



**YAYASAN BINA WIRAWAN PERWAKILAN KUPANG**

**SDK STA. MARIA ASSUMPTA**

*Jl. Perintis Kemerdekaan Kota Kupang, ☎ (0380) 834343*

*Email: [sdkmariaassumpta@gmail.com](mailto:sdkmariaassumpta@gmail.com)*

*NPSN: 50305059 NSS:102 246 004 033*

---

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN(RPP)**

Satuan Pendidikan	: SDK StaMaria Assumpta
Kelas / Semester	: 3 / II
Tema	: Perkembangan Teknologi (Tema 7)
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke	: 5
Alokasi waktu	: 2x35 menit
Muatan Pelajaran	: B. Indonesia (3.6, 4.6)

**A. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui latihan siswa dapat membaca dengan intonasi yang tepat
2. Melalui diskusi kelompok siswa dapat menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan dalam pengolahan susu sapi bagi kehidupan manusia
3. Melalui pemberian tugas siswa dapat membuat kalimat dengan menggunakan kata-kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi

**B. Kegiatan Pembelajaran**

1. Kegiatan awal
  - Pembelajaran diawali dengan salam dan doa
  - Mengecek kehadiran siswa (Absensi)
  - Guru memberikan motivasi dan apersepsi
  - Guru menyampaikan topik dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai
2. Kegiatan Inti
  - Guru mengajak siswa membaca bersama teks “ Pengolahan susu sapi” (buku siswa hal 40/tayangan power point)
  - Guru menugaskan siswa membaca teks secara bergilir
  - Guru membagi siswa dalam 4 kelompok untuk berdiskusi tentang manfaat dari teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi
  - Siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompok secara bergilir
  - Guru bersama siswa membuat review dari hasil presentasi kelompok
3. Penutup
  - Guru bersama siswa membuat review dari materi yang dipelajari
  - Guru menugaskan siswa mencari arti kata: teknologi pangan, daya tahan, pengemasan dan kedap udara dengan menggunakan kamus dibantu oleh orang tua di rumah
  - Siswa ditugaskan untuk membuat kalimat dengan menggunakan kata-kata tersebut di atas
  - Doa dan salam penutup

### C. Penilaian

#### 1. Aspek sikap spiritual dan sosial

Teknik : Observasi

Rubrik Penilaian

No	Aspek pengamatan/indikator	Skor			
		1	2	3	4
<b>A</b>	<b>Sikap spiritual</b>				
	1. Berdoa sebelum dan sesudah kegiatan				
	2. Mengucapkan rasa syukur atas karunia Tuhan				
	3. Mengungkapkan kekaguman terhadap Tuhan saat melihat kebesaran Tuhan secara lisan maupun tertulis				
<b>B</b>	<b>Sikap Sosial</b>				
	1. Santun				
	2. Peduli				
	3. Jujur				
	4. Kerja sama				
	5. Percaya diri				
	6. Cinta damai				
	7. Tanggung jawab				

#### 2. Aspek Pengetahuan (penilaian proses dan nilai tugas)

Pertanyaan :

- 1) Mengapa bahan makanan harus diolah dengan menggunakan teknologi produksi pangan, apa manfaatnya?
- 2) Buatlah kalimat dengan menggunakan kata-kata berikut ini:
  - a. Daya tahan
  - b. Teknologi pangan
  - c. Kemasan
  - d. Kedap udara

#### 3. Aspek Keterampilan

Menilai kemahiran siswa membaca dengan menggunakan lafal dan intonasi yang tepat

#### ALAT PERAGA :

Contoh bahan makanan yang terbuat dari susu sapi: yoghurt, susu kaleng, susu kemasan dalam saset, permen susu, keju batang, keju kraft, es cream, dalam berbagai wadah kemasan plastik, kaleng dan toples kaca yang kedap udara.

#### MEDIA PEMBELAJARAN :

Laptop, infocus, power point

Kupang, 19 April 2021  
Peserta Program Sekolah Penggerak



Elisabet Genewat, S.Pd