

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SDN Mendawai-2 Sukamara
 Kelas/ Semester : III / Genap (VI)
 Tema : 7.Perkembangan Teknologi
 Sub.Tema : 1.Perkembangan Teknologi Pangan
 Pembelajaran : 2
 Alokasi Waktu : 10 Menit

A. Tujuan Pembelajaran

Dengan Menyimak Penjelasan guru serta melalui diskusi kelompok ,diharapkan:

- 1.Siswa dapat menemukan pokok pikiran dari teks bacaan dengan tepat.
- 2.Siswa dapat Menemukan informasi dari teks bacaan dengan tepat.

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> - Guru menyapa siswa ,menanyakan kabar dan mengabsen serta mengkondisikan kelas - Salah satu siswa diminta untuk memimpin doa - Memotivasi siswa menyanyikan “lagu Senam Gemari “ <p>Gemari. Gemari .gemar makan ikan 3x Ayo kawan budaya makan ikan Siapa suka makan ikan Siapa Suka gemar makan ikan Sudah pasti kita jadi anak pintar Siapa Suka makan ikan Siapa Gemar makan ikan Bdan kita menjadi sehat dan kuat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guru bertanya untuk menggali pengalaman siswa dan mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan diajarkan (Apersepsi) 1. Siapa yang Suka makan Ikan Bandeng ? - Menjelaskan tujuan pembelajaran yang dilaksanakan 	3 menit
Kegiatan Inti	<ul style="list-style-type: none"> - Guru menjelaskan tentang Pikiran Pokok dan Informasi - Guru membagikan Teks bacaan “Bandeng Presto “ ke setiap kelompok - Guru menyuruh membaca teks “Bandeng Presto “ didalam hati kepada tiap kelompok . - Guru bertanya : 1. Ada berapa paragraf teks “ Bandeng Presto” ? 2. Sebutkan pikiran pokok tiap paragraf I ? 3. Apa informasi paragraf I ? - Guru membimbing jawaban siswa - Guru membagikan lembar LKPD I ke setiap kelompok untuk dikerjakan 	5 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Guru Melakukan Penilaian LKPD I - Dengan membimbing jawaban siswa membuat kesimpulan - Guru melakukan Refleksi terhadap pembelajaran yang sudah dilakukan - Guru membagikan LKPD II untuk PR - Guru memberikan Motivasi untuk belajar lebih giat lagi - Guru menutup pembelajaran (Salam) 	2 menit

C. Penilaian Pembelajaran

1. Nilai Sikap : Disiplin, Kerjasama , Tanggungjawab .
2. Nilai Pengetahuan : Tes tertulis /lisan (menemukan pikiran pokok dan Informasi tiap paragraf)
3. Nilai Keterampilan : Tulis,Bahasa,Isi.

Mengetahui,
 Kepsek SDN Mendawai -2

Sukamara, 06 Januari 2022
 Guru Kelas,

Hj.Mami Andayani ,S.Pd.SD
 NIP.19650114 1989022 001

Hekron Santoso ,S.Pd.SD
 NIP 19790612 200312 1 006

Bacalah Teks tentang “ Bandeng Presto “berikut.

Bandeng Presto

Bandeng Presto adalah ikan bandeng yang dimasak dengan menggunakan panci Presto .Panci Presto menghasilkan uap air bertekanan tinggi .Hal itu yang membuat daging ikan menjadi lunak .Tidak hanya daging ,duri ikan pun akan lunak.

Bandeng Presto dibumbui dengan bawang putih,kunyit,dan garam.Ikan yang sudah diberi bumbu kemudian dibungkus daun pisang.Setelah itu,ikan dimasukan kedalam panci presto yang dapat dikunci rapat.Lalu,ikan akan matang secara merata.

Setelah matang ,bandeng presto dapat dikemas .Cara mengemas bandeng presto akan menentukan daya tahan ikan.Jika dibungkus plastik biasa ,ikan akan bertahan selama 5 hari.Namun Jika dibungkus dengan menggunakan plastic tahan udara,ikan akan bertahan hingga 5 bulan.

LKPD : 1

Ketua kelompok :

Anggota : 1.
2.....dkk

Soal :

1 . Tuliskan Pikiran Pokok pada teks bacaan “ Bandeng Presto” !

Paragraf 1 :

.....
.....

Paragraf 2 :

.....
.....

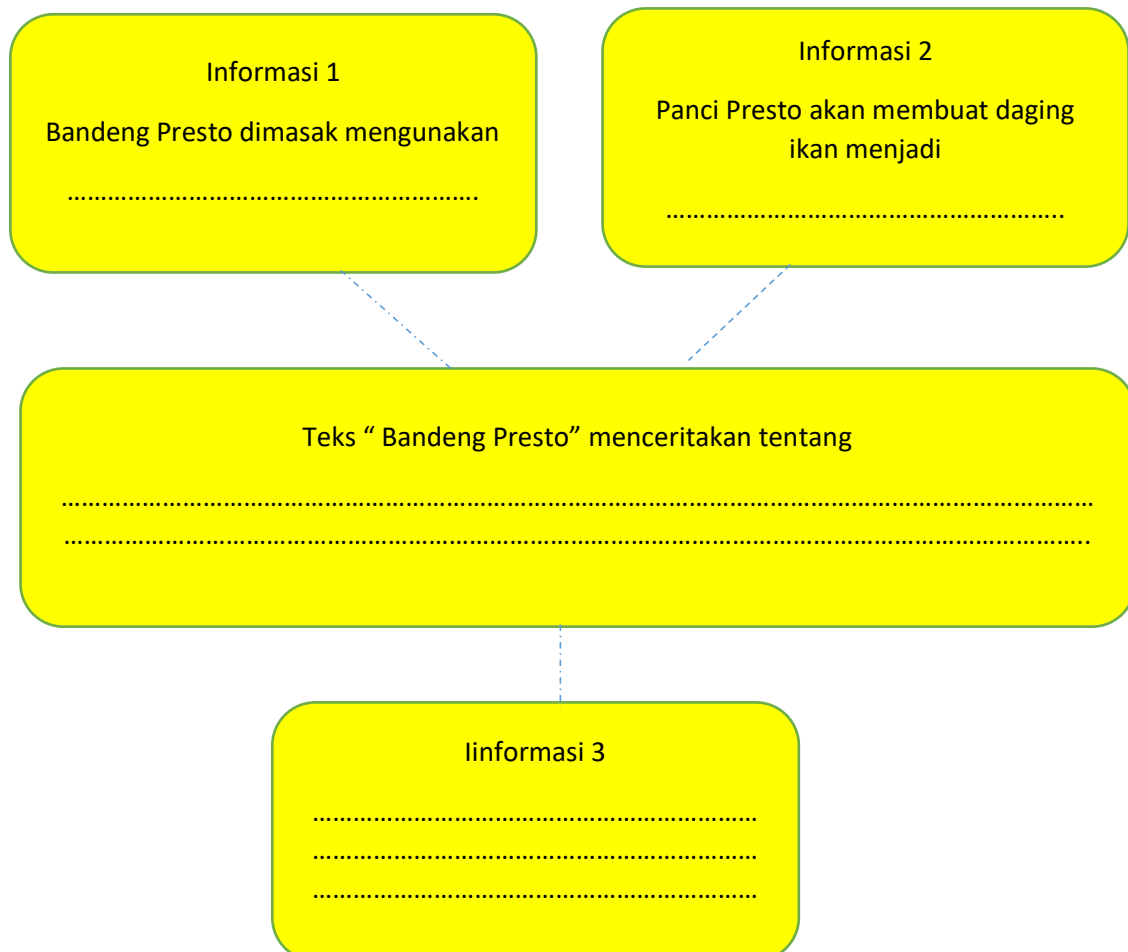
Paragraf 3 :

.....
.....

LKPD : II (Dijawab mandiri)

Nama :

Lengkapilah informasi yang diperoleh dari teks bacaan “Bandeng Presto”!



KUNCI JAWABAN:

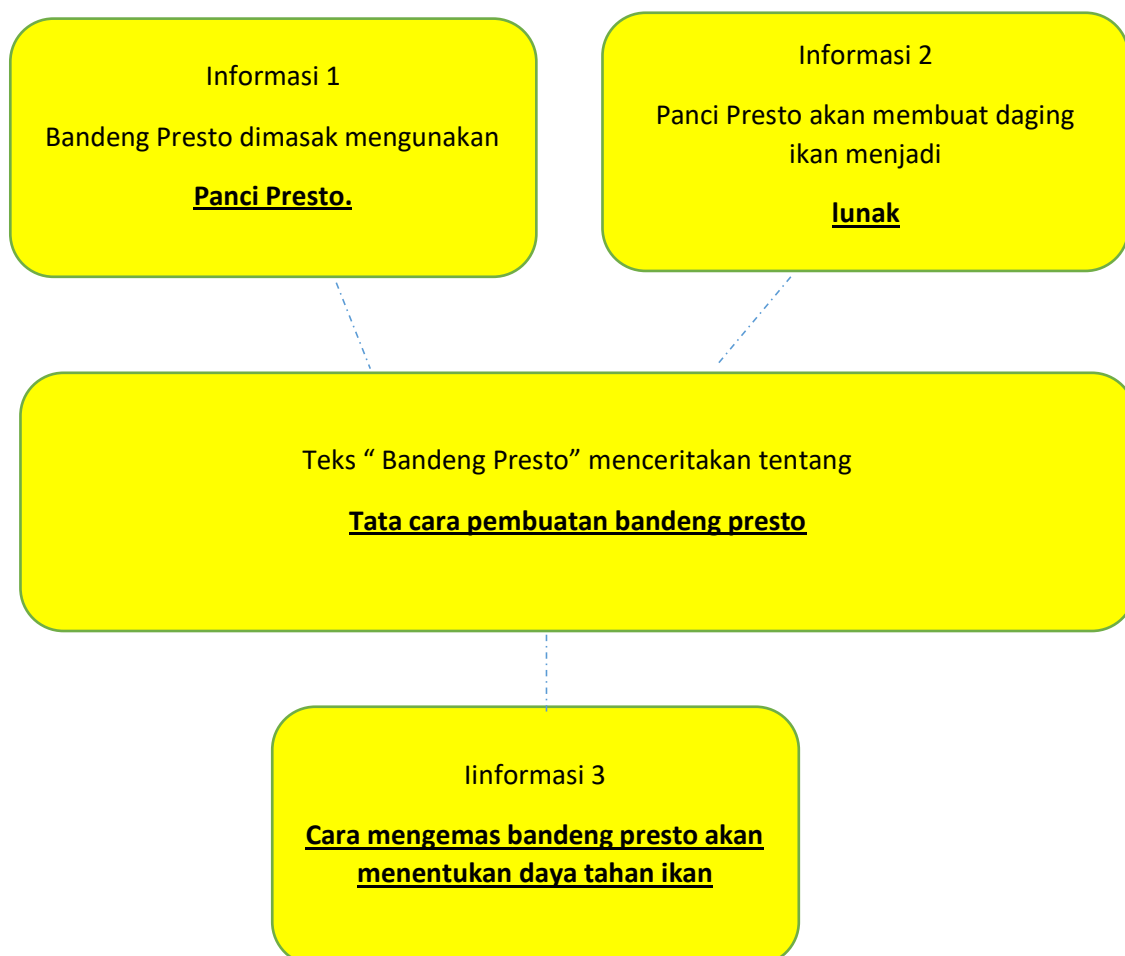
LKPD 1 :

Paragraf 1: Bandeng Presto adalah ikan bandeng yang dimasak dengan menggunakan panci presto

Paragraf 2: Bandeng Presto ini dibumbui dengan bawang putih, kunyit, dan garam.

Paragraf 3 : Setelah matang ,bandeng presto dapat dikemas .

LKPD2 :



Proses pembuatan” BANDENG PRESTO” teknologi Modern .

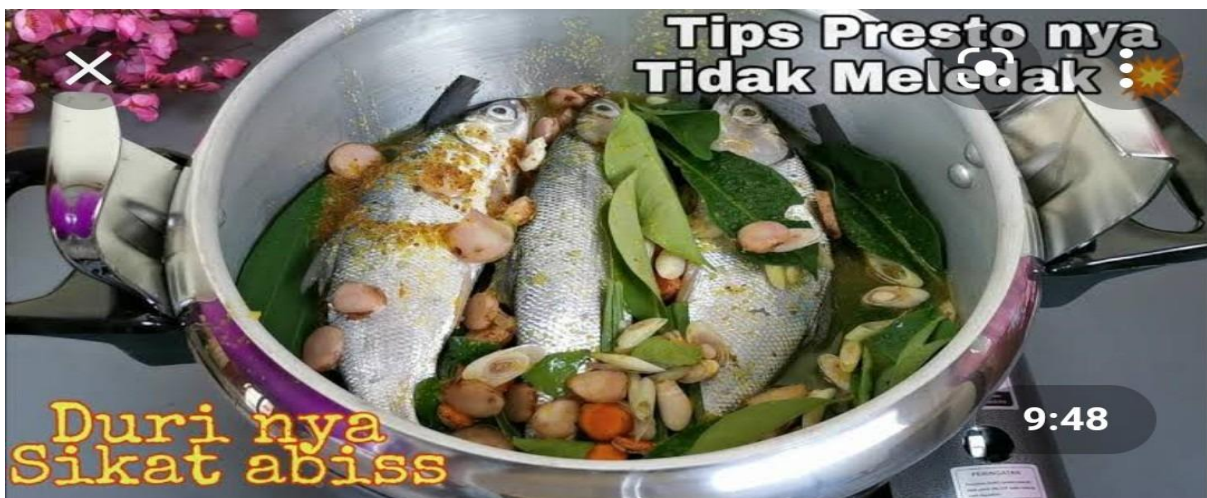
Gbr panci presto



Media gambar : 1



GAMBAR :2 waktu masak Cuma 1 jam saja



GAMBAR : 3



Masih tradisional

GBR.Panci Biasa



Gbr.ikan dibumbui



Gbr .ikan di

kukus/ ukep waktu 7 jam



