

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**

(UNTUK SIMULASI MENGAJAR CALON GURU PENGGERAK TAHAP 5)

Tema 7 : Perkembangan Teknologi Pangan

Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Pembelajaran : 3



Disusun oleh:

Nama : Ani Marlina, S.Pd.

Guru kelas : 3

SEKOLAH DASAR NEGERI MEKAR MUKTI 01

DINAS PENDIDIKAN KABUPATEN BEKASI

TAHUN AJARAN 2021/2022

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

Satuan Pendidikan : SDN Mekar Mukti 01  
 Kelas / Semester : 3 (Tiga) / 2  
 Tema 7 : Perkembangan Teknologi  
 Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
 Pembelajaran : 3  
 Alokasi Waktu : 10 Menit

**A. TUJUAN PEMBELAJARAN**

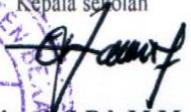
1. Dengan membaca teks bacaan “hasil teknologi pangan” siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Dengan mengamati teks “ hasil teknologi pangan” siswa dapat mengetahui hasil dari nteknologi pangan
3. Setelah mengidentifikasi teks “hasil teknologi pangan” siswa dapat membedakan jenis jenis yang di hasilkan oleh teknologi pangan
4. Dengan mengamati gambar siswa dapat mengidentifikasi bentuk persegi dan segi tiga dengan benar.

**B. KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca doa (orientasi)</li> <li>2. Mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan diharapkan dikaitkan dengan pengalaman peserta didik (Apersepsi)</li> <li>3. Guru memberikan gambaran tentang kegiatan yang akan dilakukan hari ini dan manfaat yang akan diperoleh setelah mempelajari pelajaran tersebut. (motivasi)</li> </ol>	3 menit
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru meminta siswa untuk membaca teks “hasil teknologi pangan”</li> <li>2. Guru menjelaskan manfaat teknologi pangan</li> <li>3. Guru menjelaskan makanan yang di hasilkan oleh teknologi pangan</li> <li>4. Guru menunjukkan gambar makanan hasil dari teknologi pangan.</li> <li>5. Siswa mendengarkan penjelasan dari guru</li> <li>6. Siwa di minta mengamati teks hasil teknologi pangan</li> <li>7. Siswa di minta mengamati gambar hasil teknologi pangan</li> <li>8. Siswa mengamati bentuk tempe yang telah disiapkan guru</li> <li>9. Siswa mengidentifikasi bentuk tempe yang sudah di potong menjadi persegi dan segi tiga</li> <li>10. guru membagikan lembaran tugas kepada siswa</li> <li>11. Siswa mengerjakan latihan mengelompokan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan.</li> <li>12. Guru memeriksa kephahaman siswa dengan melakukan tanya jawab dengan siswa.</li> <li>13. Siswa dan guru bersama sama mengecek jawaban</li> </ol>	5 menit
<b>Kegiatan Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bertanya kepada siswa mengenai hal yang menarik pada kegiatan hari ini</li> <li>2. Siswa dengan sopan mengemukakan pendapatnya tentang hal menarik pada kegiatan hari ini</li> <li>3. Guru menyimpulkan kegiatan hari ini</li> <li>4. Guru menutup pelajaran dengan membaca doa</li> </ol>	2 menit

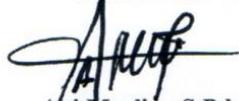
**C. PENILAIAN (ASESMEN)**

1. Penilaian sikap : observasi pada saat pembelajaran
2. Penilaian keterampilan : penugasan
3. Penilaian pengetahuan : praktek dan portofolio

Mengetahui  
 Kepala sekolah  
  
**Aisyal S.Pd.,M.M**  
 NIP. 16305061984102004



Bekasi, 05 Januari 2022  
 Guru Kelas 3

  
**Ani Marlina S.Pd.**  
 NIP.-

## LAMPIRAN 1 : MATERI DAN MEDIA PEMBELAJARAN

### 1. 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 di simpan dalam kaleng atau dalam plastik kedap udara. Kedap udara maksudnya adalah tidak dapat dimasuki oleh udara. Proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet.

#### Contoh olahan kacang kedelai



#### Contoh olahan mangga dan stroberi



#### Contoh olahan daging



### 2. Mengenal Bentuk Persegi dan Segitiga

- 1) Persegi adalah bangun yang memiliki 4 sisi dan 4 sudut yang sama



- 2) Segitiga adalah bangun yang memiliki 3 sisi dan 3 sudut



**LAMPIRAN 2 : INSTRUMEN PENILAIAN**

1. Penilaian Sikap : Lembar Penilaian Sikap siswa selama kegiatan menggunakan lembar observasi.

KRITERIA	SKOR	INDIKATOR
Sangat Baik (SB)	4	Selalu santun dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
Baik (B)	3	Sering santun dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
Cukup (C)	2	Kadang-kadang santun dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
Kurang (K)	1	Tidak pernah santun dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman

2. Penilaian Pengetahuan : Non Tes

Rubrik menuliskan jenis makanan hasil panen dan teknologi pangan dengan benar

Kriteria	Baik Sekali (86-100)	Baik (71-85)	Cukup (61-70)	Perlu Pendampingan (60)
Kemampuan menuliskan nama makanan hasil panen dan teknologi pangan dengan benar	Siswa menuliskan 5 nama makanan hasil panen teknologi pangan dengan benar	Siswa menuliskan 4 nama makanan hasil panen teknologi pangan dengan benar	Siswa menuliskan 3 nama makanan hasil panen teknologi pangan dengan benar	Siswa menuliskan 2 nama makanan hasil panen teknologi pangan dengan benar

3. Penilaian Keterampilan : Unjuk Kerja

Rubrik mengelompokkan gambar benda sesuai dengan bentuknya

Kriteria	Baik Sekali (86-100)	Baik (71-85)	Cukup (61-70)	Perlu Pendampingan (60)
Kemampuan mengelompokkan gambar benda sesuai dengan bentuknya	Siswa mampu mengelompokkan 6 gambar benda sesuai dengan bentuknya	Siswa mampu mengelompokkan 5 gambar benda sesuai dengan bentuknya	Siswa mampu mengelompokkan 4 gambar benda sesuai dengan bentuknya	Siswa mampu mengelompokkan 3 gambar benda sesuai dengan bentuknya

**LAMPIRAN 3 : LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)**

Petunjuk :

1. Berdoa sebelum mengerjakan!
2. Amati dan diskusikanlah jawabannya!
3. Tanyakan pada Guru jika belum mengerti!

Nama : .....

Kelas : .....

A. Kelompokkan gambar di bawah ini sesuai dengan bentuknya !



Gambar yang berbentuk segitiga :	Gambar yang berbentuk persegi :
1.	1.
2.	2.
3.	3.

B. Kelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan. Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

No.	Hasil Panen	No.	Hasil Teknologi Pangan
1.		1.	
2.		2.	
3.		3.	
4.		4.	
5.		5.	

**LAMPIRAN 4 : LEMBAR JAWABAN LKPD**

A. Kelompokkan gambar di bawah ini sesuai dengan bentuknya !



Gambar yang berbentuk segitiga :	Gambar yang berbentuk persegi :
1. penggaris	1. keramik
2. pajangan dinding	2. meja
3. kue	3. jendela

B. Kelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan. Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

No.	Hasil Panen	No.	Hasil Teknologi Pangan
1.	Kacang Kedelai	1.	Tahu
2.	Mangga	2.	Manisan
3.	Stroberi	3.	Selai
4.	Daging	4.	Sosis
5.	Daging	5.	Kornet