

# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP) SELEKSI SIMULASI MENGAJAR GURU PENGGERAK ( Sesuai Edaran Mendikbud Nomer 14 Tahun 2019 )

**SATUAN PENDIDIKAN** : SD NEGERI LABRUK KIDUL  
**KELAS/SEMESTER** : IV (EMPAT) / 1  
**TEMA** : 1. INDAHNYA KEBERSAMAAN  
**SUB TEMA** : 3. BERSYUKUR ATAS KEBERAGAMAN  
**PEMBELAJARAN KE** : 1 (SATU)  
**ALOKASI WAKTU** : 10 MENIT  
**MUATAN TERPADU** : IPS, BAHASA INDONESIA  
**TOPIK** : Mengenal berbagai jenis makanan daerah

## A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui kegiatan tanya jawab dan pengamatan gambar, siswa dapat menyebutkan berbagai jenis makanan daerah dan informasi tentang bahan dasar pembuatannya.
2. Melalui kegiatan diskusi kelompok, siswa dapat menyebutkan pengalaman menghargai beragam makanan tradisional.
3. Melalui kegiatan membaca teks berjudul "Dodol Betawi Mak Salmah", siswa dapat mengidentifikasi gagasan pokok dan gagasan pendukung.

## B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca doa. (<i><b>Orientasi</b></i>)</li> <li>2. Guru mengecek kehadiran siswa (absensi) dan ice breaking dengan tepuk PPK.</li> <li>3. Guru mengajak siswa untuk menyanyikan lagu wajib nasional Indonesia Raya (<i><b>Nasionalisme</b></i>)</li> <li>4. Guru mengaitkan materi yang akan dipelajari dengan pengalaman peserta didik (<i><b>Apersepsi</b></i>)</li> <li>5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran</li> </ol>	2 menit
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru memperlihatkan satu/beberapa jenis makanan tradisional daerah setempat dan gambar makanan tradisional. (<i><b>Mengamati-Critical Thinking</b></i>)</li> <li>2. Guru mengajukan pertanyaan pembuka tentang makanan tradisional. (<i><b>Menanya</b></i>)</li> <li>3. Siswa dapat menerangkan secara singkat informasi tentang makanan</li> </ol>	6 menit

KEGIATAN	DESKRIPSI KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
	<p>tradisional tersebut. (<b>Communication</b>)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Siswa dibagi menjadi beberapa kelompok</li> <li>5. Melalui diskusi kelompok, siswa dapat menyebutkan pengalaman menghargai beragam makanan tradisional (<b>Mengolah-Mengumpulkan informasi</b>)</li> <li>6. Siswa melakukan presentasi di depan kelas (<b>Communication</b>)</li> <li>7. Kelompok lain memberikan tanggapan/saran/masukan (<b>Communication</b>)</li> <li>8. Siswa menyimak cerita tentang tentang seorang ibu pembuat dodol, makanan tradisional Betawi. (<b>Mengolah-Mengumpulkan informasi</b>)</li> <li>9. Siswa diminta untuk menemukan gagasan pokok dan gagasan pendukung pada paragraf pertama dan dikerjakan pada LKPD mandiri (<b>Critical Thinking</b>)</li> <li>10. Guru menjelaskan gagasan pokok dan gagasan pendukung paragraf pertama pada teks.</li> </ol>	
<b>Penutup pembelajaran</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mampu mengemukakan kesimpulan hasil belajar hari. (<b>Communication</b>)</li> <li>2. Guru memberikan penguatan dan kesimpulan</li> <li>3. Guru mengajak siswa untuk melakukan <i>refleksi</i> terhadap kegiatan pembelajaran yang sudah dilaksanakan</li> <li>4. Guru memberikan tugas untuk dikerjakan di rumah</li> <li>5. Guru mengajak dan mengingatkan siswa untuk selalu menjaga kesehatan dan mematuhi protokol kesehatan.</li> <li>6. Salam dan do'a penutup di pimpin oleh salah satu siswa.</li> </ol>	2 menit

### C. PENILAIAN

Penilaian terhadap materi ini dilakukan dengan :

1. Penilaian Sikap
2. Penilaian Pengetahuan
3. Pengetahuan Keterampilan

Mengetahui  
Kepala SD Negeri Labruk Kidul

Labruk Kidul, 5 Januari 2022  
Guru Kelas 4

Drs.KHOZIN  
NIP. 19680314 199308 1 001

RATNA SEPTI ALFIANA,S.Pd.SD.  
NIP. 19860915 201001 2 029

1. PENILAIAN SIKAP

NO	NAMA SISWA	Teliti				Bertanggung Jawab				Percaya Diri				Bekerja Sama				KET
		BT	MT	MB	T	BT	MT	MB	T	BT	MT	MB	T	BT	MT	MB	T	
1																		
2																		
3																		
4																		

PEDOMAN PENSKORAN :

- BT : Belum Terlihat  
 MT : Mulai Terlihat  
 MB : Mulai Berkembang  
 T : Terlihat

2. IPS

NO	NAMA SISWA	Informasi tentang pengalaman menghargai keragaman makanan tradisional				Sikap Kerjasama			
		4	3	2	1	4	3	2	1
1									
2									
3									
4									

PEDOMAN PENSKORAN :

KRITERIA	4	3	2	1
INFORMASI TENTANG PENGALAMAN MENGHARGAI KERAGAMAN MAKANAN	Menuliskan informasi tentang pengalaman menghargai makanan dengan sistematis	Menuliskan informasi tentang menghargai makanan cukup sistematis	Menuliskan informasi tentang menghargai makanan kurang sistematis	Belum mampu menuliskan informasi tentang menghargai makanan
SIKAP KERJASAMA	Menunjukkan Kerjasama dengan baik	Cukup menunjukkan sikap kerjasama	Kurang menunjukkan sikap kerjasama	Perlu motivasi untuk kerjasama

SKOR :  $\frac{\text{TOTAL NILAI SISWA}}{\text{TOTAL NILAI MAKSIMAL}} \times 100$

**3. BAHASA INDONESIA**

NO	NAMA SISWA	Mampu mengidentifikasi Gagasan pokok				Mampu mengidentifikasi Gagasan pendukung				Sikap: Mandiri			
		4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1
1													
2													
3													
4													

**PEDOMAN PENSKORAN :**

KRITERIA	4	3	2	1
<b>GAGASAN POKOK</b>	Menemukan gagasan pokok dengan benar	Hampir bisa menemukan gagasan pokok dengan benar	Cukup bisa menemukan gagasan pokok dengan benar	Belum bisa menemukan gagasan pokok dengan benar
<b>GAGASAN PENDUKUNG</b>	Menemukan gagasan pendukung dengan benar	Hampir bisa menemukan gagasan pendukung dengan benar	Cukup bisa menemukan gagasan pendukung dengan benar	Belum bisa menemukan gagasan pendukung dengan benar
<b>SIKAP MANDIRI</b>	Sangat mandiri	Cukup mandiri	Kurang mandiri	Belum mandiri

SKOR :  $\frac{\text{TOTAL NILAI SISWA}}{\text{TOTAL}} \times 100$

TOTAL

NILAI

MAKSIMAL

LAMPIRAN  
MATERI 1

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya. Baik dari segi hasil alam, budaya, dan lain sebagainya. Oleh karena itu, tak heran kalau Indonesia memiliki banyak makanan khas daerah. Terdapat begitu banyak masakan kuliner di setiap daerah yang ada di Indonesia. Masakan kuliner ini merupakan sebuah olahan makanan yang menjadi ciri khas suatu daerahnya. Makanan khas daerah ini merupakan sebuah menu masakan yang menjadi ciri khusus dari suatu wilayah. Indonesia sendiri kuliner dapat menjadi salah satu identitas sebuah daerah tertentu

Contoh makanan khas daerah yaitu :

				
<p><b>Sega jamblang</b> (nasi jamblang dalam bahasa Indonesia) adalah makanan khas dari Cirebon, Jawa Barat. Nama jamblang berasal dari nama daerah di sebelah barat Kota Cirebon.</p>	<p><b>Nasi pecel</b> adalah sarapan kesukaan masyarakat Madiun, Jawa Timur.</p>	<p><b>Lontong sayur</b> sangat mudah kamu temui di Jakarta dan Jawa Barat sebagai menu sarapan favorit.</p>	<p><b>Nasi krawu</b> adalah makanan khas Kota Gresik yang terbuat dari campuran nasi dan daging sapi dengan kadar minyak yang cukup tinggi.</p>	<p><b>Nasi gudeg</b>, atau dalam bahasa Jawa disebut sego gudeg, adalah makanan favorit di Yogyakarta.</p>

**MEDIA  
PEMBELAJARAN**

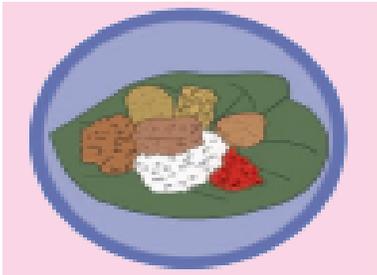
GAMBAR-GAMBAR MAKANAN KHAS TRADISIONAL :



NASI GUDEG



LONTONG SAYUR



NASI JAMBLANG



PECEL



NASI KRAWU

**LEMBAR KERJA  
KELOMPOK**

**Ayo Berdiskusi**



Anggota: 1.. . . .

2.. . . .

3.. . . .

4.. . . .

Pernahkah kamu mencoba salah satu makanan tradisional?

Ceritakan pengalaman salah satu temanmu dalam bentuk tulisan. Tulisanmu dapat memuat tempat kamu makan, asal makanan tradisional, bagaimana makanan dibuat!

NAMA MAKANAN YANG PERNAH DICOBA :

.....  
.....

ASAL MAKANAN TERSEBUT DARI :

.....

MAKANAN TERSEBUT DIBUAT DARI :

.....

## MEDIA PEMBELAJARAN 2

1. Makanan Dodol
2. Makanan Rambut Nenek

## Dodol Betawi Mak Salmah

Sebentar lagi kota Jakarta akan berulang tahun. Seperti tahun-tahun sebelumnya, Mak Salmah menerima banyak pesanan. Mak Salmah adalah pembuat dodol tradisional betawi di kampungnya. Biasanya, ketika menyambut ulang tahun kota Jakarta banyak pertokoan yang mengadakan Festival Betawi. Makanan betawi menjadi jajanan di festival. Kerak telur, bir pletok, dan dodol betawi menjadi primadona makanan dalam menyambut dirgahayu Jakarta.

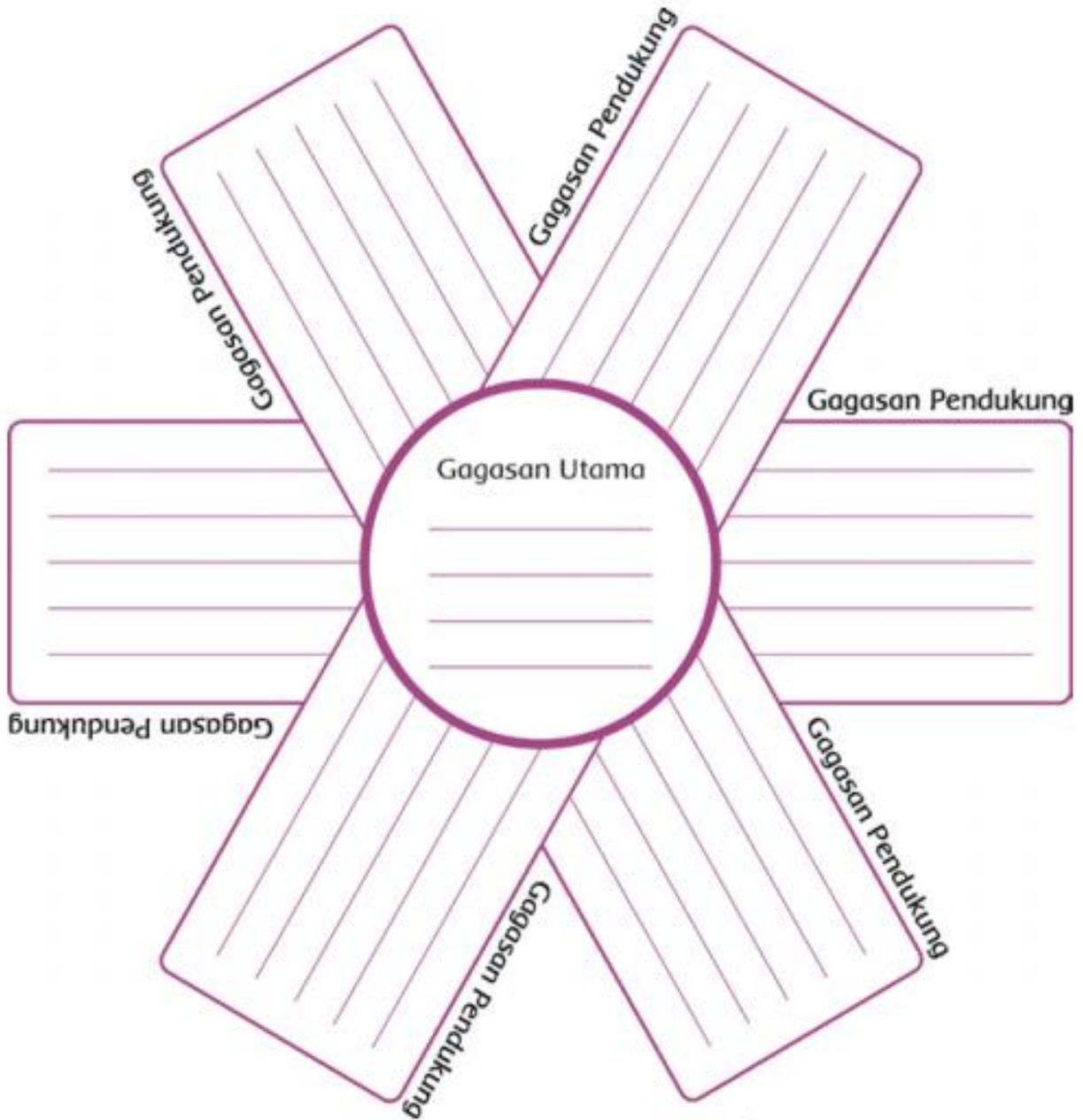
Sudah sejak seminggu yang lalu Mak Salmah bekerja keras. Ia dan beberapa ibu-ibu tetangganya membuat adonan dodol. Ketan, gula merah, gula pasir, dan santan dicampur menjadi satu. Membuat dodol betawi membutuhkan kerja sama. Tidak hanya perempuan. Laki-laki pun terlibat dalam pembuatannya. Biasanya, Mak Salmah dan ibu-ibu menyiapkan bahan, memarut kelapa, dan menumbuk beras ketan. Adonan dituang kawa, lalu diaduk hingga kental. Proses mengaduk ini dilakukan terus menerus selama 8-12 jam. Pembuatannya memang berat dan lama. Oleh karena itu, pembuatan dodol betawi membutuhkan kerja sama.

Untuk memenuhi pesanannya, Mak Salmah selalu melibatkan tetangga- tetangganya. Mak Salmah ingin rejeki yang diperolehnya dari dodol betawi tidak dirasakannya sendiri. Mak Salmah juga ingin dodol

**LEMBAR KERJA  
MANDIRI**

NAMA SISWA :  
NO ABSEN :

Tuliskan gagasan pokok dan gagasan pendukung pada paragraf pertama yang terdapat pada teks “Dodol Betawi Mak Salmah” secara mandiri!



## PEKERJAAN RUMAH

Kerja Sama dengan Orang Tua



Diskusikan dengan orang tua mengenai contoh-contoh makanan tradisional di Indonesia. Tuliskan hasil diskusimu.

A large, empty, light orange rectangular area with rounded corners and a white shadow effect at the top right corner, intended for writing the student's discussion results.