

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
(RPP)**

**Satuan Pendidikan** : SDN Winangabino  
**Kelas/ Semester** : III (Tiga) /II (Dua)  
**Tema** : 7. Perkembangan Teknologi  
**Sub Tema** : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
**Pembelajaran ke** : 1  
**Alokasi waktu** : 10 menit

---

**A. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui kegiatan diskusi, peserta didik dapat mengidentifikasi ide pokok dari teks bacaan Teknologi Pangan yang telah dibaca dengan benar.
2. Melalui kegiatan diskusi, peserta didik dapat menemukan pokok-pokok informasi mengenai teknologi pangan pada teks bacaan Teknologi Pangan dengan tepat.

**B. Kegiatan Pembelajaran**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memulai pembelajaran dengan salam dan doa bersama</li><li>2. Guru melakukan absensi dan memeriksa kerapian pakaian peserta didik</li><li>3. Guru mengajukan pertanyaan siapa yang sarapan sebelum berangkat ke sekolah dan apa menu sarapannya</li><li>4. Guru mengaitkan menu sarapan peserta didik dengan pembelajaran yang akan dipelajari yaitu tentang teknologi pangan</li><li>5. Guru menyampaikan tujuan, manfaat, dan aktivitas pembelajaran yang akan dilakukan</li></ol>	2 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Orientasi peserta didik pada masalah</b><ol style="list-style-type: none"><li>a. Peserta didik mengamati media pembelajaran berupa bahan pangan yang sudah membusuk</li><li>b. Guru mengajukan pertanyaan kepada peserta didik yaitu:<ol style="list-style-type: none"><li>1) Bagaiman solusi menjaga bahan</li></ol></li></ol></li></ol>	6 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p style="text-align: center;">makanan agar dapat bertahan lama?</p> <p><b>2. Peserta didik berdiskusi untuk membagi tugas belajar kepada setiap anggota kelompok</b></p> <p>a. Peserta didik dibentuk dalam kelompok heterogen</p> <p>b. Guru membagikan LKPD (Lembar Kegiatan Peserta Didik) kepada peserta didik</p> <p>c. Peserta didik membagi tugas-tugas belajar kepada anggota kelompok yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Menjawab pertanyaan berdasarkan teks bacaan untuk menentukan ide pokok dari teks bacaan Teknologi Pangan</li> <li>2) Menemukan pokok-pokok informasi mengenai teknologi pangan pada teks bacaan Teknologi Pangan</li> <li>3) Mengidentifikasi jawaban sesuai masalah bagaimana solusi menjaga bahan makanan agar dapat bertahan lama</li> </ol> <p><b>3. Peserta didik membaca/ mengamati berbagai sumber untuk menemukan informasi sesuai dengan tugas belajar masing-masing</b></p> <p>a. Peserta didik membaca teks bacaan Teknologi Pangan untuk menentukan ide pokok</p> <p>b. Peserta didik berdiskusi menjawab pertanyaan berdasarkan teks bacaan Teknologi Pangan</p> <p>c. Peserta didik berdiskusi untuk mengidentifikasi jawaban sesuai masalah bagaimana solusi menjaga bahan makanan agar dapat bertahan lama</p> <p><b>4. Peserta didik mengembangkan dan mempresentasikan hasil pemecahan masalah, sementara kelompok lainnya menanggapi hasil dari kelompok yang tampil</b></p> <p>a. Peserta didik bekerja sama menyiapkan bahan presentasi, kemudian mempresentasikan hasil diskusinya di depan kelas</p>	

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>b. Peserta didik lainnya diberi kesempatan menanggapi hasil presentasi kelompok yang tampil</p> <p><b>5. Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah</b></p> <p>a. Peserta didik diarahkan untuk mengevaluasi dan merefleksi proses-proses pemecahan masalah</p>	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersama guru, peserta didik menyimpulkan materi pembelajaran.</li> <li>2. Peserta didik bersama guru melakukan refleksi dengan menanyakan : <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Materi apa saja yang telah dipelajari</li> <li>b. Materi apa saja yang belum dipahami</li> </ol> </li> <li>3. Peserta didik mengerjakan soal evaluasi</li> <li>4. Guru mengakhiri pembelajaran dengan meminta peserta didik merapikan pakaian, peralatan belajar, serta berdoa bersama dipimpin salah seorang peserta didik.</li> </ol>	2 menit

### C. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

#### 1. Teknik

- a. Penilaian Sikap : Non tes
- b. Penilaian Pengetahuan : Tes
- c. Penilaian keterampilan : Non tes

#### 2. Bentuk

- a. Penilaian Sikap : Observasi
- b. Penilaian Pengetahuan : Uraian
- c. Penilaian keterampilan : Kinerja proses dan produk

3. Instrumen

a. Penilaian Sikap (Lembar Observasi Penilaian Sikap Percaya Diri, Kerja Sama, dan Tanggung Jawab)

1) Indikator Perubahan Tingkah Laku

No.	Perubahan Tingkah Laku	Kategori		
		Baik	Cukup	Kurang
1	Indikator percaya diri: a. Berani tampil di depan kelas b. Suara lantang saat berbicara c. Antusias dalam kegiatan pembelajaran	Jika 3 indikator percaya diri terpenuhi	Jika 2 indikator percaya diri terpenuhi	Jika 1 indikator percaya diri terpenuhi
2	Indikator kerja sama: a. Menerima pendapat teman kelompok b. Memberikan pendapat untuk penyelesaian tugas belajar c. Mengambil bagian dalam tugas-tugas belajar	Jika 3 indikator kerja sama terpenuhi	Jika 2 indikator kerja sama terpenuhi	Jika 1 indikator kerja sama terpenuhi
3	Indikator tanggung jawab: a. Menerima tugas belajar yang diberikan kepadanya dengan senang hati b. Menyelesaikan tugas belajar yang telah diberikan kepadanya c. Menyelesaikan tugas belajar tepat waktu	Jika 3 indikator tanggung jawab terpenuhi	Jika 2 indikator tanggung jawab terpenuhi	Jika 1 indikator tanggung jawab terpenuhi

- 2) Lembar Observasi Perubahan Tingkah Laku  
 Beri tanda centang (√) pada kolom yang sesuai

No	Nama Peserta Didik	Perubanan tingkah laku								
		Percaya Diri			Kerja Sama			Tanggung Jawab		
		K	C	B	K	C	B	K	C	B
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
1										
2										
3										
4										
5										
Dst										

- b. Penilaian Pengetahuan (Tes Tertulis Mengenai Ide Pokok dan Pokok-Pokok Informasi Teks tentang Teknologi Pangan)

Soal Uraian:

Bacaan di bawah ini untuk menjawab soal nomor 1 dan 2

Contoh Produk Hasil Teknologi Pangan Yang Sudah Sering Kita Temui

### 1. Tempe

Tempe merupakan salah satu produk hasil teknologi pangan yang paling terkenal di kalangan masyarakat Indonesia. Makanan hasil bioteknologi konvensional itu dibuat melalui proses fermentasi kedelai oleh jamur dari genus *Rhizopus*. Selain protein yang tinggi, dalam tempe terkandung enzim Lipase dan Protease. Enzim Lipase dapat mengubah lemak menjadi asam lemak, sedangkan enzim Protease mengubah protein menjadi Asam Amino. Kedua enzim tersebut sangat mudah dicerna oleh tubuh manusia.

### 2. Roti

Makanan pokok sebagian besar negara ini juga dihasilkan oleh teknologi pangan melalui teknik fermentasi. Tambahan ragi yang didalamnya terkandung jamur *Saccharomyce Cerevisiae*. Jenis jamur ini memanfaatkan kandungan glukosa dalam tepung sehingga bisa menghasilkan karbondioksida. Karbondioksida tersebut akan tetap berada dalam adonan, membuat adonan roti mengembang dan memiliki tekstur yang ringa

### 3. Keju

Tak terhitung berapa banyak pecinta kuliner satu ini, bahkan di Indonesia pun sangat banyak penikmat keju. Sama seperti Yoghurt, Keju juga merupakan turunan

produk berbahan dasar susu yang mengalami proses fermentasi. Sebelum diolah sebagai keju, susu dipanaskan dahulu sampai semua bakteri mati. Nantinya susu bebas bakteri ini akan dicampurkan dengan enzim Renin yang berasal dari usus hewan mamalia. Efeknya, susu akan menggumpal. Gumpalan susu inilah yang diperas dan dipadatkan, yang hasilnya kita kenal dengan nama keju.

Sumber Bacaan: <https://satujam.com/teknologi-pangan/>

1) Tentukan Ide pokok setiap paragraf bacaan di atas!

Jawab:

a) Ide pokok paragraf 1:

b) Ide pokok paragraph 2:

c) Ide pokok paragraph 3:

2) Tuliskan pokok-pokok informasi bacaan di atas!

Jawab:

a) Pokok Informasi 1:

b) Pokok Informasi 2:

c) Pokok Informasi 3:

Pedoman Penskoran Soal Uraian

Nomor Soal	Kunci Jawaban	Skor
1	a. Tempe merupakan salah satu produk hasil teknologi pangan yang paling terkenal di kalangan masyarakat Indonesia	1
	b. Makanan pokok sebagian besar negara ini juga dihasilkan oleh teknologi pangan melalui teknik fermentasi	1
	c. Sama seperti Yoghurt, Keju juga merupakan turunan produk berbahan dasar susu yang mengalami proses fermentasi	1

2	a. Makanan hasil bioteknologi konvensional itu dibuat melalui proses fermentasi kedelai oleh jamur dari genus <i>Rhizopus</i>	1
	b. Tambahkan ragi yang didalamnya terkandung jamur <i>Saccharomyce Cerevisiae</i>	1
	c. Nantinya susu bebas bakteri ini akan dicampurkan dengan enzim Renin yang berasal dari usus hewan mamalia	1
<b>Skor Maksimal</b>		6

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal (6)}} \times 100$$

c. Penilaian keterampilan (Rubrik Kegiatan Presentasi)

No.	Kriteria Penilaian	Baik sekali 100	Baik 75	Cukup 50	Perlu Bimbingan 25
1	Melakukan presentasi dengan percaya diri	Jika 4 kriteria penilaian kegiatan presentasi terpenuhi	Jika 3 kriteria penilaian kegiatan presentasi terpenuhi	Jika 2 kriteria penilaian kegiatan presentasi terpenuhi	Jika 1 kriteria penilaian kegiatan presentasi terpenuhi
2	Semua anggota kelompok aktif dalam presentasi				
3	Dapat menjawab pertanyaan dari penanggap				
4	Menampilkan bahan presentasi yang menarik				

Winangabino, Januari 2022

Mengetahui,

Kepala SDN Winangabino

Alpin Matoori, S.Pd.  
NIP. 196912201994081001

Guru Kela III

Huria Maksurah, S.Pd.  
NIP. 199305082019032017