

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDN Tamansari 08 Pagi
Kelas : III (Tiga)
Semester : II (Dua)
Tema : 7 . Perkembangan Tekhnologi
Subtema : 2. Perkembangan Tekhnologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 3
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. KOMPETENSI DASAR (KD) & INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI (IPK)

Bahasa Indonesia

Kompetensi Dasar (KD)	Indikator Kompetensi	Pencapaian
3.6Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat	3.6.1 Mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar. 3.6.2 Menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.	

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui kegiatan membaca teks bacaan "Hasil Tekhnologi Pangan", siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
2. Melalui kegiatan berdiskusi, siswa dapat menemukan produk-produk dari teknologi pangan dan dapat mengelompokkan hasil panen dan hasil tekhnologi pangan dengan tepat.
3. Melalui kegiatan presentasi , siswa dapat menyampaikan hasil diskusi tentang hasil panen dan hasil tekhnologi pangan secara Lisan.

C. MATERI POKOK

1. Mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
2. Menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.

D. METODE PEMBELAJARAN (Satu Pembelajaran)

1. Pendekatan : Saintifik
2. Strategi : Cooperative Learning
3. Metode : Ceramah, tanya jawab, diskusi dan Penugasan Diskusi
4. Model : Discovery learning

E. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran (Religius) ❖ Mengkondisikan suasana belajar yang menyenangkan (mengecek kehadiran peserta didik) ❖ Guru memberi salam kepada siswa saat akan memulai pelajaran. ❖ Menyiapkan fisik dan psikis peserta didik dalam mengawali kegiatan pembelajaran. ❖ Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya. ❖ Guru menyapa siswa dan mengondisikan kelas agar siap untuk belajar. ❖ Guru menyapa siswa dan mengondisikan kelas agar siap untuk belajar. ❖ Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk memimpin do'a sebelum belajar. ❖ Guru meninformasikan tujuan pembelajaran. 	2 menit
Kegiatan Inti	<p>Ayo Membaca</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Siswa diperkenalkan dengan kata teknologi pangan. ❖ Guru menjelaskan pengertian teknologi pangan dengan penjelasan sederhana yang mudah dipahami oleh siswa dengan menggunakan media gambar. ❖ Guru memberi kesempatan kepada semua siswa yang ingin membaca teks dengan suara nyaring. (Penguatan Literasi) <p style="text-align: center; color: blue; font-size: small;">Bacalah teks berikut!</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="text-align: center; color: blue; font-weight: bold;">Hasil Teknologi Pangan</p> <p style="color: red; font-size: small;">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.</p> <p style="color: red; font-size: small;">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.</p> <p style="color: red; font-size: small;">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 dimasuki oleh udara. Proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru memandu siswa membaca dan mengamati isi teks bacaan yang berkaitan dengan jenis-jenis makanan. ❖ Guru memberikan penjelasan mengenai jenis-jenis makanan, baik dari hasil panen dan hasil produksi teknologi pangan. ❖ Siswa berdiskusi dengan teman satu kelompoknya untuk mengidentifikasi produk-produk teknologi pangan dan mengelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan. 	6 Menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Setiap kelompok menampilkan jawaban hasil diskusinya ke depan kelas, di wakili oleh satu anggota kelompoknya. ❖ Setelah selesai setiap kelompok maju menyampaikan hasil diskusinya, guru memandu siswa untuk berdiskusi dengan siswa tentang contoh-contoh hasil panen lain yang dapat di olah dengan memanfaatkan teknologi yang ada, sehingga dapat menghasilkan pangan yang berkualitas dan tahan lama. 	
Penutup	<p>Kegiatan Penutup</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Guru melakukan refleksi sebelum menutup kegiatan dengan pertanyaan-pertanyaan berikut. <ul style="list-style-type: none"> - Bagaimana perasaan kalian mengikuti kegiatan hari ini? - Apa saja yang sudah dipelajari pada hari ini? - Apa kegiatan yang paling disukai? - Informasi apa yang ingin diketahui lebih lanjut? ❖ Guru memberi salam penutup <i>Sikap disiplin dan mengamalkan ajaran agama yang dibuat (Karakter)</i> ❖ Siswa berdoa bersama-sama (religius) ❖ Guru mengingatkan siswa, setelah pulang ke rumah, siswa memberi salam saat masuk ke dalam rumahnya dan bercerita kepada orang tua tentang kegiatan yang dilakukan di kelas pada hari itu. 	2 menit

F. PENILAIAN

1. Penilaian Pengetahuan

Tes tertulis : mengidentifikasi produk dari teknologi pangan serta mengelompokkannya.

2. Instrumen Penilaian

(Buku siswa Tema 7 halaman 23)

B. MEDIA/ALAT, BAHAN, & SUMBER BELAJAR

1. Media/alat: (Satu Pembelajaran)

- Kacang kedelai, susu kedelai, singkong, kripik singkong, susu sapi, gambar makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan
- Gambar proses terjadinya pengolahan hasil panen menjadi makanan hasil teknologi pangan.

2. Sumber Belajar

- Buku Guru Kelas III, Tema 7 Kurikulum 2013 (Revisi 2018)
- Buku Siswa Kelas III Tema 7 Kurikulum 2013 (Revisi 2018)