

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

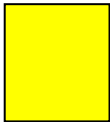
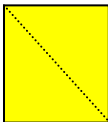
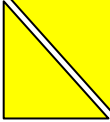
Satuan Pendidikan : SDN Bakti
Kelas / Semester : 3 (Tiga) / 2 (Dua)
Tema : Perkembangan Teknologi
Sub Tema : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Mata Pelajaran : Bahasa Indonesia, Matematika
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
2. Dengan melakukan diskusi kelompok, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
3. Dengan mengamati bentuk tahu, siswa dapat mengidentifikasi luas permukaan bidang tahu dengan tepat.
4. Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang dalam satuan tidak baku, siswa dapat menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pembukaan	<ol style="list-style-type: none">1. Kelas dimulai dengan dibuka dengan salam, menanyakan kabar, dan mengecek kehadiran siswa2. Kelas dilanjutkan dengan do'a bersama3. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yang diharapkan dan manfaat pembelajaran bagi siswa dengan pendekatan pembelajaran saintifik dan metode pembelajaran diskusi tentang perkembangan teknologi produksi pangan dan mampu mengaplikasikan luas dalam satuan tidak baku dalam kehidupan sehari-hari4. Guru menjelaskan scenario pembelajaran tentang konsep perkembangan teknologi produksi pangan5. Guru menjelaskan cara penilaian yang akan dilakukan dalam pembelajaran untuk memotivasi siswa meningkatkan hasil belajar6. Guru melakukan apersepsi untuk upaya menjebatani antara apa yang telah dipahami siswa dengan apa yang akan	2 menit

	<p>dipelajari melalui pertanyaan :</p> <ol style="list-style-type: none"> Apa yang dimaksud dengan teknologi pangan? Sebutkan beberapa contoh teknologi produksi pangan! Apa yang dimaksud luas dalam satuan tidak baku? 	
<p>Kegiatan inti</p>	<ol style="list-style-type: none"> Guru membagi siswa menjadi 5 kelompok diskusi dengan 5-6 siswa dalam satu kelompok Guru memulai kegiatan pembelajaran dengan meminta siswa untuk menyiapkan alat tulis dan buku siswa tema 7 subtema 1. Siswa mengamati petunjuk/gambar yang dijelaskan guru tentang teknologi pangan dan luas dalam satuan tidak baku dengan media tahu. <p style="text-align: center;">Bacalah teks berikut!</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center;">Hasil Teknologi Pangan</p> <p>Manusia butuh makanan terus-menerus. Bahan makanan yang diperlukan berasal dari hasil panen. Panen terjadi pada waktu tertentu saja. Oleh karena itu, dicarilah cara agar makanan dapat bertahan lebih lama.</p> <p>Agar makanan selalu tersedia, manusia mulai menggunakan teknologi pangan. Teknologi pangan merupakan suatu cara untuk mengolah bahan makanan. Kacang kedelai dapat diolah menjadi tahu, tempe, dan susu kedelai. Mangga dan stroberi diolah menjadi manisan dan selai. Daging dapat diolah menjadi bakso, sosis, dan kornet.</p> <p>Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Selanjutnya, makanan olahan tersebut disimpan dalam kaleng atau dalam plastik kedap udara. Kedap udara maksudnya adalah tidak dapat dimasuki oleh udara. Proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet.</p> </div> <p style="text-align: center;">Carilah jenis makanan baru yang dihasilkan oleh teknologi pangan!</p> <p style="text-align: center;">Amati bentuk di bawah ini!</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px; margin: 10px 0;">    </div> <p style="text-align: center;">Persegi Segitiga</p> <p>Persegi dan segitiga dapat dijadikan alat ukur luas permukaan suatu bidang</p>	<p>6 menit</p>

5									
6									
7									
8									
...									

Rubrik penilaian afektif

Aspek	Kriteria	Skor	Indikator
Rasa Ingin tahu	Sangat Baik (A)	4	Selalu berusaha mengetahui pelajaran dengan cara membaca buku dan bertanya
	Baik (B)	3	Sering berusaha mengetahui pelajaran dengan cara membaca buku dan bertanya
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang berusaha mengetahui pelajaran dengan cara membaca buku dan bertanya
	Kurang (D)	1	Tidak pernah berusaha mengetahui pelajaran dengan cara membaca buku dan bertanya
Jujur	Sangat Baik (A)	4	Selalu jujur dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
	Baik (B)	3	Sering jujur dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang jujur dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
	Kurang (D)	1	Tidak pernah jujur dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
Disiplin	Sangat Baik (A)	4	Selalu disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
	Baik (B)	3	Sering disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
	Kurang (D)	1	Tidak pernah disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
Tanggung jawab	Sangat Baik (A)	4	Selalu bertanggung jawab dalam bersikap dan bertindak
	Baik (B)	3	Sering bertanggung jawab dalam bersikap dan bertindak
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang bertanggung jawab dalam bersikap dan bertindak
	Kurang (D)	1	Tidak pernah bertanggung jawab dalam bersikap dan bertindak
Santun	Sangat Baik (A)	4	Selalu santun dalam bersikap dan bertutur kata terhadap guru dan teman
	Baik (B)	3	Sering santun dalam bersikap dan bertutur kata terhadap guru dan teman
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang santun dalam bersikap dan bertutur kata terhadap guru dan teman
	Kurang (D)	1	Tidak pernah santun dalam bersikap dan bertutur kata terhadap guru dan teman
Bekerja Sama	Sangat Baik (A)	4	Selalu bekerjasama dengan teman dalam pelaksanaan pembelajaran
	Baik (B)	3	Sering bekerjasama dengan teman dalam pelaksanaan pembelajaran
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang bekerjasama dengan teman dalam pelaksanaan pembelajaran
	Kurang (D)	1	Tidak pernah bekerjasama dengan teman dalam pelaksanaan pembelajaran

Penilaian Psikomotor

No	Nama Siswa	L/P	Aspek Psikomotor			Rata-rata
			Kerjasama dalam kelompok	Keaktifan dalam menyelesaikan tugas	Keaktifan dalam menyampaikan pendapat	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
...						

Rubrik Penilaian psikomotor

Aspek	Kriteria	Skor	Indikator
Kerjasama dalam kelompok	Sangat Baik (A)	4	Sangat baik dalam bekerjasama dalam kelompok dalam mengerjakan LKS maupun tugas evaluasi
	Baik (B)	3	Baik dalam bekerjasama dalam kelompok dalam mengerjakan LKS maupun tugas evaluasi
	Cukup (C)	2	Kurang dalam bekerjasama dalam kelompok dalam mengerjakan LKS maupun tugas evaluasi
	Kurang (D)	1	Tidak bekerjasama dalam kelompok dalam mengerjakan LKS maupun tugas evaluasi
Keaktifan dalam menyelesaikan tugas	Sangat Baik (A)	4	Sangat aktif dalam menyelesaikan tugas baik tugas kelompok maupun individu
	Baik (B)	3	Aktif dalam menyelesaikan tugas baik tugas kelompok maupun individu
	Cukup (C)	2	Kurang aktif dalam menyelesaikan tugas baik tugas kelompok maupun individu
	Kurang (D)	1	Tidak aktif dalam menyelesaikan tugas baik tugas kelompok maupun individu
Keaktifan dalam menyampaikan pendapat	Sangat Baik (A)	4	Sangat aktif dalam memberikan pendapat pada setiap pertanyaan yang terdapat di LKS maupun tugas evaluasi
	Baik (B)	3	Aktif dalam memberikan pendapat pada setiap pertanyaan yang terdapat di LKS maupun tugas evaluasi
	Cukup (C)	2	Kurang aktif dalam memberikan pendapat pada setiap pertanyaan yang terdapat di LKS maupun tugas evaluasi
	Kurang (D)	1	Tidak aktif dalam memberikan pendapat pada setiap pertanyaan yang terdapat di LKS maupun tugas evaluasi

LAMPIRAN

Rangkuman Materi


Perkembangan Teknologi produksi Pangan

Teknologi pangan merupakan Pengolahan hasil pertanian, perkebunan dan peternakan. Contoh teknologi pangan yang berasal dari kacang kedelai misalnya kecap, tahu, tauco, susu kedelai dan tempe; olahan teknologi yang berasal dari susu adalah susu cair, susu bubuk, permen susu, keju, youhurt. Olahan teknologi yang berasal dari daging adalah sosis, baso, nugget, rolade. Contoh teknologi yang berasal dari singkong adalah tepung tapioca, singkong goreng, kripik singkong, dan masih banyak olahan singkong lainnya. Masih banyak olahan teknologi pangan yang lain yang bermanfaat bagi manusia.

Teknologi pangan sangat penting dalam kehidupan manusia. Dengan adanya teknologi pangan, manusia bisa mengolah makanan baru dengan ilmu pengetahuan dan teknologi. Selain itu, pemanfaatan teknologi pangan sangat mudah dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini karena manusia tak bisa hidup tanpa pangan. Pangan sangat dibutuhkan manusia untuk memenuhi kebutuhan nutrisi sehari-hari. Nutrisi tersebut seperti kebutuhan vitamin, mineral, dan zat bergizi bagi tubuh.

satuan luas tidak baku

satuan luas tidak baku yang dimaksud adalah satuan luas yang belum dibakukan. Sedangkan satuan luas baku adalah satuan luas yang sudah dibakukan secara internasional.

 = 1 satuan persegi

 = 1 satuan persegi

Nama Siswa :

Satuan Pendidikan : SDN Bakti

Kelas / Semester : 3 (Tiga) / 2 (Dua)

Tema : Perkembangan Teknologi

Sub Tema : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Tujuan Pembelajaran :

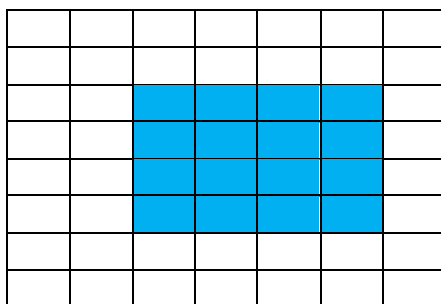
- a) Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
- b) Dengan melakukan diskusi kelompok, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
- c) Dengan mengamati bentuk tahu, siswa dapat mengidentifikasi luas permukaan bidang tahu dengan tepat.
- d) Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang dalam satuan tidak baku, siswa dapat menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku dengan tepat.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

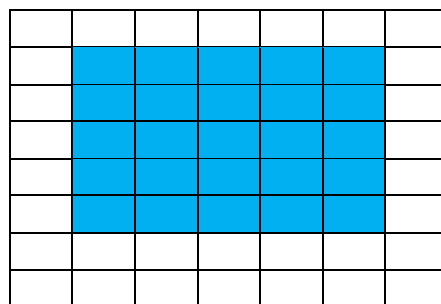
Bahasa Indonesia

- 1) Apa yang dimaksud dengan teknologi pangan?
- 2) Sebutkan 3 jenis makanan teknologi pangan yang berasal dari kacang kedelai!
- 3) Sebutkan 3 jenis makanan teknologi pangan yang berasal dari susu!
- 4) Sebutkan 3 jenis makanan teknologi pangan yang berasal dari daging!
- 5) Sebutkan 3 jenis makanan teknologi pangan yang berasal dari singkong!

Matematika



_____ satuan persegi



_____ Satuan Persegi