

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Sekolah : SMKN 1 BAKUNG
Kelas/Semester : X / Ganjil
Tema : Bahan Tambahan Pangan
Sub Tema : Mengelompokkan Jenis-jenis bahan tambahan pangan
Pembelajaran ke : 2
Alokasi Waktu : 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah melaksanakan kegiatan pembelajaran melalui model *Discovery Learning* yaitu berdiskusi dan studi literature peserta didik mampu Mengelompokkan Jenis-jenis bahan tambahan pangan dengan tepat sesuai nilai karakter Tanggung jawab, Disiplin, Mandiri, Teliti, Kerjasama, Kreatif.

B. Kegiatan Pembelajaran

Pendahuluan (3 menit)

1. Guru mengucapkan salam
2. Guru mengkondisikan kelas dalam suasana kondusif
3. Peserta didik dan guru berdoa bersama-sama
4. Peserta didik dipresensi oleh guru
5. Guru mengulas materi pada pertemuan sebelumnya dan mengaitkan dengan materi yang akan dipelajari
6. Guru memberikan apersepsi dengan menampilkan gambar berbagai jenis Bahan Tambahan Pangan
7. Guru mengajukan pertanyaan berkait dengan gambar yang ditampilkan, "sebutkan nama bahan yang ditampilkan? Fungsinya untuk apa?"
8. Peserta didik memperoleh motivasi dari guru berkaitan dengan bahan tambahan pangan
9. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
10. Guru menjelaskan skenario pembelajaran (model pembelajaran yang digunakan)
11. Guru menyampaikan kriteria penilaian selama pembelajaran

Kegiatan Inti (5 menit)

1. Orientasi masalah

- Guru menugaskan peserta didik untuk membentuk kelompok heterogen yang terdiri dari 4-5 peserta didik
- Guru memberikan beberapa bahan tambahan pangan
- Peserta didik mengamati bahan tambahan pangan yang diberikan guru
- Guru menugaskan kepada Peserta didik untuk melakukan kegiatan **literasi** yang sesuai dengan materi yang akan dibahas sesuai dengan peristiwa yang terkini.
- Peserta didik membaca materi dari buku, berita yang lagi viral di internet, melihat video

2. Pengumpulan data dan verifikasi

- Peserta didik merumuskan masalah yang timbul karena penggunaan bahan tambahan pangan
- Peserta didik mengajukan pertanyaan yang berkaitan dengan penggunaan bahan tambahan pangan

Merumuskan Hipotesis

- Peserta didik diminta guru untuk merumuskan hipotesis dari permasalahan yang telah dirumuskan

3. Pengumpulan data melalui eksperimen

- Guru memberikan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) (terlampir)

- Peserta didik membaca LKPD dengan cermat sebelum melakukan eksperimen
- Peserta didik melakukan eksperimen mengklasifikasikan bahan tambahan pangan yang diberikan Guru sesuai dengan LKPD untuk mencari informasi yang dibutuhkan
- Peserta didik mengidentifikasi karakteristik bahan tambahan pangan berdasarkan literatur
- Peserta didik mencatat hasil identifikasi bahan tambahan pangan yang diperoleh ke dalam tabel hasil eksperimen tersebut dengan **Tepat**

4. Pengorganisasian dan formulasi eksplanasi

- Guru membimbing peserta didik dalam proses menentukan jawaban dari permasalahan yang dikaji
- Peserta didik bersama kelompoknya melakukan diskusi untuk menentukan jawaban yang dianggap diterima sesuai dengan data dan informasi yang diperoleh berdasarkan pengumpulan data dengan **Tepat**
- Peserta didik melakukan telaah data berdasarkan sumber literatur dengan **Tepat**

5. Analisis proses inkuiri

- Guru membimbing peserta didik untuk menyimpulkan hasil diskusi yang diperoleh
- Peserta didik bersama kelompoknya menyimpulkan hasil diskusi yang diperoleh
- Peserta didik menyajikan hasil kesimpulannya di depan kelas dengan **Tepat dan Percaya Diri**

Penutup (2 menit)

1. Peserta didik dibimbing guru untuk menyimpulkan hasil pembelajaran dan manfaat yang diperoleh dari pembelajaran yang dilakukan
2. Guru melakukan refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang sudah dilakukan
3. Peserta didik mendapatkan penilaian terhadap kegiatan yang sudah dilakukan (rubrik terlampir)
4. Guru menyampaikan rencana pembelajaran untuk pertemuan selanjutnya
5. Guru memberikan tugas kepada peserta didik untuk menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk praktek pada pertemuan selanjutnya
6. Pembelajaran ditutup dengan salam dan do'a

C. Penilaian, Pembelajaran Remedial dan Pengayaan Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian

- Aspek Pengetahuan : Tes Tulis
 Aspek Keterampilan : Teknik non tes dengan instrument Penilaian Kinerja
 Aspek Sikap : Penilaian Diskusi

2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Pembelajaran Remedial : Diberikan terhadap Peserta didik yang tidak tuntas belajar (nilai ≤ 70)

Pembelajaran Pengayaan : Diberikan terhadap Peserta didik yang tuntas belajar (nilai >

70)

Blitar, 13 Juli 2021
 Guru Mata Pelajaran

LAILIASARI S. DESI, S.TP M.Pd
 NIP. 19870212 201101 2 016

Lampiran 1. Bahan Ajar

BTP dapat mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam Pangan untuk tujuan teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan dan/atau pengangkutan Pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat Pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung.

Berdasarkan PERATURAN **BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN** NOMOR 11 TAHUN 2019 TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN Golongan BTP sebagaimana dimaksud meliputi:

1. Antibuih (antifoaming agent);
2. Antikempal (anticaking agent);
3. Antioksidan (antioxidant);
4. Bahan Pengkarbonasi (carbonating agent);
5. Garam Pengemulsi (emulsifying salt);
6. Gas untuk Kemasan (packaging gas);
7. Humektan (humectant);
8. Pelapis (glazing agent);
9. Pemanis (sweetener), termasuk Pemanis Alami (natural sweetener) dan Pemanis Buatan (artificial sweetener);
10. Pembawa (carrier);
11. Pembentuk Gel (gelling agent);
12. Pembuih (foaming agent);
13. Pengatur Keasaman (acidity regulator);
14. Pengawet (preservative);
15. Pengembang (raising agent);
16. Pengemulsi (emulsifier);
17. Pengental (thickener);
18. Pengeras (firming agent);
19. Penguat Rasa (flavour enhancer);
20. Peningkat Volume (bulking agent);
21. Penstabil (stabilizer);
22. Peretensi Warna (colour retention agent);
23. Perisa (flavouring);
24. Perlakuan Tepung (flour treatment agent);
25. Pewarna (colour), termasuk Pewarna Alami (natural food colour) dan Pewarna Sintetis (synthetic food colour);
26. Propelan (propellant); dan
27. Sekuestran (sequestrant).

Lampiran 2. Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

Pertemuan 2. Mengelompokkan Bahan Tambahan pangan

A. Indikator Pencapaian Kompetensi

- i. Mampu mengelompokkan bahan tambahan pangan sesuai fungsi

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah melaksanakan kegiatan pembelajaran melalui model *Discovery Learning* yaitu berdiskusi dan studi literature peserta didik mampu Mengelompokkan Jenis-jenis bahan tambahan pangan dengan tepat sesuai nilai karakter Tanggung jawab, Disiplin, Mandiri, Teliti, Kerjasama, Kreatif.

C. Langkah Kerja

1. Tulislah nama dan no Absent pada LKPD
2. Amatilah Bahan tambahan pangan dan Kemasan yang ditampilkan guru dengan teliti
3. Gunakan Literatur lain (browsing data dari internet)
4. Bagaimana tanggapan kelompok anda tentang Bahan tambahan pangan tersebut
5. Tulislah nama bahan tambahan pangan pada kolom dibawah ini!
6. Klasifikasikan bahan tambahan pangan sesuai fungsinya!

NO	Nama Bahan Tambahan Pangan	Fungsi	Batas Penggunaan
1			
2			
3			
4			
Dst			

7. Buatlah Kesimpulan dari kegiatan pembelajaran yang dilakukan

Kesimpulan

1. Komunikasikan hasil kelompok kalian didepan kelas
2. Catat hasil diskusi kelas yang dilakukan

Hasil Diskusi Kelas

LAMPIRAN 3. PENILAIAN

INSTRUMEN PENILAIAN TES TULIS

Pilihlah Jawaban Dibawah ini yang paling Benar!

1. BTP yang dilarang karena menghasilkan warna merah adalah?
 - a. Rhodamin B
 - b. Metanil yellow
 - c. Dulsin
 - d. Kalsium bromate
 - e. Klorin

2. Pewarna alami yang biasa digunakan didalam bahan tambahan pangan yaitu?
- Karoten
 - Tetrazine
 - Poceau 4R
 - Allura red
 - Rodamin b
3. Bahan pengawet apa yang diperbolehkan digunakan pada kecap dengan batas maksimum penggunaan 600 mg/kg?
- Kalium sorbet
 - Natrium bisulfit
 - Natrium propinat
 - Kalium benzoate
 - Klorin
4. BTM yang berfungsi mencegah rancid pada minyak adalah...
- Antioksidan (*antioxidant*)
 - Antikempal (*anticaking agent*)
 - Pengatur Keasaman (*acidity regulator*)
 - Pemanis buatan (*artificial sweetener*)
 - Pemutih dan pematang (*flour treatment agent*)
5. Contoh BTM pengasam adalah...
- Aluminium silikat

$$\text{Nilai} = \frac{(\text{Skor pilihan ganda} + \text{Skor essay}) \times 2}{5}$$

- Asam sitrat
- Fenol
- Asam permanganat
- Asam sulfat

Skor setiap Nomor adalah 1

$$\text{Nilai} = \frac{\text{jumlah skor yang diperoleh}}{\text{maksimal skor}} \times 100$$

KISI-KISI

Jenis Sekolah : SMK Negeri 1 Bakung
 Mata Pelajaran : Dasar Keamanan Pangan
 Alokasi Waktu : 3 menit

Kelas : X APHPi
 Jumlah Soal : 5

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR	BENTUK SOAL	MATERI POKOK	INDIKATOR SOAL	NOMOR SOAL
Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup Dasar-dasar Pengolahan Hasil Perikanan pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.	Menerapkan prinsip penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	Pilihan Ganda	Pewarna makanan	Menjelaskan jenis-jenis pewarna makanan	1
	Menerapkan prinsip penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	Pilihan Ganda	Pemanis makanan	Mengelompokkan pemanis makanan berdasarkan jenisnya	2
	Menerapkan prinsip penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	Pilihan Ganda	Pewarna Makanan	Menjelaskan jenis-jenis pewarna makanan	3
	Menerapkan prinsip penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	Pilihan Ganda	antioksidan	Menjelaskan fungsi antioksidan	4
	Menerapkan prinsip penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)	Pilihan Ganda	Pengasam Makanan	Mengidentifikasi contoh BTM Pengasam	5

Format Lembar Penilaian Diskusi (Kelompok)

No	Sikap/Aspek yang dinilai	Nama kelompok/	Nilai Kualitatif	Nilai Kuantitatif
Penilaian kelompok				
1.	Menyelesaikan tugas kelompok dengan baik			
2	Kerjasama kelompok (komunikasi)			
3	Hasil tugas (relevansi dengan bahan)			
4	Pembagian <i>Job</i>			
5	Sistematisasi Pelaksanaan			
Jumlah Nilai Kelompok				

Format Lembar Penilaian Diskusi (Individu Peserta Didik)

No	Sikap/Aspek yang dinilai	Nama Peserta didik	Nilai Kualitatif	Nilai Kuantitatif
Penilaian Individu Peserta didik				
1.	Berani mengemukakan pendapat			
2.	Berani menjawab pertanyaan			
3.	Inisiatif			
4.	Ketelitian			
5.	Jiwa kepemimpinan			
6.	Bermain peran			
Jumlah Nilai Individu				

LEMBAR PENILAIAN KINERJA

Petunjuk: Lembaran ini diisi oleh guru untuk menilai keterampilan Peserta didik . Berilah tanda cek (√) pada kolom skor sesuai sikap yang ditampilkan oleh Peserta didik , dengan kriteria sebagai berikut:

4 : sangat baik.

3 : baik.

2 : cukup.

1 : kurang.

Nama Peserta didik :

Kelas :

Ketrampilan	Indikator	Skor			
		1	2	3	4
Mencoba	Melakukan pengumpulan data untuk penentuan dugaan.				
	Menentukan dugaan yang berkenaan dengan hasil diskusi kelompok.				

Mengolah	Membuat kesimpulan atau generalisasi berdasarkan kegiatan diskusi yang dilakukan.				
	Membuat laporan hasil analisa kemasam Peserta didik				
Skor Perolehan					
Skor Maksimum					
Nilai ($\frac{Skor\ Perolehan}{Skor\ maksimum} \times 100$)					
Konversi Skala 4 ($\frac{Nilai}{100} \times 4$)					

