

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ( RPP )

Unit Kerja	: SDN 2 JAMBI, Kecamatan Baron, Kabupaten Nganjuk
Kelas / Semester	: III (Tiga ) / 2
Tema	: 7. Perkembangan Teknologi
Sub Tema	: 7.1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pertemuan ke	: 1
Alokasi Waktu	: 10 menit

### A. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah proses pembelajaran, Siswa dapat mengidentifikasi teks surat tanggapan pribadi tentang perkembangan teknologi produksi secara lisan dengan tepat dan benar.

### B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Di awal pembelajaran, Guru menyapa siswa, menanyakan kabar, dan mengecek kehadiran siswa</li><li>2) Siswa berdoa Bersama sesuai dengan agama dan kepercayaan masing masing dipimpin oleh salah satu siswa petugas piket</li><li>3) Menyanyikan lagu “ Aku Anak Sehat “</li><li>4) Guru menginformasikan kegiatan yang dilakukan pada hari itu</li><li>5) Guru melakukan apersepsi, siswa di ingatkan Kembali tentang hal-hal yang perlu diperhatikan Ketika membaca teks dengan suara lantang</li></ol> <p>Hal- Hal yang perlu diperhatikan Ketika membaca teks :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>a. Intonasi suara kalimat yang diakhiri dengan tanda titik intonasi suara datar. Kalimat yang diakhiri tanda tanya intonasi suara menurun. Kalimat yang diakhiri tanda seru menurun. Kalimat yang diakhiri tanda seru intonasi suara agak naik</li><li>b. Tanda baca jik saat membaca bertemu tanda koma (,) maka pembaca berhenti sebentar lalu dilanjutkan bertemu tanda titik (.) maka pembaca berhenti, kemudian berikutnya</li><li>c. Suara lantang dapat didengar oleh orang lain dengan jelas</li></ol>	2 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Siswa dikenalkan dengan kata teknologi pangan dan proses pengalengan</li><li>2) Guru menjelaskan pengertian kata teknologi pangan dan proses pengalengan pangan dengan penjelasan sederhana yang mudah dipahami siswa.</li></ol>	7 menit

	<p>Teknologi pangan adalah suatu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan khususnya setelah pengetahuan terapan</p> <p>3) Guru menjelaskan kata teknologi kepada siswa dengan sederhana namun benar tujuan teknologi pangan adalah memperoleh manfaat seoptimal mungkin dan sekaligus dapat meningkatkan nilai dari pangan tersebut.</p> <p>Penerapan ilmu pangan adalah untuk  memilih, mengawetkan, memproses, mengemas, mendistribusikan, hingga menggunakan bahan pangan yang aman dan bernutrisi.</p> <p>Contoh produk makanan hasil teknologi pangan adalah  susu, bubuk, yogurt, susu cair dalam kemasan, keju, sosis, tahu, kecap dsb</p> <p>Proses pengalengan yaitu Langkah-langkah penyimpanan dan pengawetan bahan yang dikemas dalam sebuah wadah dari kaleng dan kemudian disterilkan sehingga dapat tahan lama dan tidak mengalami kerusakan</p> <p>4) Siswa membaca teks secara bergantian dengan suara lantang, setiap siswa membaca satu paragraph</p> <p>5) Pada kegiatan ini guru melakukan penilaian</p> <p>Siswa menunjukkan kata-kata pada teks bacaan yang berkaitan dengan teknologi pangan</p> <p>Siswa dan guru mendiskusikan kata-kata yang belum dipahami siswa</p> <p>Berikut contoh kata-kata yang mungkin belum dipahami siswa:</p> <p>Produk = barang yang dibuat dan ditambah gunanya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi itu</p> <p>Pangan = makanan</p> <p>Tauco = nama makanan berasal dari kedelai yang difermentasi. Tauco sebaiknya dibawa ke kelas agar memudahkan siswa memahami benda yang dimaksud ( jika ada )</p> <p>Siswa mengamati gambar jenis-jenis makanan yang ada pada buku siswa mengelompokkan makanan yang termasuk hasil teknologi pangan dan yang bukan pada buku siswa</p> <p>Guru menilai kemampuan siswa dalam mengelompokkan makanan berdasarkan hasil teknologi pangan dan yang bukan hasil teknologi pangan.</p> <p>Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang tahu yang merupakan salah satu teknologi pangan</p>	
--	--	--

Penutup	<p>Bersama -sama siswa membuat kesimpulan tentang materi dan tanya jawab tentang materi yang telah dipelajari ( untuk mengetahui hasil ketercapaian materi )</p> <p>a) Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk menyampaikan pendapatnya tentang pembelajaran yang telah diikuti</p> <p>b) Melakukan penilaian hasil belajar</p> <p>c) Mengajak semua siswa berdoa menurut agama dan keyakinan masing-masing ( untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran )</p>	1 menit
---------	---	---------

**C SUMBER DAN MEDIA**

1. Buku Pedoman Guru Tema 7 Kelas 3 dan Buku Siswa Tema 7 Kelas 32 Gambar contoh perkembangan teknologi produksi pangan
2. Gambar – gambar tentang teknogi pangan

**D. METODE :**

Problem Based Learning  
 Diskusi  
 Ceramah

**E. Penilaian Pembelajaran**

**a. Penilaian Sikap Spiritual**

No	Nama Siswa	Aspek yang diamati / di nilai																			
		Berdoa sebelum memulai aktifitas				Perilaku bersyukur				Khusuk dalam beribadah				Khusuk dalam berdoa				Beribadah tepat waktu			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1																					
2																					
3																					
4																					

**b. Penilaian Sikap sosial**

No	Nama Siswa	Perubahan Tingkah Laku											
		Santun				Peduli				Tanggungjawab			
		BT	MT	MB	SM	BT	MT	MB	SM	BT	MT	MB	SM
1													
2													
3													
4													

Berilah tanda centang ( ) pada kolom yang sesuai

### c. Penilaian Kognitif

No	Nama Siswa	Pengelompokan Teknologi makanan											
		Tertulis				Lisan				Penampilan			
		SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K
1													
2													
3													
4													

Berilah tanda centang ( ) pada kolom yang sesuai

### Refleksi

Guru dan siswa melakukan kegiatan refleksi kegiatan hari itu. Dalam kegiatan refleksi guru memberikan salah satu pertanyaan berikut ini:

- Apa yang kamu pelajari hari ini?
- Bagaimana perasaanmu saat kegiatan bercerita/mengerjakan soal-soal pecahan/menirukan motif dekoratif gambar kue?
- Kegiatan apa yang paling kamu sukai?
- Informasi apa yang ingin kamu ketahui lebih lanjut?
- Bagaimana caramu untuk mendapatkan informasi tersebut?

Pertanyaan yang diajukan guru pada kegiatan refleksi dapat dijawab siswa secara lisan atau tulisan. Jika guru menginginkan siswa menulis jawaban pertanyaan refleksi sebaiknya siswa memiliki sebuah buku tulis khusus untuk refleksi.

Kegiatan kelas diakhiri dengan berdoa bersama sesuai dengan agama dan kepercayaan masing-masing dipimpin oleh salah satu siswa petugas piket.

**Mengetahui**  
Kepala SDN 2 Jambi

**Nganjuk, 16 Juli 2021**  
Guru Kelas III

**DWI SUKARINI, S.Pd**  
NIP. 19620929 198201 2 007

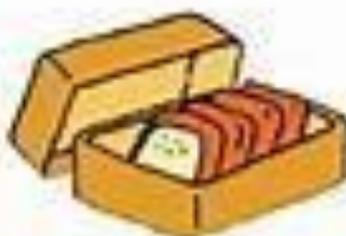
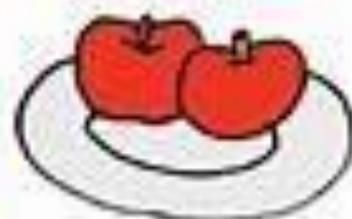
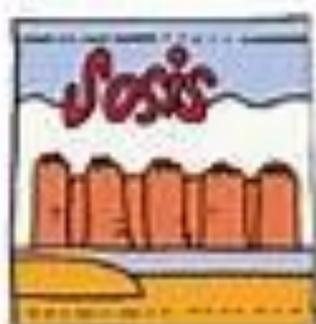
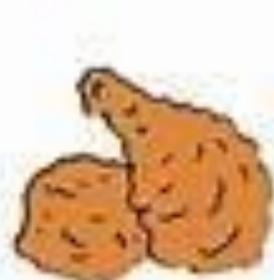
**RIYAN SUSIANI, S.Pd**  
NIP. 19890505 201903 2 012

# LAMPIRAN MEDIA

Amati gambar di bawah ini!

Kelompokkanlah berdasarkan hasil teknologi pangan atau bukan!





## LAMPIRAN TEKS BACAAN

Tujuan teknologi pangan adalah memperoleh manfaat seoptimal mungkin dan sekaligus dapat meningkatkan nilai dari pangan tersebut.

Penerapan ilmu pangan adalah untuk memilih, mengawetkan, memproses, mengemas, mendistribusikan, hingga menggunakan bahan pangan yang aman dan bernutrisi.

Contoh produk makanan hasil teknologi pangan adalah susu, bubuk, yogurt, susu cair dalam kemasan, keju, sosis, tahu, kecap dsb

Proses pengalengan yaitu Langkah-langkah penyimpanan dan pengawetan bahan yang dikemas dalam sebuah wadah dari kaleng dan kemudian disterilkan sehingga dapat tahan lama dan tidak mengalami kerusakan

## **LKPD ( Lembar Kerja Peserta Didik )**

**Jawablah pertanyaan berikut dengan jawaban yang benar!**

1. Kelompokkan makanan di bawah ini berdasarkan teknologi pengolahan pangan atau bukan !
2. Apakah yogurt termasuk makanan dengan pengolahan pangan?  
Jelaskan alasanmu !