

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN




Satuan Pendidikan : SD Negeri Pelem 2 Ngawi
Kelas / Semester : III / 2 (Genap)
Tema : 7 Perkembangan Teknologi
Sub Tema : 1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 6
Alokasi waktu : (2 x 35 Menit)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca siswa mampu mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat dengan benar.
2. Melalui praktek siswa mampu meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif dengan tepat.
3. Melalui tanya jawab siswa mampu menyajikan makna keberagaman karakteristik individu di lingkungan sekitar dengan jelas.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam dan mengajak siswa untuk berdo'a bersama.(orientasi)2. Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.3. Guru mengajak siswa mengenalkan hasil Teknologi Produksi Pangan (Apersepsi)4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran hari ini.	5 Menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa membaca teks bacaan “ Pembuatan susu kedelai (SULE)” <p style="text-align: center;">SUSU KEDELAI</p><p><u>Susu kedelai (SULE) adalah susu yang terbuat dari saripati kacang kedelai. Sule mempunyai banyak manfaat bagi tubuh kita. Sule juga sangat ekonomis karena bisa dibuat oleh kita sendiri. Manfaat susu kedelai diantaranya adalah:</u></p><ol style="list-style-type: none">a. <u>Mencegah kanker</u>b. <u>Mencegah pengeroposan tulang</u>c. <u>Mencegah menopause</u>d. <u>Melancarkan pencernaan</u><p><u>Susu kedelai sering menjadi pilihan alternatif untuk seseorang yang intoleransi laktosa terhadap susu sapi. Orang-orang yang beralih menjadi vegetarian (menyukai sayuran) pun memilih susu kedelai sebagai pelengkap nutrisi. Meski berasal dari biji-bijian, kandungan susu kedelai juga tak kalah bagus dari susu sapi. Dan pembuatannya juga sangat mudah tanpa ada campuran dari bahan kimia.</u></p>	60 Menit

	<p>2. Siswa menuliskan tugas yang dikerjakan di rumah sebelumnya. (Ayo Berlatih)</p> <p>3. Siswa bersama kelompoknya menjelaskan bahan - bahan dasar pembuatan Susu Kedelai. (Ayo Berlatih)</p>  <p>4. Siswa melakukan pengamatan proses pembuatan Susu Kedelai. (Ayo Mengamati)</p>   <p>5. Siswa mengerjakan LK Kelompok yang diberikan guru. (Ayo Berdiskusi)</p> <p>6. Siswa bersama guru melakukan Tanya jawab tentang Perkembangan Teknologi Pangan. (Ayo Berdiskusi)</p> <p>7. Siswa mengerjakan tugas yang diberikan guru. (Ayo Berlatih)</p>	
<p>Penutup</p>	<p>1. Guru bersama siswa menyimpulkan materi</p> <p>2. Guru menutup pembelajaran.</p>	<p>5 Menit</p>

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Sikap : Pengamatan selama proses pembelajaran.
2. Pengetahuan : Tes tertulis.
3. Keterampilan : Praktik

Mengetahui
Kepala Sekolah

Ngawi,.....
Guru Kelas III

SUYONO, S.Pd
NIP. 19630505 198504 1 004

QONI'ATUR RAHMAWATI S.Pd
NIP. 19851202 201101 2 012

LAMPIRAN

Penilaian Sikap

Instrumen Penilaian

Petunjuk : Berilah tanda centang (✓) pada sikap siswa yang terlihat!

No	Nama	Jujur		Disiplin		Tanggung Jawab		Peduli	
		T	BT	T	BT	T	BT	T	BT
1.									
2.									
3.									
Dst									

Keterangan :

T = Terlihat

BT = Belum Terlihat

Penilaian Pengetahuan:

Contoh Soal

Isilah titik – titik di bawah ini dengan jawaban yang tepat!

1. Susu kedelai terbuat dari bahan baku.....
2. Bahan yang digunakan untuk proses pembuatan Susu kedelai adalah
3. Contoh perkembangan teknologi pangan adalah
4. Jika teknologi pangan tidak kita lakukan, maka apa yang akan terjadi dengan bahan baku tersebut

Kunci Jawaban:

1. Kedelai
2. Kacang kedelai
3. Susu kedelai, tempe, tahu
4. Bahan tersebut akan basi, dan orang – orang akan merasa bosan dengan bahan baku tersebut yang hanya di proses seadanya.

Kriteria Penilaian

Benar nilai 25

Kurang tepat nilai 12,5

Salah nilai 0

Skor : $B \times 4 = 100$

Lembar Kegiatan Kelompok

Kelompok:

Anggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.

Alat - alat dan Bahan :

1. Kacang kedelai
2. Panci
3. Air
4. Daun sereh, jahe
5. Kompor
6. Plastik

Proses Pembuatan Susu Kedelai :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Kriteria Penilaian

No	Aspek Penilaian	Skor			
		4	3	2	1
1	Kerjasama	Sangat aktif dalam kelompoknya	Aktif dalam kelompoknya	Kurang aktif dalam kelompoknya	Diam saja
2	Disiplin	Menyelesaikan pekerjaan tepat waktu	Dalam menyelesaikan pekerjaan membutuhkan waktu 2 menit lebih lama	Menyelesaikan pekerjaan lebih dari 2 menit dari batas waktu yang ditentukan	Tidak mampu menyelesaikan pekerjaan
3	Tertib	Bersikap sopan selama proses pembelajaran tanpa diingatkan	Bersikap sopan selama proses pembelajaran namun kadangkadang masih diingatkan	Bersikap sopan selama proses pembelajaran dan sering diingatkan	Sulit dan perlu motivasi untuk bersikap sopan selama proses pembelajaran

CARA PEMBUATAN SUSU KEDELAI

A. Alat – alat :

1. Panci
2. Blender
3. Kompor
4. Plastik

B. Bahan – bahan :

1. Kacang kedelai
2. Daun sereh
3. Jahe
4. Air

C. Cara pembuatan :

1. Rendam kacang kedelai selama 6 jam dengan air biasa
2. Siapkan blender
3. Kemudian, blender kacang kedelai yang sudah direndam tadi dengan air biasa
4. Siapkan panci, daun sereh, jahe, garam
5. Masak hasil blenderan kacang kedelai dan masukkan jahe, daun sereh dan sedikit garam kedalam panci, aduk diatas kompor dengan api sedang sampai mendidih.
6. Matikan kompor, dan biarkan sampai susu kedelai dingin
7. Setelah dingin, kemas kedalam plastik es lilin kemudian siap untuk dijual atau dikonsumsi

