

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMPN 4 Kebumen
Kelas / Semester : VIII / 1
Tema : Zat aditif dan adiktif serta dampaknya
Sub Tema : Zat aditif dalam makanan dan minuman
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 2 x 40 menit (2 Jam Pelajaran)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat :
Mengklasifikasikan macam zat aditif dalam makanan dan minuman

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

I. Kegiatan Pendahuluan

- a. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin
- b. Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi selanjutnya
- c. Peserta didik diberi motivasi atau rangsangan untuk memusatkan perhatian pada apa yang dibawa oleh guru yaitu 2 minuman yang memiliki keadaan yang hampir sama
- d. Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan ditempuh pada materi : Macam-macam zat aditif dan pengaruhnya terhadap kesehatan

II. Kegiatan Inti

a. Kegiatan Literasi

Guru memandu peserta didik untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi Macam-macam zat aditif dan pengaruhnya terhadap kesehatan.

b. Critical Thinking

Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan factual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi Macam-macam zat aditif dan pengaruhnya terhadap kesehatan

c. Collaboration

Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar

informasi mengenai Macam-macam zat aditif dan pengaruhnya terhadap kesehatan dari panduan LK yang diberikan oleh guru

d. **Communication**

Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan

e. **Creativity**

Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait Macam-macam zat aditif dan pengaruhnya terhadap kesehatan. Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami

III. Kegiatan Penutup

- Peserta didik dan guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan dan merefleksi kegiatan yang telah dilakukan
- Guru memberikan penghargaan untuk kelompok dengan penampilan terbaik
- Peserta didik mengerjakan tes uraian sebagai wujud penilaian pengetahuan

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Pengetahuan; Teknik Penilaian: Tes Uraian
2. Penilaian Keterampilan; Penilaian Praktek

LAMPIRAN-LAMPIRAN

I. PENILAIAN PENGETAHUAN

- a. Teknik Penilaian : tes tertulis
 b. Bentuk Instrumen : soal uraian

No	Indikator	Butir Instrumen
1.	Membedakan zat aditif alami dan sintetis	Soal tes tulis nomor 1
2.	Mengklasifikasikan macam-macam zat aditif	Soal tes tulis nomor 2
3.	Menyebutkan komposisi yang terdapat pada makanan dan minuman kemasan	Soal tes tulis nomor 3

SOAL UJI KOMPETENSI

Kerjakanlah soal-soal di bawah ini dengan benar !

1. Sebutkan macam zat aditif dari masing-masing gambar di bawah ini!



(gambar 1)



(gambar 2)

2. Sebutkan macam-macam zat aditif buatan yang kalian temukan pada pengamatan ? (skor 6)
3. Perhatikan gambar kemasan makanan berikut ! Tuliskan komposisi makanan ! (skor 9)



KUNCI JAWABAN DAN PEDOMAN PENSKORAN

No	Jawaban	Skor
1	Gambar 1 : zat aditif alami dan gambar 2 : zat aditif buatan.	1

2	Pengawet,Pewarna,Pemanis,Penyedap,Perisa,Antioksidan	2
3	Singkong,Minyak Kelapa Sawit(mengandung antioksidan TBHO,Amonium Karbonat,Bumbu rasa asli mengandung penguat rasa Monosodium Glutamat,Dinatrium Inosinat,Dinatrium Guanilat.	2

NILAI PENGETAHUAN = JUMLAH SKOR X 2

II. PENILAIAN KETERAMPILAN

- a.Teknik Penilaian : diskusi dan laporan hasil
- b.Bentuk Instrumen : lembar penilaian diskusi dan laporan hasil
- c.Kisi-kisi :

No	Keterampilan	Butir Instrumen
1.	Melakukan diskusi kelompok	1
2.	Melaporkan hasil	2

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

IDENTIFIKASI ZAT ADITIF DALAM MAKANAN DAN MINUMAN KEMASAN

A. Tujuan :

Mengklasifikasikan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman

B. Landasan Teori :

Untuk membuat makanan dan minuman lebih menarik dan mempunyai cita rasa yang tinggi ,dalam pengolahannya sering ditambahkan zat –zat kimia yang tidak memiliki nilai gizi,misalnya pewarna,pemanis,pengawet,penyedap,perisa,antioksidan. Bahan tambahan dalam makanan ini disebut dengan zat aditif makanan.Tidak semua zat aditif makanan dan minuman berbahaya untuk kesehatan,ada juga yang menguntungkan misalnya penambahan Kalium Iodida (KIO_3) pada garam.Iodine sangat dibutuhkan untuk mencegah penyakit gondok .Yang perlu kita perhatikan adalah beberapa zat kimia tertentu dalam makanan yang kemungkinan dapat membahayakan kesehatan.

C. Alat dan bahan ;

Bungkus makanan dan minuman kemasan.

D. Cara kerja :

1. Siapkan bungkus makanan dan minuman kemasan !
2. Tuliskan komposisi dari makanan dan minuman kemasan !
3. Masukkan komposisi kedalam tabel sesuai jenis zat aditif makanan dan minuman tersebut!
4. Analisis dan tuliskan kesimpulannya !

E. Hasil pengamatan :

a. Komposisi makanan dan minuman kemasan.

No	Nama Produk	Komposisi
1.		
2.		

b. Tabel jenis zat aditif dalam makanan dan minuman.

No	Nama produk	Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Perisa	Antioksidan
1.							
2.							

F. Analisa dan kesimpulan :

1. Apakah yang dimaksud dengan zat aditif ?

.....(Skor 2)

2. Apa tujuan pemberian zat aditif ?

.....(Skor 2)

3. Sebutkan macam-macam zat aditif yang kalian ketahui!

..... (Skor 6)