

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

**Untuk syarat “Seleksi Simulasi Mengajar, Program Pendidikan Guru
Penggerak Angkatan ke 4”**

KELAS III

SEMESTER II

TOPIK 3

KURIKULUM 2013

TEMA 7. PERKEMBANGAN TEKNOLOGI

SUBTEMA 1. PERKEMBANGAN TEKNOLOGI

PANGAN

PEMBELAJARAN 5

DISUSUN OLEH :

WAHYUDIARTI,S.PD.

SDN KOWO

DESA KOWO KECAMATAAN SAPEKABUPATEN BIMA PROVINSI

NTB

TAHUN PELAJARAN 2021/2022

Satuan Pendidikan : **SDN Kowo**
 Kelas / Semester : III /Genap
 Tema 7 : Perkembangan Teknologi
 Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
 Muatan Terpadu : Bahasa Indonesia, Matematika, PPKN
 Pembelajaran ke : 5
 Alokasi waktu : 1 hari

A. KOMPETENSI INTI

1. Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru, tetangga dan Negara.
3. Memahami pengetahuan faktual, Konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat dasar dengan cara mengamati, menanya dan mencoba berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah, di sekolah dan tempat bermain.
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 perilaku anak beriman dan berakhlak mulia

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

Muatan: Bahasa Indonesia

NO	Kompetensi	Indikator
3.6	Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat	3.6.1. Mengenal macam-macam hasil produksi pangan 3.6.2. Mengidentifikasi manfaat produksi pangan 3.6.3. Menjelaskan manfaat teknologi pangan
4.6	Meringkas Informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif	4.6.1. Menemukan kata-kata terkait teknologi pangan

Muatan : Matematika

NO	Kompetensi	Indikator
3.8	Menjelaskan dan menentukan luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret	3.8.1. Mengidentifikasi volume dalam satuan tidak baku 3.8.2. Menjelaskan cara menentukan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda

		konkret.
4.8	Menyelesaikan masalah luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret	4.8.1. Menghitung volume dalam satuan tidak baku dengan tepat. 4.8.2. Menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan volume dalam satuan tidak baku dengan tepat.

Muatan: PPKN

NO	Kompetensi	Indikator
1.3	Mensyukuri keberagaman karakteristik individu di lingkungan sekitar sebagai anugerah Tuhan Yang Maha Esa	1.3.1. Menenal ragam budaya Indonesia dengan baik
2.3	Menampilkan kebersamaan dalam keberagaman karakteristik individu di lingkungan sekitar	2.3.1. Menjelaskan pentingnya memahami keberagaman individu dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan sekitar dengan baik.
3.3	Menjelaskan makna keberagaman karakteristik individu di lingkungan sekitar	3.3.1. Menentukan sikap yang dapat diambil kala menghadapi perbedaan dengan baik.
4.3	Menyajikan makna keberagaman karakteristik individu di lingkungan sekitar	4.3.1. Menyampaikan kembali informasi tentang pentingnya memahami keberagaman karakteristik individu dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan sekitar.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan mengamati gambar pada *big book*, siswa dapat mengidentifikasi macam produk teknologi pangan dengan tepat.
2. Dengan kegiatan membaca, siswa dapat mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat.
3. Dengan kegiatan diskusi, siswa dapat menjelaskan manfaat dari teknologi pangan dengan tepat.
4. Setelah mengidentifikasi teks bacaan, siswa dapat menemukan kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat.
5. Dengan menyimak cerita guru, siswa dapat mengidentifikasi perbedaan dari setiap individu dengan tepat.
6. Setelah menyimak penjelasan guru, siswa dapat menjelaskan pentingnya memahami keberagaman individu dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan sekitar dengan jelas dan tepat.

7. Dengan melakukan percobaan mengisi benda dengan air, siswa dapat menemukan volume suatu benda dengan satuan tidak baku.
8. Dengan melakukan percobaan mengukur volume benda dengan menggunakan air, siswa dapat menjelaskan volume suatu benda.
9. Dengan mengamati gambar pada *big book*, siswa dapat membandingkan volume benda dengan tepat.
10. Dengan mengamati gambar pada *big book*, siswa dapat mengurutkan volume benda dengan tepat.

D. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca do'a (<i>Religius/PPK</i>) 2. Guru mengecek kehadiran dan kerapian siswa 3. Mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan dikaitkan dengan pengalaman peserta didik (<i>Apersepsi</i>) 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran hari ini 5. Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari. (<i>Motivasi</i>) 	15 menit

Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati gambar macam-macam hasil produk teknologi pangan (<i>Mengamati</i>) 2. Siswa membaca teks tentang “Pengolahan Susu Sapi” dan mengidentifikasi berbagai kosakata yang berkaitan dengan teknologi pangan. 3. Siswa berdiskusi dalam kelompok beranggotakan 4 orang untuk bertukar informasi mengenai manfaat dari teknologi pangan dan menyimpulkannya bersama-sama. (<i>Mengkomunikasikan</i>) 4. Setelah berdiskusi, siswa kembali mengamati teks bacaan dan menuliskan kata-kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dan artinya (<i>Mencoba</i>) 5. Siswa mengamati gambar keberagaman karakteristik individu 6. Siswa menyimak cerita guru mengenai perbedaan pendapat yang mungkin terjadi dalam kehidupan sehari-hari akibat adanya keberagaman karakteristik. 7. Siswa berdiskusi mengenai sikap yang sebaiknya diambil jika menghadapi perbedaan (<i>Menanya</i>) 8. Siswa menuliskan hasil diskusi dan menyampaikannya di depan kelas (<i>Mengkomunikasikan</i>) 9. Siswa melakukan percobaan mengukur volume air minum dengan menggunakan gelas satuan, dengan cara menuangkan air dari botol ke beberapa gelas satuan. (<i>Mencoba</i>) 10. Siswa mengerjakan LKPD sebagai penilaian keterampilan 11. Siswa mengamati gambar untuk membandingkan dan mengurutkan volume benda cair. 12. Siswa mengerjakan soal-soal evaluasi sebagai penilaian pengetahuan 	140 menit
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan bimbingan guru, siswa bersama-sama membuat kesimpulan atau rangkuman materi pembelajaran dan penguatan serta motivasi terhadap prestasi belajar siswa 2. Menyampaikan kilasan materi yang akan disampaikan besok 3. Mengajak siswa berdo'a untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran dipimpin oleh salah satu siswa 	15 menit

E. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Jenis dan teknik penilaian

- ✓ Sikap : Teknik pengamatan
- ✓ Pengetahuan : Tes tertulis
- ✓ Keterampilan : Unjuk Kerja

2. Bentuk Instrument penilaian

- ✓ Sikap : Lembar Observasi dan jurnal harian (*terlampir*)
- ✓ Pengetahuan : Isian (*terlampir*)
- ✓ Keterampilan : Performance (*terlampir*)

LAMPIRAN- LAMPIRAN

1. MATERI, MEDIA, SUMBER, PENDEKATAN, MODEL DAN METODE PEMBELAJARAN

2. PENILAIAN

A. PENILAIAN SIKAP

- *LEMBAR OBSEVASI*

B. PENILAIAN PENGETAHUAN

MUATAN PELAJARAN B. INDONESIA, MATEMATIKA, DAN PPKN

- *LEMBAR SOAL*
- *KUNCI JAWABAN*

B. PENILAIAN KETERAMPILAN

- *LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) MUATAN BAHASA INDONESIA*
- *LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) MUATAN MATEMATIKA*
- *LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) MUATAN PPKN*

3. PEDOMAN PENSKORAN

LAMPIRAN

Muatan Pelajaran : Bahasa Indonesia, Matematika, dan PPKn

➤ **MATERI PEMBELAJARAN**

- Mengidentifikasi macam-macam teknologi pangan
- Mengidentifikasi manfaat teknologi pangan
- Mengidentifikasi perbedaan dari setiap individu yang beragam
- Menjelaskan pentingnya memahami keberagaman individu dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan sekitar
- Membandingkan volume benda dan mengurutkannya dengan benar

➤ **MEDIA :**

- Teks Bacaan “**Mengolah susu sapi**”
- Big Book
- Botol dan gelas satuan untuk mengukur volume bangun ruang

➤ **SUMBER :**

- Buku Guru, Kelas III Tematik Terpadu kurikulum 2013, (Edisi Revisi 2018), Tema 7 : *Perkembangan Teknologi*. Subtema 1: *Perkembangan Teknologi Pangan*. PB 5. Halaman 29-33. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta: 2018.
- Buku Siswa, Kelas III, Tematik Terpadu kurikulum 2013, (Edisi Revisi 2018), Tema 7 : *Perkembangan Teknologi*, Sub Tema 1, *Perkembangan Teknologi Pangan* PB 5. Halaman 79-85. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta: 2018.
- Lingkungan Sekitar.

➤ **PENDEKATAN** : Tematik dan Saintifik

➤ **METODE** : Ceramah, Tanya Jawab ,Demontrasi dan Penugasan

MATERI PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA

Teks Bacaan

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 menjaga agar makanan tetap awet. 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. 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.

Perkembangan Teknologi Pangan

Alam Indonesia sungguh kaya. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Semua itu adalah sumber pangan kita. Pangan artinya makanan. Alam Indonesia menyediakan sumber pangan kita. Hasil panen dan ternak yang melimpah memberi makanan yang cukup bagi kita. Akan tetapi, hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama. Makanan itu dapat membusuk. Makanan busuk harus dibuang. Hasil panen harus diolah agar tidak cepat membusuk.

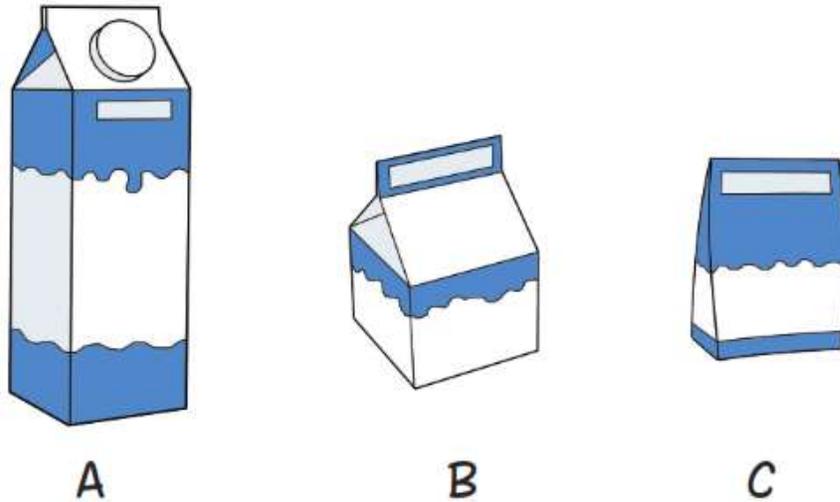
Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk. Hasil panen berlimpah dapat diolah menjadi makanan baru. Kacang kedelai dapat dibuat menjadi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah menjadi mentega, susu bubuk, dan keju. Teknologi pangan mengolah makanan agar tahan lama. Teknologi pangan sangat bermanfaat bagi kehidupan.

Manfaat dari Teknologi Pangan

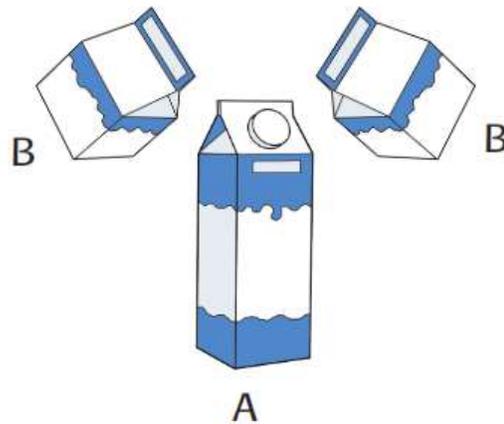
- Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru.
- Adanya teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk atau lebih tahan lama.

MATERI PEMBELAJARAN MATEMATIKA

- Volume merupakan Volume atau bisa juga disebut kapasitas adalah penghitungan seberapa banyak ruang yang bisa ditempati dalam suatu objek. Salah satu yang dilakukan untuk mengukur volume adalah dengan mengisi air pada suatu ruang. Selain itu suatu volume dibandingkan berdasarkan ukurannya, misalnya:



Kemasan A diisi dengan susu yang terdapat dalam kemasan B



MATERI PEMBELAJARAN PPKN

Simaklah cerita gurumu tentang keberagaman dalam kehidupan sehari-hari!

Hari semakin siang. Dayu mengajak Udin dan teman-teman untuk beristirahat sejenak. Di halaman depan peternakan, terdapat toko yang menjual berbagai hasil olahan susu.



Beni mengajak teman-temannya minum susu. Lani dan Udin menolak ajakan Beni.

"Maaf, Beni. Aku tidak bisa minum susu. Aku alergi terhadap susu sapi. Aku sudah membawa air minum dari rumah," ujar Lani. "Kalau aku lebih memilih minum yoghurt, Beni," kata Udin.

Setiap orang memiliki pilihan yang berbeda. Beni menghargai pilihan teman-temannya. Beni tidak marah walaupun ajakannya ditolak.

2. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian Sikap (Lembar Observasi dan Pedoman Penskoran Telampir)

- Prosedur : Diawal dan diakhir pembelajaran
- Teknik penilaian : Non Test
- Bentuk penilaian : Observasi
- Instrumen penilaian : Lembar observasi

No	Nama Siswa	Memberi dan menjawab salam		Berdo'a sebelum dan sesudah pembelajaran		Rukun dengan teman	
		Y	T	Y	T	Y	T
1.						
2						
3						

Berilah tanda centang pada kolom yang sesuai

Kriteria Penilaian Afektif

- ✓ **Y = Iya**, apabila peserta didik menunjukkan perilaku yang dinyatakan dalam indicator
- ✓ **T = Tidak**, apabila peserta didik tidak pernah menunjukkan perilaku yang dinyatakan dalam indicator

Penilaian Pengetahuan

**LEMBAR SOAL EVALUASI
PENILAIAN PENGETAHUAN
TAHUN PELAJARAN 2020 /
2021**

Tema 7	: Perkembangan Teknologi	Nama :		
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Pangan	Paraf Guru	Paraf Orang Tua	Nilai
Pembelajaran	: 5			
Kelas / Semester	: III (Dua) / II (Dua)			
Hari/Tanggal	: Senin , 19 Juli 2021			
Muatan Pelajaran	: Bahasa Indonesia, Matematika, dan ppkn			
Waktu	: 20 Menit			

Bacalah teks di bawah ini!

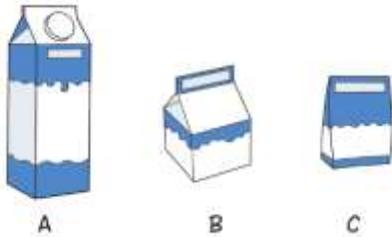
Pengolahan Susu Sapi

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 menjaga agar makanan tetap awet. 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. 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.

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

1. Hasil utama dari sapi perah adalah...
2. Teknologi pangan penting untuk menghasilkan ...
3. Susu dapat diolah menjadi makanan baru yaitu...
4. Arti kata pangan adalah ...

Perhatikan gambar dibawah ini!



5. Urutkan volume benda berdasarkan yang terbesar!
6. Urutkan volume benda berdasarkan yang terkecil!

Perhatikan gambar dibawah ini!



7. Urutkan volume benda berdasarkan yang terbesar!
8. Urutkan volume benda berdasarkan yang terkecil!

Perhatikan Teks dibawah ini!

Beni mengajak teman-temannya minum susu. Lani dan Udin menolak ajakan Beni.

"Maaf, Beni. Aku tidak bisa minum susu. Aku alergi terhadap susu sapi. Aku sudah membawa air minum dari rumah," ujar Lani. "Kalau aku lebih memilih minum yoghurt, Beni," kata Udin.

Setiap orang memiliki pilihan yang berbeda. Beni menghargai pilihan teman-temannya. Beni tidak marah walaupun ajakannya ditolak.

9. Bagaimana pendapatmu tentang sikap lani dan udin yang menolak ajakan Beni?

10. Apakah sikap Beni benar dalam menanggapi jawaban Lani dan Udin? Mengapa?

Kunci Jawaban

1. Susu
2. jenis makanan baru
3. yoghurt, keju, permen, mentega, hingga es krim
4. makanan
5. A, B, dan C
6. C, B, dan A
7. Siti, Dayu, Udin, Beni, Edo
8. Edo, Beni, Udin, Dayu, Siti
9. baik, karena dia memiliki alasan yang jelas untuk menolak ajakan Beni.
10. Iya, Benar. Karena Beni menghargai perbedaan pendapat dari teman-temannya.

Penilaian Keterampilan

Aspek	Baik Sekali (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Perlu Bimbingan (1)
Kejelasan Hasil Diskusi	Hasil diskusi jelas dan dapat dimengerti	Diskusi hanya jelas sebagian	Diskusi hanya jelas sedikit	Hasil diskusi tidak jelas dan tidak dapat dimengerti
Tampilan	Tulisan jelas, rapi, dan bersih	Tulisan jelas, tetapi kurang rapi atau bersih	Tulisan kurang jelas	Tulisan tidak bisa dibaca

PENILAIAN KETERAMPILAN

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK(LKPD -1)

Perhatikan gambar dibawah ini!



1. Bagaimanakah Pendapatmu terhadap perbedaan pendapat yang terjadi di antara teman bermainmu?
2. Bagaimanakah sikapmu ketika menghadapi temanmu yang tidak setuju dengan pendapat yang kamu ajukan?

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK(LKPD -2)

Perhatikan Teks dibawah ini:

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 menjaga agar makanan tetap awet.

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.

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.



Amatilah kata-kata yang digarisbawahi pada teks diatas, kemudian carilah artinya pada kamus dan diskusikan dengan teman disampingmu!

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK(LKPD -3)

Buatlah kelompok bersama teman-temanmu!

Lakukan percobaan mengukur volume.

Ikuti langkah berikut:

1. Kumpulkan botol minum dari setiap anggota kelompok.
2. Siapkan alat ukur berupa gelas plastik berukuran sama.
3. Ukur volume dari air minum di setiap botol minum.
4. Tunjukkan volume air dari setiap botol dengan mewarnai batas air seperti pada gambar di bawah ini.

contoh :



Jawablah pertanyaan dibawah ini berdasarkan percobaan yang kamu lakukan!

1. Botol milik udin memiliki volume Dibandingkan volume botol milik Dayu
2. Botol milik Edo memiliki volume ... dibandingkan volume botol milik Beni
3. Botol milik Siti dapat diisi Gelas air

PEDOMAN PENSKORAN

1. Penilaian Sikap

Kriteria Skor Ya 1 Tidak 0

No	Kriteria	Predikat
1	Tiga kriteria terlaksana	Sangat Baik
2	Dua kriteria terlaksana	Baik
3	Satu kriteria terlaksana	Kurang Baik
4	Tidak ada kriteria terlaksana	Perlu Bimbingan

2. Penilaian Pengetahuan

- Jumlah soal ada 10 butir.
- Tiap satu soal mendapat skor nilai 1-2
- Skor maksimal 20

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh} \times 100}{\text{Skor Maksimal}}$$

3. Penilaian Keterampilan

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Kriteria Ketuntasan

Persentase Ketuntasan (dalam %)	Kriteria
86 – 100	Sangat Baik
76 – 85	Baik
60 – 75	Cukup Baik
55 – 59	Kurang Baik
≤ 54	Sangat Kurang Baik