

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMPS IT Darul Fikri Bengkulu Utara
Kelas / Semester : VII / 1
Tema : Zat Aditif dan Adiktif serta Dampaknya
Sub Tema : Zat Aditif
Pembelajaran ke : 2
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui pendekatan saintifik dengan menggunakan model pembelajaran *Discovery Learning* (BL), peserta didik mampu mengidentifikasi zat aditif yang terdapat dalam makanan ringan serta menjelaskan dampak negatif dan pencegahannya dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

No.	Kegiatan Pembelajaran	Waktu
Pendahuluan		2 menit
1.	Peserta didik mempersiapkan diri sebelum belajar dengan berdo'a dan memberi salam dilanjutkan dengan mengecek kehadiran peserta didik	
2.	Stimulasi/Pemberian Rangsangan <ul style="list-style-type: none">Guru memaparkan tujuan dan skenario pembelajaran yang akan dilaksanakanPeserta didik diminta untuk mengamati komposisi yang terdapat dalam makanan ringan, selanjutnya peserta didik menyampaikan pendapatnya, "Adakah dari komposisi makanan tersebut yang merupakan zat aditif buatan?"	
Kegiatan Inti		6 menit
1.	Identifikasi Masalah <ul style="list-style-type: none">Peserta didik diarahkan untuk membentuk kelompok diskusiGuru mengarahkan peserta didik melakukan aktivitas 5.3 pada buku paket peserta didik	
2.	Pengumpulan dan Analisis Data <ul style="list-style-type: none">Peserta didik mengidentifikasi zat aditif yang terdapat pada komposisi makanan ringan secara kelompok melalui berbagai sumber informasi yang mendukungPeserta didik menyelidiki dampak serta pencegahan terkait zat aditif yang terdapat dalam makanan ringan tersebutGuru membimbing peserta didik dalam pengumpulan informasi untuk memecahkan masalah	
3.	Menarik Kesimpulan <ul style="list-style-type: none">Peserta didik melakukan generalisasi atau simpulan berdasarkan informasi dari berbagai sumber dan data aktivitas 5.3Peserta didik mempresentasikan hasil diskusinya secara berkelompokGuru mengklarifikasi hasil analisis peserta didik	
Penutup		2 menit
1.	Guru melakukan refleksi, penghargaan, dan tindak lanjut berupa penugasan	

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Sikap : Observasi selama proses (jam) pembelajaran
Pengetahuan : Penugasan secara individu
Keterampilan : Penilaian kinerja

Mengetahui,
Kepala Sekolah SMPS IT Darul Fikri



WAWAN EFFRY SETIAWAN, S.Pd

Arga Makmur, Januari 2022
Guru Mata Pelajaran

DINA ZATI ISMAH, S.Pd

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Aktivitas 5.3



Ayo, Kita Lakukan

Aktivitas 5.3 Menyelidiki Dampak Negatif Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman bagi Kesehatan

Apa yang kamu perlukan?

1. Berbagai jenis bungkus/pengemas makanan yang terdapat keterangan tentang komposisi kandungan bahan bakunya
2. Berbagai jenis bungkus/pengemas minuman yang terdapat keterangan tentang komposisi kandungan bahan bakunya

Apa yang harus kamu lakukan?

1. Kumpulkan sebanyak mungkin bekas bungkus/pengemas makanan dan minuman yang terdapat keterangan komposisi kandungan bahan bakunya!

2. Bacalah komposisi bahan makanan dan minuman yang tertera pada kemasan tersebut!
3. Tuliskan pada Tabel 5.8 jenis zat aditif apakah yang ada pada produk-produk tersebut?
4. Carilah informasi mengenai dampak penggunaan zat aditif tersebut jika dikonsumsi secara berlebihan!
5. Coba ajukan suatu upaya pencegahan terhadap dampak negatif penggunaan zat aditif.

Tabel 5.8 Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

No	Kegunaan Zat Aditif	Nama Zat Aditif	Dampak Negatif	Pencegahan
1	Penguat rasa			
2	Pemanis			
3	Pengawet			
4	Pewarna			
5	Pengental			
6	Antioksidan			
7	Pemutih			
8	Pengatur Keasaman			
9	Zat gizi			
10	Anti gumpal			

Apa yang dapat kamu simpulkan?

Berdasarkan data hasil penyelidikan makanan dan minuman yang telah kamu lakukan, buatlah kesimpulan yang menyatakan dampak zat aditif dalam makanan dan minuman bagi kesehatan tubuh manusia!

ALTERNATIF JAWABAN



Alternatif Jawaban: Ayo, Kita Lakukan

Aktivitas 5.3 Menyelidiki Pewarna Alami dan Buatan pada Makanan dan Minuman

Alternatif Jawaban Hasil Penyelidikan:

Tabel 5.4 Hasil Identifikasi Zat Aditif dalam Makanan dan Minuman

No	Kegunaan Zat Aditif	Nama Zat Aditif	Dampak Negatif	Pencegahan
1	Penguat rasa	MSG (Monosodium glutamat)	Dapat menyebabkan penyakit Sindrom Restoran Cina	Menggunakan garam, gula, dan air kaldu
2	Pemanis	Sakarin dan Natrium Siklamat	Merangsang tumbuhnya tumor dalam kemih	Dapat menggantinya dengan gula tebu dan gula aren
3	Pengawet	Natrium benzoat, natrium nitrat, asam propionat, dan kalium sorbat	Mengurangi daya tahan tubuh terhadap serangan berbagai penyakit	Memilih makanan yang tidak menggunakan bahan pengawet buatan misalnya makanan yang menggunakan pengawet garam dan gula
4	Pewarna	Tartrazine	Menyebabkan alergi	Memilih makanan yang menggunakan pewarna alami
5	Pengental	Kalsium asetat	Dapat menimbulkan reaksi alergi dan iritasi pada saluran pencernaan	Menggunakan tepung maizena

KISI-KISI TUGAS

Nama Sekolah : SMPS IT Darul Fikri Bengkulu Utara
 Kelas/Semester : VIII / Semester II
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Mata Pelajaran : Ilmu Pengetahuan Alam

No.	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Teknik Penilaian
1.	Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan	Zat Aditif	Setelah diberi masalah, peserta didik dapat menjelaskan tujuan, dampak, dan menemukan solusi pengganti zat aditif dalam makanan	Penugasan

TUGAS PERSONAL

Akhir-akhir ini banyak ditemukan bakso, mie, dan ikan yang dicampur dengan formalin. Carilah informasi mengenai tujuan dan dampaknya bagi kesehatan. Kemudian lengkapi dengan bahan alternatif yang dapat digunakan sebagai pengganti formalin! Buatlah dalam bentuk artikel!

PEDOMAN PENSKORAN TUGAS

No.	Aspek yang dinilai	Skor
1.	Menjelaskan secara rinci tujuan penambahan formalin dalam makanan	0-5
2.	Menjelaskan secara rinci dampak mengkonsumsi makanan yang mengandung formalin bagi kesehatan	0-5
3.	Keruntutan bahasa	0-5
Skor Maksimum		15

RUMUS YANG DIGUNAKAN UNTUK MENENTUKAN NILAI

$$NILAI = \frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100$$