

Nama : Wiwik Andriani, S.Pd  
Email : wi2k0809@gmail.com

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : **SD NEGERI KEPANJEN 2**  
Kelas / Semester : III (Tiga) / 2 (Dua)  
Tema : 7. Perkembangan Teknologi  
Sub Tema : 7.1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran ke : 5 (Lima)  
Alokasi Waktu : 10 menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui kegiatan mengamati contoh bahan makanan yang berkaitan dengan teknologi produksi pangan, peserta didik dapat mengidentifikasi jenis dan manfaat teknologi pangan dalam kehidupan sehari-hari dengan tepat.
2. Melalui kegiatan tanya jawab bersama peserta didik tentang makanan yang disukai dan mengamati gambar “Perbedaan kegemaran kebiasaan makan buah”, Peserta didik dapat mengidentifikasi keberagaman individu dan sikap dalam keberagaman individu di lingkungan sekitar dengan benar.

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Kegiatan Awal</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam dan mengondisikan kelas agar siap untuk belajar</li><li>2. Guru mengecek kehadiran peserta didik</li><li>3. Peserta didik bersama guru berdo'a bersama sebelum memulai kegiatan pembelajaran</li><li>4. Guru mengingatkan siswa tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pelajaran yang akan disampaikan</li><li>5. Guru menginformasikan materi pembelajaran hari ini yaitu jenis dan manfaat teknologi pangan serta keragaman individu dalam kehidupan sehari-hari</li></ol>	2 menit

	<p>6. Guru bertanya jawab dengan peserta didik tentang menu sarapannya hari ini</p> <p>7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dipelajari hari ini</p>	
<p><b>Kegiatan Inti</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pada kegiatan mengamati : Secara mandiri peserta didik diminta untuk mengamati beberapa jenis makanan yang berkaitan dengan teknologi produksi pangan</li> <li>2. Guru menstimulus daya analisis peserta didik dengan mengajukan pertanyaan : Berasal dari bahan dasar apakah jenis makanan yang sedang kalian amati?</li> <li>3. Peserta didik bersama guru mendefinisikan tentang pengertian teknologi pangan</li> <li>4. Peserta didik dan guru bertanya jawab untuk dapat menyebutkan jenis dan manfaat teknologi produksi pangan dalam kehidupan sehari-hari</li> <li>5. Peserta didik dan guru bertanya jawab tentang makanan kegemaran siswa</li> <li>6. Peserta didik diminta mengamati gambar keberagaman dalam menikmati buah</li> <li>7. Peserta didik dipandu oleh guru untuk dapat mengidentifikasi perbedaan dari setiap individu dalam teknologi produksi pangan serta sikap dalam keberagaman individu di lingkungan sekitar</li> <li>8. Peserta didik dibantu guru membentuk kelompok kecil beranggotakan 4-5 orang dengan cara guru meminta peserta didik untuk menyebutkan angka 1 sampai dengan 4 hingga peserta didik terakhir. Anggota kelompok terdiri dari peserta didik dengan angka yang sama.</li> <li>9. Peserta didik berdiskusi menyelesaikan lembar kerja kelompok</li> <li>10. Secara bergantian setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi</li> <li>11. Guru bersama peserta didik membahas hasil presentasi</li> <li>12. Peserta didik diberikan lembar evaluasi diri untuk mengukur pemahaman terhadap materi yang sudah dipelajari</li> </ol>	<p>7 menit</p>

<b>Kegiatan Penutup</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan : “Apa yang dapat peserta didik pelajari dari kegiatan hari ini?”</li> <li>2. Guru mengajak peserta didik untuk melakukan refleksi : “Hal menarik apa yang dipelajari peserta didik pada hari ini?”(Dilakukan tanya jawab secara lisan) “Hal apa yang sekiranya perlu diperbaiki pada pertemuan berikutnya?” (Peserta didik diminta untuk menuliskan hal yang perlu diperbaiki pada pembelajaran selanjutnya pada kertas kecil, kemudian ditempel pada media yang di sediakan)</li> <li>3. Pembelajaran ditutup dengan do’a dan guru menyampaikan salam penutup</li> </ol>	1 menit
-------------------------	--	---------

### C. PENILAIAN

Sikap Spiritual (KI.1)	Sikap Sosial (KI.2)	Pengetahuan (KI.3)	Keterampilan (KI.4)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Berdo’a sebelum dan sesudah belajar</li> <li>2. Bersyukur</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disiplin</li> <li>2. Tanggung jawab</li> <li>3. Kerjasama</li> <li>4. Percaya Diri</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tes Tulis</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Keterampilan berfikir kritis</li> <li>2. Keterampilan Berdiskusi</li> <li>3. Keterampilan mempresentasikan hasil diskusi</li> </ol>

Jombang, 3 Januari 2022

Calon Guru Penggerak



**WIWIK ANDRIANI, S.Pd**  
**NIP. 198509082014072001**



## INSTRUMEN DAN RUBRIK PENILAIAN SIKAP SOSIAL

### PETUNJUK PENGISIAN

1. Penilaian sikap pada pembelajaran ini dilakukan dengan cara observasi tingkah laku yang dilakukan peserta didik kepada guru dan kepada peserta didik yang lain pada saat proses pembelajaran berlangsung
2. Penilaian sikap didasarkan pada aspek penilaian yang terdapat pada rubrik penilaian sikap yaitu :
3. Berilah tanda (√) pada kolom yang sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan
4. Rubrik Penilaian

Aspek yang dinilai	Kriteria	Skor	Indikator	Penilaian
Disiplin	Sangat Bagus	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hadir dalam kegiatan pembelajaran tepat waktu</li> <li>• Menyelesaikan tugas saat pembelajaran tepat waktu</li> <li>• Tertib dalam mengikuti pembelajaran</li> <li>• Mengikuti arahan guru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> </ul>
	Bagus	3		
	Cukup	2		
	Kurang	1		
Tanggung jawab	Sangat Bagus	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menerima tugas dari guru dengan sikap terbuka</li> <li>• Menyelesaikan tugas individu dengan baik</li> <li>• Menyelesaikan tugas kelompok dengan baik</li> <li>• Menerima resiko atas apa yang dilakukan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> </ul>
	Bagus	3		
	Cukup	2		
	Kurang	1		
Kerjasama	Sangat Bagus	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mampu dan mau bekerja sama dengan siapapun meski berbeda latar belakang dan karakteristik</li> <li>• Saling menghormati dan menghargai perbedaan antar individu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> </ul>
	Bagus	3		
	Cukup	2		
	Kurang	1		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tidak memaksakan pendapat kepada orang lain</li> <li>• Terbuka dalam menerima sesuatu yang baru</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> </ul>
Percaya Diri	Sangat Bagus	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berani bertanya, berpendapat, dan menjawab pertanyaan</li> <li>• Berpendapat atau melakukan kegiatan tanpa ragu-ragu</li> <li>• Mampu membuat keputusan dengan cepat</li> <li>• Berani tampil di depan kelas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skor 1 jika 1 atau tidak ada indikator yang konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 2 jika 2 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 3 jika 3 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> <li>• Skor 4 jika 4 indikator konsisten ditunjukkan peserta didik</li> </ul>
	Bagus	3		
	Cukup	2		
	Kurang	1		

No.	Nama Siswa	Aspek yang Dinilai																Jumlah	Nilai
		Disiplin				Tanggung Jawab				Kerja sama				Percaya Diri					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1.	Subjek 1																		
2.	Subjek 2																		
3.	Subjek 3																		
4.	Subjek 4																		
5.	Subjek 5																		
6.	Subjek 6																		
7.	Subjek 7																		

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah nilai}}{16} \times 100 =$$

## LEMBAR EVALUASI PESERTA DIDIK

Nama :

Kelas / Nomor Absen :

**Kerjakan soal di bawah ini dengan benar !**

Bacalah teks di bawah ini untuk menjawab soal nomor 1-3!

  
**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 men<sup>o</sup>laga agar makanan tetap awet.

Susu sapi dapat diolah men<sup>o</sup>jadi 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.



1. Mengapa susu perlu diolah dengan baik?
2. Sebutkan 3 jenis makanan baru yang dihasilkan dari pengolahan susu!
3. Jelaskan proses pengemasan hasil pengolahan susu yang benar!
4. Setiap orang memiliki kebiasaan serta makanan kesukaan yang berbeda-beda. Jika temanmu memiliki kesukaan yang berbeda denganmu apa yang akan kamu lakukan?
5. Mengapa kita harus menghargai keberagaman?

## KUNCI JAWABAN DAN RUBRIK PENILAIAN EVALUASI PESERTA DIDIK

### A. Kunci Jawaban

1. Susu perlu diolah dengan baik agar dapat dinikmati kapan saja dan susu menjadi lebih awet
2. Yogurt, keju, permen
3. Agar awet dan bertahan lama susu sebaiknya di kemas pada kardus kedap udara
4. Tetap menghormati dan menghargai serta tidak mengejek teman
5. Kita harus menghargai keragaman agar tercipta kehidupan yang tenang, tentram sehingga persatuan dan kesatuan bangsa akan tetap terjaga

Rubrik Penilaian :

Nomor Soal	Skor	Kriteria Penilaian
1	2	Siswa menjawab soal dengan benar
	1	Siswa menjawab tapi salah
	0	Siswa tidak menjawab
2	2	Siswa menjawab soal dengan benar
	1	Siswa menjawab tapi salah
	0	Siswa tidak menjawab
3	2	Siswa menjawab soal dengan benar
	1	Siswa menjawab tapi salah
	0	Siswa tidak menjawab
4	2	Siswa menjawab soal dengan benar
	1	Siswa menjawab tapi salah
	0	Siswa tidak menjawab
5	2	Siswa menjawab soal dengan benar
	1	Siswa menjawab tapi salah
	0	Siswa tidak menjawab

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah nilai}}{10} \times 100 =$$

## LEMBAR KERJA KELOMPOK

Nama Kelompok :

Anggota Kelompok :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Tuliskan 5 bahan makanan dan hasil teknologi pangan berdasarkan gambar di bawah ini!



No.	Nama Bahan	Hasil Teknologi Pangan
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

2. Sebutkan 3 manfaat teknologi produksi pangan!
3. Menurutmu, apakah dalam satu keluarga pasti menyukai jenis makanan yang sama? Jika berbeda mengapa perbedaan itu dapat terjadi? Bagaimana sebaiknya sikap kita terhadap perbedaan tersebut?

## KUNCI JAWABAN DAN RUBRIK PENILAIAN KERJA KELOMPOK

1.

No.	Nama Bahan	Hasil Teknologi Pangan
1.	Kedelai	Kecap
2.	Ikan	Sardiness
3.	Kedelai	Tempe
4.	Tepung / handum	Roti
5.	Jeruk	Jus jeruk

1. 3 Manfaat teknologi produksi pangan diantaranya :

1. Hasil panel dan hasil peternakan tidak cepat busuk
2. Dapat menghasilkan jenis makanan baru
3. Dapat sebagai sumber mata pencaharian

3. Dalam satu keluarga memiliki jenis makanan kesukaan yang berbeda. Hal ini disebabkan karena setiap anggota keluarga mempunyai selera yang berbeda dan terkadang ada beberapa makanan yang menjadi pantangan bagi seseorang yang menderita penyakit tertentu. Misalnya penyakit darah tinggi harus menghindari makanan yang berlemak. Sikap kita terhadap adanya perbedaan tersebut, sebaiknya tetap menghargai dan tidak saling mengejek sehingga tercipta kerukunan dan kedamaian dalam keluarga.

### Rubrik Penilaian Keterampilan

Aspek	Kriteria Penilaian			
	4	3	2	1
Keterampilan Berfikir Kritis	Peserta didik mampu menyelesaikan soal diskusi dengan benar, jawaban logis dan tepat waktu	Peserta didik mampu menyelesaikan soal diskusi namun ada beberapa jawaban yang salah, dan tepat waktu	Peserta didik mampu menyelesaikan soal diskusi namun ada beberapa jawaban yang salah, dan waktu	Peserta didik tidak mampu menyelesaikan soal diskusi

			penyelesaian tidak tepat waktu	
Keterampilan Berdiskusi	Peserta didik aktif menyampaikan pendapat dalam kegiatan diskusi, menghargai pendapat teman serta dapat bekerjasama dengan baik	Peserta didik kurang aktif menyampaikan pendapat dalam kegiatan diskusi, menghargai pendapat teman serta dapat bekerjasama dengan baik	Peserta didik pasif dalam kegiatan diskusi, menghargai pendapat teman serta dapat bekerjasama dengan baik	Peserta didik pasif dalam kegiatan diskusi, tidak mau menghargai pendapat teman serta tidak dapat bekerjasama dengan baik
Keterampilan dalam presentasi	Peserta didik dapat mempresentasikan hasil diskusi dengan lancar, suara yang keras dan percaya diri	Peserta didik dapat mempresentasikan hasil diskusi dengan lancar, suara keras, namun kurang percaya diri	Peserta didik dapat mempresentasikan hasil diskusi dengan lancar, suara kurang keras dan kurang percaya diri	Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kurang lancar, suara kurang keras dan kurang percaya diri

Kelompok	Nama Siswa	Keterampilan berfikir kritis				Keterampilan Berdiskusi				Keterampilan Dalam Presentasi				Jumlah Skor	Nilai
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Subjek 1														
	Subjek 2														
	Subjek 3														
	Subjek 4														
2	Subjek 1														
	Subjek 2														
	Subjek 3														
	Subjek 4														

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah nilai}}{12} \times 100 =$$

## RINGKASAN MATERI TEKNOLOGI PRODUKSI PANGAN

- Teknologi pangan adalah Penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan
- Alasan menggunakan teknologi pangan karena hasil pertanian dan peternakan yang melimpah tidak dapat bertahan lama padahal membutuhkan waktu untuk menghasilkan bahan pangan dari pertanian dan peternakan.
- Manfaat dari teknologi produksi pangan dalam kehidupan sehari-hari diantaranya :
  1. Makanan tidak cepat membusuk
  2. Makanan dapat bertahan lama
  3. Dapat menghasilkan makanan dengan jenis baru
  4. Dapat meningkatkan perekonomian masyarakat
- Contoh makanan baru hasil dari teknologi produksi pangan
  1. Kacang kedelai dapat diolah menjadi tahu, tempe, kecap
  2. Susu sapi dapat diolah menjadi permen, yogurt, keju
  3. Gandum dapat diolah menjadi roti
  4. Dll
- Setiap orang menyukai jenis makanan yang berbeda. Perbedaan tersebut termasuk keragaman individu.
- Sikap kita terhadap adanya keragaman individu, diantaranya :
  1. Saling menghargai orang lain walaupun memiliki kegemaran terhadap makanan yang berbeda
  2. Tidak saling mengejek makanan kesukaan orang lain
- Manfaat sikap saling menghargai dalam keberagaman
  1. Dengan memahami keberagaman atau macam-macam sifat dan ciri-ciri setiap individu, sifat tenggang rasa dalam diri kita akan semakin terasah. Tenggang rasa artinya kita dapat menghargai perasaan orang lain.

## **MEDIA MENGAJAR**



**Foto Kegiatan Makan Pagi Manfaat Teknologi Produksi Pangan**



**Foto Keberagaman Cara Menikmati Buah**



**Bahan Makanan Hasil Teknologi Produksi Pangan**