

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Pembuat	: Tri Haryono, S.Pd
Jenjang Sekolah	: SMP N 1 Ampelgading
Kelas/Semester	: VIII / 1
Tema	: Bahan Kimia Dalam Makanan
Sub Tema	: Zat Aditif Dalam Makanan
Pembelajaran ke	: 1 Dan 2
Alokasi Waktu	: 2 x 40 menit (2x pertemuan)

Kompetensi Inti 3

Memahami dan menerapkan pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.

Kompetensi Dasar 3.6

Menjelaskan berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman, zat adiktif, serta dampaknya terhadap kesehatan

A. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mengenal macam-macam zat aditif
2. Siswa memahami penggunaan zat aditif dalam makanan yang menunjang kesehatan
3. Siswa mengerti arti dan fungsi zat aditif yang ada pada makanan
4. Siswa mengenal zat aditif alami dan zat aditif buatan

❖ Karakter siswa yang diharapkan :

Disiplin (*Discipline*)
Rasa hormat dan perhatian (*respect*)
Tekun (*diligence*)
Tanggung jawab (*responsibility*)
Ketelitian (*carefulness*)

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pertemuan pertama dan kedua

1. Kegiatan Pendahuluan

a. Motivasi

Pernahkah kamu mendengar atau membaca tentang zat yang berbahaya dalam makanan

b. Pengetahuan Prasarat

Hati-hati jika mengkonsumsi makanan yang terlalu gurih atau warnanya menyolok

2. Kegiatan Inti

▪ *Eksplorasi*

Dalam kegiatan eksplorasi, guru:

- ☞ Siswa mengenal macam-macam zat aditif
- ☞ Siswa memahami penggunaan zat aditif dalam makanan yang menunjang kesehatan
- ☞ Siswa mengerti arti dan fungsi zat aditif yang ada pada makanan
- ☞ Siswa dapat menyebutkan contoh-contoh zat aditif pada makanan

- ☞ melibatkan peserta didik mencari informasi yang luas dan dalam tentang topik/tema materi yang akan dipelajari dengan menerapkan prinsip *alam takambang jadi guru* dan belajar dari aneka sumber;
- ☞ menggunakan beragam pendekatan pembelajaran, media pembelajaran, dan sumber belajar lain;
- ☞ memfasilitasi terjadinya interaksi antarpeserta didik serta antara peserta didik dengan guru, lingkungan, dan sumber belajar lainnya;
- ☞ melibatkan peserta didik secara aktif dalam setiap kegiatan pembelajaran; dan
- ☞ memfasilitasi peserta didik melakukan percobaan di laboratorium, studio, atau lapangan.

▪ **Elaborasi**

Dalam kegiatan elaborasi, guru:

- ☞ Memfasilitasi peserta didik melalui pemberian tugas, diskusi, dan lain-lain untuk memunculkan gagasan baru baik secara lisan maupun tertulis;
- ☞ Guru membimbing kegiatan diskusi informasi tentang pengertian zat aditif, macam-macam zat aditif yang terdapat dalam makanan.
- ☞ Guru membimbing kegiatan diskusi informasi tentang sifat zat aditif yang merugikan dan cara menanggulangnya
- ☞ Melakukan diskusi-informasi tentang sifat berbagai macam bahan kimia dalam rumah tangga
- ☞ memberi kesempatan untuk berpikir, menganalisis, menyelesaikan masalah, dan bertindak tanpa rasa takut;
- ☞ memfasilitasi peserta didik dalam pembelajaran kooperatif dan kolaboratif;
- ☞ memfasilitasi peserta didik berkompetisi secara sehat untuk meningkatkan prestasi belajar;
- ☞ memfasilitasi peserta didik membuat laporan eksplorasi yang dilakukan baik lisan maupun tertulis, secara individual maupun kelompok;
- ☞ memfasilitasi peserta didik untuk menyajikan hasil kerja individual maupun kelompok;
- ☞ memfasilitasi peserta didik melakukan pameran, turnamen, festival, serta produk yang dihasilkan;
- ☞ memfasilitasi peserta didik melakukan kegiatan yang menumbuhkan kebanggaan dan rasa percaya diri peserta didik.

▪ **Konfirmasi**

Dalam kegiatan konfirmasi, guru:

- ☞ memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan, isyarat, maupun hadiah terhadap keberhasilan peserta didik,
- ☞ memberikan konfirmasi terhadap hasil eksplorasi dan elaborasi peserta didik melalui berbagai sumber,
- ☞ memfasilitasi peserta didik melakukan refleksi untuk memperoleh pengalaman belajar yang telah dilakukan,
- ☞ memfasilitasi peserta didik untuk memperoleh pengalaman yang bermakna dalam mencapai kompetensi dasar:
 - berfungsi sebagai narasumber dan fasilitator dalam menjawab pertanyaan peserta didik yang menghadapi kesulitan, dengan menggunakan bahasa yang baku dan benar;
 - membantu menyelesaikan masalah;
 - memberi acuan agar peserta didik dapat melakukan pengecekan hasil eksplorasi;
 - memberi informasi untuk bereksplorasi lebih jauh;
 - memberikan motivasi kepada peserta didik yang kurang atau belum berpartisipasi aktif.

3. Kegiatan Penutup

Dalam kegiatan penutup, guru:

- ☞ bersama-sama dengan peserta didik dan/atau sendiri membuat rangkuman/simpulan pelajaran;
- ☞ melakukan penilaian dan/atau refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan secara konsisten dan terprogram;
- ☞ memberikan umpan balik terhadap proses dan hasil pembelajaran;
- ☞ merencanakan kegiatan tindak lanjut dalam bentuk pembelajaran remedi, program pengayaan, layanan konseling dan/atau memberikan tugas baik tugas individual maupun kelompok sesuai dengan hasil belajar peserta didik.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Indikator Pencapaian Kompetensi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen	Instrumen/ Soal
<ul style="list-style-type: none">• Menjelaskan bahan-bahan kimia alami dan bahan-bahan kimia buatan yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna, pemanis, pengawet dan penyedap yang terdapat dalam bahan makanan kemasan• Menunjukkan contoh makanan yang menggunakan bahan kimia alami dan buatan	<p>Tes tulis</p> <p>Penugasan</p>	<p>Uraian</p> <p>Tugas rumah</p>	<p>Jelaskan bahan-bahan kimia alami dan bahan-bahan kimia buatan yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna, pemanis, pengawet dan penyedap yang terdapat dalam bahan makanan kemasan!</p> <p>Kumpulkan kemasan makanan yang mencantumkan komponen penyusunnya. Buat laporan tentang bahan kimia alami dan buatan yang ada pada makanan tersebut!</p>

Mengetahui,
Kepala SMP N 1Ampelgading

Ampelgading, Juli 2022
Guru Mapel Ilmu Pengetahuan Alam

Drs. Khozilah.,M.Pd
NIP : 19680710 199403 2 009

Tri Haryono, S.Pd
NIP : 19750601 200901 1 013

