

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SMPN 1 TANJUNGSARI
Kelas/Semester	: VIII (delapan) / Genap
Mata Pelajaran	: Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)
Materi Pokok	: Zat Aditif dan Zat Adiktif
Sub Materi	: Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman
Pembelajaran ke	: 2
Alokasi waktu	: 2 x 40 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui model pembelajaran kooperatif lerning dengan metode inkuiri terbimbing, siswa dapat menentukan yang termasuk zat aditif alami dan zat aditif buatan sesuai dengan fungsinya

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Alat dan bahan

<i>Bungkus mie instan goreng</i>	<i>Bungkus mie instan rebus</i>	<i>Bungkus minuman kemasan</i>	<i>Bungkus Snack</i>	<i>Bungkus Saos</i>
----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	----------------------	---------------------

2. Orientasi (mengamati)

- Guru menjelaskan tujuan pembelajaran, membagi siswa dalam kelompok, dan membagikan LKS

3. Merumuskan Masalah (*menanyakan*)

Apa saja yang termasuk zat aditif alami dan zat aditif buatan berdasarkan fungsinya sebagai 4P ?

4. Merumuskan Hipotesis

- Pada mie instan goreng, mie instan rebus, minuman kemasan, snack, saos terdapat zat aditif alami dan buatan
- Pada mie instan goreng, mie instan rebus, minuman kemasan, snack, saos terdapat zat aditif yang dikelompokkan dalam 4P yaitu pemanis, pengawet, pewarna, dan penguat rasa

5. Mengumpulkan Data (*mencoba*)

- Seluruh kelompok diminta memahami kandungan zat aditif yang terdapat pada bungkus mie instan goreng, mie instan rebus, minuman kemasan, snack, saos
- Seluruh kelompok diminta mencatat hasil pengamatan pada LKS yang telah disediakan

6. Menguji hipotesis

- Siswa mengecek kandungan zat aditif yang terkandung dalam bungkus mie instan goreng, mie instan rebus, minuman kemasan, snack, saos dengan buku paket sebagai buku referensi

7. Merumuskan kesimpulan

- Siswa mempresentasikan hasil diskusi pada LKS di depan kelas

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Pengetahuan : Siswa menjawab 10 soal pengetahuan tentang zat aditif
2. Keterampilan : Siswa membuat karya tulis tentang dampak zat aditif buatan bagi kesehatan

Mengetahui,
Kepala SMPN 1 Tanjungsari

Tanjungsari, Juli 2021
Guru Mata Pelajaran IPA

KAOLAN, S.Pd. MM
NIP. 19641207 199102 1 001

CUPIK HANDAYANI, S.Si, M.Pd
NIP. 19810502 201001 2 009

LEMBAR KERJA SISWA (LKS)

IDENTIFIKASI PRODUK RUMAH TANGGA

Tujuan Pembelajaran

Mengidentifikasi zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan

Alat : -

Bahan

Bungkus mie instan rebus, goreng, minuman kemasan, snack dan saos

Langkah Kerja

1. Perhatikan komposisi yang terdapat pada bungkus beberapa makanan yang dipakai
2. Tuliskan bahan kimia yang tersebut dalam tabel pengamatan
3. Kelompokkan bahan kimia tersebut dalam pengawet, pewarna, pemanis, penguat rasa

Hasil Pengamatan

No	Produk Rumah Tangga	Alami				Buatan			
		Pengawet	Pewarna	Pemanis	Penguat Rasa	Pengawet	Pewarna	Pemanis	Penguat Rasa
1.	Bungkus mie instan rebus								
2.	Bungkus mie instan goreng								
3.	Bungkus Minuman kemasan								
4.	Bungkus snack								
5.	Bungkus saos								

Kesimpulan

Jawablah pertanyaan berikut ini !

1. Sebutkan produk makanan yang paling banyak mengandung zat aditif buatan!

.....

2. Mengapa zat aditif buatan tidak baik untuk tubuh!

.....

.....

