

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMP ISLAM YTM 1 BOGOR.
Kelas / Semester : VIII / Semester I.
Tema : Zat aditif dan adiktif serta dampaknya.
Sub Tema : Berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan
Pembelajaran : Pertemuan pertama
Alokasi waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah melakukan pengamatan peserta didik dapat menyebutkan jenis-jenis Zat Aditif yang terdapat pada komposisi makanan dan minuman.
2. Peserta didik dapat mengidentifikasi Zat Aditif dalam makanan dan minuman.
3. Peserta didik dapat membedakan Zat Aditif alami dan buatan.
4. Setelah melakukan literasi dari berbagai sumber, peserta didik dapat menemukan solusi dalam upaya pencegahan penyalahgunaan Zat Aditif.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan ke 1 Materi Zat Aditif

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahulian	<ul style="list-style-type: none">- Guru mengawali kegiatan pembelajaran dengan mengucapkan salam kepada peserta didik.- Guru dan peserta didik berdoa sebelum memulai kegiatan pembelajaran.- Guru mengecek kehadiran siswa.- Guru menginformasikan tujuan pembelajaran- Guru menanyakan jajanan makanan dan minuman yang sering kalian konsumsi di kantin sekolah/di lingkungan rumah.	2 menit
Kegiatan Inti	<ul style="list-style-type: none">- Guru mengkondisikan peserta didik untuk membuat kelompok secara heterogen terdiri dari 3 - 4 anggota per kelompok.- Guru memberikan LKPD I kepada setiap kelompok untuk melakukan kegiatan mengidentifikasi makanan dan minuman	6 menit

	<p>yang dijual di lingkungan rumah/sekolah yang mengandung Zat Aditif. LKPD II melakukan kegiatan Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peserta didik melakukan identifikasi dengan mengamati makanan dan minuman yang sudah dibeli dan dibawa ke kelas. - Peserta didik menyampaikan hasil diskusi di depan kelas dengan penuh percaya diri dan penuh tanggung jawab. - Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya tentang apa yang belum dipahami dan memberikan kesempatan peserta didik lain untuk memberikan jawaban. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Guru dan peserta didik menyimpulkan secara bersama-sama - Guru memberikan tes tertulis kepada peserta didik - Guru dan peserta didik berdoa bersama untuk mengakhiri pembelajaran - Guru menginformasikan materi yang peserta didik pelajari untuk pertemuan selanjutnya. 	2 menit

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

- a) Sikap (observasi)
- b) Pengetahuan (tes tertulis)
- c) Keterampilan (Produk)

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Tetik Purwati, S.Ag., M.Pd

Bogor, 15 Juli 2021

Guru Mata Pelajaran

Dasuki Wirahman, S.Pd

LAMPIRAN PEMBELAJARAN

Latihan Soal

1. Mengapa pewarna tekstil tidak boleh digunakan sebagai pewarna makanan?
2. Sebutkan 5 macam pewarna buatan yang di izinkan oleh BPOM?
3. Sebutkan pewarna alami yang sering digunakan dalam makanan tradisional di Indonesia.
4. Sebutkan berbagai macam makanan tradisional yang mengandung zat aditif dalam pembuatannya.

LKPD I

Mengidentifikasi Berbagai Zat Aditif dalam makanan dan minuman

Kelompok :

Nama Anggota : 1. 3.
2. 4.

Kelas :

Langkah-langkah kegiatan:

1. Bawalah 5 jenis makanan dan minuman dalam kemasan
2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman dikemasan tersebut
3. Tuliskan apa saja zat aditif yang terkandung pada produk-produk tersebut
4. Tentukan tiap-tiap jenis bahan tersebut termasuk zat aditif alami atau buatan

No	Makanan dan Minuman	Jenis Zat Aditif				
		Pewarna	Pemanis	Pengawet	Penyedap	Aditif lain
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

Apa yang dapat kamu simpulkan!

Berdasarkan data tersebut, kelompokkan zat aditif alami dan buatan yang terdapat dalam makanan dan minuman yang kamu teliti.

LKPD II

Menyelidiki Pewarna Alami dan Buatan pada Makanan dan Minuman

Kelompok :
Nama Anggota : 1. 3.
2. 4.
Kelas :

Alat dan Bahan :

- Bahan makanan dan minuman berwarna(Saus, Cendol, Cincau dan jajanan berwarna lainnya) 50 gram
- Air 50 ml
- Mortal
- Pipet
- Kaki tiga
- Kain putih/benang putih
- Kawat Kassa
- Pemanas Bunsen
- Gelas Kimia
- Sabun Cuci

Langkah kerja :

- 1) Sediakan gelas kimia sesuai kebutuhan
- 2) Pada masing-masing gelas kimia masukan 5 gr bahan makan dan di campurkan dengan air 10 ml (jika tidak mudah larut bahan makanan haluskan pakai mortal)
- 3) Celupkan beberapa benang wol kedalam masing-masing gelas kimia
- 4) Panaskan masing-masing gelas kimia sampai mendidih lalu tiriskan kembali, (Hati-hati!)
- 5) Ambil benang wol yang telah dicelupkan pada bahan makanan, amati dan catat warnanya, kemudian cuci benang wol tersebut pakai sabun dan amati perubahannya.
- 6) Bandingkan hasil pengamatan sebelum benang dicuci dan setelah dicuci, kemudian tuliskan datanya pada table dengan tanda ceklis, pewarna alami akang hilang dari benang wol setelah di cuci.

No	Jenis Bahan	Warna Benang wol sebelum dicuci	Warna Benang wol setelah dicuci	
			Warna hilang	Warna tidak hilang
1				
2				
3				
4				
5				