

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN Tematik Terpadu

Satuan Pendidikan	: SD K Sang Timur Yogyakarta
Kelas/Semester	: III/ Genap
Tema	: Perkembangan Teknologi
Subtema	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Pembelajaran	: Bahasa Indonesia
Alokasi Waktu	: 15 menit
Tanggal Pertemuan	: Januari 2021

### A. Kompetensi Inti

1. Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli, dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru dan tetangga.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati (mendengar, melihat, membaca) dan menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah dan di sekolah.
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	Kompetensi Dasar	Indikator
Bahasa Indonesia	3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat	3.6.1 Mengidentifikasi ide pokok dari teks yang telah dibaca.
	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 Menuliskan pokok-pokok informasi mengenai teknologi produksi pangan dengan memperhatikan penggunaan kaidah Ejaan Bahasa Indonesia (EBI).

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui kegiatan membaca bersuara, peserta didik dapat menyebutkan tahapan pembuatan tape secara urut.
2. Melalui kegiatan menulis, peserta didik dapat membuat kalimat tentang manfaat teknologi pangan sesuai dengan kaidah ejaan Bahasa Indonesia

### D. Penguatan Pendidikan Karakter

Disiplin

Tanggung Jawab

### E. Materi Pelajaran

Pengertian dan Cara Pembuatan Tape

### F. Metode, Model Pembelajaran dan Pendekatan

Metode : Ceramah, demonstrasi

Model : Saintifik

Pendekatan :Kontekstual

### G. Media, Alat dan Sumber Belajar

Media : Teks, beras ketan, ragi, ketan yang sudah dimasak, ketan yang busuk, tape

Alat : kertas, spidol

Sumber belajar : lingkungan sekitar dan buku teks

### H. Langkah-langkah Pembelajaran

Pendahuluan

1. Guru menyapa peserta didik
2. Peserta didik yang bertugas memimpin doa pembuka
3. Peserta didik menyimak teks yang disajikan
4. Peserta didik mengamati benda-benda yang disajikan oleh guru
5. Peserta didik menceritakan hasil pengamatan
6. Peserta dibimbing guru menjawab pertanyaan berikut untuk mengantar ke materi utama:
  - a. Mana lebih menguntungkan beras ketan yang disimpan tanpa diberi ragi atau yang diberi ragi ?
  - b. Bagaimana cara membuat tape ?

c. Apa manfaat teknologi pangan dalam pembuatan tape tersebut ?

Kegiatan Inti

7. Peserta didik membaca bersuara secara bergantian teks yang disajikan.
8. Peserta didik menjawab pertanyaan sesuai isi teks.
9. Peserta didik membuat kalimat dengan kosa kata yang disajikan Peserta didik diajak

Penutup

10. Peserta didik bersama guru membuat kesimpulan materi hari ini.
11. Peserta didik dibimbing guru melakukan refleksi

#### I. Penilaian

Sikap :

Kedisiplinan dan tanggung jawab

Pengetahuan

Ketepatan menjawab pertanyaan berdasarkan bacaan

Keterampilan

Keterampilan membuat kalimat sesuai ejaan Bahasa Indonesia

Mengetahui

Kepala Sekolah

Rita Setyaningsih, S.Ag, M.Pd

Yogyakarta, 3 Januari 2022

Guru Kelas 3 A

A. Yuniarti W. Wulan, S.Pt, S.Pd

## Lampiran

### Materi Pembelajaran

#### Tape Ketan

Teknologi pangan adalah upaya pengolahan, pengawetan, pengemasan, dan pemanfaatan bahan pangan agar lebih aman dan bergizi. Teknologi pangan memungkinkan bahan pangan bisa disimpan dalam waktu yang lebih lama, memiliki kandungan nutrisi lebih baik, dan aman.

Salah satu contoh teknologi pengawetan adalah fermentasi. Proses fermentasi dilakukan dalam pembuatan tape dan tempe. Bahan yang umum digunakan dalam proses fermentasi adalah ragi.

Bahan utama tape adalah beras ketan. Beras ketan dicuci dan direbus hingga matang. Beras ketan yang sudah matang, diletakkan di atas nampan yang lebar dan didinginkan. Setelah dingin, ditaburi ragi. Beras ketan yang telah dicampuri ragi dibungkus dengan daun jambu atau daun pisang lalu disimpan dalam wadah tertutup selama 3 hari. Setelah tiga hari, tape siap dinikmati.

Keuntungan penerapan teknologi pangan pada pembuatan tape adalah beras ketan dapat disimpan dalam waktu lama, mengurangi kerugian sisa bahan pangan, dan meningkatkan nutrisi makanan. Keuntungan lain yaitu memudahkan dalam cara menyantap makanan. Beras ketan yang langsung dimakan akan terasa lengket di tangan. Jika dikonsumsi dalam bentuk tape, makanan bisa disantap dengan sendok sehingga tidak lengket di tangan.

Disarikan dari berbagai sumber

#### Rubrik Penilaian Sikap Kedisiplinan

No.	Indikator	Ya	Tidak
1.	Mengikuti kegiatan pembelajaran dari awal hingga akhir		
2.	Menyelesaikan tugas tepat waktu		
3.	Mengangkat tangan sebelum berbicara atau bertanya		
4.	Berbicara setelah dipersilahkan		

A : memenuhi 3-4 indikator

B : memenuhi 2 indikator

C : hanya memenuhi 1 indikator

### Penilaian Sikap Tanggung jawab

No.	Indikator	Ya	Tidak
1.	Selalu melakukan yang terbaik		
2.	Merencanakan untuk menyelesaikan tugas		
3.	Selalu berani mencoba		
4.	Mengerjakan tugas sampai selesai		
5.	Mampu mengendalikan diri selama pembelajaran		

### Kategori

A : terdapat 4- 5 indikator terpenuhi






B : terdapat 2-3 indikator terpenuhi




C : terdapat 1 indikator terpenuhi

Rubrik Penilaian Aspek Pengetahuan

Kisi-kisi Soal

No.Soa	Indikator Soal	Jenis Soal	Deskripsi Soal	Jawaban	Skor
1.	Disajikan pertanyaan, siswa dapat menunjukkan pasangan jawaban	PG	Apa yang dimaksud teknologi pangan ? A. Teknologi pangan adalah upaya meningkatkan produksi pangan. B. Teknologi pangan merupakan upaya pengolah dan pengawetan pangan. C. Teknologi pangan dapat digunakan untuk meningkatkan nutrisi makanan.	B	2
2.	Disajikan beberapa kalimat, siswa menunjukkan kalimat yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia	PG	Perhatikan beberapa kalimat berikut ! (i)Teknologi pangan memungkinkan bahan pangan disimpan dalam waktu yang lama ? (ii) teknologi pangan memungkinkan bahan pangan disimpan dalam waktu lama ! (iii)Teknologi pangan memungkinkan bahan pangan disimpan dalam waktu lama.  Kalimat yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia adalah ... . A. (i) B	C	2
3.	Disajikan kalimat rumpang, siswa menunjukkan kosa kata baku untuk melengkapi kalimat rumpang	PG	Bahan yang umum digunakan dalam proses ... adalah ragi.  Kosa kata baku yang tepat untuk melengkapi kalimat rumpang tersebut adalah ... . A. fermentasi B. teknologi pangan C. pengawetan pangan	A	2

4.	Disajikan gambar tahapan pembuatan tape, peserta didik menunjukkan urutan yang tepat	PG	<p>Perhatikan gambar berikut !</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>1 . Dicampur ragi</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>2. Tape siap dihidangkan</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>3. Beras dikukus</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>4. Siapkan beras ketan</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  <p>5. Beras ketan didinginkan</p> </div> <p>Tahap-tahap pembuatan tape yang tepat yaitu ... .</p> <p>A. 1-2-3-4-5  B. 4-3-5-1-2  C. 4-3-1-5-2</p>	A	2
----	--	----	---	---	---

5.	Disajikan ilustrasi, siswa menunjukkan gambar yang sesuai dengan ilustrasi	PG	<p>Satu manfaat penerapan teknologi pangan pada pembuatan tape adalah memudahkan saat menyantap tape.</p> <p>Gambar yang sesuai dengan pernyataan tersebut adalah ... .</p> <p>A. </p> <p>B. </p> <p>C. </p>	B	2
----	--	----	--	---	---





### Rubrik Penilaian Keterampilan Muatan Bahasa Indonesia

No.	Indikatorr Penilaian	Skor
1.	Menulis 5 kalimat	5
2.	Menggunakan minimal satu kosa kata baku dalam setiap kalimat	5
3.	Ditemukan penggunaan huruf kapital yang tepat untuk setiap kalimat	5
4.	Ditemukan penggunaan tanda baca yang tepat untuk setiap kalimat	5
5.	Informasi yang disampaikan pada setiap kalimat jelas	5
6.	Memiliki struktur kalimat yang jelas untuk setiap kalimat	5
7.	Hemat kata untuk setiap kalimat tidak ditemukan pengulangan kata yang sama	5
8	Keterbacaan huruf pada setiap kalimat	5
		40

Nilai = jumlah skor x 2,5

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Bacalah teks berikut !

### **Tape Ketan**

Teknologi pangan adalah upaya pengolahan, pengawetan, pengemasan, dan pemanfaatan bahan pangan agar lebih aman dan bergizi. Teknologi pangan memungkinkan bahan pangan bisa disimpan dalam waktu yang lebih lama, memiliki kandungan nutrisi lebih baik, dan aman.

Salah satu contoh teknologi pengawetan adalah fermentasi. Proses fermentasi dilakukan dalam pembuatan tape dan tempe. Bahan yang umum digunakan dalam proses fermentasi adalah ragi.

Bahan utama tape adalah beras ketan. Beras ketan dicuci dan direbus hingga matang. Beras ketan yang sudah matang, diletakkan di atas nampan yang lebar dan didinginkan. Setelah dingin, ditaburi ragi. Beras ketan yang telah dicampuri ragi dibungkus dengan daun jambu atau daun pisang lalu disimpan dalam wadah tertutup selama 3 hari. Setelah tiga hari, tape siap dinikmati.

Keuntungan penerapan teknologi pangan pada pembuatan tape adalah beras ketan dapat disimpan dalam waktu lama, mengurangi kerugian sisa bahan pangan, dan meningkatkan nutrisi makanan. Keuntungan lain yaitu memudahkan dalam cara menyantap makanan. Beras ketan yang langsung dimakan akan terasa lengket di tangan. Jika dikonsumsi dalam bentuk tape, makanan bisa disantap dengan sendok sehingga tidak lengket di tangan.

Disarikan dari berbagai sumber

Kerjakan soal-soal berikut berdasarkan bacaan !

1. Apa yang dimaksud teknologi pangan ?

- A. Teknologi pangan adalah upaya meningkatkan produksi pangan.
- B. Teknologi pangan merupakan upaya pengolahan dan pengawetan pangan.
- C. Teknologi pangan dapat digunakan untuk meningkatkan nutrisi makanan.

2. Perhatikan beberapa kalimat berikut !

- (i) Teknologi pangan memungkinkan bahan pangan disimpan dalam waktu yang lama ?
- (ii) teknologi pangan memungkinkan bahan pangan disimpan dalam waktu lama !
- (iii) Teknologi pangan memungkinkan bahan pangan disimpan dalam waktu lama.

Kalimat yang sesuai dengan kaidah Bahasa Indonesia adalah ... .

- A. (i)
- B. (ii)
- C. (iii)

3. Bahan yang umum digunakan dalam proses ... adalah ragi.

Kosa kata baku yang tepat untuk melengkapi kalimat rumpang tersebut adalah ... .

- A. fermentasi
- B. teknologi pangan
- C. pengawetan pangan

4. Perhatikan gambar berikut !



1 . Dicampur ragi



2. Tape siap dihidangkan



4. Beras dikukus



4. Siapkan beras ketan



6. Beras ketan didinginkan

Tahap-tahap pembuatan tape yang tepat yaitu ... .

- D. 1-2-3-4-5
- E. 4-3-5-1-2
- F. 4-3-1-5-2

5. Satu manfaat penerapan teknologi pangan pada pembuatan tape adalah memudahkan saat menyantap tape.

Gambar yang sesuai dengan pernyataan tersebut adalah ... .

B.



B.



D.



Aspek Keterampilan

1. Salinlah kalimat berikut dengan tulisan tegak bersambung !

Teknologi pangan adalah upaya pengolahan, pengawetan, pengemasan, dan pemanfaatan bahan pangan agar lebih aman dan bergizi.

---

---

2. Salinlah kalimat berikut kemudian lengkapilah dengan kosa kata yang tepat !

Proses ... dilakukan dalam pembuatan tape dan tempe.

---

3. Perhatikan gambar berikut !



Buatlah satu kalimat tanya berdasarkan gambar tersebut !

4. Buatlah kalimat dengan kata **ragi** !

---

5. Mengapa kita perlu menggunakan teknologi pangan ?

---

\*\*\*