

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SD Hikmah I Yapis
Kelas / Semester : III (Tiga)
Tema : 7. Perkembangan Teknologi
Sub Tema : 1. Perkembangan Teknologi Pangan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 2 x 35 menit

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. Memahami isi dari teks tersebut dengan tepat. 3.6.2. Menemukan pokok-pokok informasi 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 luas suatu daerah dengan benar 3.8.2. Menjelaskan cara menentukan luas suatu daerah dengan tepat

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

- 1. Dengan mengamati gambar, siswa dapat menyebutkan contoh-contoh makanan hasil olahan dengan teknologi pangan.
- 2. Dengan membaca teks, siswa dapat menuliskan pokok-pokok informasi tentang teknologi produksi pangan.
- 3. Dengan mengamati banyak satuan luas yang menutupi suatu daerah, siswa dapat menemukan luas suatu daerah.
- 4. Dengan mengamati daerah yang ditutup dengan satuan luas, siswa dapat menjelaskan cara menentukan luas suatu daerah.
- 5. Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang dalam satuan tidak baku, siswa dapat menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku dengan tepat

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. Gambar berbagai makanan hasil olahan teknologi pangan
- 3. Gambar proses pembuatan tahu
- 4. Lembaran kertas dan potongan kertas persegi

E. PENDEKATAN & METODE

Metode : Ceramah , Penugasan, Tanya Jawab, Diskusi.

F. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pembuka	1. Kelas dimulai dengan dibuka dengan salam, menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa 2. Kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang siswa. 3. Guru bertanya kepada siswa tentang materi yang sudah dipelajari dan mengaitan dengan materi yang akan dipelajari. 4. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran.	8 menit
Kegiatan Inti	• Guru menunjukkan gambar-gambar contoh jenis makanan hasil dari teknologi pangan • Siswa mengamati gambar poster tentang cara membuat tahu sebagai makanan yang diolah dengan menggunakan teknologi pangan • Guru meminta siswa membaca teks “Teknologi Pangan” pada buku siswa secara bersama-sama dengan nyaring. • Guru bertanya kepada siswa mengenai luas dari kain untuk menyaring tahu. • Guru menunjukkan bidang kertas dan bertanya bagaimana menentukan luas dengan satuan tidak baku. • Guru menutup bidang kertas menggunakan persegi satuan kecil seperti gambar. • Siswa berlatih mengukur luas permukaan berbagai benda memakai kertas persegi yang telah disiapkan	42 menit

Kegiatan Penutup	1. Siswa bersama guru melakukan refleksi atas pembelajaran yang telah berlangsung hari ini dengan tanya jawab : a. Apa saja yang telah dipelajari dari kegiatan hari ini? b. Apakah masih menemukan kesulitan ? 2. Siswa dengan bimbingan guru menyimpulkan materi pelajaran dengan bahasa sendiri. 3. Guru melaksanakan evaluasi pembelajaran. 4. Guru memberikan motivasi belajar 5. Kelas ditutup dengan doa bersama dipimpin salah seorang siswa.	20 menit
-------------------------	--	-------------

G. PENILAIAN

a. Sikap

Berilah tanda centang (√) pada kolom yang sesuai!

No	Nama Siswa	Perubahan Tingkah Laku																			
		Jujur				Disiplin				Tanggung Jawab				Kerja sama				Teliti			

Keterangan :
1 = K (Kurang)
2 = C (Cukup)
3 = B (Baik)
4 = Sangat Baik (SB)

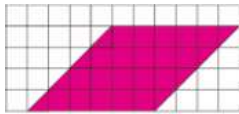
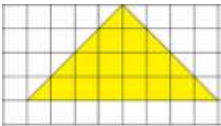
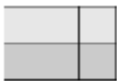
Nilai =
$$\frac{\text{Jumlah Perolehan skor}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

2. Pengetahuan

Teknik : Tes tertulis
Bentuk : Lembar Evaluasi uraian

Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini !

- Sebutkan contoh makanan hasil olahan teknologi pangan.
- Sebutkan manfaat dari teknologi pangan ?
- Hitunglah luas bangun datar di bawah ini.



Rubrik Penilaian

Kriteria / Tingkatan	1	2	3
Menyebutkan 3 contoh aturan yang berlaku di rumah dengan benar	Menyebutkan 1 aturan yang berlaku di rumah dengan benar	Menyebutkan 2 jenis aturan yang berlaku di rumah dengan benar	Menyebutkan 3 aturan yang berlaku di rumah dengan benar
Menjelaskan 3 contoh aturan yang berlaku di sekolah dengan benar	Menyebutkan 1 aturan yang berlaku di sekolah dengan benar	Menyebutkan 2 jenis aturan yang berlaku di sekolah dengan benar	Menyebutkan 3 aturan yang berlaku di sekolah dengan benar

Siswa menjelaskan mengapa harus melaksanakan aturan dengan tepat.	Jika siswa tdk mampu menjelaskan mengapa harus melaksanakan aturan dengan benar	Jika siswa mampu menjelaskan sebagian mengapa harus melaksanakan aturan dengan benar	Jika siswa mampu menjelaskan dengan benar mengapa harus melaksanakan aturan dengan benar
Menghitung kesetaraan waktu. Dua jam =menit	Jika mengalikan salah dan hasilnya salah.	Jika mengalikan benar tetapi hasilnya salah.	Jika mengalikan benar dan hasilnya benar.
Memecahkan masalah yang berkaitan dengan waktu.	Jika mengalikan salah dan jawaban salah.	Jika mengalikan benar dan jawaban salah.	Jika mengalikan benar jawaban benar.

Nama Siswa	Skor Maksimal	Aspek Penilaian					Skor Siswa	Nilai Siswa
		1	2	3	4	5		
Yusuf	15	3	3	3	3	2	14	87,5
Toni	15	1	3	2	2	3	11	68,75
Lukas	15	3	2	2	3	1	11	68,75

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Nilai Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100 = \text{Nilai Perolehan}$$

Nama Siswa	Nilai	Rentang Predikat				Predikat
		A	B	C	D	
		86 s.d 100	71 s.d 85	56 s.d 70	1 s.d 55	
Yusuf	87,5	A				SANGAT BAIK
Toni	68,75			C		CUKUP
Lukas	68,75			C		CUKUP

3. Keterampilan

Menuliskan contoh aturan-aturan dalam kehidupan sehari-hari di rumah dan di sekolah.

No	Kriteria	Sangat Baik	Baik	Cukup	Perlu Bimbingan
		4	3	2	1
	Kesesuaian kalimat dengan topik yang ditetapkan	Kalimat efektif dan sesuai dengan topik	Kalimat sesuai dengan topik, namun kurang efektif	Kalimat kurang sesuai dengan topik	Kalimat tidak sesuai dengan topik

Jayapura, 7 April 2021

Muchadiyah, S.Pd

TEKNOLOGI PANGAN

Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah berbagai jenis makanan.

Tujuan teknologi pangan :

1. Menghasilkan makanan baru
2. Menjaga makanan agar tidak cepat rusak

Contoh makanan hasil teknologi pangan



Ikan bandeng diolah menjadi Bandeng presto



Daging sapi diolah menjadi Kornet

Contoh makanan hasil teknologi pangan



Ikan diolah menjadi Sarden



Buah-buahan diolah menjadi keripik buah

Mengukur Luas Permukaan dan Volume Benda menggunakan satuan tidak baku

1. Mengukur Luas Permukaan menggunakan persegi satuan



Sebuah persegi akan di ukur luasnya permukaan menggunakan persegi satuan



Jadi, luas permukaan persegi adalah 6 satuan persegi

2. Mengukur Volume Benda menggunakan satuan tidak baku

Sebuah botol akan diukur volumenya menggunakan air di dalam gelas sebagai satuan ukur tidak baku.

Botol terisi penuh dengan air setelah dituangi 5 gelas



Jadi, volume 1 botol setara dengan 5 gelas satuan.