

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SD Negeri Gondoriyo  
Kelas / Semester : III / 2  
Tema : 7 Perkembangan Teknologi  
Sub Tema : 1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran ke : 4  
Fokus Pembelajaran : Memahami keberagaman karakteristik individu dalam kehidupan sehari-hari dan mengenal berbagai macam makanan berbahan dasar singkong.  
Alokasi Waktu : 10 menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui kegiatan diskusi, mengamati gambar dan menyimak informasi mengenai pakaian adat, siswa dapat menyampaikan kembali informasi tentang pentingnya memahami keberagaman karakteristik individu dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan sekitar dengan baik.
2. Melalui kegiatan membaca teks “Pengolahan Singkong”, siswa dapat mengenal berbagai macam makanan berbahan dasar singkong dengan benar.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam dan mengondisikan kelas agar siap untuk belajar.</li><li>2. Salah satu siswa diminta untuk memimpin doa.</li><li>3. Guru menyampaikan topik dan tujuan pembelajaran.</li><li>4. Guru memberikan motivasi kepada siswa.</li></ol>	2 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa dibagi dalam kelompok masing – masing kelompok terdiri 5 anak.</li><li>2. Guru menunjukkan gambar, siswa mengamati gambar dan menyimak informasi mengenai pakaian adat yang dikenakan oleh presiden Jokowi dan para tamu undangan pada perayaan kemerdekaan ke-72 RI.</li><li>3. Masing-masing kelompok menerima gambar tentang ragam pakaian adat daerah di Indonesia.</li></ol>	6 menit

	<ol style="list-style-type: none"><li>4. Siswa berdiskusi dengan kelompoknya tentang gambar yang dibagikan..</li><li>5. Guru membimbing diskusi dan memastikan bahwa setiap siswa berpartisipasi aktif.</li><li>6. Masing-masing kelompok mengerjakan tugas yang terdapat pada Lembar Kerja.</li><li>7. Guru mengajak salah satu wakil kelompok untuk menyampaikan hasil diskusi dan kelompok lain menanggapi.</li><li>8. Guru dan siswa bertanya jawab tentang hasil diskusi dan memberikan kesempatan siswa untuk bertanya tentang materi yang belum dipahami.</li><li>9. Guru membagikan teks bacaan berjudul “Pengolahan Singkong”.</li><li>10. Guru memberikan kesempatan kepada salah satu siswa untuk membacakan teks secara nyaring. dan siswa lain menyimak.</li><li>11. Guru menyiapkan gambar bertuliskan makanan daerah berbahan dasar singkong dan menunjukkannya kepada seluruh siswa.</li><li>12. Guru membagikan kertas yang berisi soal kepada siswa.</li><li>13. Siswa mengerjakan soal secara individu di kertas yang telah disediakan guru.</li><li>14. Soal dikumpulkan untuk dinilai guru.</li></ol>	
--	--	--

Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bersama siswa melakukan refleksi dengan menanyakan apa saja yang sudah dipelajari dan siswa mengungkapkan perasaannya.</li> <li>2. Guru Bersama siswa membuat kesimpulan dari materi yang sudah dipelajari.</li> <li>3. Guru memberikan tugas PR kepada siswa.</li> <li>4. Salam dan berdoa bersama dipimpin oleh salah satu siswa.</li> </ol>	2 menit
---------	---	---------

### C. PENILAIAN

1. Penilaian Sikap melalui lembar observasi/pengamatan.
2. Penilaian Pengetahuan melalui tes tulis.
3. Penilaian Keterampilan melalui rubrik.

Mengetahui  
Kepala SD Negeri Gondoriyo

Gondoriyo, 9 Januari 2022  
Guru Kelas 3

**Suciah, S.Pd, M.Si**  
NIP. 196505091989082001

**Kurnia Puja Lestyono, S.Pd.**  
NIP.-

## BAHAN AJAR 1

Amati gambar dan informasi berikut!



Pada perayaan kemerdekaan RI ke-72 yang bertempat di istana Merdeka, Presiden RI Joko Widodo beserta para tamu undangan mengenakan pakaian adat dari berbagai daerah di Indonesia. Walau memakai pakaian yang berbeda, setiap orang saling menghargai perbedaan tersebut. Dengan memahami perbedaan, kita telah menjaga persatuan dan keutuhan bangsa Indonesia.

## BAHAN AJAR 2

Bacalah teks berikut !



### Pengolahan Singkong

Di daerah Sumatra Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari lauk pauk hingga makanan ringan. Gulai singkong, kue talam singkong, dan kacimuih merupakan makanan yang biasa dibuat untuk konsumsi sehari-hari. Singkong goreng juga sering dibuat di rumah. Daya tahannya paling lama adalah dua hari.

Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengolah singkong. Teknologi pangan memberikan nilai lebih bagi bahan makanan hasil panen melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, singkong dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama.

Dengan adanya teknik pengawetan dan pengemasan bahan pangan, singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong diolah menjadi dakak-dakak, karak kaliang, rendang singkong, dan karupuk singkong pedas. Teknik pengemasan yang baik, mampu membuat makanan tersebut awet hingga 3 bulan atau lebih.



jabar: www.jabar.com

*Gulai singkong*



jabar: www.jabar.com

*Karak kaliang*



jabar: www.jabar.com

*Dakak-dakak*



jabar: www.jabar.com

*Karupuk sanjai*



jabar: www.jabar.com

*Kacimuih*



jabar: www.jabar.com

*Kue talam singkong*



jabar: www.jabar.com

## **LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK 1 ( Kelompok )**

- 1. Apakah pakaian yang dikenakan oleh Bapak Presiden beserta para undangan menunjukkan keragaman Negara Kesatuan Republik Indonesia ?**
- 2. Apakah penting bagi kita untuk menghargai keragaman ? Coba jelaskan!**

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK 2

Amati gambar di bawah ini!

Lingkari makanan yang dihasilkan oleh teknologi pangan!

Teknologi pangan membuat makanan awet dan tahan lama.



sumber: www.youtube.com

*Gulai singkong*



sumber: www.majalahindonesia.id

*Karak kaliang*



sumber: bukalapak.com

*Dakak dakak*



sumber: www.singkok.com

*Karupuk sanjai*



sumber: www.pasbe.com

*Kacimuih*



sumber: www.mak.com

*Kue talam singkong*



sumber: singkongdipusatpss.com

*Rendang singkong*

# **INSTRUMEN PENILAIAN**

**LEMBAR OBSERVASI/PENGAMATAN**

**PENILAIAN SIKAP**

No	Nama Siswa	Sikap			Jumlah Skor	Nilai Konversi rentang 0-100
		Disiplin	Percaya Diri	Santun		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						

Skor : 4 = sangat baik

3 = baik

2 = cukup

1 = kurang

## SOAL EVALUASI

**Berilah tanda silang (X) pada huruf a, b atau c pada jawaban yang paling tepat!**

1. Makanan kesukaan yang berbeda – beda antara anggota keluarga disebut juga ....
  - a. perdebatan
  - b. persaingan
  - c. keberagaman
2. Alin mengenakan pakaian adat Bali, Adi mengenakan pakaian adat Jawa Tengah. Hal tersebut menunjukkan adanya ... .
  - a. keberagaman pakaian adat
  - b. keberagaman makanan kesukaan
  - c. kesamaan kesukaan
3. Dengan adanya teknologi pangan membuat makanan menjadi ... .
  - a. busuk
  - b. awet
  - c. basi
4. Tujuan dari pengemasan hasil pengolahan makanan adalah ... .
  - a. membuat makanan lebih tahan lama dan menarik
  - b. memunculkan banyak bakteri
  - c. memunculkan banyak jamur
5. Makanan di bawah ini merupakan hasil pengolahan teknologi pangan dari ... .



- a. kedelai
- b. jagung
- c. singkong

## **KUNCI JAWABAN**

1. C
2. A
3. B
4. A
5. C

## **PEDOMAN PENSKORAN**

**Jawaban benar skor 20**

**Jawaban salah skor 0**

**Nilai = Jumlah jawaban benar X 20**

## RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN

### MEMBACA LANCAR

No.	Kriteria	Baik Sekali	Baik	Cukup	Perlu Bimbingan
		4	3	2	1
1.	Kemampuan Membaca Teks	Siswa mampu membaca keseluruhan teks	Siswa mampu membaca setengah atau lebih bagian teks	Siswa mampu membaca kurang dari setengah bagian teks	Siswa belum mampu membaca teks
2.	Pemahaman Isi teks	Mampu menjawab semua pertanyaan yang diajukan	Mampu menjawab setengah atau lebih pertanyaan yang diajukan	Mampu menjawab kurang dari setengah pertanyaan yang diajukan	Belum mampu menjawab semua pertanyaan yang diajukan

**TABEL PENILAIAN KETERAMPILAN****MEMBACA LANCAR**

<b>No</b>	<b>Nama Siswa</b>	<b>Kriteria</b>		<b>Jumlah Skor</b>	<b>Nilai Konversi rentang 0-100</b>
		<b>Kemampuan Membaca teks</b>	<b>Pemahaman isi teks</b>		
<b>1</b>					
<b>2</b>					
<b>3</b>					
<b>4</b>					
<b>5</b>					
<b>6</b>					
<b>7</b>					
<b>8</b>					
<b>9</b>					
<b>10</b>					
<b>11</b>					
<b>12</b>					
<b>13</b>					
<b>14</b>					
<b>15</b>					
<b>16</b>					
<b>17</b>					
<b>18</b>					
<b>19</b>					
<b>20</b>					
<b>21</b>					
<b>22</b>					
<b>23</b>					
<b>24</b>					
<b>25</b>					
<b>26</b>					