

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Identitas Sekolah	: SDN Dukuhseti 01
Kelas / Semester	: III (Tiga) / Genap
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Subtema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran	: 4
Muatan Terpadu	: PPKn dan Bahasa Indonesia
Alokasi Waktu	: 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran :

1. Dengan mengamati gambar-gambar berisi ragam makanan khas daerah di Indonesia, siswa dapat menganalisis pentingnya memahami keberagaman individu dalam kehidupan sehari-hari dengan baik.
2. Dengan mengamati teks bacaan “Pengolahan Singkong”, siswa dapat mengidentifikasi berbagai macam makanan hasil teknologi pangan yang berbahan dasar singkong dengan baik.

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan (2 menit)	
• Orientasi, apersepsi dan motivasi peserta didik.	
Kegiatan Inti (6 menit)	
1	Guru membagi siswa menjadi 3 kelompok. Didalam setiap kelompok, guru memberikan kartu gambar berisi contoh gambar beberapa makanan khas daerah di Indonesia.
2	Setelah mengamati gambar ragam makanan khas tersebut, siswa diminta untuk berdiskusi mengenai nama makanan khas tersebut dan daerah asalnya. Hasil diskusi siswa ditulis di LKPD.
3	Guru memberikan penguatan pada hasil diskusi yang telah dilakukan siswa. Guru menjelaskan bahwa keragaman makanan khas daerah merupakan salah satu contoh bukti kekayaan budaya Indonesia yang patut kita syukuri dan kita banggakan.
4	Guru meminta siswa untuk berdiskusi kembali mengenai pentingnya memahami keberagaman individu dalam kehidupan sehari-hari. Setiap perwakilan kelompok diminta untuk menyampaikan hasil diskusinya didepan kelas.
5	Guru bersama siswa menyimpulkan hasil diskusi.
6	Guru meminta siswa membaca dalam hati teks bacaan “ Pengolahan Singkong “
7	Guru menyiapkan beberapa kartu warna-warni. Kartu-kartu tersebut berisi gambar-gambar makanan olahan. Siswa diminta untuk mengidentifikasi, gambar mana sajakah yang merupakan makanan hasil olahan teknologi pangan yang berbahan dasar singkong.
8	Guru memberikan penguatan terhadap jawaban siswa.
Kegiatan Penutup (2 menit)	
• Guru beserta siswa menyimpulkan kegiatan pembelajaran hari ini.	

C. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Sikap
 - a. Teknik : Nontes
 - b. Jenis : Observasi
2. Penilaian Pengetahuan
 - a. Teknik : Tes
 - b. Jenis : Tertulis
 - c. Bentuk : Objektif
3. Penilaian Keterampilan
 - a. Teknik : Nontes
 - b. Jenis : Unjuk Kinerja
 - c. Bentuk : Produk

Instrumen Penilaian (**terlampir**)

Pati, 17 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Kelas III

Sri Suwarsih, S.Pd
NIP. 196404021984052002

Widya Ayu Epriliani, S.Pd
NIP. 199204272020122019

MATERI AJAR

Indonesia merupakan sebuah negara kepulauan terbesar didunia. Selain terdiri dari banyak pulau, Indonesia juga terkenal akan kekayaan budayanya. Mulai dari suku bangsa, pakaian adat, rumah adat, Bahasa daerah hingga makanan khas daerah yang dimiliki oleh negara Indonesia sangat banyak. Sehingga kita patut berbangga hati dan mensyukuri karunia Tuhan yang menempatkan kita untuk terlahir di negara Indonesia.

Dalam pembelajaran yang lalu kita telah mempelajari tentang pakaian adat dari berbagai macam suku di Indonesia. Sekarang kita bahas lebih lanjut mengenai Makanan Khas Daerah.

Ragam Makanan Khas Daerah di Indonesia

1. Aceh – Mie Aceh
2. Sumatera Utara – Bika Ambon
3. Sumatera Barat – Rendang
4. Riau – Gulai Belacan
5. Kepulauan Riau – Otak- Otak
6. Kepulauan Bangka Belitung – Mie Bangka
7. Jambi – Gulai Ikan Patin
8. Bengkulu – Pendap
9. Sumatera Selatan – Pempek
10. Lampung – Seruit
11. Banten – Sate Bandeng
12. Daerah Khusus Ibukota Jakarta – Kerak Telor
13. Jawa Barat – Serabi
14. Jawa Tengah – Nasi Gandul
15. Daerah Istimewa Yogyakarta – Gudeg
16. Jawa Timur – Rujak Cingur
17. Kalimantan Barat – Bubur Pedas Sambas
18. Kalimantan Tengah – Juhu Singkah
19. Bali – Ayam Betutu
20. Nusa Tenggara Barat – Ayam Taliwang
21. Nusa Tenggara Timur – Catemak Jagung
22. Kalimantan Selatan – Soto Banjar

TEKS BACAAN PENGOLAHAN SINGKONG

Di daerah Sumatra Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari lauk pauk hingga makanan ringan. Gulai singkong, kue talam singkong, dan kacimuih merupakan makanan yang biasa dibuat untuk konsumsi sehari-hari. Singkong goreng juga sering dibuat di rumah. Daya tahannya paling lama adalah dua hari.

Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengolah singkong. Teknologi pangan memberikan nilai lebih bagi bahan makanan hasil panen melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, singkong dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama.

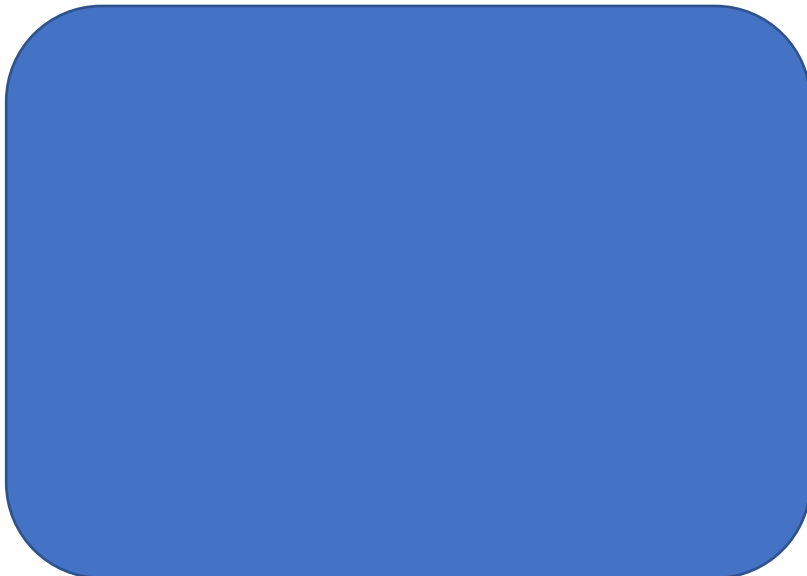
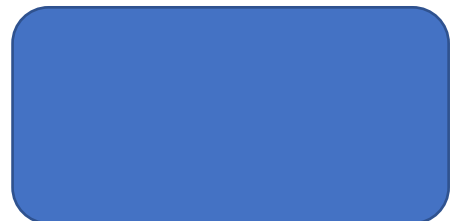
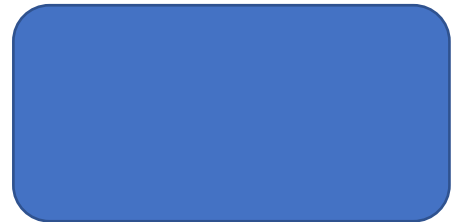
Dengan adanya teknik pengawetan dan pengemasan bahan pangan, singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong diolah menjadi dakak-dakak, karak kaliang, rendang singkong, dan karupuak singkong pedas. Teknik pengemasan yang baik, mampu membuat makanan tersebut awet hingga 3 bulan atau lebih.

LKPD

Petunjuk :

- 1. Analisislah masing-masing gambar yang diberikan oleh Ibu Guru.**
- 2. Diskusikan dengan teman sekelompokmu.**
- 3. Tempelkan kartu gambar dalam kotak dibawah. kemudian tuliskan nama makanan tersebut dan juga daerah asalnya pada kotak disebelahnya.**

HASIL ANALISIS KELOMPOK



EVALUASI

1. Perkembangan teknologi dalam bidang produksi makanan membuat cara mengolah makanan semakin
 - a. sulit
 - b. mudah
 - c. lama
2. Teknologi pangan dapat menciptakan aneka makanan jenis baru seperti
 - a. beras
 - b. kedelai
 - c. roti
3. Berikut ini merupakan makanan hasil olahan Singkong kecuali
 - a. Tape
 - b. Keripik
 - c. Tahu
4. Dina menyukai sirup stroberi, sedangkan Riska menyukai sirup anggur. Mereka tidak memperlakukan minuman kesukaan masing-masing, hal itu bertujuan untuk menjaga
 - a. kerukunan
 - b. persaingan.
 - c. perbedaan
5. Makanan khas daerah Pati adalah
 - a. sop buntut
 - b. nasi gandum
 - c. rujak cingur
6. Setiap orang mempunyai makanan kesukaan yang berbeda antara satu dengan yang lainnya. Maka sikap kita sebagai warga negara yang baik adalah....
 - a. mengolok-olok teman yang berbeda pendapat.
 - b. berteman dengan teman yang sama makanan kesukaan.
 - c. menghargai teman yang lain karena Indonesia memiliki beragam makanan khas.

KUNCI JAWABAN

1. b
2. c
3. c
4. a
5. b
6. c

Pedoman Penskoran = $\frac{B \times 5}{5}$

INSTRUMEN PENILAIAN RANAH AFEKTIF

Satuan Pendidikan : SD Negeri Dukuhseti 01
 Kelas / Semester : III (Tiga) / Genap
 Tema : 7. Perkembangan Teknologi
 Sub Tema : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
 Pembelajaran ke : 4

No	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Level Afektif	Bentuk
1	PPKN 1.3 Mensyukuri keberagaman karakteristik individu di lingkungan sekitar sebagai anugerah Tuhan Yang Maha Esa	Bersyukur	1.3.1 Meyakini keberagaman merupakan anugerah Tuhan Yang Maha Esa (A3).	A3	Tes Observasi
2	2.3 Menampilkan kebersamaan dalam keberagaman karakteristik individu di lingkungan sekitar	Kerjasama	2.3.1 Membangun sikap menghargai keberagaman di lingkungan sekitar (A4).	A4	Tes Observasi

LEMBAR OBSERVASI RANAH AFEKTIF

I. Lembar Observasi Ranah Afektif KI 1 (Bersyukur)

1.3.1 Meyakini keberagaman merupakan anugerah Tuhan Yang Maha Esa (**A3**).

No	Kriteria	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
1	Mengucapkan terimakasih jika mendapatkan pertolongan dari teman	Jika 4 kriteria terpenuhi	Jika 3 kriteria terpenuhi	Jika 2 kriteria terpenuhi	Jika 1 kriteria terpenuhi
2	Berangkat ke sekolah dengan perasaan bahagia				
3	Ikhlas menerima masukan dari guru maupun teman				
4	Bersehat selama pembelajaran berlangsung				

II. Lembar Observasi Ranah Afektif KI 2 (Kerjasama)

2.3.1 Membangun sikap menghargai keberagaman di lingkungan sekitar (**A4**).

No	Kriteria	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Kurang (1)
1	Menyelesaikan tugas kelompok bersama teman dengan baik	Jika 4 kriteria terpenuhi	Jika 3 kriteria terpenuhi	Jika 2 kriteria terpenuhi	Jika 1 kriteria terpenuhi
2	Menghargai pendapat teman yang berbeda				
3	Tidak membeda-bedakan teman				
4	Mengucapkan terima kasih setelah mendapat bantuan dari teman				

LEMBAR PENILAIAN PSIKOMOTORIK

PPKN

4.3.1 Menganalisis keberagaman karakteristik individu di lingkungan sekitar.

No	Aspek	Indikator	Skor	Kriteria
1	Kesesuaian gambar	a. Sesuai b. Rapi c. Ejaan benar	1 apabila hanya 1 indikator terpenuhi. 2 apabila hanya 2 indikator terpenuhi 3 apabila memenuhi semua indicator	Kurang Baik Baik Sangat Baik
2	Struktur dan Tampilan	a. Runtut b. Rapi c. Benar	1 apabila hanya 1 indikator terpenuhi. 2 apabila hanya 2 indikator terpenuhi 3 apabila memenuhi semua indicator	Kurang Baik Baik Sangat Baik

PEDOMAN PENILAIAN

No	Aspek	Skor Maksimal
1	Kesesuaian gambar	3
2	Struktur dan tampilan	3

Nilai Akhir = $\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{6} \times 100$

6