

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMPN 2 Ungaran
Kelas / Semester : 8/1
Tema : Zat Aditif dan Zat adiktif
Sub tema : Zat aditif makanan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 2x 40 menit

A. Tujuan Pembelajaran

1. Peserta didik mampu menjelaskan berbagai zat aditif pada makanan dan minuman, dengan rasa ingin tahu yang tinggi, disiplin, percaya diri, dan bekerja sama dengan kelompok.
2. Peserta didik terampil menyajikan data hasil pengamatan kandungan zat aditif makanan dan minuman dengan rasa ingin tahu yang tinggi, disiplin, percaya diri, dan bekerja sama dengan kelompok.

B. Kegiatan Pembelajaran

Pendahuluan

1. Guru memberi salam, memimpin doa, mengecek kehadiran siswa, menyampaikan skenario dan tujuan pembelajaran serta penilaian pembelajaran
2. Guru menayangkan gambar jenis makanan tertentu (jajan pasar berwarna)
3. Guru memberikan pertanyaan pada peserta didik:
 - a. Apakah kalian pernah makan makanan tersebut?
 - b. Apa rasa makanan yang tersebut?
 - c. Apa komposisi makanan yang terdapat dalam gambar?

Inti

1. Guru membagi peserta didik menjadi beberapa kelompok yang heterogen
2. Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik di kelompoknya untuk melakukan pengamatan terhadap beberapa bungkus kemasan makanan yang di bawa dari rumah
3. Peserta didik melakukan pengamatan komposisi bahan makanan kemasan tersedia.
4. Peserta didik mengolah informasi (data yang diperoleh) sesuai dengan petunjuk pada lembar kerja peserta didik (LKPD)
5. Peserta didik berdiskusi dengan teman kelompoknya dan mencari rujukan untuk memperkuat dan meverifikasi hasil pengamatan yang telah dilakukan dan mempresentasikan hasil kerja kelompoknya didepan kelas

Penutup

1. Peserta didik menyimpulkan hasil kerja kelompoknya
2. Peserta didik membuat kesimpulan
3. Guru melakukan refleksi, penghargaan dan tindak lanjut

C. Penilaian Pembelajaran

Pengetahuan : Tes tulis (berupa pilihan ganda dan uraian)
Keterampilan : tes kinerja
Sikap : penilaian sikap dengan jurnal sikap

Lampiran:

1. Penilaian Sikap: Jurnal sikap

NO	TANGGAL	NAMA SISWA	CATATAN PERILAKU	BUTIR SIKAP	SIKAP

2. Penilaian Kognitif : tes tulis

Kisi-kisi:

No	Indikator	No soal
1	Disajikan gambar, peserta didik dapat menganalisis bahan aditif makanan yang mungkin terkandung dalam makanan tersebut	1
2	Disajikan data, peserta didik dapat mengelompokkan zat aditif alami dan buatan.	2

Instrument Soal:

1. Tuliskan zat aditif makanan yang mungkin terkandung dalam makanan yang tampak dalam gambar berikut: (skor 5)



2. Perhatikan data berikut:

- a. curcumin
- b. Natrium Benzoat
- c. MSG
- d. Tartrazin
- e. sakarin

Kelompokkan zat berikut dalam zat aditif alami dan buatan. (skor 5)

Kunci jawaban dan pedoman penskorangan:

1. Zat aditif yang terdapat pada gambar adalah

Penyedap rasa : MSG
 Pewarna : Red alura
 Pengenyal : Sodium Karbonat
 Pengawet
 (Skor 5)

2. a. Pewarna alami
 B. Pengawet buatan
 c. Penyedap buatan
 d. Pewarna buatan
 e. Pemanis buatan
 (Skor 5)

3. Penilaian Kinerja:

NO	Indikator	Skor			
		1	2	3	Jml
1	Menyiapkan bahan				
2	Melakukan pengamatan				
3	Menulis hasil pengamatan				
4	Menafsirkan hasil pengamatan				
5	Mempresentasikan hasil pengamatan				

Rubrik :

NO	Indikator	Rubrik
1	Menyiapkan alat dan bahan	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak menyiapkan seluruh bahan yang diperlukan.2. Menyiapkan sebagian alat dan bahan yang diperlukan.3. Menyiapkan seluruh alat dan bahan yang diperlukan.
2	Melakukan pengamatan	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak mampu melakukan pengamatan dengan benar.2. Melakukan pengamatan dengan prosedur yang kurang benar3. Melakukan pengamatan dengan prosedur yang benar.
3	Menulis hasil pengamatan	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak menulis hasil pengamatan, atau menulis namun kurang lengkap dan tidak benar.2. Menulis hasil pengamatan benar tapi kurang lengkap3. Menulis hasil pengamatan benar dan lengkap.
4	Menafsirkan hasil pengamatan	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak mampu memberikan penafsiran hasil pengamatan dengan benar.2. Mampu memberikan penafsiran hasil pengamatan tetapi kurang benar.3. Mampu memberikan penafsiran hasil pengamatan dengan benar.
5	Mempresentasikan hasil pengamatan	<ol style="list-style-type: none">1. Mempresentasikan hasil praktik dengan kurang benar, bahasa sulit dimengerti, dan disampaikan tidak percaya diri.2. Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan benar, bahasa mudah dimengerti, tetapi disampaikan kurang percaya diri.3. Mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan benar, bahasa mudah dimengerti, dan disampaikan secara percaya diri.

Petunjuk Penskoran :

Skor akhir menggunakan skala 1 sampai 100

Perhitungan skor akhir menggunakan rumus :

$$\frac{\text{Skor diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100 = \text{skor akhir}$$

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK:

A. Tujuan : Menjelaskan berbagai zat aditif makanan dan minuman

B. Alat dan Bahan :

- a. Bungkus beberapa makanan kemasan
- b. Kertas folio atau HVS
- c. Alat tulis

C. Cara kerja:

1. Amati komposisi bahan makanan kemasan yang kalian bawa!
2. Berdasarkan komposisi makanan kemasan tersebut, identifikasi zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan tersebut!
3. Cari Informasi dari berbagai sumber
4. Tuliskan hasil diskusi kalian dalam bentuk tabel pengamatan!
5. Presentasikan hasil diskusi di depan kelas.

Tabel Pengamatan

No	Nama bahan makanan	Jenis zat aditif	Manfaat zat aditif