

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
MEMBUAT, MENJUAL DAN MENKAMPANYEKAN MAKANAN SEHAT
BEBAS ZAT ADITIF



Perhatikan gambar di atas! Berbagai makanan yang kita konsumsi tiap hari ada yang tampak memiliki warna yang sangat menarik, memiliki berbagai varian rasa, seperti asin, manis, pedas. Mengapa makanan memiliki penampilan dan rasa yang bervariasi? Ya, jawabnya adalah karena pada makanan tersebut telah ditambahkan zat-zat makanan tertentu yang disebut sebagai Zat Aditif. Jadi zat Aditif adalah zat-zat yang ditambahkan pada makanan selama proses produksi pengemasan atau penyimpanan untuk maksud tertentu.

Zat aditif ada yang alami (berasal dari alam) dan ada pula yang buatan (disintesis secara kimiawi melalui proses industri). Nah, zat aditif sintesis inilah yang seringkali dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan.

Tugas Proyek

1. Baca buku siswa untuk mempelajari macam-macam zat aditif alami pada makanan
2. Buatlah makanan atau minuman dengan bahan yang sehat menggunakan zat aditif alami dirumah
3. Tuliskan langkah-langkah pembuatan makanan/minuman sehat dan ambil dokumentasi pada setiap tahap pembuatan
4. Setelah makanan/minuman sehat selesai dibuat, jual makanan atau minuman tersebut kepada tetangga/teman/guru disekolah, lalu mintalah testimone mereka
5. Ambil dokumentasi pada saat kalian menjual makanan tersebut
6. Kirim seluruh dokumentasi kegiatan melalui WA kepada guru

Diskusi

1. Apa saja kriteria makanan/minuman yang sehat?
2. Apa saja bahan alternatif zat aditif alami pada bahan makanan yang dapat dimanfaatkan, baik sebagai pewarna ataupun penambah rasa?
3. Apa saja pengaruh negatif zat aditif sintesis/zat aditif buatan pada makanan/minuman?

Simpulan

Apa saja yang dapat disimpulkan setelah melakukan tugas proyek ini?

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP Negeri 2 Jeruklegi
Mata Pelajaran : IPA
Materi : Zat Aditif
Kelas /Semester : VIII/1
Tahun Pelajaran : 2020/2021
Waktu : 4 JP Pembelajaran Jarak Jauh
1 JP Pembelajaran Tatap Muka Terbatas

A. Kompetensi Dasar

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

B. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti kegiatan Pembelajaran Tatap Muka Terbatas dan Pembelajaran Jarak Jauh, peserta didik dapat :

- 3.6.1. Menyebutkan jenis – jenis zat aditif
- 3.6.2. Memberi contoh zat aditif alami dan buatan
- 3.6.3. Menyelidiki pewarna alami dan buatan pada makanan dan minuman
- 3.6.4. Mengidentifikasi berbagai zat aditif dalam makanan dan minuman
- 3.6.5. Menganalisis perbedaan pemanis alami dan buatan pada makanan dan minuman
- 3.6.6. Menemukan solusi pengganti zat aditif buatan
- 3.6.7. Mengajukan usul cara mencegah dampak negatif zat aditif buatan

C. Media, Alat, dan Sumber Belajar

Media : WhatsApp Group
Alat : Laptop, Internet
Sumber Belajar: Buku Paket, Modul PJJ

D. Langkah-langkah Pembelajaran

| Aktivitas | Kegiatan Pembelajaran |
|-----------|--|
| | <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru menyapa peserta didik, mengajak berdoa, dan melaksanakan presensi.• Guru mengingatkan siswa untuk selalu menjaga kesehatan dengan menjalankan protokol Covid-19 yang dianjurkan pemerintah dan gugus tugas• Guru menyampaikan materi yang akan dibahas dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai• Kegiatan pendahuluan lainnya. <p>Inti</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Pembelajaran Tatap Muka Terbatas</p> <p>(Sinkronus)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Pemberian motivasi untuk memusatkan perhatian peserta didik • Guru menarik LKPD yang telah dikerjakan peserta didik pada PJJ sebelumnya. • Guru melaksanakan pembahasan singkat tentang “sistem pencernaan makanan pada manusia” yang telah dipelajari peserta didik pada PJJ sebelumnya. • Guru membagikan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) yang akan digunakan pada Pembelajaran Jarak Jauh (PJJ) selanjutnya tentang materi zat aditif pada makanan dan minuman • Guru memberikan penjelasan singkat tentang LKPD “Membuat Makanan atau Minuman Sehat dan Bebas Zat Aditif” dan menginformasikan sumber belajar yang bisa digunakan peserta didik ketika melaksanakan PJJ. <p>Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memfasilitasi peserta didik mengambil kesimpulan tentang materi PJJ sebelumnya yaitu “sistem pencernaan makanan pada manusia.” • Guru memberikan refleksi dan umpan balik tentang materi PJJ sebelumnya. • Guru mengucapkan terimakasih atas perhatian peserta didik dalam mengikuti pembelajaran. • Guru menutup pembelajaran • Salam Penutup |
| <p>Pembelajaran Jarak Jauh (PJJ)</p> <p>(Asinkronus)</p> | <p>Pendahuluan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melalui media WhatsApp Group Guru menyapa peserta didik, mengajak berdoa, dan meminta siswa mengisi presensi. • Guru mengingatkan siswa untuk selalu menjaga kesehatan dengan menjalankan protokol Covid-19 yang dianjurkan pemerintah dan gugus tugas. • Guru menyampaikan materi yang akan dibahas dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. <p>Inti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberi kesempatan kepada peserta didik untuk mengeksplor sumber belajar yang ada di rumah berkaitan dengan materi zat aditif pada makanan dan minuman • Guru mengingatkan peserta didik untuk mengerjakan LKPD yang telah dibagikan pada pertemuan sinkronus. • Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik yang ingin bertanya tentang materi zat aditif pada makanan dan minuman • Beberapa perwakilan peserta didik diberi kesempatan untuk menyampaikan hasil kerja pada LKPD melalui diskusi dalam Grup WA mapel. • Peserta didik yang lain memberi tanggapan terhadap pendapat teman-temannya. <p>Penutup</p> |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan kepada peserta didik bahwa refleksi dan umpan balik kegiatan PJJ pada materi “zat aditif pada makanan dan minuman” akan dilaksanakan pada pertemuan sinkronus atau pembelajaran tatap muka terbatas • Guru mengingatkan peserta didik untuk membawa dan mengumpulkan LKPD yang telah dikerjakan pada pertemuan sinkronus yang akan datang. • Guru menutup pembelajaran melalui grup WA • Salam penutup |
|--|---|

E. PENILAIAN

1. Penilaian sikap : lembar pengamatan cara berkomunikasi di tatap muka
2. Penilaian pengetahuan : tes tertulis melalui google form
3. Penilaian keterampilan : Laporan hasil praktikum

Jeruklegi, Desember 2020

Mengetahui
Kepala Sekolah

Guru Mapel

Sutana, S.Pd., M.Pd
NIP 19630608 198501 1 001

Ari Prastiwi, S.Pd
NIP 19810716 200903 2 010