

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 perilaku 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 serta berdiskusi 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 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

E. METODE

Model : Problem Based Learning

Pedekatan Pembelajaran : TPACK

Metode pembelajaran : Diskusi kelompok, Tanya jawab

F. MEDIA/ALAT, BAHAN, DAN SUMBER BELAJAR

Media/ Alat :


1. Boneka tangan hewan sapi
2. Susu UHT
3. Yogurt
4. Gambar

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).

G. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan		
<i>Orientasi</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memasuki kelas dan mengucapkan salam dengan penuh semangat “Semangat Pagi...!! Pagi...!! Pagi...!! SDN Sukapuara 02 Yes.2. Peserta didik diminta memeriksa kerapian diri dan kebersihan kelas3. Dilanjutkan dengan doa dipimpin oleh salah satu peserta didik (Religius)4. Guru mengecek kehadiran peserta didik dan menanyakan kabar (Peduli)5. Guru menyampaikan kepada peserta didik untuk selalu menjaga kebersihan dan selalu mematuhi protokol yang dianjurkan pemerintah agar terhindar dari virus Covid-19 (Peduli)6. Secara bersama-sama dengan guru dan peserta didik menyanyikan lagu wajib “Garuda Pancasila”. (Nasionalis)	2 menit
<i>Apersepsi</i>	<ol style="list-style-type: none">7. Peserta didik menyimak apersepsi guru tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pengalamannya sebagai bekal pelajaran berikutnya (4-C communication)	
<i>Motivasi</i>	<ol style="list-style-type: none">8. Pendidik menyampaikan tujuan pembelajaran hari ini dengan Topik “Perkembangan Teknologi Produksi Pangan”9. Peserta didik diberikan penjelasan runtutan kegiatan pembelajaran baik secara individu, dengan bimbingan guru, dan juga mengerjakan secara mandiri	

Kegiatan Inti		
Orientasi Peserta Didik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mengamati cerita yang disajikan oleh guru yang berjudul “Sapi” dengan menggunakan boneka tangan 2. Peserta didik diajakuan pertanyaan pendahuluan oleh guru : <ol style="list-style-type: none"> a) Apakah susu sapi bermanfaat untuk tubuh kita? b) Ayo sebutkan jenis makanan baru yang diolah dari susu sapi? <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; background-color: #d9e1f2; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">Jawaban yang diharapkan :</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Ya, karena susu sapi mengandung zat gizi penting. Seperti kalsium, protein, kalium, fosfor, dan vitamin. b) Yogurt, keju, es krim </div> <ol style="list-style-type: none"> 3. Peserta didik membaca teks tentang “Pengolahan Susu Sapi” dan mengidentifikasi berbagai kosakata yang berkaitan dengan teknologi pangan. 4. Setelah membaca peserta didik mampu menyebutkan hipotesis dari manfaat teknologi pangan, guru meminta siswa berdiskusi tentang manfaat dari teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi 	7 Menit
<i>Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar</i>	<ol style="list-style-type: none"> 5. Dengan permasalahan yang harus didiskusikan tersebut, peserta didik dibentuk ke dalam 4 kelompok 6. Peserta didik melalui diskusi menentukan informasi tentang perkembangan teknologi pangan secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif. (4C-Communication, Collaboration) 7. Guru memberikan lembar LKPD kepada peserta didik 	
<i>Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok</i>	<ol style="list-style-type: none"> 8. Peserta didik mengamati teks yang berjudul “Pengolahan Susu Sapi” <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center; color: #00a0e3;">Pengolahan Susu Sapi</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 men^untukan 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> 9. Peserta didik mengerjakan LKPD yaitu melakukan pencarian arti kata yang bergaris bawah pada teks yang berjudul “Pengolahan Susu Sapi” (Critical Thinking and Problem Solving) 	

<i>Mengembangkan dan menyajikan hasil karya</i>	10. 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>	11. Perwakilan kelompok mempersentasikan hasil yang diperoleh (4C-Communication) 12. Setiap kelompok mengumpulkan LKPD 13. Peserta didik bersama guru membahas materi yang telah dipelajari melalui LKPD 14. Peserta didik diberi kesempatan bertanya bagi yang masih merasa bingung dan kurang mengerti terkait materi 15. Peserta didik diberikan penilaian pada hasil karya setiap peserta didik 16. Peserta didik mengerjakan soal evaluasi yang diberikan oleh guru	
Kegiatan Penutup		
	17. Peserta didik dan guru menyimpulkan materi pembelajaran 18. Guru dan peserta didik melakukan refleksi mengenai kegiatan pembelajaran. a. Apa saja yang sudah dipelajari pada hari ini? b. Apa yang belum kalian pahami pada pembelajaran hari ini? 19. Guru menginformasikan aktivitas pembelajaran pada pertemuan selanjutnya tentang cara membuat tempe 20. pembelajaran ditutup dan kegiatan kelas diakhiri dengan doa bersama sesuai dengan agama dan kepercayaan masing-masing dipimpin oleh ketua kelas. Religius	1 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, 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 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.



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 semua nama dalam anggota kelompokmu!
2. Isi pertanyaan dan tabel di bawah ini dengan tepat !

A. Carilah arti kata di bawah ini menggunakan kamus!

1. Daya tahan artinya

.....
.....

2. Teknologi artinya

.....
.....

3. Pengemasan artinya

.....
.....

4. Kedap udara artinya

.....
.....

- 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	

MEDIA PEMBELAJARAN

1. Boneka Tangan



2. Susu UHT



3. Yogurt



4. 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

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

Jakarta, 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, 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

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

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