

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SD NEGERI 1 CEPOGO
Kelas/Semester	: 3/1
Tema	: 7. Perkembangan Teknologi
Sub Tema	: 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi Waktu	: 1 JP (10 menit)

### A. KOMPETENSI INTI

1. Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli, dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru dan tetangga.
3. Memahami pengetahuan faktual 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.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dalam karya yang estetis, dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia

### B. KOMPETENSI DASAR

#### Bahasa Indonesia

- 3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat
  - 3.6.1 Memahami informasi yang terdapat pada sebuah teks.
- 4.6 Meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif
  - 4.6.1 Menemukan pokok-pokok informasi dalam sebuah teks.

#### Matematika

- 3.8 Menjelaskan dan menentukan luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret
  - 3.8.1 Menjelaskan cara menentukan luas suatu daerah
- 4.8 Menyelesaikan masalah luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret
  - 4.8.1 Menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku.

### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca teks bacaan siswa dapat memahami isi dari teks dengan tepat.
2. Dengan kerja berpasangan siswa dapat menemukan informasi dari teks yang telah dibaca dengan tepat.
3. Dengan mengamati poster dan tanya jawab siswa dapat menemukan proses pembuatan tahu dengan tepat
4. Dengan mengamati banyak satuan luas yang menutupi suatu daerah, siswa dapat menemukan luas suatu daerah dalam satuan tidak baku dengan tepat.

#### D. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Tahap Pembelajaran	Diskripsi Pembelajaran	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam, menanyakan kabar siswa, mengecek kehadiran, dan berdoa bersama dipimpin salah satu siswa.</li> <li>2. Menyanyikan lagu Indonesia Raya bersama-sama</li> <li>3. Guru mengkondisikan siswa untuk belajar dan memberikan motivasi.</li> <li>4. Menyampaikan tujuan pembelajaran</li> <li>5. Melakukan apersepsi dengan memberikan pertanyaan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siapa yang suka makan tahu krispi ?</li> <li>• Siapa yang pernah makan tahu bulat ?</li> <li>• Siapa yang pernah melihat proses pembuatan tahu ?</li> </ul> </li> </ol>	2 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa membaca teks “Teknologi Panen” yang terdapat pada buku tema 7 halaman 6.</li> <li>2. Siswa diminta menjawab pertanyaan-pertanyaan dari teks “Teknologi Pangan” secara berpasangan.</li> <li>3. Siswa diminta untuk mengumpulkan hasil kerjasama ke depan kemudian dibahas bersama dengan guru.</li> <li>4. Siswa diminta untuk mengamati poster pembuatan tahu.</li> <li>5. Dengan tanya jawab siswa menemukan cara pembuatan tahu dari poster tersebut.</li> <li>6. Siswa mengamati kain penyaring tahu yang dibawa oleh guru.</li> <li>7. Guru menutup kain penyaring tahu dengan satuan tidak baku seperti lembaran kertas.</li> <li>8. Siswa diminta menentukan banyak satuan yang menutup kain penyaring tahu tersebut.</li> <li>9. Siswa diminta untuk mengukur luas permukaan berbagai benda memakai kertas persegi yang telah disiapkan.</li> <li>10. Siswa mengerjakan latihan soal yang sudah disiapkan oleh guru.</li> <li>11. Siswa mengumpulkan hasil pekerjaan.</li> <li>12. Guru membuka forum tanya jawab bagi siswa yang belum paham.</li> <li>13. Guru dan siswa membuat kesimpulan dari pembelajaran hari ini.</li> </ol>	6 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru melakukan refleksi pembelajaran yang telah dilakukan hari ini. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bagaimana perasaanmu dalam pembelajaran hari ini ?</li> <li>• Apa fungsi teknologi pangan dalam kehidupan sehari-hari?</li> </ul> </li> <li>2. Siswa diajak untuk menyanyikan lagu daerah.</li> <li>3. Guru memberikan pesan agar siswa semangat untuk belajar dan patuh kepada orang tua dan rajin melaksanakan shoat 5 waktu.</li> <li>4. Mengajak siswa untuk menutup pembelajaran dengan berdoa.</li> </ol>	2 menit

#### **E. METODE PEMBELAJARAN**

Metode : ceramah, demonstrasi, penugasan, tanya jawab

#### **F. SUMBER DAN MEDIA PEMBELAJARAN**

1. Buku Guru Tema 7, *Perkembangan Teknologi* Kelas 3 ( Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
2. Buku Siswa Tema 7, *Perkembangan Teknologi* Kelas 3 ( Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
3. Gambar download dari internet
4. Kain penyaring tahu, kertas warna

#### **G. PENILAIAN PEMBELAJARAN**

- Sikap : observasi selama pembelajaran
- Pengetahuan : tertulis
- Keterampilan : praktik

Jejara, 6 Januari 2022

Mengetahui  
Kepala SDN 1 Cepogo

Guru Kelas

Ahmad Biyantoro, S.Pd.  
NIP. 196704252000121002

Masriyatun, S.Pd.SD  
NIP. 198212212014062001

## Lembar Kerja Peserta Didik ( Kegiatan Kerja Berpasangan )

Jawablah pertanyaan berikut berdasarkan teks "Teknologi Pangan"!

1. Apa arti dari pangan?

2. Apakah hasil panen pertanian dan peternakan dapat bertahan lama?

3. Bagaimana cara mengolah hasil panen?

4. Apa saja contoh makanan yang terbuat dari kacang kedelai?

5. Apa manfaat dari teknologi pangan?

# Lembar Kerja Peserta Didik

Nama Siswa : .....

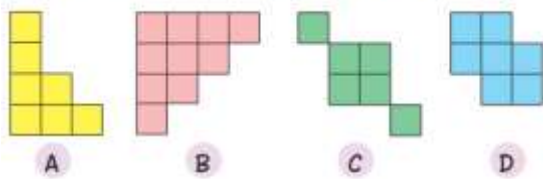
Tema : 7. Perkembangan Teknologi  
Subtema : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran : 1

### A. Kerjakan soal dibawah ini dengan memberi tanda silang (X) di depan hurud a,b,c atau d. !

- Jenis pangan yang berasal dari peternakan adalah...
  - Telur
  - Kedelai
  - Singkong
  - Pepaya
- Tahu, tempe adalah jenis olahan yang berasal dari...
  - Singkong
  - Kedelai
  - Pisang
  - Susu
- Teknologi pangan mengolah makanan agar....
  - Menjadi banyak
  - Cepat laku
  - Menjadi mahal
  - Dapat tahan lama

### B. Kerjakan soal dibawah ini dengan memberikan jawaban yang tepat !

- Dalam pembuatan tahu, sebelum direbus kedelai harus di.....dahulu agar dapat diproses menjadi susu kedelai.
- Hitunglah luas dari setiap gambar berikut.



Luas bidang A adalah ..... satuan  
Luas bidang B adalah ..... satuan  
Luas bidang C adalah ..... satuan  
Luas bidang D adalah ..... satuan

### C. Kerjakan soal dibawah ini dengan memberikan jawaban yang tepat !

- Tulishlah 3 jenis pangan yang berasal dari pertanian !  
\_\_\_\_\_
- Gambarlah sebuah bidang dengan luas bidang 8 satuan persegi !  
\_\_\_\_\_

Bagaimana perasaanmu hari ini dengan mencentang gambar dibawah ini



## PENILAIAN SIKAP

Lembar observasi sikap dalam kerja berpasangan

NO	NAMA SISWA	SIKAP			
		Tanggung jawab	Kerjasama	Percaya diri	Disiplin
1	Afika Arum Julianti				
2	Alexa Fahri Syalendra				
3	Anggara Putra Pratam				
4	Artika Kurnia Ramandani				
5	Aurela Eka Oktaviani				
6	Dion Bagaskara				
7	Frida Eka Natalia Putri				
8	Manggala Dimas Arganta				
9	Misbahuddin April Rio				
10	Muhammad Irfan Salis				
11	Muhammad Tri Stan Alif				
12	Musyaffa Irsyad				
13	Nadia Ajeng Syafitri				
14	Nur Muhammad Khoirul Anam				
15	Rahmandani Hendra Prasetyo				
16	Ristan Rahman Ningrat				
17	Solikul Huda				
18	Trismeliano Loveis				

## RUBRIK PENILAIAN KETERAMPILAN (Matematika)

Keterampilan menyelesaikan masalah luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret

NO	NAMA	Dapat mengukur luas permukaan benda dengan satuan tidak baku tanpa bantuan guru	Dapat mengukur luas permukaan benda dengan satuan tidak baku 1 kali bantuan guru	Dapat mengukur luas permukaan benda dengan satuan tidak baku 2 kali bantuan guru	Dapat mengukur luas permukaan benda dengan satuan tidak baku 3 kali bantuan guru
1	Afika Arum Julianti				
2	Alexa Fahri Syalendra				
3	Anggara Putra Pratam				
4	Artika Kurnia Ramandani				
5	Aurela Eka Oktaviani				
6	Dion Bagaskara				
7	Frida Eka Natalia Putri				
8	Manggala Dimas Arganta				
9	Misbahuddin April Rio				
10	Muhammad Irfan Salis				
11	Muhammad Tri Stan Alif				
12	Musyaffa Irsyad				
13	Nadia Ajeng Syafitri				
14	Nur Muhammad Khoirul Anam				
15	Rahmandani Hendra Prasetyo				
16	Ristan Rahman Ningrat				
17	Solikul Huda				
18	Trismeliano Loveis				

## BAHAN AJAR

Subtema 1  
Perkembangan Teknologi Produksi Pangan



Lihatlah tempat tinggalku!  
Udaranya sejuk, tanahnya subur.  
Dikelilingi sawah dan kebun.  
Tempat hewan ternak bermain dan berkumpul.

Inilah tempat tinggalku.  
Kaya hasil kebun dan sayur mayur.  
Berlimpah susu, daging, dan telur.

Subtema 1: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

1





## Teknologi Pangan

Alam Indonesia sungguh kaya. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Semua itu adalah sumber pangan kita. Pangan artinya makanan. Alam Indonesia menyediakan sumber pangan kita.

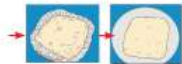
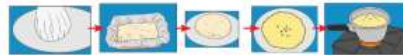
Hasil panen dan ternak yang melimpah memberi makanan yang cukup bagi kita. Akan tetapi, hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama. Makanan itu dapat membusuk. Makanan busuk harus dibuang. Hasil panen harus diolah agar tidak cepat membusuk.

Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk.

Hasil panen berlimpah dapat diolah menjadi makanan baru. Kacang kedelai dapat dibuat menjadi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah menjadi mentega, susu bubuk, dan keju. Teknologi pangan mengolah makanan agar tahan lama. Teknologi pangan sangat bermanfaat bagi kehidupan.

Ibu Edo sedang membuat tahu. Edo mengajak teman-teman untuk melihatnya. Semua tertarik dan ingin belajar membuat tahu.

Cara membuat tahu cukup mudah. Pertama, ibu menghaluskan dan merebus kedelai. Hasil rebusan disaring hingga tak ada ampas. Kemudian, hasil rebusan dimasak lagi hingga menjadi susu kedelai. Setelah diberi cuka dan didinginkan, adonan tahu siap dicetak.



## Luas Permukaan Suatu Bidang

Ibu Edo mengukur luas kain untuk menyaring tahu dengan menggunakan satuan tidak baku.



Kain A

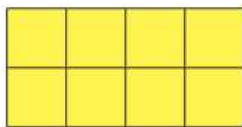


Kain B

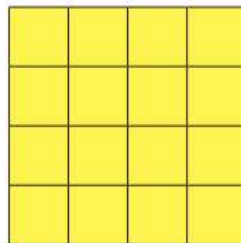


### Satuan Luas

Kain menutup seluruh permukaan tahu.  
Setelah tertutup, kemudian diukur dengan menggunakan satuan luas maka akan terlihat seperti gambar di bawah ini:



Kain A



Kain B

Edo dan teman-teman menghitung banyak tahu yang menutupi seluruh permukaan kain A dan kain B.



Banyak tahu yang menutupi permukaan kain A ada 8. Permukaan kain B ditutupi oleh 16 tahu berbentuk persegi.  
Berapakah luas dari kain A dan kain B?  
Maka, luas kain A adalah 8 satuan persegi dan luas kain B adalah 16 satuan persegi.