

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SMP Plus Modal Bangsa Rambipuji
Kelas / Semester	: VIII / 1 (Ganjil)
Mata Pelajaran	: Ilmu Pengetahuan Alam (IPA)
Tema	: Zat Aditif dan Zat Adiktif
Sub Tema	: Jenis Zat Aditif (Alami dan Buatan) dalam Makanan dan Minuman
Pembelajaran ke	: 1 (satu)
Alokasi Waktu	: 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat:

- Menjelaskan jenis zat aditif (alami dan buatan) dalam makanan dan minuman
- Membuat karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif bagi kesehatan
- Menyajikan karya tulis tentang dampak penyalahgunaan zat aditif bagi kesehatan

Media Pembelajaran & Sumber Belajar

❖ Media	: Laptop, gambar dan video yang relevan, serta fasilitas internet
❖ Sumber Belajar	: Buku IPA Kelas VIII, Kemendikbud, Tahun 2013 edisi 2016

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan (2 menit)

1. Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin
2. 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.
3. Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (manfaat) dengan mempelajari materi **Jenis Zat Aditif (Alami dan Buatan) dalam Makanan dan Minuman**.
4. Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari dan menyampaikan tujuan pembelajaran

KEGIATAN LITERASI

- Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi **Jenis Zat Aditif (Alami Dan Buatan) Dalam Makanan Dan Minuman**.

CRITICAL THINKING (BERPIKIR KRITIK)

- Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan materi **Jenis Zat Aditif (Alami dan Buatan) dalam Makanan dan Minuman**.

Kegiatan Inti (6 Menit) COLLABORATION (KERJASAMA)

- Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai **Jenis Zat Aditif (Alami dan Buatan) dalam Makanan dan Minuman**.

COMMUNICATION (BERKOMUNIKASI)

- 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

CREATIVITY (KREATIVITAS)

- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait **Jenis Zat Aditif (Alami dan Buatan) dalam Makanan dan Minuman**. Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami

Penutup (2 menit)

Guru bersama peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran tentang poin-poin penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

- **Penilaian Pengetahuan;** Teknik Penilaian : Tes Uraian
- **Penilaian Keterampilan;** Penilaian Praktek

Jember, 21 Mei 2021
Guru Mata Pelajaran

Ahmad Bakirudin, S.Pd.

PENILAIAN PENGETAHUAN

Contoh Soal Uraian

1. Sebutkan 5 jenis zat aditif yang biasa ditambahkan pada makanan!
2. Sebutkan 5 jenis zat aditif yang biasa ditambahkan pada minuman!
3. Menurut Anda, apakah penderita diabetes boleh mengonsumsi makanan/minuman yang manis? Jelaskan!

Perhatikan Wacana di bawah ini!

Zat Aditif dalam Makanan Kemasan Ternyata Bisa Perparah Flu

Jakarta - Penambah rasa dan pengawet merupakan zat aditif yang ada di dalam makanan kemasan. Zat ini bisa membuat flu semakin parah. Menurut para peneliti AS yang dikutip dilaman The Independent (09/04/2019), zat aditif bernama *Tertiary butylhydroquinone* (TBHQ), juga dikenal sebagai E319. Zat ini tidak hanya memperparah gejala flu, tetapi juga dapat mengurangi efektivitas vaksin flu. "Jika Anda mendapat vaksin, akan tetapi bagian dari sistem kekebalan tubuh belajar mengenali dan melawan sel yang terinfeksi virus. Makan ini dapat menyebabkan vaksin menjadi kurang efektif," kata Robert Freeborn, seorang mahasiswa Ph.D di Michigan State University.

"Studi kami menunjukkan bahwa penelitian tikus yang diet TBHQ memiliki respon kekebalan tubuh yang melemah terhadap infeksi influenza. Dalam tikus percobaan kami, TBHQ menekan fungsi dua jenis sel T. Pada akhirnya, ini mengarah pada gejala yang lebih parah selama infeksi influenza berikutnya," tambah Freeborn.

(dikutip dari laman : https://food.detik.com/info-sehat/d-4506412/zat-aditif-dalam-makanan-kemasan-ternyata-bisa-perparah-flu?_ga=2.21214459.1313429788.1621606408-1029942001.1621606408; tanggal 21 Mei 2012)

Berdasarkan teks di atas, buatlah karya tulis tentang dampak penggunaan zat aditif dan penyalahgunaan bagi kesehatan baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang!