

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SD NEGERI SAMBIROTO
Kelas / Semester	: III / Genap
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Pelajaran	: Bahasa Indonesia dan Matematika
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi waktu	: 1 hari

A. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

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 penerapan teknologi pengolahan pada bahan makanan
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	Menyampaikan pokok-pokok informasi mengenai manfaat teknologi pengolahan bahan makanan.
Matematika			
3.8	Menjelaskan dan menentukan luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret	3.8.1	Menemukan luas suatu daerah dengan satuan tidak baku
4.8	Menyelesaikan masalah luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret	4.8.1	Memperagakan cara menghitung luas dalam satuan tidak baku.

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Disajikan teks “Teknologi Pangan”, peserta didik dapat mengidentifikasi penerapan teknologi pengolahan pada bahan makanan secara benar.
2. Setelah membaca teks “Teknologi Pangan”, peserta didik dapat menuliskan pokok-pokok informasi mengenai pengolahan bahan makanan secara tepat.
3. Melalui kegiatan demonstrasi dengan media gambar potongan tahu, peserta didik dapat menemukan luas suatu daerah dengan satuan tidak baku secara tepat.
4. Disajikan media gambar, siswa dapat memperagakan cara menghitung luas dalam satuan tidak baku secara tepat.

C. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru menyampaikan salam pembuka2. Guru menanyakan kabar dan kesehatan peserta didik3. Salah satu peserta didik memimpin berdoa.4. Guru mengecek kehadiran peserta didik.5. Guru memberikan apersepsi dengan menanyakan menu sarapan pagi peserta didik. Guru bertanya “darimana asal bahan dasar menu sarapan kalian anak-anak?”	2 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	 <p>6. Guru menyampaikan motivasi.</p> <p>7. Guru menyampaikan topik dan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</p>	
Kegiatan Inti	<p>Sintaks Discovery Learning</p> <p>1) Pemberian rangsangan (<i>stimulation</i>) Guru menunjukkan gambar cara produksi bahan makanan dari hasil pertanian dan peternakan.</p> <p>2) Identifikasi masalah (<i>problem statement</i>) Peserta didik mengamati dan memahami masalah terkait bahan dasar makanan yang disampaikan melalui gambar dengan bimbingan guru Guru dan peserta didik melakukan tanya jawab tentang cara pengolahan bahan makanan. Guru membagikan LKPD</p> <p>3) Pengumpulan data (<i>data collection</i>) Peserta didik membaca teks tentang teknologi pengolahan bahan makanan. Peserta didik menemukan contoh bahan dasar makanan beserta hasil olahannya dan menuliskan jawaban pada LKPD.</p> <p>4) Pengolahan data (<i>data processing</i>) Peserta didik mengidentifikasi cara pengolahan berbagai bahan makanan. Peserta didik mengidentifikasi manfaat dari proses pengolahan makanan. Peserta didik mengerjakan LKPD tentang pengolahan bahan makanan. Peserta didik memperhatikan gambar cara pembuatan tahu pada LKPD. Siswa mendemonstrasikan menghitung luas wadah/ alas kain menggunakan tahu sebagai satuan luas tidak baku.</p> <p>5) Pembuktian (<i>verification</i>) Siswa menyampaikan hasil pekerjaan LKPD di depan kelas. Peserta didik dan guru membahas LKPD yang telah dikerjakan untuk menuntun peserta didik menemukan konsep sesuai LKPD</p>	6 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Penutup	6) Menarik simpulan/ generalisasi (<i>generalization</i>) Peserta didik menyimpulkan cara pengolahan berbagai bahan makanan dan manfaatnya.	15 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik dan guru melakukan refleksi melalui tanya jawab. 2. Guru menyampaikan rencana kegiatan pada pertemuan berikutnya. 3. Peserta didik menyanyikan salah lagu daerah yang berjudul “Suwe Ora Jamu”. 4. Guru memberikan pesan agar peserta didik mematuhi protokol kesehatan. 5. Peserta didik dan guru berdoa sebagai wujud rasa syukur. 	

D. PENILAIAN (ASESMEN)

- Penilaian sikap (observasi)
- Penilaian pengetahuan (tes tertulis)
- Penilaian keterampilan (unjuk kerja)

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Nanggulan, 4 Januari 2022
Guru Kelas 3

(JAZIMAH, S.Ag.)
NIP 19630726 198509 2 001

(EKO YULI SUPRIYANTA, S.Pd.)
NIP. 19930713 201902 1 006

LAMPIRAN PENILAIAN HASIL BELAJAR

A. Penilaian Sikap

1. Teliti

No	Nama Siswa	Aspek yang Dinilai		Total
		Berhati-hati dalam Mengerjakan	Mengerjakan Tugas Sesuai Aturan	
1				
2				
3				
4	dst			

2. Percaya Diri

No	Nama Siswa	Aspek yang Dinilai		Total
		Melaksanakan Tugas Tanpa Ragu-ragu	Tidak Mudah Putus Asa	
1				
2				
3				
4	dst			

Keterangan:

Skor 4 : Sangat Baik

Skor 3 : Baik

Skor 2 : Cukup

Skor 1 : Perlu Bimbingan

Predikat A = Skor 7 – 8

Predikat B = Skor 5 – 6

Predikat C = Skor 3 – 4

Predikat D = Skor 0 – 2

B. Penilaian Pengetahuan

Penilaian Muatan Bahasa Indonesia

Mengidentifikasi penerapan teknologi pengolahan pada bahan makanan

Prosedur Penilaian : Penilaian Proses dan Hasil

Teknik Penilaian : Penugasan dan Tes Tertulis

Instrumen Penilaian : LKPD, Soal Evaluasi

Soal Penugasan

Lengkapi tabel berikut ini!

Tabel 1: Hasil Pengolahan Berbagai Bahan Makanan

No.	Bahan Makanan	Cara Pengolahan	Hasil Olahan
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Jawablah pertanyaan berikut ini!

1. Mengapa diperlukan adanya teknologi pengolahan makanan?

.....
.....
.....

2. Bagaimana manfaat teknologi pengolahan makanan yang kamu temukan?

.....
.....
.....
.....

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

Lembar Penilaian Muatan Bahasa Indonesia

No	Nama	Nilai Penugasan	Nilai hasil evaluasi	Nilai akhir	Keterangan
1.					
2.					
3.					
4.					
dst.					

Penilaian Muatan Matematika

Menghitung luas permukaan dengan satuan tidak baku

- Prosedur Penilaian : Penilaian Proses dan Hasil
- Teknik Penilaian : Penugasan dan Tes Tertulis
- Instrumen Penilaian : LKPD, Soal Evaluasi
- Soal Penugasan :



Luas bidang A adalah ...
satuan



Luas bidang B adalah ...
satuan

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

Lembar Penilaian Muatan Matematika

No	Nama	Nilai Penugasan	Nilai hasil evaluasi	Nilai akhir	Keterangan
1.					
2.					
3.					
4.					
dst.					

C. Penilaian Keterampilan

- a. Rubrik penilaian keterampilan menyampaikan manfaat teknologi pengolahan bahan makanan.

No	Kriteria	Baik Sekali	Baik	Cukup	Perlu Bimbingan
		4	3	2	1
1.	Penampilan	Suara terdengar oleh semua anggota kelas, menatap pendengar, lancar, dan percaya diri	Hanya memenuhi tiga kriteria	Hanya memenuhi dua kriteria	Hanya memenuhi satu kriteria
2.	Kelengkapan informasi	Menyebut seluruh manfaat teknologi pengolahan dengan benar	Hanya menyebut tiga manfaat	Hanya menyebut dua manfaat	Hanya menyebut tiga manfaat
3.	Bahasa	Menggunakan kosa kata baku, kalimat efektif, kata tertulis dengan benar, tanda baca tepat	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Belum memenuhi kriteria

Nama :

Nomor :

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : ...

A. Tujuan

1. Siswa mengetahui macam-macam bahan dasar makanan dan hasil olahannya
2. Siswa mampu menuliskan pokok-pokok informasi teks "Teknologi Pangan"
3. Siswa mampu menghitung luas bangun dengan satuan tidak baku

B. Kegiatan 1: Menemukan informasi tentang teknologi pengolahan makanan

Langkah kegiatan

1. Bacalah teks berjudul "Teknologi Pangan".
2. Isilah tabel 1 tentang hasil pengolahan berbagai bahan makanan



Teknologi Pangan

Alam Indonesia sungguh kaya. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Semua itu adalah sumber pangan kita. Pangan artinya makanan. Alam Indonesia menyediakan sumber pangan kita.

Hasil panen dan ternak yang melimpah memberi makanan yang cukup bagi kita. Akan tetapi, hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama. Makanan itu dapat membusuk. Makanan busuk harus dibuang. Hasil panen harus diolah agar tidak cepat membusuk.

Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan men²aga agar makanan tidak cepat membusuk.

Hasil panen berlimpah dapat diolah men²adi makanan baru. Kacang kedelai dapat dibuat men²adi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah men²adi mentega, susu bubuk, dan ke²u. Teknologi pangan mengolah makanan agar tahan lama. Teknologi pangan sangat bermanfaat bagi kehidupan.

Lengkapi tabel berikut ini!

Tabel 1: Hasil Pengolahan Berbagai Bahan Makanan

No.	Bahan Makanan	Cara Pengolahan	Hasil Olahan
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

Jawablah pertanyaan berikut ini!

1. Mengapa diperlukan adanya teknologi pengolahan makanan?

.....
.....
.....

2. Bagaimana manfaat teknologi pengolahan makanan yang kamu temukan?

.....
.....
.....
.....

C. Kegiatan 2: Menghitung Luas Bidang dengan Satuan Tidak Baku

Salah satu hasil olahan bahan makanan yang sering kita makan adalah tahu.

Tahu terbuat dari kedelai.

Salah satu tahapan dalam pembuatan tahu adalah pemotongan seperti pada gambar berikut ini.



Sumber : <https://food.detik.com/berita-boga/d-5321199/3-hari-hilang-di-pasaran-harga-tahu-tempe-naik-rp-1000>

Bentuk potongan tahu adalah persegi.

Satu potong tahu mewakili satu satuan luas.

Kita dapat menghitung luas suatu bidang dengan menghitung jumlah potongan tahu.

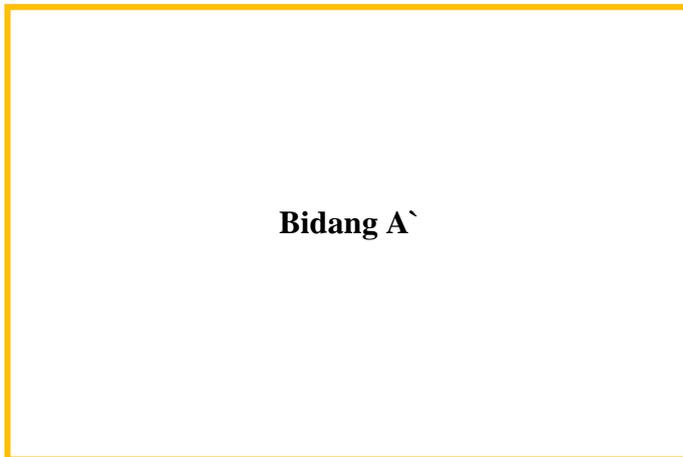


= 1 satuan luas

Petunjuk Pengerjaan

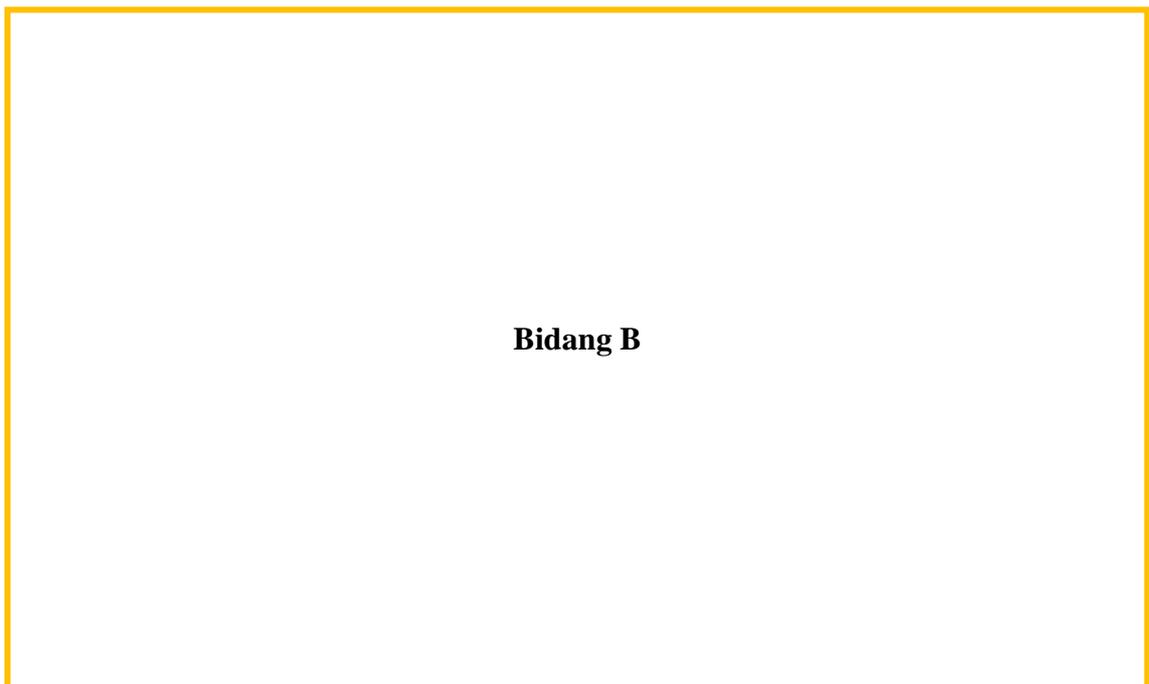
- Potonglah gambar tahu pada halaman LKPD berikutnya.
- Gunakan potongan gambar tahu tersebut untuk mengukur luas permukaan bidang.
- Tata potongan gambar tahu secara berhimpit di atas bidang yang akan diukur luas permukaannya hingga seluruh permukaan tertutup rapat
- Hitung jumlah potongan gambar tahu untuk menentukan luas permukaan bidang.

Hitunglah luas bidang berikut ini!



Bidang A`

Luas bidang A adalah ...
satuan

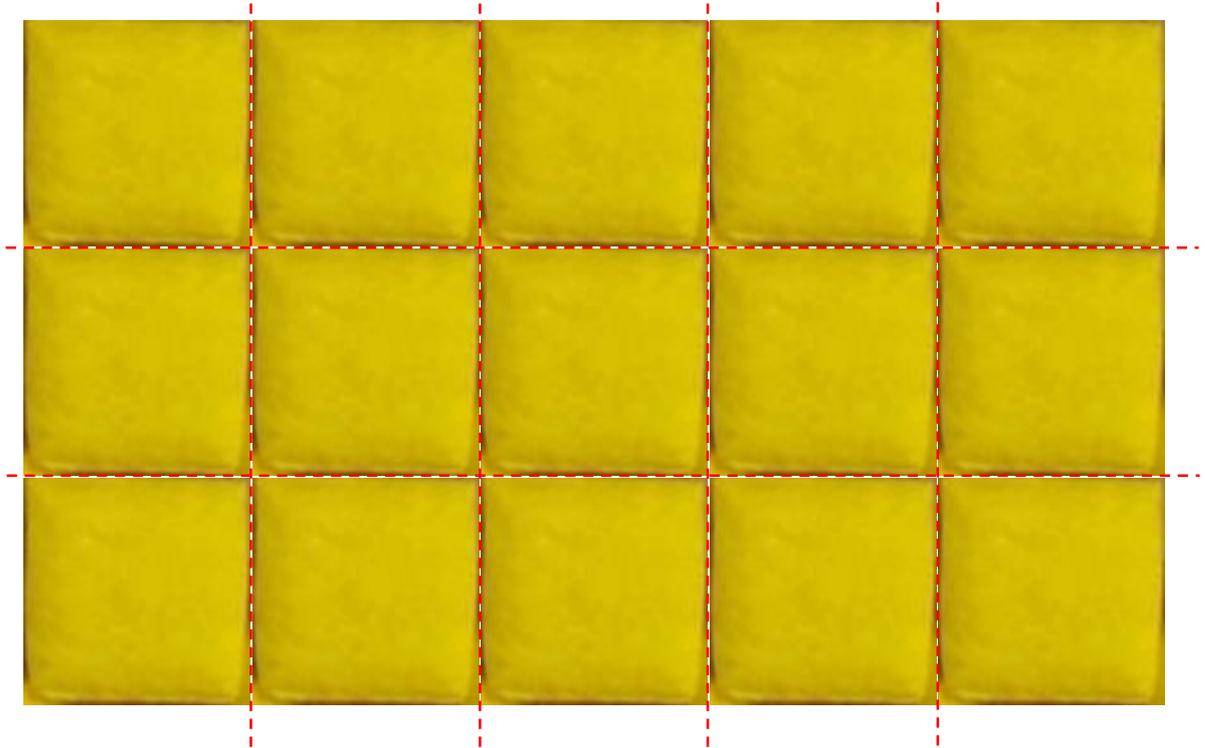


Bidang B

Luas bidang B adalah ... satuan

... halaman untuk dipotong ...

Potonglah gambar berikut ini mengikuti garis putus-putus. Gunakan potongan gambar tahu untuk menghitung luas permukaan bidang A dan bidang B.



Nama :

Nomor :

LEMBAR SOAL EVALUASI

A. Jodohkan bahan makanan dan hasil olahannya berikut ini!

Berikan garis penghubung antara bahan makanan dengan hasil olahannya!

- | | | | |
|-------------------|---|---|-----------------|
| 1. telur | • | • | a. kornet |
| 2. singkong | • | • | b. susu kedelai |
| 3. daging sapi | • | • | c. tape |
| 4. kacang kedelai | • | • | d. keju |
| 5. susu | • | • | e. telur asin |

Bacalah teks berikut ini!

Gudeg Kaleng, Sajian Makanan Tradisional nan Modern

Gudeg merupakan makanan tradisional khas Yogyakarta. Makanan ini terbuat dari nangka muda atau *gori* dalam bahasa Jawa. Gudeg memiliki cita rasa yang manis. Sayangnya, kenikmatan Gudeg tidak tersaji dalam jangka waktu lama. Maklum, daya tahan Gudeg tidak lebih dari tiga hari saja.

Berangkat dari hal tersebut, tim peneliti Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) Yogyakarta membuat penelitian tentang cara pengawetan Gudeg. Penelitian sudah dilakukan sejak tahun 2005. Terobosan baru pun muncul. Gudeg kini dapat dinikmati dalam jangka waktu lama berkat teknologi pengalengan. Gudeg yang dikemas dalam kaleng bisa tetap segar selama setahun.

Produk Gudeg kaleng terjamin kesehatannya. Gudeg telah diolah dengan penambahan asparagus (sayuran) untuk meningkatkan kandungan gizinya. Gudeg kaleng produk dari Gunung Kidul (LIPI Yogyakarta) juga bebas dari bahan pengawet kimia.

Dikutip dari <http://bptba.lipi.go.id> dengan perubahan

B. Jawablah pertanyaan berikut ini sesuai isi teks diatas!

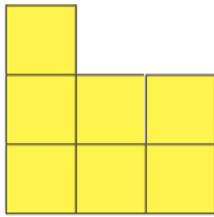
1. Mengapa perlu dilakukan penelitian tentang cara pengawetan Gudeg?

.....
.....

2. Bagaimana manfaat pengalengan Gudeg?

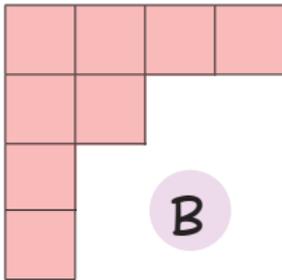
.....
.....
.....

C. Hitunglah luas bidang-bidang gambar berikut ini!



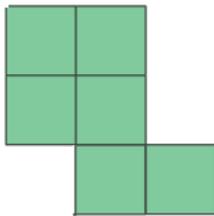
A

Luas bidang A adalah ... satuan



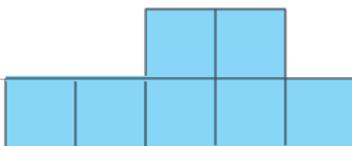
B

Luas bidang B adalah ... satuan



C

Luas bidang C adalah ... satuan



D

Luas bidang D adalah ... satuan