

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
PERKEMBANGAN TEKNOLOGI

Satuan pendidikan : SDIT Alam Nurul Islam Yogyakarta

Kelas/semester : 3/2

Tema : Perkembangan Teknologi

Sub Tema : Perkembangan teknologi pangan

Pembelajaran ke : 2

Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan mencermati isi teks bacaan tentang perkembangan teknologi produksi pangan di lingkungan setempat siswa dapat meringkas informasi tentang perkembangan teknologi pangan di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif.
2. Dengan mencermati isi teks siswa dapat mengisi tabel tentang jenis hasil produksi pangan sesuai teks.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Tahap Pembelajaran	Kegiatan siswa dan guru
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengkondisikan siswa dengan menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa 2. Membuka pelajaran dengan berdoa. 3. Guru memberikan game pembuka pembelajaran dengan tepuk makanan favorit. 4. Guru memberikan penjelasan tentang tujuan pembelajaran.
Kegiatan inti	<ol style="list-style-type: none"> 5. Guru membagikan teks bacaan tentang perkembangan teknologi pangan kepada siswa. 6. Guru memandu siswa untuk mengenal apa itu informasi 7. Guru mempersilahkan kepada siswa untuk membaca teks dalam hati. 8. Selanjutnya guru meminta siswa untuk menyebutkan informasi yang ada di dalam teks secara bergantian. 9. Guru memberikan tanggapan dan penekanan terhadap jawaban-jawaban siswa. 10. Guru dan siswa bersama-sama membuat kesimpulan pembelajaran.
Kegiatan penutup	<ol style="list-style-type: none"> 11. Guru mengecek kephahaman siswa dengan meminta siswa menyelesaikan lembar kerja siswa 12. Guru menutup kelas dengan mengajak berdoa bersama-sama.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian proses

Kriteria penilaian

Nilai 4 = sangat baik

Nilai 3 = baik

Nilai 2 = cukup

Nilai 1 = belum tampak

Lembar Observasi

No	Nama siswa	Aspek												Jumlah	Nilai
		Percaya diri				Kemandirian				Tanggung jawab					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.															
2.															
3.															
4.															

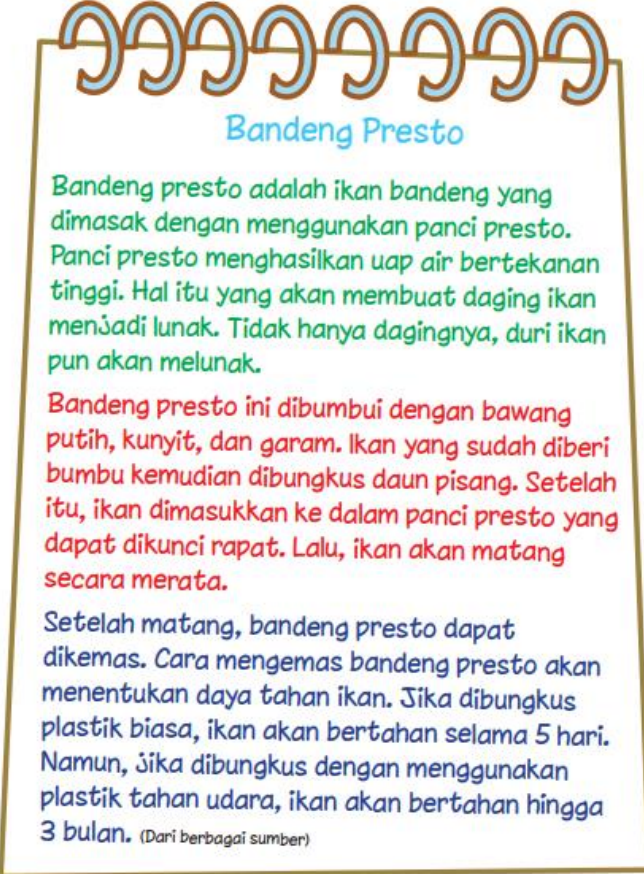
2. Penilaian Keterampilan dan Pengetahuan

Penilaian LKS

No	kriteria	4	3	2	1
1	Menuliskan informasi tentang teknologi pangan	Siswa tepat mengisi 4 kotak informasi	Siswa tepat mengisi 3 kotak informasi	Siswa tepat mengisi 2 kotak informasi	Siswa tepat mengisi 1 kotak informasi

Teks bacaan

Bacalah teks tentang "Bandeng Presto" berikut.



Bandeng Presto

Bandeng presto adalah ikan bandeng yang dimasak dengan menggunakan panci presto. Panci presto menghasilkan uap air bertekanan tinggi. Hal itu yang akan membuat daging ikan menjadi lunak. Tidak hanya dagingnya, duri ikan pun akan melunak.

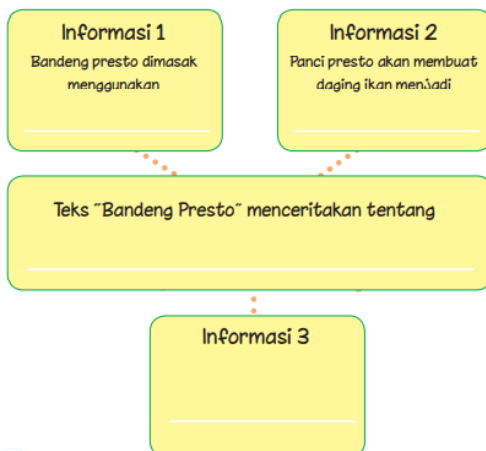
Bandeng presto ini dibumbui dengan bawang putih, kunyit, dan garam. Ikan yang sudah diberi bumbu kemudian dibungkus daun pisang. Setelah itu, ikan dimasukkan ke dalam panci presto yang dapat dikunci rapat. Lalu, ikan akan matang secara merata.

Setelah matang, bandeng presto dapat dikemas. Cara mengemas bandeng presto akan menentukan daya tahan ikan. Jika dibungkus plastik biasa, ikan akan bertahan selama 5 hari. Namun, jika dibungkus dengan menggunakan plastik tahan udara, ikan akan bertahan hingga 3 bulan. (Dari berbagai sumber)

Ayo Berlatih



Lengkapi informasi yang diperoleh dari teks bacaan "Bandeng Presto"!



Mengetahui,
Kepala Sekolah

Sunarsih, S.P

Yogyakarta, 13 Mei 2021

Guru Kelas 3

Win Hartanti W, S.Pd