

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : Sekolah Dasar Negeri Tempuran
 Kelas/ Semester : III / 2
 Topik : Perkembangan Teknologi
 Sub Topik : Perkembangan Teknologi
 Produksi Pangan
 Pembelajaran ke : 1 (satu)
 Alokasi Waktu : 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran

Melalui discovery learning siswa dapat

1. Mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan runtut dan percaya diri.
3. Siswa dapat menemukan kata dan membuat kalimat yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat.

Kegiatan Pembelajaran

KEGIATAN	DESKRIPSI	ALOKASI WAKTU
Kegiatan Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menyapa siswa dengan salam, menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa ➤ Kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang siswa. Sesuai dengan jadwal yang sudah ditentukan. (Menghargai kedisiplinan siswa). ➤ Guru mengingatkan siswa tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pelajaran yang akan disampaikan. ➤ Guru memotivasi belajar siswa ➤ Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan pembelajaran 	2 Menit
Kegiatan Inti	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa membaca teks tentang "Pengolahan Susu Sapi" dan mengidentifikasi berbagai kosakata yang berkaitan dengan teknologi pangan. <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center; color: #0070c0;">Bacalah teks berikut!</p> <div style="text-align: center;">  <p style="color: #0070c0;">Pengolahan Susu Sapi</p> <p>Susu merupakan hasil utama dari sapi perah. Susu sapi segar memiliki <u>daya tahan</u> sekitar 5 jam saja. Susu perlu diolah dengan baik supaya gizi dalam susu dapat dinikmati kapan saja.</p> <p>Pengolahan susu sapi dapat dilakukan dengan teknologi pangan. <u>Teknologi</u> pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Teknologi pangan juga menjaga agar makanan tetap awet.</p> <p>Susu sapi dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan baru. Contohnya adalah yoghurt, keju, permen, mentega, hingga es krim. Hasil olahan susu sapi biasanya sangat disukai oleh anak-anak.</p> <p>Dalam proses pengolahan susu, yang paling penting setelah hasilnya adalah cara mengemasnya. <u>Pengemasan</u> produk dapat menentukan daya tahan makanan tersebut. Daya tahan susu yang dikemas dengan plastik biasa akan berbeda dari susu yang dikemas dengan kardus <u>kedap udara</u>.</p> <div style="text-align: right;">  </div> </div> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 10px;">40 Buku Siswa SD/MI Kelas III</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dengan bimbingan Guru dibagi menjadi 5 kelompok, tiap kelompok beranggotakan 4 anak ➤ Siswa berdiskusi dalam kelompok beranggotakan 4 orang untuk bertukar informasi mengenai manfaat dari teknologi pangan dan menyimpulkannya bersama-sama. (Collaborative) 	6 Menit

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dengan bimbingan guru ,dari perwakilan tiap kelompok ,siswa mempresentasikan hasil diskusi secara bergantian 	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Siswa mampu mengemukakan hasil belajar hari ini ➤ Guru memberikan penguatan dan kesimpulan ➤ Salam dan do'a penutup di pimpin oleh salah satu siswa. 	2 Menit

C. Penilaian Pembelajaran :

1. Sikap : Observasi
2. Pengetahuan : Tes Tulis
3. Keterampilan : Memberikan tugas tertulis untuk dikerjakan di rumah

Mojokerto, 01 Maret 2022 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Guru kelas III

Siti Mardiyah, S.Pd.SD