

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDN 2 MANDONG  
Kelas / Semester : III /Genap  
Tema : 7/ Perkembangan Teknologi  
Sub Tema : 1/ Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran ke : 6  
Alokasi waktu : 10 Menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui gambar, siswa dapat memahami cara membuat tempe dengan benar
2. Melalui diskusi, siswa dapat menyebutkan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan benar.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan doa (<b>Orientasi</b>)</li><li>2. Memberikan apersepsi tentang materi yang akan dipelajari dan dikaitkan dengan pengalaman peserta didik (<b>Apersepsi</b>)</li><li>3. Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari. (<b>Motivasi</b>)</li></ol>	2 menit
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa memperhatikan gambar tentang ” Cara Membuat Tempe ” yang telah di siapkan oleh guru</li><li>2. Siswa membaca teks bacaan tentang “Cara Membuat Tempe” dengan nyaring (<b>Penguatan Literasi</b>)</li><li>3. Siswa dibagi ke dalam beberapa kelompok, setiap kelompok terdiri dari 3-4 siswa.</li><li>4. Secara berkelompok, siswa menuliskan manfaat dari teknologi pangan bagi kehidupan manusia</li><li>5. Presentasi hasil kerja kelompok</li></ol>	6 menit
<b>Kegiatan Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa melakukan refleksi dengan bimbingan guru mengenai pokok materi hari ini</li><li>2. Membuat resume (<b>CREATIVITY</b>) dengan bimbingan guru tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran tentang materi yang baru dilakukan.</li><li>3. Pembelajaran ditutup dengan doa</li></ol>	2 menit



### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian terhadap materi ini yaitu dari pengamatan sikap, tes pengetahuan dan presentasi unjuk kerja atau hasil karya/projek dengan rubrik penilaian.

#### 1. Penilaian Sikap

No	Nama	Disiplin	Tanggung Jawab	Kerja Sama	Kreatif	Peduli Lingkungan	Ket
1.							
2.							
3.							

#### 2. Penilaian pengetahuan

Tes tertulis

**Gunakan kata-kata dalam kotak untuk membantumu.**

Tempe merupakan salah satu makanan yang diolah melalui \_\_\_\_\_ pangan. Bahan utamanya adalah kacang \_\_\_\_\_ dan ragi tempe. Ragi tempe berguna dalam \_\_\_\_\_ perubahan dari kacang kedelai menjadi tempe. Ragi tempe ditaburkan di atas kacang kedelai saat \_\_\_\_\_ kacang kedelai rebus telah turun menjadi hangat. Setelah satu atau dua hari, kedelai akan berubah menjadi tempe. \_\_\_\_\_ tempe akan memberikan manfaat yang baik bagi tubuh.

konsumsi    kedelai    teknologi    proses    suhu

### 3. Penilaian Keterampilan

No.	Kriteria	Baik Sekali (86 – 100)	Baik (71 – 85)	Cukup (61 -70)	Perlu Bimbingan ( ≤ 60)
1.	Kerja sama dalam kelompok	Dapat bekerja sama dengan semua anggota kelompok	Dapat bekerja sama dengan beberapa anggota kelompok	Hanya dapat bekerja sama dengan salah satu anggota kelompok	Tidak berpartisipasi
2.	Bertanya	Dapat bertanya dengan santun dan sesuai topik	Dapat bertanya dengan santun, tetapi tidak sesuai topik	Bertanya dengan tidak santun, tetapi sesuai topik	Tidak dapat bertanya
3.	Menjawab pertanyaan	Dapat menjawab pertanyaan dengan santun dan sesuai topik	Dapat menjawab pertanyaan dengan santun dan sesuai topik	Menjawab pertanyaan dengan tidak santun, tetapi sesuai topik	Tidak dapat menjawab pertanyaan
4.	Menghargai pendapat orang lain	Mendengarkan saat orang lain berbicara, melihat orang yang sedang berbicara, menerima masukan orang lain, dan tidak menjeda saat orang lain berbicara	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Hanya memenuhi satu kriteria

Mengetahui  
Kepala Sekolah,

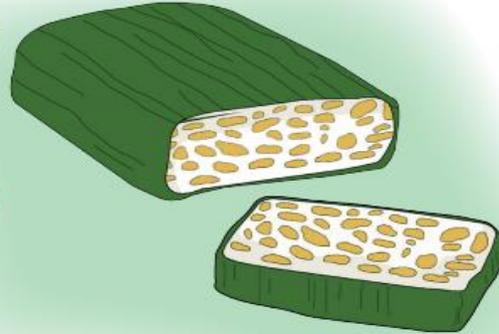
Trucuk,.....2021  
Guru Kelas

**SRI MARYATI, S.Pd**  
NIP.19650316 199211 2 001

**OKANITA GUSTINA, S.Pd**  
NIP.19860818 200902 2 006

## Cara Membuat Tempe

Kedelai merupakan hasil perkebunan yang memiliki banyak manfaat. Tempe adalah salah satu hasil teknologi pangan dari kedelai. Cara membuatnya cukup mudah.



Kacang kedelai digunakan untuk membuat tempe.

Selain itu, ditambahkan ragi tempe serta daun pisang. Pertama, kacang kedelai dicuci hingga bersih. Kemudian, direndam selama 12 sampai 18 jam

Kacang kedelai dicuci hingga kulitnya terlepas. Lalu, kacang kedelai dikukus atau direbus hingga empuk. Kacang kedelai yang sudah empuk diangkat dan ditiriskan. Ragi tempe dapat ditaburkan jika suhunya telah berubah menjadi hangat.



Kacang kedelai dapat dikonsumsi dalam bentuk yang baru yaitu tempe, melalui teknologi pangan. Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi pada tempe dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang telah rusak.