

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 13 Bandar Lampung
Kelas/Semester : VIII/1
Tema : Zat Aditif dan zat adiktif
Sub Tema : Zat Aditif
Pembelajaran ke : 5
Alokasi waktu : 1 x 10menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Peserta didik dapat menjelaskan berbagai zat aditif yang terdapat pada makanan dan minuman yang dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan (2 menit)
 - a. Guru membuka pembelajaran dengan salam dan menanyakan kabar peserta didik.
 - b. Berdoa sebelum memulai pembelajaran.
 - c. Memeriksa kehadiran peserta didik.
 - d. Guru mengawali pembelajaran dengan menanyakan “Apakah peserta didik membawa bungkus makanan/ minuman yang telah ditugaskan pada pertemuan sebelumnya?”.
 - e. Menyampaikan judul materi.
 - f. Menyampaikan tujuan pembelajaran.
2. Kegiatan Inti (6 menit)
 - a. Guru memberikan penjelasan materi zat aditif melalui tulisan, gambar dan alat peraga (bungkus makanan dan minuman).
 - b. Guru membantu peserta didik membentuk kelompok diskusi.
 - c. Guru memandu peserta didik untuk mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan pada saat proses kegiatan belajar.
 - d. Guru membagikan LKPD dan membimbing peserta didik memahami LKPD
 - e. Peserta didik menyelesaikan kegiatan pada LKPD, berdiskusi dan mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya di depan kelas bergantian dengan kelompok lain.
3. Kegiatan Penutup (2 menit)
 - a. Guru bersama peserta didik menyimpulkan dan merefleksikan hasil kegiatan belajar hari ini.
 - b. Guru memberi umpan balik berupa penugasan dirumah (PR)
 - c. Guru menutup pembelajaran dengan salam penutup.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap: Dilakukan melalui observasi selama KBM berlangsung.
2. Penilaian Pengetahuan: Dilakukan melalui tes tertulis.
3. Penilaian Keterampilan: Dilakukan pada saat praktik dan diskusi kelompok

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran IPA

Amaroh, S.Pd. MM
NIP.196711211990032009

Ida Nurhayati, S.Si
NIP 198204132010012007

F. Jawablah pertanyaan dibawah ini!

1. Setelah melakukan pengamatan, sebutkan jenis-jenis zat aditif yang terdapat pada kemasan makanan dan kemasan minuman yang kalian bawa?

.....

2. Dari data hasil pengamatan, kelompokkan zat aditif alami dan zat aditif buatan!

.....

3. Dari hasil pengamatan, jelaskan yang dimaksud dengan zat aditif dan apa fungsi dari zat aditif tersebut?

.....

4. Berdasarkan diskusi kelompokmu simpulkan hasil kegiatan hari ini!

.....

G. Kunci Jawaban LKPD

Tabel Pengamatan (contoh jika siswa membawa kemasan seperti berikut)

No	Nama Makanan/ Minuman kemasan	Jenis Zat Aditif									
		Pewarna		Pemanis		Pengawet		Penyedap		Aditif lain	
		Alami	Buatan	Alami	Buatan	Alami	Buatan	Alami	Buatan	Alami	Buatan
1.	Chiki balls		Anato Cl no 75120	Gula		Garam			MSG	Minyak nabati	
2.	Sukro			Gula	asesulfam	Garam		Rempah- rempah	MSG	Minyak sawit	
3.	Susu ultra	Bubuk coklat, caramel				Garam				Minyak nabati	
4.	Beng-beng	Caramel		Gula, sorbitol		Garam				Lesitin Kedelai, krimernabati, telur	
5.	Teh Gelas			Gula		Garam	Kalium sorbit, natrium benzoat			Perisa alami	Perisa sintetik
6.	Chocolatos	Caramel		Gula		Garam				Minyak Nabati	Kuning telur bubuk
7.	Better	Bubuk Coklat		Gula		Garam				Lemak Nabati, lesitin kedelai, ragi	Perisa sintetik

Jawaban Soal

1. Pemanis, pewarna, penyedap, pengawet, pengembang, pengental dan pengemulsi.

2. -Zat aditif alami:

Pewarna (Caramel, bubuk coklat) , Pemanis (Gula, sorbitol), Pengawet (Garam), Penyedap (rempah-rempah), Pengemulsi (Lemak nabati, minyak nabati, lesitin kedelai, telur),Pengembang (Ragi), Pengental (Krimer)

-zat aditif buatan: Pewarna (Anato Cl no 75120), Pemanis (Asesulfam), Pengawet (Kalium sorbit,natrium benzoat), Penyedap (MSG), Pemberi Aroma (Perisa sintetik) Pengemulsi (Kuning telur bubuk).

3. Zat aditif adalah zat yang ditambahkan pada bahan makanan atau minuman untuk memperbaiki

rasa, warna, tekstur dan memperpanjang daya simpan.

4. Kesimpulan :

Zat aditif adalah zat yang ditambahkan pada bahan makanan atau minuman untuk memperbaiki rasa, warna, tekstur dan memperpanjang daya simpan. Zat aditif dibagi menjadi dua yaitu zat aditif alami dan zat aditif buatan. Zat aditif alami adalah zat aditif yang diperoleh dari alam sedangkan zat aditif buatan adalah zat aditif yang dibuat manusia yang menggunakan bahan-bahan kimia. Zat aditif antara lain: pemanis, pewarna, penyedap, pengawet, pemberi aroma, pengental dan pengemulsi. Penambahan zat aditif apada makanan dan minuman bertujuan untuk memperbaiki penampilan, rasa, tekstur, aroma dan untuk memperpanjang daya simpan.

Pedoman Penilaian Sikap

No	Aspek Yang Dinilai	1	2	3	Keterangan
1	Berdoa				
2	Disiplin				
3	Kerjasama				

Pedoman Penskoran Nilai Sikap Berdoa:

1. Tidak berdoa sebelum dan sesudah melakukan pembelajaran
2. Berdoa hanya sebelum atau hanya sesudah melakukan pembelajaran
3. Berdoa sebelum atau sesudah melakukan pembelajaran

Pedoman Penskoran Nilai Sikap Disiplin :

1. Tidak mengikuti praktikum
2. Mengikuti praktikum tidak sesuai dengan langkah yang ditetapkan
3. Mengikuti praktikum sesuai dengan langkah yang ditetapkan

Pedoman Penskoran Nilai Sikap Kerjasama :

1. Tidak mengerjakan tugas
2. Mengerjakan tugas tetapi hanya sebagian
3. Aktif dalam kerja kelompok

Skor Nilai : $\frac{\text{Jumlah Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100\%$

Penilaian : A : 88 - 100 (Sangat Baik)
 B : 75 - 87 (Baik)
 C : 63 - 74 (Cukup)
 D : 50 - 62 (Kurang)

Pedoman Penilaian/Penskoran Pengetahuan

JENIS PERTANYAAN	ASPEK PENILAIAN	SKOR	NILAI MAKSIMAL DIPEROLEH
Tabel Pengamatan	Membawa 10 jenis kemasan makanan	10	10
	Membawa kurang dari 10 jenis kemasan makanan	8	
	Membawa kurang dari atau samadengan 5 jenis kemasan makanan	5	
	Mengisi zat aditif dengan tepat dan lengkap	50	50
	Mengisi zat aditif kurang tepat dan lengkap	25	
Pertanyaan Essai	Menjawab 3 pertanyaan dengan lengkap dan tepat	30	30
	Menjawab 3 pertanyaan tetapi kurang lengkap dan tepat	20	
	Menjawab pertanyaan kurang dari 3 soal	10	
Kesimpulan	Membuat Kesimpulan dengan tepat	10	10
	Membuat Kesimpulan	5	

	kurang tepat	
	Total skor	
	100	

Pedoman Penilaian Keterampilan

No	Indikator	Aspek Penilaian	skor	Nilai Maksimal
1	Menyiapkan alat dan bahan	Menyiapkan seluruh alat dan bahan yang diperlukan	20	20
		Menyiapkan sebagian alat dan bahan yang diperlukan	15	
		Tidak menyiapkan seluruh alat dan bahan yang diperlukan	10	
2	Deskripsi Pengamatan	Memperoleh deskripsi hasil pengamatan secara lengkap sesuai dengan prosedur yang ditetapkan	20	20
		Memperoleh deskripsi hasil pengamatan kurang lengkap sesuai dengan prosedur yang ditetapkan	15	
		Tidak Memperoleh deskripsi hasil pengamatan kurang lengkap sesuai dengan prosedur yang ditetapkan	10	
3	Melakukan Praktik	Mampu melakukan praktik dengan menggunakan seluruh prosedur yang ada	30	30
		Mampu melakukan praktik dengan menggunakan sebagian prosedur yang ada	20	
		Tidak mampu melakukan praktik dengan menggunakan prosedur yang ada	10	
4	Mempresentasikan hasil praktik	Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan benar secara substantif, bahasa mudah dimengerti dan disampaikan dengan percaya diri	30	30
		Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan benar secara substantif, bahasa mudah dimengerti dan disampaikan kurang percaya diri	20	
		Mampu mempresentasikan hasil praktik dengan benar secara substantif, bahasa sulit dimengerti dan disampaikan tidak percaya diri	10	
		Skor maksimal		100

Skor Nilai : $\frac{\text{Jumlah Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100\%$