

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ( RPP)**

Nama : Rani Rahmawati  
Satuan Pendidikan : Sekolah Dasar  
Sekolah : SDN Cidomas  
Kelas / Semester : III / II (Dua)  
Surel : 201900415417@guruku.id  
Topik : Perkembangan Teknologi

### **I. Standar Inti :**

Memahami pengetahuan faktual, konseptual, prosuderal, dan metakognitif pada tingkat dasar dengan cara mengamati (mendengar, melihat, membaca), dan menanya, berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah dan di sekolah.

### **II. Kompetensi Dasar**

3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat

### **III. Indikator**

Siswa dapat mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi pangan di lingkungan setempat.

### **IV . Tujuan Pembelajaran**

Setelah mengikuti pembelajaran siswa diharapkan dapat :

- Mengidentifikasi teknologi pangan dengan benar
- Menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat
- Mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan dengan tepat
- Karakter siswa yang diharapkan : Religius, Nasionalis, Mandiri, Gotong Royong.

## **V . Materi Pembelajaran**

### **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 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 dimasukii oleh udara. Proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet.

## **VI. Metode Pembelajaran**

1. Tanya Jawab
2. Inkuiri
3. Diskusi

## **VII. Langkah - Langkah Pembelajaran**

### **a. Kegiatan awal ( $\pm$ 2 menit)**

- Guru mengabsen dan mendisiplin siswa duduk dengan rapih mengikuti baca do'a sebelum pembelajaran. (*Religius*)
- Memberikan motivasi dan menjelaskan tujuan pembelajaran
- Apersepsi dengan sedikit mengingat kembali pelajaran yang telah dilaksanakan sebelumnya

### **b. Kegiatan Inti ( $\pm$ 8 menit)**

- Dengan penggunaan media gambar dan visual guru mengajak siswa membaca teks tentang Hasil Teknologi pangan bersama-sama. (*Mandiri*)
- Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok. (*Gotong royong*)
- Siswa bekerja kelompok menentukan kelompok jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan yang mereka temukan di lingkungan setempat. (*Nasionalis*)

- Guru bertanya jawab tentang hal-hal yang belum diketahui siswa untuk memantapkan pemahaman bagi siswa kurang atau yang menguasai materi.

**c. Kegiatan Akhir (± 5 menit)**

- Menyimpulkan materi yang telah dipelajari
- Evaluasi
- Tindak lanjut pesan moral

**VIII. Alat dan Sumber Belajar**

**a. Alat**

- Visual teks bacaan
- Makan hasil teknologi pangan : tempe, tahu (yang ada dilingkungan setempat)

**b. Sumber**

- Buku Pedoman Guru Tema : Perkembangan Teknologi Kelas 3 (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
- Buku Siswa Tema : Perkembangan Teknologi Kelas 3 (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).

**IX. Evaluasi**

1. Prosedur Penilaian

- a. Penilaian Proses
- b. Penilaian Akhir

2. Bentuk tes

- a. Penilaian proses : Perbuatan
- b. Penilaian akhir : Soal isian

3. Jenis tes

- a. Penilaian proses : Perbuatan
- b. Penilaian akhir : Tertulis

4. Alat tes

- a. Penilaian proses : Lembar Kerja Siswa
- b. Penilaian akhir : Butir soal

## BUTIR SOAL

Isilah pertanyaan di bawah ini dengan benar !

1. Apa yang dimaksud dengan teknologi pangan ?
2. Tuliskan makanan hasil teknologi pangan yang kamu sukai !
3. Sebutka hasil panen kacang kedelai jika sudah menjadi hasil teknologi pangan !
4. Sebutkan bahan dasar hasil panen dari roti !
5. Selai stroberi merupakan hasil teknologi pangan berbahan dasar buah ....

## JAWABAN

1. Teknologi pangan adalah suatu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan, khususnya setelah panen
2. Sosis / tahu / tempe
3. Tahu / tempe / susu kedelai
4. Kentang / gandum
5. Buah stroberi

## KRITERIA PENILAIAN

1. Setiap penilaian yang benar di beri skor 20
2. Skor ideal 100
3. Nilai akhir yang di peroleh  
Skor ideal = jumlah skor yang benar x 20 = nilai akhir

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Sumedang, Januari 2022

Guru Kelas

Dede Yasin Jamahsari, S.Pd  
NIP. 196510241986101004

Rani Rahmawati, S.Pd

**LEMBAR KERJA SISWA**

NILAI :
---------

Kelas/Semester : III / II (dua)  
Pelaksanaan : Januari 2022

Kelompok : .....

Anggota : 1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

5. ....

6. ....

Kelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan.

Tuliskan hasilnya pada tabel berikut !

No.	Hasil Penen	No.	Hasil Teknologi Pangan
1.	Kacang Kedelai	1.	Tahu

## PENILAIAN SIKAP

Kelas/Semester : III / II (dua)

Pelaksanaan : Januari 2022

No	Nama	Perubahan tingkah laku											
		Santun				Peduli				Tanggung Jawab			
		K	C	B	SB	K	C	B	SB	K	C	B	SB
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	.....												
2	.....												
3	.....												
4	.....												
5	.....												
Dst	.....												

Keterangan:

K (Kurang) : 1, C (Cukup) : 2, B (Baik) : 3, SB (Sangat Baik) : 4