

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: Sekolah Dasar
Kelas / semester	: III/2
Tema	: 7.Perkembangan teknologi
Sub Tema	: 1.Perkembangan teknologi produksi pangan
Pembelajaran ke	: 3
Alokasi waktu	: 10 Menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
2. Dengan membaca teks secara bersama-sama, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
3. Melalui diskusi, siswa dapat mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan dengan tepat.
4. Melalui kegiatan menulis dengan media mini book, siswa dapat menceritakan kembali isi tulisan dengan tepat

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan: Perkenalan, berdoa dan pengkondisian kelas dengan tepuk semangat.
2. Inti:
  - Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan kegiatan yang akan dilakukan.
  - Guru menunjukkan beberapa macam jenis makanan, siswa menyebutkan.
  - Siswa mengamati teks bacaan yang ada pada buku siswa, guru memberi kesempatan kepada siswa menanyakan hal yang belum diketahui.
  - Siswa membaca teks dan menemukan produk teknologi pangan.
  - Guru membagi siswa menjadi 4 kelompok, satu kelompok 5 orang dengan cara berhitung.
  - Siswa mengeluarkan makanan yang dibawa dari rumah berupa hasil panen dan hasil teknologi pangan.
  - Siswa mengerjakan lembar kerja yang tersedia
  - Presentasi perwakilan kelompok, kelompok lain menanggapi.
  - Hasil diskusi dipajang di papan pajangan.
  - Siswa menuliskan deskripsi bahan makanan yang dibawa dalam media *mini book* dan menceritakan hasil tulisannya di depan kelas.
3. Penutup : Siswa menarik simpulan, guru memberi penguatan, evaluasi dan refleksi hasil belajar.

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Sikap : Pengamatan
2. Pengetahuan : tes tertulis
3. Keterampilan : performan

**Dewi Erna Puspitaningsih**  
**Dinas Pendidikan dan Kebudayaan**  
**Kabupaten Purbalingga, Jateng**

Lampiran:

I. Teks Bacaan : Buku Siswa Tema 7 Halaman 22

II. Lembar Kerja

A. Petunjuk

1. Tulislah nama kelompok pada tempat yang tersedia!
2. Sediakan makanan yang kamu bawa di meja kelompokmu!

B. Isi dan lengkapi tabel berikut berdasarkan jenis makanan yang dibawa setiap anggota kelompokmu!

No	Hasil Panen	Hasil Teknologi Pangan	Teknik Penyimpanan

III. Evaluasi

A. Sikap: Lembar pengamatan sikap

B. Pengetahuan;

Jawablah pertanyaan berikut dengan tepat!

1. Mengapa bahan makanan yang berasal dari hasil panen tidak dapat bertahan lama?
2. Mengapa manusia menggunakan teknologi pangan?
3. Sebutkan jenis makanan hasil panen!
4. Sebutkan makanan hasil teknologi pangan!
5. Bagaimana cara agar makanan hasil olahan menjadi awet?

Kunci Jawaban:

1. Karena panen terjadi pada waktu tertentu saja
2. Agar makanan selalu tersedia
3. Kedelai, daging, ikan, susu segar
4. Tahu, tempe, keju, sosis, nugget
5. Disimpan dalam kaleng atau plastik kedap udara

C. Keterampilan

Ceritakan apa yang sudah kalian tulis pada *mini book* dengan runtut!

Rubrik menceritakan tulisan

No	Kriteria	Baik (85-100)	Cukup(70-84)	Kurang(50-69)
1.	Volume suara	Volume suara keras dan jelas	Volume suara jelas	Volume suara kurang jelas
2.	Keruntutan	Cerita runtut dan mudah dipahami	Cerita kurang runtut tetapi masih bisa dipahami	Cerita tidak runtut dan sulit dipahami
3.	Lafal dan intonasi	Mengucapkan lafal dan intonasi yang tepat	Mengucapkan lafal dan intonasi kurang tepat	Mengucapkan lafal yang kurang tepat dan intonasi kurang tepat

