

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SD Islam Terpadu Ukhuwah
Kelas / Semester : III/ Genap
Tema : 7. Perkembangan Teknologi
Sub Tema : 1. Perkembangan Teknologi Pangan
Pembelajaran ke : 3
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah membaca teks dan mengamati, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Setelah melakukan praktek, siswa dapat menghitung luas permukaan bidang alas tempe dalam satuan tidak baku dengan benar.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pendahuluan

1. Pembelajaran dibuka dengan guru memberi salam, menyapa dan mengajak semua peserta didik berdoa dipimpin oleh salah satu siswa (**melatih percaya diri**)
2. Seluruh peserta didik membaca basmalah do'a bersama → **Karakter Religius**
3. Guru menanyakan kehadiran peserta didik dan mengisi lembar kehadiran.
4. Mengondisikan peserta didik sebelum memulai kegiatan pembelajaran dengan memeriksa kerapian, kebersihan, posisi dan tempat duduk yang disesuaikan dengan kegiatan pembelajaran.
5. Guru menanyakan pengalaman siswa mengenai kebaikan apa yang sudah mereka lakukan hari ini.
6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.

Kegiatan Inti

1. Siswa ditanya kabar mereka hari ini.
2. Siswa ditanya tentang sarapan mereka pagi tadi.
3. Guru membahas menu sarapan siswa yang merupakan salah satu bentuk perkembangan teknologi di bidang pangan.
4. Siswa diajak menyanyikan lagu tentang roti
5. Siswa mengamati salah satu bahan pangan yang dibawa guru.
6. Siswa menyebutkan berbagai hasil olahan pangan dari bahan tersebut dan perbedaan antara dulu dan sekarang.
7. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok.
8. Perwakilan siswa diminta membaca nyaring teks bacaan tentang perkembangan teknologi pangan, siswa yang lain menyimak.
9. Setiap kelompok mengambil satu kartu bersi jenis bahan pangan dan berdiskusi terkait produk-produk hasil teknologi pangan dari bahan tersebut.
10. Siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya di depan kelas.
11. Guru memberikan tanggapan dari presentasi siswa.
12. Guru memilih salah satu bahan pangan yang dipresentasikan siswa (tempe) untuk dikaitkan dengan materi luas.
13. Siswa menghitung luas permukaan tempe menggunakan satuan tidak baku (persegi atau segitiga).
14. Siswa menerapkan konsep luas pada benda-benda yang lain, misalnya meja, buku atau penggaris secara berpasangan di kelompoknya.

15. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk menanyakan hal-hal yang belum difahami.
16. Siswa mengerjakan lembar soal yang sudah disediakan guru.

Kegiatan Penutup

1. Guru dan siswa melakukan review atau kesimpulan pembelajaran.
2. Guru bersama siswa melakukan refleksi kegiatan hari ini baik dalam materi yang belum dipahami siswa ataupun ajakan guru untuk merenungkan manfaat pembelajaran hari ini seperti motivasi untuk selalu melakukan inovasi di bidang pengolahan pangan agar memberi manfaat yang lebih besar untuk kehidupan manusia dan menambah lapangan pekerjaan untuk orang lain.
3. Guru menginformasikan mengenai rencana kegiatan pada pertemuan berikutnya. Kegiatan ditutup dengan doa bersama.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian sikap (PD) : Observasi guru
Penilaian pengetahuan : Tes Tertulis
Penilaian keterampilan : Performance

Mengetahui
Kepala Sekolah,



[Handwritten Signature]

Jamilah, S. Ag, S. Pd
NIP. -

Banjarmasin, Januari 2022
Guru Kelas III



Erhita Kristiana, S.Pd
NIP. -

Lampiran:

Penilaian sikap: Observasi Guru (sikap Percaya Diri)

Nama siswa yang dinilai :

Tanggal pengamatan :

Petunjuk:

Beri tanda centang (√) pada kolom skor sesuai sikap percaya diri yang ditunjukkan siswa!

Pedoman skor :

1 = tidak percaya diri/tidak mau melakukan

2 = kurang percaya diri/perlu dorongan untuk melakukan

3 = percaya diri melakukan perintah tanpa bujukan orang lain

No.	Pernyataan	1	2	3
1	Berani menunjukkan kemampuan yang dimiliki			
2	Berani menyampaikan hasil diskusi ketika ditunjuk			

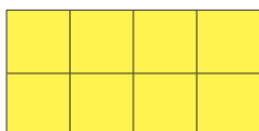
Penilaian Pengetahuan: Tes tertulis

Bacalah teks di bawah ini kemudian isilah titik-titik pada tabel di bawahnya!

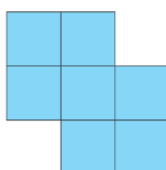
Hasil Teknologi Pangan	
Manusia butuh makanan terus-menerus. Bahan makanan yang diperlukan berasal dari hasil panen. Panen terjadi pada waktu tertentu saja. Oleh karena itu, dicarilah cara agar makanan dapat bertahan lebih lama.	
Agar makanan selalu tersedia, manusia mulai menggunakan teknologi pangan. 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.	

No.	Bahan Pangan	Produk Hasil Teknologi Pangan
1	Kedelai	...
2	Buah-buahan	...
3	Daging	...
4	Susu	...
5

Hitunglah luas bangun berikut ini!



_____ satuan persegi



_____ satuan persegi



_____ satuan segitiga

Penilaian Keterampilan

Menghitung luas permukaan benda (buku/penggaris/kotak pensil/dll) secara berpasangan di kelompoknya.

Panduan instruksional:

- Siswa dibagi menjadi 4 kelompok
- Tiap kelompok terdiri dari 6 siswa
- Satu kelompok berisi 3 pasang siswa
- Tiap pasang siswa akan bergantian menghitung luas benda yang dimiliki. Jika siswa pertama menghitung luas menggunakan persegi maka siswa kedua akan menghitung menggunakan segitiga. Tiap pasang siswa akan saling mengamati proses pasangannya menentukan luas dan memberi keterangan benar/salah pada selembar kertas yang diberikan guru.