



## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SDN Sukapura 02  
Kelas / Semester : III (Tiga) / 2 (Dua)  
Tema 7 : Perkembangan Teknologi  
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran : 5  
Muatan Pembelajaran : Bahasa Indonesia  
Alokasi Waktu : 10 menit

### A. KOMPETENSI INTI (KI)

- KI 1 : Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.  
KI 2 : Memiliki perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli, dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru, dan tetangganya  
KI 3 : Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati (mendengar, melihat, membaca dan menanya) dan menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah, sekolah, dan tempat bermain.  
KI 4 : Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis, dan logis, dalam karya yang estetis, dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan peri-laku anak beriman dan berakhlak mulia

### B. KOMPETENSI DASAR (KD)

#### Bahasa Indonesia

| NO | KOMPETENSI DASAR (KD)                                                                                                                                                              | INDIKATOR                                                                                                                        |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat                                                     | 3.6.1 Mengidentifikasi dan menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan dalam kehidupan                                         |
| 2  | 4.6 Meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif | 4.4.1. Menentukan informasi tentang perkembangan teknologi pangan secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif. |

### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca dan mengamati isi teks bacaan peserta didik dapat mengidentifikasi dan menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan dalam kehidupan dengan tepat.
2. Melalui diskusi peserta didik dapat menentukan informasi tentang perkembangan teknologi pangan secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif dengan tepat

**Karakter siswa yang diharapkan :** Religius

Nasionalis

Mandiri

Gotong Royong

Integritas

Peduli

Percaya Diri



## D. MATERI PEMBELAJARAN

Bahasa Indonesia : Teknologi Produksi Pangan

## E. METODE

Model : Problem Based Learning  
Pendekatan : Saintifik  
Metode pembelajaran : Diskusi kelompok, Tanya jawab

## F. MEDIA/ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR

Media/ Alat :

1. Boneka tangan hewan sapi
2. Susu UHT
3. Sarden
4. Teks Bacaan
5. Jagung
6. Pop corn

Sumber Belajar :

1. Buku Pedoman Guru Tema : *Perkembangan Teknologi* Kelas III (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
2. Buku Siswa Tema : *Perkembangan Teknologi* Kelas III (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
3. [https://www.youtube.com/watch?v=UaY\\_IO5rqg8](https://www.youtube.com/watch?v=UaY_IO5rqg8)

## G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

| Kegiatan                    | Deskripsi Kegiatan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Alokasi Waktu |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Kegiatan Pendahuluan</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |
| <i>Orientasi</i>            | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru memasuki kelas dan mengucapkan salam dengan penuh semangat “Semangat Pagi... Pagi... Pagi... SDN Sukapura 02 Yes.</li><li>2. Peserta didik diminta memeriksa kerapian diri dan kebersihan kelas</li><li>3. Dilanjutkan dengan doa dipimpin oleh salah satu peserta didik</li><li>4. Guru mengecek kehadiran peserta didik dan menanyakan kabar</li><li>5. Guru menyampaikan kepada peserta didik untuk selalu menjaga kebersihan dan selalu mematuhi protokol yang dianjurkan pemerintah agar terhindar dari virus Covid-19</li><li>6. Secara bersama-sama dengan guru dan peserta didik menyanyikan lagu 4 sehat 5 sempurna.</li></ol> | 2 menit       |
| <i>Apersepsi</i>            | <ol style="list-style-type: none"><li>7. Peserta didik menyimak apersepsi guru tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pengalamannya sebagai bekal pelajaran berikutnya</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |



|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Motivasi</i>                                         | 8. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran hari ini dengan Topik “Perkembangan Teknologi Produksi Pangan”<br>9. Peserta didik diberikan penjelasan runtutan kegiatan pembelajaran baik secara individu, dengan bimbingan guru, dan juga mengerjakan secara mandiri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Kegiatan Inti</b>                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <i>Orientasi Peserta Didik</i>                          | 1. Peserta didik diajukan pertanyaan pendahuluan oleh guru :<br>a) Apakah itu pangan?<br>b) Bagaimana cara mengolah hasil pangan ?<br>2. Guru memberikan informasi tentang Teknologi Produksi Pangan kepada peserta didik dan guru bercerita berjudul “Si Sapi” dengan menggunakan boneka tangan<br>3. Peserta didik membaca teks tentang “Pengolahan Susu Sapi” dan mengidentifikasi berbagai kosakata yang berkaitan dengan teknologi pangan. <div data-bbox="548 1016 1156 1752" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center; color: blue;"><b>Pengolahan Susu Sapi</b></p> <p>Susu merupakan hasil utama dari sapi perah. Susu sapi segar memiliki <u>daya tahan</u> sekitar 5 jam saja. Susu perlu diolah dengan baik supaya gizi dalam susu dapat dinikmati kapan saja.</p> <p>Pengolahan susu sapi dapat dilakukan dengan teknologi pangan. <u>Teknologi</u> pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Teknologi pangan juga menjaga agar makanan tetap awet.</p> <p>Susu sapi dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan baru. Contohnya adalah yoghurt, keju, permen, mentega, hingga es krim. Hasil olahan susu sapi biasanya sangat disukai oleh anak-anak.</p> <p>Dalam proses pengolahan susu, yang paling penting setelah hasilnya adalah cara mengemasnya. <u>Pengemasan</u> produk dapat menentukan daya tahan makanan tersebut. Daya tahan susu yang dikemas dengan plastik biasa akan berbeda dari susu yang dikemas dengan kardus <u>kedap udara</u>.</p>  </div> 4. Setelah membaca teks peserta didik mampu mengidentifikasi berbagai kosakata yang berkaitan dengan teknologi pangan. |
| <i>Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar</i>    | 5. Guru meminta peserta didik berdiskusi tentang manfaat dari teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi<br>6. Dengan permasalahan yang harus didiskusikan tersebut, peserta didik dibentuk ke dalam 4 kelompok<br>7. Guru memberikan lembar LKPD kepada peserta didik<br>8. Peserta didik melalui diskusi menentukan informasi tentang perkembangan teknologi pangan secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <i>Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok</i> | 9. Peserta didik mengamati teks yang berjudul “Pengolahan Susu Sapi”<br>10. Peserta didik mengerjakan LKPD yaitu melakukan pencarian arti kata yang bergaris bawah pada teks yang berjudul “Pengolahan Susu Sapi” dan peserta didik mengelompokkan jenis makanan dan makanan hasil teknologi pangan                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

6 Menit



# Calon Guru Penggerak

*Semangat, Bermutu, dan Berprestasi*

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Mengembangkan dan menyajikan hasil karya</i>               | 11. Peserta didik menuliskan hasil laporan berdiskusi kelompok tentang perkembangan teknologi produksi pangan dan menuliskan pada tempat yang tersedia pada LKPD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |
| <i>Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah</i> | 12. Perwakilan kelompok mempersentasikan hasil yang diperoleh<br>13. Setiap kelompok mengumpulkan LKPD<br>14. Peserta didik bersama guru membahas materi yang telah dipelajari melalui LKPD<br>15. Peserta didik diberi kesempatan bertanya bagi yang masih merasa bingung dan kurang mengerti terkait materi<br>16. Peserta didik diberikan penilaian pada hasil karya setiap peserta didik<br>17. Peserta didik mengerjakan soal evaluasi yang diberikan oleh guru                                                     |         |
| <b>Kegiatan Penutup</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |
|                                                               | 18. Peserta didik dan guru menyimpulkan materi pembelajaran<br>19. Guru dan peserta didik melakukan refleksi mengenai kegiatan pembelajaran.<br>a. Apa kesan kalian setelah mempelajari materi hari ini ?<br>b. Apa kalian senang terhadap materi ini?<br>20. Guru menginformasikan aktivitas pembelajaran pada pertemuan selanjutnya tentang cara membuat tempe<br>21. pembelajaran ditutup dan kegiatan kelas diakhiri dengan doa bersama sesuai dengan agama dan kepercayaan masing-masing dipimpin oleh ketua kelas. | 2 menit |

## H. PENILAIAN

1. Sikap : (Lampiran)
  - Spiritual
  - Sosial

2. Pengetahuan: (Lampiran)
  - Lisan
  - Tulisan

## I. Pembelajaran Remedial

1. Remedial : Pembelajaran ulang
2. Pengayaan : Tugas mengerjakan soal-soal dengan tingkat kesulitan lebih tinggi

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Jakarta, 19 Januari 2022  
Calon Guru Penggerak

**Fajar Swakurniawati, S.Pd**  
NIP. 197104161993032003

**Deta Miliana Sari, S.Pd**  
NIP. 198805092020122014



## BAHAN AJAR

TEMA 7

Subtema 1

Pembelajaran 5

**Pengolahan Susu Sapi**

Susu merupakan hasil utama dari sapi perah. Susu sapi segar memiliki daya tahan sekitar 5 jam saja. Susu perlu diolah dengan baik supaya gizi dalam susu dapat dinikmati kapan saja.

Pengolahan susu sapi dapat dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Teknologi pangan juga men<sup>o</sup>laga agar makanan tetap awet.

Susu sapi dapat diolah men<sup>o</sup>ladi berbagai jenis makanan baru. Contohnya adalah yoghurt, keju, permen, mentega, hingga es krim. Hasil olahan susu sapi biasanya sangat disukai oleh anak-anak.

Dalam proses pengolahan susu, yang paling penting setelah hasilnya adalah cara mengemasnya. Pengemasan produk dapat menentukan daya tahan makanan tersebut. Daya tahan susu yang dikemas dengan plastik biasa akan berbeda dari susu yang dikemas dengan kardus kedap udara.



Pangan adalah kebutuhan pokok manusia yang berasal dari hewan, biasanya dihasilkan dari hasil peternakan. Sedangkan, kebutuhan pokok manusia yang berasal dari tumbuhan biasanya dihasilkan dari hasil pertanian dan hasil perkebunan.

Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk mengolah hasil pangan sehingga menghasilkan makanan baru dan membuatnya bertahan lama serta tidak cepat membusuk.

Cara yang dapat kita lakukan untuk mengolah hasil pangan dengan menggunakan teknologi pangan adalah :

1. Pengawetan
2. Pengemasan
3. Penyimpanan

Manfaat teknologi pangan dalam kehidupan sehari-hari

Teknologi pangan memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari. Dengan adanya teknologi pangan, manusia bisa membuat makanan baru. Berikut manfaat teknologi pangan dalam kehidupan:

1. Membuat makanan menjadi lebih awet
2. Membuat makanan menjadi lebih bernutrisi
3. Membuat makanan bebas dari penyakit
4. Membuat makanan lebih praktis untuk dimakan
5. Dapat mengurangi sisa bahan pangan
6. Meningkatkan kreatifitas produsen pembuat makanan olahan
7. Meningkatkan pendapatan produsen pengolah makanan



# LKPD

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Kelas/ Semester : III (Tiga) / II (Dua)  
 Tema : 7. Perkembangan Teknologi  
 Subtema : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
 Pembelajaran : 5 (Lima)  
 Tanggal : .....

Nama Anggota Kelompok:

.....

.....

.....

.....

### PETUNJUK Mengerjakan!

1. Tuliskan nama anggota kelompokmu!
2. Isi pertanyaan dan tabel di bawah ini dengan tepat !

**Pengolahan Susu Sapi**

Susu merupakan hasil utama dari sapi perah. Susu sapi segar memiliki daya tahan sekitar 5 jam saja. Susu perlu diolah dengan baik supaya gizi dalam susu dapat dinikmati kapan saja.

Pengolahan susu sapi dapat dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Teknologi pangan juga men<sup>o</sup>laga agar makanan tetap awet.

Susu sapi dapat diolah men<sup>o</sup>jadi berbagai jenis makanan baru. Contohnya adalah yoghurt, keju, permen, mentega, hingga es krim. Hasil olahan susu sapi biasanya sangat disukai oleh anak-anak.

Dalam proses pengolahan susu, yang paling penting setelah hasilnya adalah cara mengemasnya. Pengemasan produk dapat menentukan daya tahan makanan tersebut. Daya tahan susu yang dikemas dengan plastik biasa akan berbeda dari susu yang dikemas dengan kardus kedap udara.



A. Carilah arti kata di bawah ini menggunakan kamus!

1. Daya tahan artinya  
.....
2. Teknologi artinya  
.....
3. Pengemasan artinya  
.....
4. Kedap udara artinya  
.....
5. Sebutkan 3 manfaat dari manfaat teknologi pangan ?  
.....



# Calon Guru Penggerak

*Semangat, Bermutu, dan Berprestasi*

B. Kelompokkan jenis makanan dan makanan hasil teknologi pangan. Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

| No | Nama Makanan | No | Hasil Teknologi Pangan |
|----|--------------|----|------------------------|
| 1  |              | 1  |                        |
| 2  |              | 2  |                        |
| 3  |              | 3  |                        |
| 4  |              | 4  |                        |
| 5  |              | 5  |                        |

3. Susunlah laporan hasil pengamatanmu dan buatlah kesimpulan, apakah teknologi pangan bermanfaat untuk semua makanan?
4. Kemudian dipresentasikan setiap kelompok dengan satu peserta didik sebagai perwakilan!

### Hasil Pengamatan

.....  
.....  
.....  
.....

### Kesimpulan

.....  
.....  
.....  
.....



## MEDIA PEMBELAJARAN

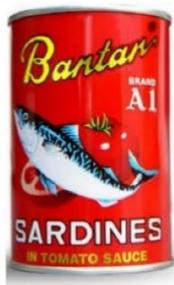
### 1. Boneka Tangan



### 2. Susu UHT



### 3. Sarden



### 4. Jagung



### 5. Pop Corn



# Calon Guru Penggerak

*Semangat, Bermutu, dan Berprestasi*



## 6. Media gambar





## INSTRUMEN PENILAIAN

### I. LEMBAR JURNAL SIKAP SPIRITUAL

Identitas Sekolah : SDN Sukapura 02

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

Tema/ Subtema : 7. Perkembangan Teknologi / 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Pembelajaran/ Muatan Pelajaran : 5 / Bahasa Indonesia

| <b>NO</b> | <b>TANGGAL</b> | <b>NAMA PESERTA DIDIK</b> | <b>CATATAN PERILAKU</b> | <b>BUTIR SIKAP</b> | <b>TINDAK LANJUT</b> |
|-----------|----------------|---------------------------|-------------------------|--------------------|----------------------|
| 1         |                |                           |                         |                    |                      |
| 2         |                |                           |                         |                    |                      |
| 3         |                |                           |                         |                    |                      |
| 4         |                |                           |                         |                    |                      |

Jakarta, 19 Januari 2022

Guru kelas III

Deta Miliana Sari, S.Pd



## II. LEMBAR JURNAL SIKAP SOSIAL

Identitas Sekolah : SDN Sukapura 02  
Kelas/ Semester : III (Tiga ) / 2 (Dua)  
Tema/ Subtema : 7. Perkembangan Teknologi / 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran/ Muatan Pelajaran : 5 / Bahasa Indonesia

| NO | TANGGAL | NAMA PESERTA DIDIK | CATATAN PERILAKU | BUTIR SIKAP | TINDAK LANJUT |
|----|---------|--------------------|------------------|-------------|---------------|
| 1  |         |                    |                  |             |               |
| 2  |         |                    |                  |             |               |
| 3  |         |                    |                  |             |               |
| 4  |         |                    |                  |             |               |

Jakarta, 19 Januari 2022

Guru kelas III

Deta Miliana Sari, S.Pd



### III. SOAL EVALUASI

Nama siswa : .....

No. Absen : .....

Identitas Sekolah : SDN Sukapura 02

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

Tema/ Subtema : 7. Perkembangan Teknologi / 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Pembelajaran/ Muatan Pelajaran : 5 / Bahasa Indonesia

Hari, tanggal : .....

---

#### Soal Evaluasi

- Perkembangan teknologi dalam bidang produksi makanan membuat cara mengolah makanan semakin ....
  - Sulit
  - Lama
  - Mudah
  - Tidak enak
- Teknologi pangan dapat menciptakan aneka makanan jenis baru, seperti ....
  - Beras
  - Kedelai
  - Roti
  - Apel
- Teknologi pangan mampu membuat makanan menjadi tidak mudah membusuk, sehingga makanan menjadi ....
  - Semakin mahal
  - Tahan lama
  - Tahan air
  - Semakin langka
- Berikut ini makanan yang tidak berasal dari kedelai adalah ....
  - Tempe
  - Kecap
  - Tahu
  - Keju
- Contoh manfaat dari teknologi pangan yang bersumber dari hewan adalah adanya olahan berupa ....
  - Kecap
  - Minyak nabati
  - Bandeng presto
  - Susu kambing
- Contoh teknologi pangan yang berperan penting agar makanan bisa tahan sampai waktu beberapa lama adalah teknologi ....
  - Pengemasan
  - Pemotongan
  - Pelabelan
  - Pemanisan
- Sosis adalah salah satu makanan yang bahan dasarnya dari ....
  - Tumbuhan
  - Hewan



# Calon Guru Penggerak

*Semangat, Bermutu, dan Berprestasi*

- c. Susu
  - d. Beras
8. Susu akan lebih tahan lama salah satunya jika dikemas dalam wadah ....
- a. Daun
  - b. Gelas terbuka
  - c. Kaleng
  - d. Ember
9. Buah-buahan seperti stroberi, nanas, dan mangga dapat diolah melalui teknologi pangan berupa....
- a. Keju
  - b. Selai
  - c. Susu
  - d. Tempe
10. Manfaat teknologi pangan adalah ....
- a. Manfaat dari teknologi pangan adalah dapat mengolah makanan agar tahan lama
  - b. Manfaat dari teknologi pangan adalah membuat makan menjadi kurang praktis
  - c. Aaaaaaaaaaaaaaaaaazm mManfaat dari teknologi pangan adalah makanan tidak tahan lama
  - d. Manfaat dari teknologi pangan adalah terdapat pengawet agar tahan lama

Kunci Jawaban :

- 1. c
- 2. c
- 3. b
- 4. d
- 5. c
- 6. a
- 7. b
- 8. c
- 9. b
- 10. a

**Pedoman Penilaian**

**Skor maksimum adalah = 10**

|                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
| $\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh} \times 100}{\text{Skor maksimal}}$ |
|-------------------------------------------------------------------------------------|



## IV. LEMBAR PENILAIAN KETERAMPILAN

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

Tema/ Subtema : 7. Perkembangan Teknologi / 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Pembelajaran/ Muatan Pelajaran : 5 / Bahasa Indonesia

Indikator : 4.4.1 Menentukan informasi tentang perkembangan teknologi pangan secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif.

Petunjuk: Berilah tanda centang (√) pada kolom yang sesuai aspek yang muncul pada diri siswa!

| No | Nama Siswa | Aspek               |   |   |   |                    |   |   |   |                 |   |   |   | Penilaian          |                | Nilai Akhir |
|----|------------|---------------------|---|---|---|--------------------|---|---|---|-----------------|---|---|---|--------------------|----------------|-------------|
|    |            | Ketepatan Penulisan |   |   |   | Kerapian Penulisan |   |   |   | Sikap Kerjasama |   |   |   | Skor maksimum (12) | Perolehan skor |             |
|    |            | 1                   | 2 | 3 | 4 | 1                  | 2 | 3 | 4 | 1               | 2 | 3 | 4 |                    |                |             |
| 1  |            |                     |   |   |   |                    |   |   |   |                 |   |   |   |                    |                |             |
| 2  |            |                     |   |   |   |                    |   |   |   |                 |   |   |   |                    |                |             |
| 3  |            |                     |   |   |   |                    |   |   |   |                 |   |   |   |                    |                |             |
| 4  |            |                     |   |   |   |                    |   |   |   |                 |   |   |   |                    |                |             |

Keterangan:

Nilai = (Skor diperoleh : skor maksimum) x 100

Jakarta, 19 Januari 2022

Guru Kelas III



# Calon Guru Penggerak

*Semangat, Bermutu, dan Berprestasi*

Rubrik ketrampilan menulis kalimat keterhubungan antara gagasan pokok dengan pendukung

| No | Kriteria            | Skor 4                                                      | Skor 3                                                                  | Skor 2                                                                        | Skor 1                                                             |
|----|---------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1  | Ketepatan penulisan | Seluruh tulisan menggunakan ejaan dan tanda baca yang tepat | Setengah atau lebih tulisan menggunakan ejaan dan tanda baca yang tepat | Kurang dari setengah tulisan menggunakan ejaan dan tanda baca yang tepat      | Seluruh tulisan belum menggunakan ejaan dan tanda baca yang tepat  |
| 2  | Kerapian penulisan  | Tulisan bisa dibaca dan rapi                                | Tulisan bisa dibaca akan tetapi kurang rapi                             | Tulisan sebagian tidak bisa di baca dan kurang rapi                           | Tulisan tidak bisa dibaca dan tidak rapi                           |
| 3  | Sikap Kerjasama     | Sikap kerjasama sangat terlihat                             | Sikap kerjasama terlihat sebagian besar siswa dalam satu kelompok       | Sikap kerjasama kurang terlihat dari sebagian besar siswa dalam satu kelompok | Sikap kerjasama belum terlihat dari semua siswa dari satu kelompok |