

Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

Sekolah : SMP Negeri 2 Blora
Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
Kelas/Semester : IX/Ganjil
Materi : Teks Khusus/label makanan/obat
Waktu : 1 x 10 menit

A. Kompetensi Inti

Pengetahuan	Keterampilan
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata	4. Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.3 Membandingkan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan beberapa teks khusus dalam bentuk label, dengan meminta dan memberi informasi terkait obat/makanan/minuman, sesuai dengan konteks penggunaannya	3.3.1 Membandingkan fungsi sosial beberapa teks khusus dalam bentuk label, dengan meminta dan memberi informasi terkait obat/makanan/minuman, sesuai konteks penggunaannya. 3.3.2 Membandingkan struktur teks beberapa teks khusus dalam bentuk label, dengan meminta dan memberi informasi terkait obat/makanan/minuman, sesuai konteks penggunaannya. 3.3.3 Membandingkan unsur kebahasaan beberapa teks khusus dalam bentuk label, dengan meminta dan memberi informasi terkait obat/makanan/minuman,

	sesuai konteks penggunaannya.
4.3 Menangkap makna secara kontekstual terkait dengan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks khusus dalam bentuk label pendek dan sederhana, terkait obat/makanan/minuman.	4.1.1 Menangkap makna secara kontekstual teks khusus dalam bentuk label, dengan meminta dan memberi informasi terkait obat/makanan/minuman, sesuai konteks penggunaannya

C. Materi Pembelajaran

Materi	Dimensi Pengetahuan			
	Faktual	Konseptual	Prosedural	Metakognitif
Pembelajaran Reguler dan Remedial				
Fungsi Sosial			Memilih obat/makanan/ minuman yang sehat dan aman, menghindari efek negatif, dan mendapatkan hasil terbaik.	
Unsur Kebahasaan	<ul style="list-style-type: none"> Istilah khusus terkait dengan produk. Kalimat imperatif. Tata bahasa: frasa nominal untuk menyebut benda, cara menyebut jumlah/ukuran. Ucapan, tekanan kata, intonasi, ejaan, tanda baca, dan tulisan tangan. 			
Struktur Teks	<ul style="list-style-type: none"> Informasi tentang obat/makanan/minuman yang dapat menumbuhkan perilaku yang termuat di KI. 	<ul style="list-style-type: none"> Dapat mencakup nama asli dan nama dagang obat, deskripsi, volume, bahan, cara menggunakan, cara menyimpan, dan tanggal kadaluarsa. 		

D. Metode Pembelajaran

- Pendekatan : *Scientific Approach*
Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
Metode Pembelajaran : Diskusi, Tanya Jawab, Brainstorming

E. Media / Bahan / Materi:

1. Selebaran Label Makanan dan Ukuran Porsi (disertakan dengan pelajaran ini)
2. Selebaran Panduan Label Gizi (disertakan dengan pelajaran ini)
3. Salinan label Fakta Gizi untuk berbagai makanan
4. Beberapa makanan kemasan yang berbeda (seperti popcorn, sereal atau granola) atau, untuk menghindari penggunaan makanan asli, guru dapat mengisi kotak atau kantong makanan yang dibuang/dimakan dengan bahan lain (seperti kemasan "kacang tanah" dari busa atau robekan kertas) untuk mewakili item makanan yang dimaksud
5. Mangkuk-mangkuk dengan ukuran berbeda
6. Gelas ukur
7. Pena/pensil

F. Sumber Belajar

Kebudayaan, K. P. (2017). *Bahasa Inggris, Think Globally Act Locally*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

<https://youtu.be/R-o-83k8dP0> 10 Rules for Redaing a Food Label

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Tujuan Pembelajaran:

Pada akhir kegiatan, peserta didik akan dapat:

1. membaca label Fakta Gizi untuk memahami sifat makanan tersebut.
2. menentukan porsi makanan yang direkomendasikan.
3. memahami pentingnya rekomendasi untuk ukuran porsi dan memilih makanan berdasarkan kualitas gizinya

No	Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
1	Persiapan sebelum kelas dimulai	<ol style="list-style-type: none">a. Cetak selebaran Label Makanan dan Ukuran Porsi secukupnya agar setiap peserta didik memilikinya.b. Buat salinan label Fakta Gizi berbagai makanan yang dapat dibagikan kepada setiap kelompok.c. Tempatkan beberapa mangkuk	Sudah dipersiapkan sebelumnya

		<p>dengan ukuran berbeda di setiap meja tempat para peserta didik dapat menuangkan makanan dan meletakkan item makanan kemasan (seperti sekotak sereal atau sekantong popcorn) atau item makanan mainan (seperti sekotak robekan kertas untuk mengganti sereal) di setiap meja dengan gelas ukur.</p>	
2	2. Pendahuluan	<p>a. Guru membuka pembelajaran: salam dan kabar. b. Guru melakukan apersepsi tentang pengalaman belajar anak sebelumnya yaitu tentang pentingnya memahami label makanan. c. Guru menyampaikan cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan selama pembelajaran dan juga penguatan nilai-nilai karakter dan peningkatan keterampilan abad 21. d. Guru memotivasi peserta didik tentang manfaat membaca, memahami, dan menerapkan informasi pada label makanan.</p>	3 menit
3	Kegiatan Inti	<p>a. Guru mengelompokkan peserta didik menjadi kelompok-</p>	5 menit

		<p>kelompok kecil yang terdiri dari 4-5 orang dan masing-masing kelompok duduk di meja, di mana mereka akan mendapati makanan, beberapa mangkuk ukuran berbeda, gelas ukur, Label Makanan dan Takaran Saji untuk setiap peserta dan salinan label Fakta Gizi berbagai makanan.</p> <p>b. Guru membaca dengan lantang petunjuk di bagian atas selebaran Label Makanan dan Takaran Saji dan menginstruksikan peserta didik untuk mengisi halaman depan <i>handout</i> berdasarkan jumlah makanan yang masing-masing biasanya makan versus Takaran Saji yang direkomendasikan.</p> <p>c. Dengan menggunakan salinan label Fakta Gizi berbagai makanan, guru meminta peserta didik mengisi Label Fakta Gizi di bagian belakang selebaran untuk pemeriksaan yang lebih mendalam</p>	
--	--	--	--

		<p>tentang informasi yang dapat ditemukan di sini dan bagaimana informasi tersebut dapat digunakan untuk menilai apakah makanan tersebut adalah pilihan yang sehat. Saat mereka menyelesaikan sebaran, rujuk Panduan Label Nutrisi untuk memfasilitasi diskusi tentang makna setiap bagian dari label dan tentang elemen label Fakta Gizi yang harus diperhatikan oleh peserta didik.</p>	
4	Penutup	<p>a. Guru dan peserta didik merefleksikan pengalaman belajar.</p> <p>b. Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. Lalu menugaskan kepada peserta didik</p>	2 menit

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

No	Jenis Penilaian	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
1	Pengetahuan	Tes Tertulis	LKPD Label Makanan dan Petunjuk Takaran Saji

2	Sikap	Penilaian sikap	
3	Keterampilan	Penilaian Kinerja	Lembar Penilaian Presentasi Peserta Didik

I. Remedial dan Pengayaan

1. Batas KKM untuk kompetensi ini adalah 75

2. Pembelajaran remedial

Bagi peserta didik yang belum mencapai batas KKM, mereka diwajibkan mengikuti program remedial. Remedial terdiri dari *remedial teaching* dan *remedial test* dan akan dilaksanakan dalam 2 pertemuan (2X35 menit) di luar jam pembelajaran. Program remedial dilaksanakan dengan ketentuan sbb:

Remedial Individu:

Jika jumlah peserta didik yang tidak mencapai batas KKM sebanyak <20% dari jumlah keseluruhan peserta didik.

Remedial Kelompok

Jika jumlah peserta didik yang tidak mencapai batas KKM sebanyak 20 - 40% dari jumlah keseluruhan peserta didik

Remedial Klasikal

Jika jumlah peserta didik yang tidak mencapai batas KKM sebanyak >40% dari jumlah keseluruhan peserta didik

3. Pembelajaran Pengayaan

Bagi peserta didik yang telah mencapai batas KKM, mereka akan mengikuti program pengayaan, yaitu penugasan mandiri berupa infografis "*My Family's Healthy Diet*". Pembelajaran pengayaan akan dilaksanakan dalam 2 kali pertemuan (2X40 menit) di luar jam pembelajaran.

J. Lampiran

Lampiran 1: LKPD *Food Labels and Serving Sizes Directions*:

Lampiran 2 : Lembar Observasi

Lampiran 3 : Rubrik dan Lembar Penilaian Keterampilan Berbicara

Blora, 31 Desember 2021

Menegetahui

Kepala SMP Negeri 2 Blora

Guru Mata Pelajaran

Suyitno, S.Pd., M.Pd.
NIP 196608071988031006

Garatik, M.Si., M.Ed.
NIP 197007141998022004

Evaluasi dan Refleksi Guru terhadap Pembelajaran



LAMPIRAN

Lembar Kerja Peserta Didik

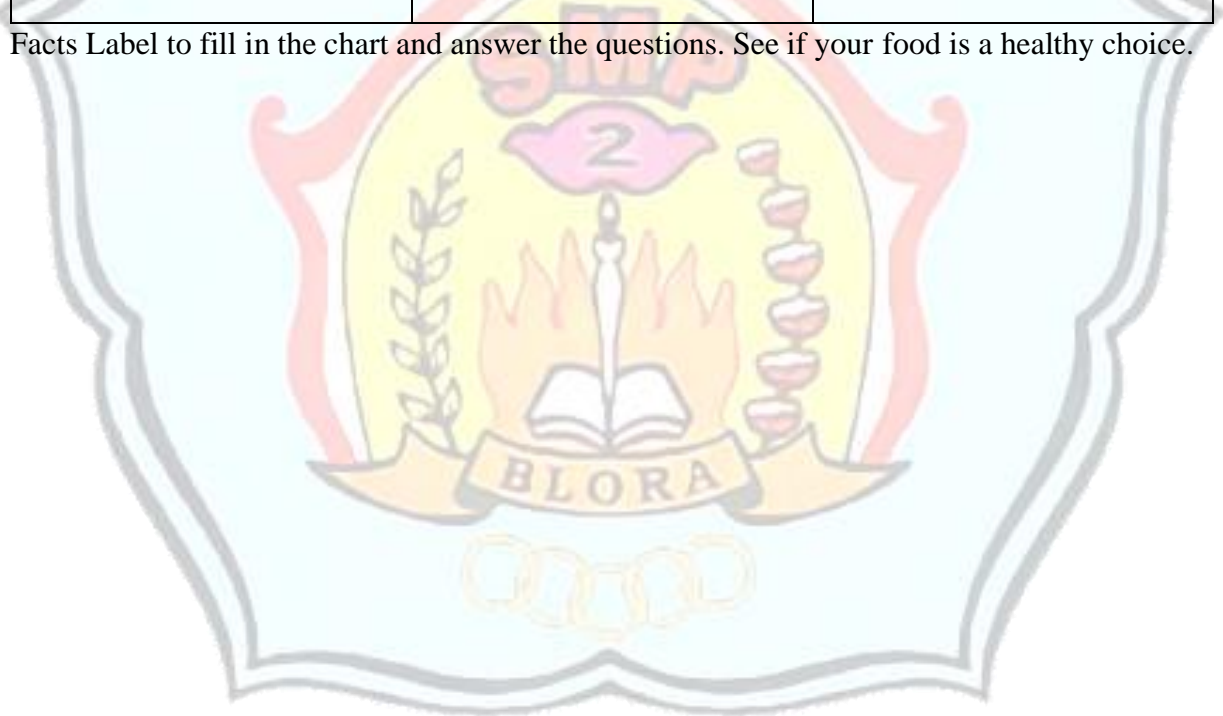
Kumpulkan handout dan periksa kelengkapan/akurasinya

Food Labels and Serving Sizes Directions:

1. Put the amount of food you would eat into the bowl or cup. Then pick the size bowl or cup that you would usually use for this food at home.
2. Take the measuring cup and measure how much you put into your bowl as you pour the food back in the box. Write the answer on this paper below. You can do this individually or as a group, if you all agree on the same amount of food.
3. Read the Nutrition Facts Label on the box to determine how much is in one (1) recommended serving. Write the answer on this paper below.
4. Present all the data you have collected in front of the class. Your classmates may ask you some questions and you can answer them loudly, clearly, and correctly.

Student's Name	Amount you would eat	Recommended serving

Facts Label to fill in the chart and answer the questions. See if your food is a healthy choice.



Nutrition Facts	
Serving Size	<input type="text"/>
Servings Per Container	<input type="text"/>
Amount per Serving	
Calories	<input type="text"/> Calories from Fat <input type="text"/>
% Daily Value	
Total Fat	<input type="text"/> g <input type="text"/> %
Saturated Fat	<input type="text"/> g <input type="text"/> %
Cholesterol	<input type="text"/> mg <input type="text"/> %
Sodium	<input type="text"/> mg <input type="text"/> %
Total Carbohydrate	<input type="text"/> g <input type="text"/> %
Dietary Fiber	<input type="text"/> g <input type="text"/> %
Sugars	<input type="text"/> g
Protein	<input type="text"/> g
Vitamin A	<input type="text"/> %
Vitamin C	<input type="text"/> %
Calcium	<input type="text"/> %
Iron	<input type="text"/> %

Nutrition Label Guide

Sample label for
Macaroni & Cheese

Nutrition Facts
Serving Size 1 cup (228g)
Servings Per Container 2

Amount Per Serving
Calories 250 Calories from Fat 110

	% Daily Value*
Total Fat 12g	18%
Saturated Fat 3g	15%
<i>Trans</i> Fat 3g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 470mg	20%
Total Carbohydrate 31g	10%

1 Start Here →

2 Check Calories

3 Limit these Nutrients

6 Quick Guide to % DV

4 **Get Enough of these Nutrients**

Dietary Fiber 0g	0%
Sugars 5g	
Protein 5g	
Vitamin A	4%
Vitamin C	2%
Calcium	20%
Iron	4%

• 5% or less is Low

• 20% or more is High

5 **Footnote**

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

	Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

1 - Pay attention to the label. What questions can you ask?

Marvelous!

You can ask

1. What is the serving size?
2. How many servings are in one container?
3. How many grams of protein are in this product?
4. What is the total carbohydrate daily total percentage?
5. How many calories are from fat?
6. What is the brand of the product?
7. What is the name of the product?
8. Do you find special terms on the label? What are they?

Ask more questions, please.

Nutrition Facts

about 20 servings per container

Serving size 2 cookies (29g)

Amount per serving

Calories 140

% Daily Value*

Total Fat 7g **9%**

Saturated Fat 2g **10%**

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg **0%**

Sodium 90mg **4%**

Total Carbohydrate 21g **8%**

Dietary Fiber 0g **0%**

Total Sugars 13g

Includes 13g Added Sugars **26%**

Protein less than 1g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 10mg 0%

Iron 0.9mg 6%

Potassium 40mg 0%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Double Stuf
OREO



DECODING THE NUTRITION FACTS FOOD LABEL

Use EN's label guide to gain a clear picture on how to use Nutrition Facts information to make the smartest food choices.

- Serving size and number of servings per container:** Check this part of the label first. You're not alone if the serving size listed here looks skimpy—most people eat more than the portion size listed. For this example, if you were to eat $1\frac{1}{2}$ cups of this food, simply double the calories and grams of nutrients listed.
- Calories in one serving:** This indicates the calories per serving, but keep in mind that a single serving size—such

Nutrition Facts	
Serving Size $\frac{2}{3}$ cup (55g) Servings Per Container About 8	
Amount Per Serving	
Calories 230	Calories from Fat 72
% Daily Value*	
Total Fat 8g	12%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 160mg	7%
Total Carbohydrate 37g	12%
Dietary Fiber 4g	16%
Sugars 1g	
Protein 3g	
Vitamin A	10%
Vitamin C	8%
Calcium	20%
Iron	45%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.	
	Calories: 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 80g
Sat Fat	Less than 20g 25g
Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Total Carbohydrate	300g 375g
Dietary Fiber	25g 30g

as this one-third cup serving—of a particular food can be pretty small. If you double up or triple up on the serving size, do the math.

- Percent Daily Value (%DV):** These numbers are all based on the average 2,000 calories/day diet, which may not apply to you if you eat more or less than this amount. However, %DV can be useful because it indicates how much one serving of this food contributes toward meeting an average day's requirement for the nutrient specified. These numbers can help you choose foods low in the nutrients you want to limit, and high in nutrients you want to increase.

- Nutrients to limit:** This area on the label indicates nutrients (in grams and %DV) that most people should limit, including saturated fat, trans fat, cholesterol, and sodium. Try to choose foods that have 15% DV or lower for healthier choices.

- Nutrients to boost:** Examine this area to focus on nutrients (in grams and %DV) to promote in your diet, like fiber, calcium and

Nutrition facts

Serving size 1 cup (9 oz - 255g)
Servings per container 2

Amount per serving
Calories 485 Calories from fat 220

	% Daily Value*
Total fat 1 oz - 28 g	32%
Saturated fat 0.5 oz - 14g	38%
Trans fat 0.2 oz - 6g	
Sodium 0.03 oz - 0.9g	13%
Total carbohydrate 1.5 oz - 42g	11%
Dietary fiber 0 oz - 0g	0%
Sugars 0.2 oz - 6g	
Protein 0.2 oz - 6g	
Vitamin A 5%	Calcium 18%
Vitamin C 3%	Iron 6%

* Percent Daily Value are based on a 2500 calorie diet. Your Daily Value may be higher or lower depending on your calorie need.

Limit these nutrients



Get enough of these nutrients



Quick Guide to % Daily Value:

5% or less is low

20% or more is high

Rubrik Penilaian

Food Labels and Serving Sizes Directions

Component	Excellent	Good	Fair
Pronunciation	All the words used in the presentations are correct	80 – 90% of the words used in the presentations are correct	>80% of the words used in the presentations are correct
Grammar	All the grammar used in the presentations are corrects.	80 – 90% of the grammar used in the presentations are corrects.	>80% of the grammar used in the presentations are corrects.

Intonation	All the intonations used in the presentations are corrects.	80 – 90% of the intonations used in the presentations are corrects.	>80% of the intonations used in the presentations are corrects.
------------	---	---	---

