

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SDN Utan Kayu Utara 07  
Kelas/semester : III/1  
Tema : Perkembangan Teknologi  
Subtema : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran ke : 5  
Alokasi waktu : 10 menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca dan mengamati isi teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Melalui diskusi, siswa dapat menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan runtut dan percaya diri.
3. Setelah mengidentifikasi teks bacaan, siswa dapat menemukan kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat.
4. Setelah menemukan arti dari kata yang berkaitan dengan teknologi pangan menggunakan kamus, siswa dapat menggunakan kata-kata tersebut dalam sebuah kalimat.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membuka pembelajaran dengan salam kemudian dilanjutkan dengan membaca doa (<b>Religius</b>)</li><li>2. Menyanyikan Lagu Kebangsaan Indonesia “Indonesia Raya” (<b>Nasionalisme</b>)</li><li>3. Guru mengecek kehadiran siswa</li><li>4. Guru mengkondisikan kesiapan belajar siswa serta melakukan tepuk “Konsentrasi” dan Tepuk “Fokus” untuk membangkitkan semangat belajar siswa (<b>Motivasi</b>)</li><li>5. Guru melakukan apersepsi dengan mengaitkan materi sebelumnya serta melakukan tanya jawab dengan siswa. Contoh : “Anak-anak, perhatikan apa yang ibu bawa ini (sambil menunjukkan susu kotak yang dibawa). Dari olahan apakah minuman tersebut?”</li><li>6. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran tentang perkembangan produksi pangan yaitu hasil pengolahan susu sapi.</li></ol>	<b>2 menit</b>
<b>Kegiatan Inti</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru menunjukkan gambar makanan hasil pengolahan susu sapi (yogurt, keju, permen, susu, mentega, es krim)</li><li>2. Siswa membaca teks tentang “Pengolahan Susu Sapi” (<b>Literasi</b>)</li><li>3. Guru membagi aktivitas kelas menjadi 5 kelompok (<b>Collaboration</b>)</li><li>4. Guru meminta siswa berdiskusi untuk bertukar informasi mengenai manfaat teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi</li></ol>	<b>6 menit</b>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Siswa menyampaikan hasil diskusi kelompok secara bergantian di depan kelas (<i>Communication</i>)</li> <li>6. Siswa dan guru merangkum hasil diskusi kelompok tentang manfaat teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi</li> <li>7. Siswa menuliskan kata-kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dan mencarinya di dalam kamus saku</li> <li>8. Siswa menuliskan arti kata terkait teknologi pangan dan membuatnya dalam satu kalimat (<i>Creativity</i>)</li> <li>9. Siswa membacakan kalimat yang telah dibuat</li> </ol>	
<b>Kegiatan Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa bersama guru menyimpulkan kegiatan dan materi yang telah dipelajari bersama</li> <li>2. Siswa bersama guru merefleksi berbagai hal yang muncul selama proses pembelajaran</li> <li>3. Guru memberikan tindak lanjut dengan meminta siswa untuk mempelajari materi berikutnya yaitu tentang cara membuat tempe.</li> <li>4. Guru menutup pembelajaran dengan membaca doa dan dilanjutkan dengan salam.</li> </ol>	<b>2 menit</b>

### C. PENILAIAN

#### 1. Penilaian Sikap : observasi selama kegiatan pembelajaran

No	Nama Siswa	Perilaku yang diamati		
		Disiplin	Kerjasama	Percaya diri

#### 2. Penilaian Pengetahuan

Muatan	Kompetensi Dasar	Indikator	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Bahasa Indonesia	3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat	Mengidentifikasi informasi tentang perkembangan teknologi produksi pangan	Tes Tertulis	Pilihan Ganda

**3. Penilaian Keterampilan  
Membaca Teks “Pengolahan Susu Sapi”**

No	Kriteria	Sangat Baik (86-100)	Baik (71-85)	Cukup (61-70)	Perlu Bimbingan ( $\leq 60$ )
1	Volume suara dan intonasi	Suara terdengar jelas di semua kelas dengan intonasi yang selalu tepat	Suara terdengar jelas di sebagian besar kelas, sebagian kecil intonasi kurang tepat	Suara terdengar jelas hanya di sebagian kecil kelas dan sebagian besar intonasi kurang tepat	Suara tidak terdengar jelas
2	Kelancaran	Lancar, jeda tepat dan memenuhi kaidah tanda baca dan tuntas	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi tiga kriteria	Tidak memenuhi kriteria
3	Lafal	Melafalkan semua kata dengan tepat	Melafalkan sebagian besar kata dengan tepat	Melafalkan sebagian kecil kata dengan tepat	Melafalkan semua kata dengan tidak tepat

**Berdiskusi**

No	Kriteria	Sangat Baik (86-100)	Baik (71-85)	Cukup (61-70)	Perlu Bimbingan ( $\leq 60$ )
1	Bertanya	Dapat bertanya dengan santun sesuai topik	Dapat bertanya dengan santun tetapi tidak sesuai topik	Bertanya dengan tidak santun tetapi sesuai topik	Tidak dapat bertanya
2	Menjawab pertanyaan	Dapat menjawab pertanyaan dengan santun dan sesuai topik	Dapat menjawab pertanyaan dengan santun tetapi tidak sesuai topik	Menjawab pertanyaan dengan tidak santun tetapi sesuai topik	Tidak dapat menjawab pertanyaan
3	Menghargai pendapat orang lain	Mendengarkan saat orang lain sedang berbicara, melihat orang yang sedang berbicara, menerima masukan orang lain dan tidak menjeda saat orang lain berbicara.	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Hanya memenuhi satu kriteria

**Refleksi Guru :**

.....

.....

**Mengetahui,  
Kepala Sekolah**

**Jakarta, 4 Januari 2022  
Guru Kelas III**

**Drs. Muh. Hasim, M.Pd.  
NIP 196407051986031017**

**Reny Kristyowati, M.Pd.  
NIP 198804162014032006**

LAMPIRAN MATERI  
Teks “Pengolahan Susu Sapi”

## Pengolahan Susu Sapi

Susu merupakan hasil utama dari sapi perah. Susu sapi segar memiliki daya tahan sekitar 5 jam saja. Susu perlu diolah dengan baik supaya gizi dalam susu dapat dinikmati kapan saja.

Pengolahan susu sapi dapat dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Teknologi pangan juga menjaga agar makanan tetap awet.

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.

Dalam proses pengolahan susu, yang paling penting setelah hasilnya adalah cara mengemasnya. Pengemasan produk dapat menentukan daya tahan makanan tersebut. Daya tahan susu yang dikemas dengan plastik biasa akan berbeda dari susu yang dikemas dengan kardus kedap udara.



## LAMPIRAN LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

Nama Anggota Kelompok :

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

**Ayo Berdiskusi**



Buatlah kelompok yang terdiri atas 4-5 orang! Perhatikan kembali teks yang berjudul “Pengolahan Susu Sapi”. Diskusikan dengan teman sekelompokmu tentang manfaat dari teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi. Tuliskan pendapat setiap kelompok pada kolom di bawah ini!

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

## LAMPIRAN SOAL EVALUASI

1. Perkembangan teknologi produksi pangan membuat cara mengolah makanan semakin....
  - A. Sulit
  - B. Lama
  - C. Mudah
  - D. Tidak Enak

**Kunci Jawaban : C**

2. Yogurt dan keju adalah salah satu teknologi produksi pangan yang berasal dari pengolahan....
  - A. Kedelai
  - B. Beras
  - C. Susu sapi
  - D. Ikan

**Kunci Jawaban : C**

3. Salah satu manfaat teknologi pangan dalam pengolahan susu sapi adalah....
  - A. Membuat makanan menjadi lebih lama
  - B. Kemasan makanan tidak menarik
  - C. Makanan menjadi cepat busuk
  - D. Makanan menjadi tidak enak

**Kunci Jawaban : A**

4. Berikut ini adalah makanan yang berasal dari pengolahan susu yaitu...
  - A. Tempe dan tahu
  - B. Es krim dan mentega
  - C. Kecap dan susu
  - D. Bandeng presto

**Kunci Jawaban : B**

5. Teknologi pangan mampu membuat makanan menjadi tidak mudah busuk sehingga makanan menjadi.....
  - A. Semakin mahal
  - B. Tahan lama
  - C. Tahan air
  - D. Semakin langka

**Kunci Jawaban : B**