

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SDN Duren Sawit 15 Pagi
Kelas / Semester : III / Genap
Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu : Bahasa Indonesia, Matematika
Pembelajaran ke : 6
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. Mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat. 3.6.2. Menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan runtut dan percaya diri
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 yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat. 4.6.2. Menggunakan kata-kata tersebut untuk melengkapi kalimat rumpang dengan tepat.

Muatan : Matematika

NO	Kompetensi	Indikator
3.8	Menjelaskan dan menentukan luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret	3.8.1. Menemukan volume suatu benda dengan satuan tidak baku dengan tepat 3.8.2. Menjelaskan volume suatu benda dengan benar
4.8	Menyelesaikan masalah luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret	4.8.1. Membandingkan volume air dengan tepat.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah melihat dan mengamati tayangan video, siswa dapat mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat
2. Setelah melakukan diskusi, siswa dapat menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan tepat
3. Setelah membaca senyap teks bacaan, siswa dapat menemukan kosa kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat
4. Setelah mengidentifikasi kosa kata tentang teknologi pangan, siswa dapat menggunakan kata-kata tersebut untuk melengkapi kalimat rumpang dengan tepat
5. Setelah melakukan percobaan mengukur volume benda dengan menggunakan air, siswa dapat menjelaskan volume suatu benda dengan tepat
6. Dengan menganalisis gambar, siswa dapat membandingkan volume air dengan tepat

- ❖ Karakter siswa yang diharapkan :
 - Religius
 - Nasionalis
 - Mandiri
 - Gotong Royong
 - Integritas

D. SUMBER DAN MEDIA

1. Buku Pedoman Guru Tema 7 Kelas 3 dan Buku Siswa Tema 7 Kelas 3 (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
2. Tempe
3. Air, panci, dan gelas
4. Laptop
5. In Focus

E. PENDEKATAN & METODE

- Pendekatan : *Scientific*
 Model : *Cooperative Learning*
 Metode : *Example Non Example*
 Teknik : Diskusi, Penugasan, Tanya Jawab, dan Ceramah

F. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pembuka	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kelas dimulai dengan dibuka dengan salam, menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa 2. Kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang siswa yaitu siswa yang datang paling awal. (Menghargai kedisiplinan siswa). 3. Menyanyikan lagu Nasional "Indonesia Raya" bersama-sama Nasionalis 4. Siswa bersama guru bermain tebak gambar tentang pangan (Apersepsi) 5. Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan pembelajaran. 	15 Menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa mengamati dan menganalisis video pembuatan tempe. Diambil dari tautan https://youtu.be/wu_gMOws3-8 2. Siswa dan guru melakukan tanya jawab yang berkaitan dengan video 3. Siswa mendapatkan bimbingan dari guru untuk menganalisis video yang telah diamati 4. Siswa dibagi ke dalam 5 kelompok masing – masing 5 siswa 5. Siswa berdiskusi mengenai manfaat teknologi pangan yang terdapat pada video 6. Siswa mendapat bimbingan dari guru untuk mengemukakan hasil analisisnya mengenai manfaat teknologi pangan 7. Siswa dalam kelompok membaca teks bacaan tentang "Cara Membuat Tempe" di dalam hati (Penguatan Literasi) 8. Siswa berdiskusi dengan kelompoknya mencari kosakata baru dalam bacaan yang diberikan 9. Siswa dengan kelompoknya berdiskusi mengerjakan LKPD menggunakan kosakata baru untuk melengkapi kalimat rumpang 10. Perwakilan kelompok mempresentasikan hasil diskusinya 11. Siswa kembali melihat tayangan video pembelajaran tentang cara pembuatan tempe 12. Guru menyampaikan bahwa untuk membuat tempe diperlukan air dalam jumlah tertentu. 13. Siswa mengamati demonstrasi yang dilakukan guru mengukur volume air dengan alat ukur tidak baku 	40 menit

<p style="text-align: center;">Kegiatan Penutup</p>	<p>berupa gelas yang dapat ditampung oleh panci</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Siswa melakukan percobaan dengan kelompoknya untuk mengukur volume air dengan gelas satuan 15. Siswa mengerjakan LKPD tentang perbandingan volume air dengan gelas satuan <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa bersama guru merefleksikan kegiatan pembelajaran yang telah dilaksanakan dan menanyakan jika ada yang belum dimengerti. 2. Siswa dibimbing oleh guru menyimpulkan kegiatan pembelajaran yang telah dilaksanakan. 3. Siswa diberikan kesempatan untuk menyampaikan pendapatnya tentang pembelajaran yang telah diikuti 4. Guru memberikan tindak lanjut berupa tugas untuk membuat daftar makanan yang terbuat dari bahan tempe. (terlampir) 5. Kegiatan ditutup dengan menyanyikan lagu "Kicir-Kicir" untuk menumbuhkan (Nasionalisme, Persatuan, dan Toleransi) 6. Salam dan doa penutup dipimpin oleh salah satu siswa (Religius) 	<p style="text-align: center;">10 Menit</p>
--	--	---

G. PENILAIAN

1. Penilaian Sikap

Pengamatan dan Pencatatan Sikap selama kegiatan menggunakan lembar observasi

2. Penilaian Pengetahuan

- Tes tertulis mengenai penggunaan kosa kata tentang teknologi pangan dalam kalimat Rumpang. (terlampir)
- Tes Tertulis mengenai membandingkan volume benda cair (terlampir).

Remedial

- Mengulang penjelasan tentang teknologi pangan bagi yang belum memahami

Kegiatan Alternatif (Pengayaan)

- Berkunjung ke pabrik tahu/tempe untuk mengetahui perkembangan teknologi produksi pangan

Kegiatan Bersama Orang Tua

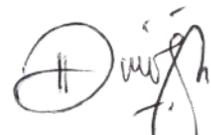
- Orang tua bersama siswa dapat melakukan kegiatan mengukur luas permukaan benda dan volume benda cair yang ada di rumah dengan menggunakan satuan tidak baku yang ada di rumah.

Mengetahui,
Kepala SDN Duren Sawit 15 Pagi



Dwiyanti Lestari, S.Pd
NIP. 197304141996062001

Jakarta, 16 November 2021
Guru Kelas III

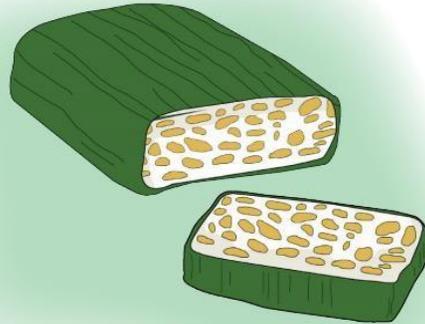


Dwiyanti Lestari, S.Pd
NIP. 197304141996062001

Bacalah teks di bawah ini dengan baik, temukan kosa kata tentang teknologi pangan!

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.

Lampiran 2

Lengkapilah kalimat – kalimat di bawah ini dengan kosa kata yang telah kalian ketahui! (Kata – kata di dalam kotak akan mebantumu melengkapi kalimat.)

Tempe merupakan salah satu makanan yang diolah melalui.....pangan.

Bahan utamanya adalah kacang..... dan tempe. Ragi tempe berguna

dalamperubahan dari kacang kedelai menjadi tempe. Ragi tempe

ditaburkan di atas kacang saat..... kacang kedelai rebus telah turun

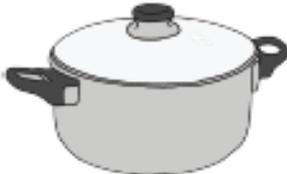
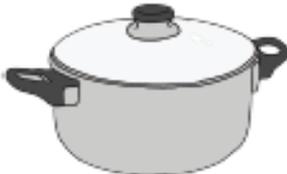
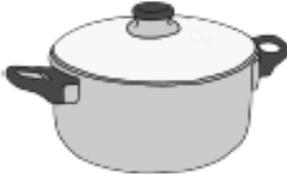
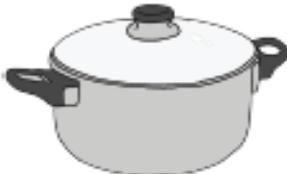
menjadi hangat. Setelah satu atau dua hari, kedelai akan berubah menjadi tempe.

..... tempe akan memberi manfaat yang baik bagi tubuh.

***Pilihan:** *konsumsi – kedelai – teknologi – proses - suhu*

Lampiran 3.

Jika air di gelas dituangkan ke dalam panci, lingkari volume air yang lebih banyak!



Daftar Makanan dari Bahan Tempe

NO	NAMA MAKANAN	FOTO/GAMBAR
1		
2		
3		
4		
5		