

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama : NOVIA AQUARIKA, S.Pd
 Satuan Pendidikan : SMP NEGERI 1 BULIK
 Kelas/ Semester : VIII/1
 Tema : Zat Aditif dan Zat Adiktif
 Sub Tema : Zat aditif dalam makanan dan minuman
 Pembelajaran ke : 2 (Dua)
 Alokasi waktu : 2 X 40 menit

A. KOMPETENSI INTI

3. Memahami pengetahuan (factual, konseptual, dan procedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu mengetahui teknologi, seni budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
4. Mencoba, mengolah, dan menyaji 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

- 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

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

Selama dan setelah mengikuti proses pembelajaran ini peserta didik diharapkan Mampu:
 Mengidentifikasi Zat aditif dalam makanan dan minuman

D. INDIKATOR

Mengidentifikasi zat aditif dalam makanan dan minuman

E. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan

- ❖ Melakukan pembukaan dengan **salam** pembuka dan **berdoa** untuk memulai pembelajaran (**religius**)
- ❖ Mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan (mengecek kehadiran peserta didik)
- ❖ Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran

2. Kegiatan Pembelajaran

Sintak Pembelajaran	Kegiatan Inti																								
Orientasi peserta didik kepada masalah	<p>Peserta didik bersama kelompoknya melakukan pengamatan dari permasalahan yang ada di buku paket berkaitan dengan materi <i>Zat aditif dalam makanan dan minuman</i></p> <div style="text-align: center;">  <p style="font-size: small;">Sumber: Dok. Kemdikbud</p> <p>Gambar 5.3 Pewarna Alami, (a) Daun Pandan, (b) Buah Stroberi, (c) Buah Naga</p> <p style="text-align: center;">Tabel 5.3 Jenis-jenis Pewarna Alami</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">No</th> <th style="text-align: center;">Warna</th> <th style="text-align: center;">Bahan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">Ungu</td> <td style="text-align: center;">Buah murbei, buah anggur</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">Kuning</td> <td style="text-align: center;">Kunyit</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Oranye</td> <td style="text-align: center;">Wortel</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">Hijau</td> <td style="text-align: center;">Daun suji, daun pandan</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">Cokelat</td> <td style="text-align: center;">Kakao</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">Merah</td> <td style="text-align: center;">Buah naga, stroberi</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">Hitam</td> <td style="text-align: center;">Arang (tidak dianjurkan)</td> </tr> </tbody> </table> </div> <p>Guru Mengajukan pertanyaan (Hots): <i>Pernahkah kamu menikmati makanan atau minuman yang menggunakan pemanis buatan? Bagaimanakah perbedaan rasanya dengan pemanis alami?</i></p>	No	Warna	Bahan	1	Ungu	Buah murbei, buah anggur	2	Kuning	Kunyit	3	Oranye	Wortel	4	Hijau	Daun suji, daun pandan	5	Cokelat	Kakao	6	Merah	Buah naga, stroberi	7	Hitam	Arang (tidak dianjurkan)
No	Warna	Bahan																							
1	Ungu	Buah murbei, buah anggur																							
2	Kuning	Kunyit																							
3	Oranye	Wortel																							
4	Hijau	Daun suji, daun pandan																							
5	Cokelat	Kakao																							
6	Merah	Buah naga, stroberi																							
7	Hitam	Arang (tidak dianjurkan)																							
Membimbing penyelidikan individu dan kelompok	<p>Aktivitas (4c) Menyelidiki Dampak Negatif Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman bagi Kesehatan</p>																								

	<p>Mendiskusikan (4C)</p>  <p>Ayo, Kita Diskusikan</p> <p>Kamu sudah mengetahui bahwa penggunaan penyedap buatan secara berlebih dapat menyebabkan penyakit. Apakah yang kamu sarankan agar ketika ibu memasak tidak menggunakan MSG namun masakan tetap terasa enak? Coba temukan bahan lain pengganti MSG yang tidak berbahaya bagi kesehatan!</p>
Proses pemecahan masalah	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Peserta didik Bertanya tentang hal yang belum dipahami, atau guru melemparkan beberapa pertanyaan kepada siswa. ☞ Peserta didik menganalisa masukan, tanggapan dan koreksi dari guru terkait pembelajaran.

3. Penutup

- Guru bersama peserta didik melakukan refleksi
- Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan
- Guru memberikan tugas yang harus dikerjakan oleh siswa
- Guru meminta salah seorang peserta didik memimpin doa dengan **disiplin**.

F. PENILAIAN (Asesmen)

1. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis
2. Penilaian Keterampilan : unjuk kerja
3. Penilaian Sikap : jujur, bekerja sama, mandiri, menghargai, percaya diri dan sopan santun

G. SUMBER BELAJAR

1. Internet
2. LKPD
3. Buku Guru dan Siswa
4. Buku atau sumber belajar yang relevan

Mengetahui :
Kepala SMPN 1 Bulik,

SULISTYOWATI, S.Pd
NIP. 19671026 199512 2 003

Lamandau, Januari 2022

Guru Mata Pelajaran,

NOVIA AQUARIKA, S.Pd
NIP. 19830127 200903 2 009