertarik dan ingin mengkonsumsinya. Meski demikian, ternyata ada beberapa bahaya yang terkandung di balik warna makanan tersebut, apalagi makanan yang dijual di pinggir jalan. Sebagian warna makanan tersebut bahkan dihasilkan dari pewarna tekstil. Meski bahaya dari pewarna tekstil umumnya tidak dapat anda rasakan langsung, berbagai masalah kesehatan tetap mengintai di kemudian hari. Mengapa penggunaan bahan pewarna tekstil sangat berbahaya jika digunakan untuk makanan?

3. Jelaskan jawaban anda mengapa makanan dalam kemasan yang dijual di toko-toko sering ditambahkan bahan pengawet ?

Rubrik Penilaian

Alternatif jawaban	Penyelesaian	Skor
1	Zat aditif yang digunakan dalam tambahan makanan sesuai gambar adalah: a. Bahan Penyedap rasa : mononatrium glutamate, dinatrium 5-inosinat dan dinatrium 5-guanilat, dinatrium suksinat b. Bahan Pewarna buatan : Tartrazin Cl. c. Bahan Pengawet : antioksidan TBHQ d. Bahan Pemberi aroma : Isoamil asetat, Oktil asetat	10
2	Alasan penggunaan bahan pewarna tekstil sangat berbahaya jika digunakan untuk makanan karena bahan pewarna tekstil mengandung bahan-bahan yang tidak bisa dicerna oleh tubuh apalagi di konsumsi dan mengandung bahan beracun yang berbahaya. Bagi kesehatan tubuh manusia jika mengkonsumsi makanan yang mengandung pewarna tekstil dapat merusak organ ginjal dan hati, serta bisa menimbulkan kanker. Oleh karena itu pewarna tekstil sangat berbahaya bagi kesehatan.	20
3	Makanan dalam kemasan yang dijual di toko-toko sering ditambahkan bahan pengawet karena untuk menghambat atau mencegah penguraian, pengasaman, kerusakan, dan proses fermentasi pada makanan , yang disebabkan oleh bakteri, jamur, dan mikroba.	20
	jumlah	50

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor perolehan}}{\text{Skor maksimum}} \times 100\%$$