

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

<b>SATUAN PENDIDIKAN</b>	<b>: SDN MENDAWAI-2</b>
<b>KELAS/SEMESTER</b>	<b>: III / 2</b>
<b>TEMA</b>	<b>: 7.PERKEMBANGAN TEKNOLOGI</b>
<b>SUB.TEMA</b>	<b>: 1. PERKEMBANGAN TEKNOLOGI PRODUKSI PANGAN</b>
<b>PEMBELAJARAN KE</b>	<b>: 2 . (BAHASA INDONESIA)</b>
<b>AOKASI WAKTU</b>	<b>: 10 MENIT</b>

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan mengamati teks bacaan, siswa dapat menemukan pokok-pokok informasi dengan tepat.
2. Setelah menemukan informasi dari tek bacaan ,sisiwa dapat menuliskan pokok –pokok informasi mengenai teknologi produksi pangan dengan memperhatikan penggunaan kaidah ejaan bahasa Indonesia (EBI) yang tepat.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pembukaan ( 2 menit)
  - Salam
  - Berdoa
  - Absensi
  - Apersepsi (pertanyaan tentang materi )
  - Menyampaikan tujuan pembelajaran
2. Kegiatan Inti (6 menit)

Mengekplorasi, Mengidentifikasi, Menanyakan.

  - Guru menunjuk 4 siswa secara bergilir untuk membaca tiap paragraf pada teks “Teknologi Pangan”.
  - Guru menyuruh siswa yang lain untuk mendengarkan .
  - Guru menanyakan kepada siswa tentang teks yang dibaca .
  - Guru memberikan tugas kepada siswa
  - Guru menyuruh siswa mengumpulkan tugasnya kemeja guru.
3. Penutup (2 menit)
  - Guru menyimpulkan materi bersama siswa berdasarkan jawaban siswa.

### C. PENILAIAN

1. Bentuk penilaian : tertulis /terlampir

**MENGETAHUI**  
**KEPALA SDN MENDAWAI-2**

**SUKAMARA, 5 JANUARI 2022**  
**GURU KELAS III,**

**Hj. MAMI HANDAYANI**  
**NIP 19650114 198902 2 001**

**HEKRON SANTOSO, S.Pd.SD**  
**NIP 19790612 200312 1 006**

## TUGAS SISWA

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?

### JAWABAN:

1. MAKANAN
2. TIDAK BERTAHAN LAMA, KARENA MAKANAN ITU DAPAT MEMBUSUK
3. MENGOLAH HASIL PANEN DAPAT DILAKUKAN DENGAN MENGGUNAKAN ILMU PENGETAHUAN UNTUK MENGOLAH PANGAN
4. TAHU, TEMPE, KECAP
5. DAPAT MENGOLAH MAKANAN AGAR TAHAN LAMA.

Teks:

## 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.