RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDN Sokoliman
Kelas / Semester : III / II
Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 3
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca teks bacaan secara bersama-sama, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	• Guru melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca doa • Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan dikaitkan dengan pengalaman peserta didik • Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan pembelajaran. • Menyanyikan lagu "Tukang Sayur"	3 menit
Kegiatan Inti	• Guru menjelaskan pengertian tentang Teknologi Pangan • Siswa membaca teks secara bergantian dengan suara nyaring • Siswa mengamati isi teks bacaan yang berkaitan dengan jenis-jenis makanan. • Guru menunjukkan beberapa contoh makanan yang merupakan hasil dari teknologi pangan • Siswa menyebutkan produk dari teknologi pangan • Siswa mengelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan	5 menit
Kegiatan Penutup	• Guru memberi arahan kepada siswa untuk mengemukakan hasil belajar tentang hasil dari teknologi pangan • Guru memberikan penguatan dan kesimpulan • Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya atau mengemukakan pendapat • Berdoa bersama dan menyampaikan salam penutup	2 menit

Scanned with CamScanner

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap
   Observasi selama kegiatan
   Pengamatan dan pencatatan sikap siswa selama kegiatan menggunakan lembar observasi.
2. Penilaian pengetahuan
   Hasil teknologi pangan : tahu, tempe, selai, manisan, bakso, kornet beef, sardines dll
3. Penilaian keterampilan
   Mengelompokkan jenis makanan hasil panen (kedelai, mangga, strowberry, daging) dan makanan hasil teknologi pangan (tahu, tempe, selai mangga, selai strawberry, bakso, sosis, kornet)

Mengetahui
Kepala Sekolah,

NUR TSALICHAH, M.Pd.B.I.
NIP 19700406 199703 2 006

Karangmojo, 11 November 2021
Guru Kelas

NUR TSALICHAH, M.Pd.B.I.
NIP 19700406 199703 2 006

Scanned with CamScanner

Lampiran 1: Instrumen Penilaian Sikap, Pengetahuan, Keterampilan

Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 3

No	Nama siswa	Sikap					Pengetahuan (2)	Keterampilan (3)	Rata-rata $\frac{(1+2+3)}{3}$
		A	B	C	D	Rata-rata (1)			

Keterangan:

Sikap

A. Berdo'a sebelum dan sesudah melakukan kegiatan
B. Tanggung jawab
C. Percaya diri
D. Disiplin

Indikator Penilaian Sikap

(90-100) 4 = Sangat baik
(81-89) 3 = Baik
(75-80) 2 = Cukup
(<75) 1 = Perlu pendampingan

Rubrik Penilaian

Aspek	Sangat Baik	Baik	Cukup	Perlu pendampingan
	(90-100) 4	(81-89) 3	(75-80) 2	<75 1
Pengetahuan tentang jenis-jenis produk teknologi pangan	Menyebutkan 6 produk makanan hasil dari teknologi pangan	Menyebutkan 5 produk makanan hasil dari teknologi pangan	Menyebutkan 4 poduk makanan hasil dari teknologi pangan	Menyebutkan 3 poduk makanan hasil dari teknologi pangan
Keterampilan: menuliskan makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan dari teks	Menuliskan 3 makanan hasil panen beserta hasil teknologi pangan dengan benar	Menuliskan 2 makanan hasil panen beserta hasil teknologi pangan dengan benar	Menuliskan 1 makanan hasil panen beserta hasil teknologi pangan dengan benar	Menuliskan 1 makanan hasil panen tetapi hasil teknologi pangan tidak sesuai hasil panen

Scanned with CamScanner

Lampiran 2: Lembar Kerja Siswa

LEMBAR KERJA SISWA

Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 3

NAMA : .....
KELAS : .....
Hari,Tanggal : .....

Bacalah teks berikut!

Hasil Teknologi Pangan

Manusia butuh makanan terus-menerus. Bahan makanan yang diperlukan berasal dari hasil panen. Panen terjadi pada waktu tertentu saja. Oleh karena itu, dicarilah cara agar makanan dapat bertahan lebih lama.

Agar makanan selalu tersedia, manusia mulai menggunakan teknologi pangan. Teknologi pangan merupakan suatu cara untuk mengolah bahan makanan. Kacang kedelai dapat diolah menjadi tahu, tempe, dan susu kedelai. Mangga dan stroberi diolah menjadi manisan dan selai. Daging dapat diolah menjadi bakso, sosis, dan kornet.

Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Selanjutnya, makanan olahan tersebut disimpan dalam kaleng atau dalam plastik kedap udara. Kedap udara maksudnya adalah tidak dapat dimasuki oleh udara. Proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet.

Carilah jenis makanan baru yang dihasilkan oleh teknologi pangan!

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

Kelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan. Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

No	Hasil Panen	No	Hasil Teknologi Pangan
1.	Kedelai	1.	Tahu
2.	Strowberry	2.	
3.	Daging	3.	

Scanned with CamScanner