

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDIT Nur Hidayah Surakarta
Kelas/Semester : III/2
Tema : Perkembangan Teknologi
Subtema : Menenal perkembangan teknologi pangan, dan manfaatnya bagi kehidupan manusia
Pembelajaran ke- : 1
Alokasi Waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui mengamati gambar, peserta didik dapat memahami adanya penggunaan teknologi dalam produksi pangan dengan benar.
2. Melalui membaca teks, peserta didik (dalam kelompok) dapat memahami penggunaan teknologi dalam produksi pangan dengan benar.
3. Melalui diskusi kelompok, peserta didik dapat membuat *mind mapping* tentang penggunaan teknologi dalam produksi pangan serta manfaatnya bagi kehidupan manusia dengan benar.
4. Melalui perwakilan kelompok, peserta didik dapat mempresentasikan hasil *mind mapping* tentang penggunaan teknologi dalam produksi pangan serta manfaatnya bagi kehidupan manusia dengan benar.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">▪ Guru memberikan salam dan mengajak semua siswa berdo'a menurut agama dan keyakinan masing-masing. {Beriman Bertakwa Berakhlak Mulia}▪ Menyanyikan lagu "Nenek Moyangku" bersama-sama. {Berkebhinekaan}	3 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p style="text-align: center;">Nenek Moyangku</p> <p style="text-align: center;">Nenek moyangku orang pelaut Gemar mengarung luas samudra Menerjang ombak tiada takut Menempuh badai sudah biasa</p> <p style="text-align: center;">Angin bertiup layar terkembang Ombak berdebur di tepi pantai Pemuda b`rani bangkit sekarang Ke laut kita beramai-ramai</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Guru bertanya dan siswa menjawab, “<i>Anak-anak hebat, apa yang dibawa/diperoleh nelayan setelah melaut?</i>”, “<i>Bagaimana caranya agar ikan/ makanan itu awet?</i>” {Bernalar Kritis} ▪ Guru membagi siswa di kelas menjadi 4 kelompok dengan berhitung 1 , 2, 3, 4. Siswa berkelompok sesuai angka yang disebut {Gotong Royong} ▪ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dan tahapan kegiatan (mengamati, menanya, mengeksplorasi, merumuskan, mempresentasikan) 	
Inti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa mengamati gambar-gambar yang ditunjukkan oleh guru. Guru bertanya makna gambar tersebut, siswa berusaha menjawab. [Mengamati & Menanya] {Bernalar Kritis} COMMUNICATIF & CRITICAL THINKING ▪ Siswa secara berkelompok membaca dan memahami teks bacaan yang diberikan oleh guru. [Mengeksplo- 	6 Menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p><i>rasi</i>] {<i>Gotong Royong</i>} COLLABORATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa membuat <i>mind mapping</i> sesuai tugas kelompoknya masing-masing tentang penggunaan teknologi dalam produksi pangan serta manfaatnya bagi kehidupan manusia dengan benar. [<i>Meru-muskan</i>] {<i>Kreatif</i>} CREATIF ▪ Perwakilan siswa mempresentasikan hasil <i>mind mapping</i> tentang penggunaan teknologi dalam produksi pangan serta manfaatnya bagi kehidupan manusia dengan benar. [<i>Mempresentasikan</i>] {<i>Mandiri</i>} COMMUNICATIF 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siswa mengikuti penilaian {<i>Mandiri</i>} ▪ Guru bersama siswa membuat simpulan/ rangkuman hasil belajar {<i>Bernalar Kritis dan Gotong Royong</i>} ▪ Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk menyampaikan pendapatnya tentang pembelajaran yang telah diikuti. {<i>Mandiri</i>} ▪ Mengajak semua siswa berdo'a menurut agama dan keyakinan masing-masing (untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran) {<i>Beriman Bertakwa Berkahlak Mulia</i>} 	1 menit

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap:

Tabel Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Aspek yang Dinilai				Keterangan (Baik, Cukup, Kurang)
		Sungguh-sungguh	Bekerja Sama	Mandiri	Berani	

Kriteria Penilaian :

B (Baik)	Bersungguh-sungguh	Bekerja sama dengan baik	Mandiri	Pemberani
C (Cukup)	Kurang bersungguh-sungguh	Kurang mampu bekerja sama	Kurang Mandiri	Kurang Berani
K (Kurang)	Tidak bersungguh-sungguh	Tidak mampu bekerja sama	Tidak mandiri	Tidak Berani

2. Penilaian Pengetahuan:

Tes tertulis mengenai pemanfaatan teknologi dalam bidang pangan serta manfaatnya bagi kehidupan manusia.

PENILAIAN PENGETAHUAN

Nama : _____

Kelas/No : _____

Tulislah pemanfaatan teknologi dalam bidang tertentu serta manfaatnya bagi kehidupan manusia!

Pemanfaat Teknologi dalam Bidang _____

Contoh : _____

Caranya : _____

Manfaat : _____

Kriteria Penilaian:

Nilai	Kriteria
90-100	Mampu menyebutkan bidang dengan tepat dan sesuai dengan contohnya, menjelaskan beberapa cara/ langkahnya dengan benar, dan menyebutkan beberapa manfaatnya dengan tepat
80-89	Mampu menyebutkan bidang dengan tepat dan sesuai dengan contohnya, menjelaskan cara/ langkahnya dengan benar, dan menyebutkan 1 manfaat dengan tepat
70-79	Mampu menyebutkan bidang dengan tepat dan sesuai dengan contohnya, menjelaskan cara/ langkahnya dengan benar.
50-69	Mampu menyebutkan bidang dengan tepat dan sesuai dengan contohnya,

Surakarta, 17 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala Sekolah



Waskito, S.Pd.

Calon Guru Penggerak

The image shows a handwritten signature in black ink on a light gray background. The signature is stylized and appears to read "Rahmat Hariyadi".

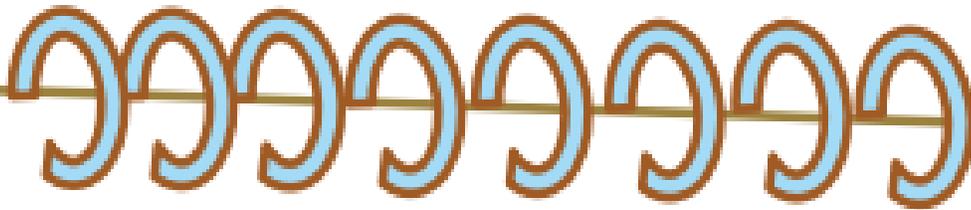
Rahmat Hariyadi, S.Pd.

Lampiran 1



Lampiran 2

Bacalah teks berikut!



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.

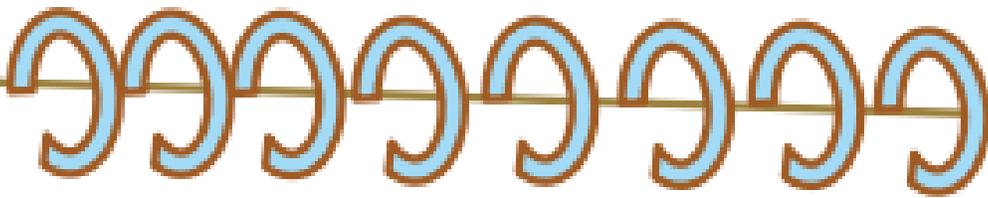
Susu sapi dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan baru. Contohnya adalah yoghurt, keju, permen, mentega, hingga es krim. Hasil olahan susu sapi biasanya sangat disukai oleh anak-anak.

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 3

Bacalah Teks Berikut.



Pengolahan Singkong

Di daerah Sumatra Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari lauk pauk hingga makanan ringan. Gulai singkong, kue talem singkong, dan kacimuih merupakan makanan yang biasa dibuat untuk konsumsi sehari-hari. Singkong goreng juga sering dibuat di rumah. Daya tahannya paling lama adalah dua hari.

Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengolah singkong. Teknologi pangan memberikan nilai lebih bagi bahan makanan hasil panen melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, singkong dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama.

Dengan adanya teknik pengawetan dan pengemasan bahan pangan, singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong diolah menjadi dakak-dakak, karak kaliang, rendang singkong, dan karupuak singkong pedas. Teknik pengemasan yang baik, mampu membuat makanan tersebut awet hingga 3 bulan atau lebih.

Lampiran 4

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 akan membuat daging ikan menjadi lunak. Tidak hanya dagingnya, duri ikan pun akan melunak.

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

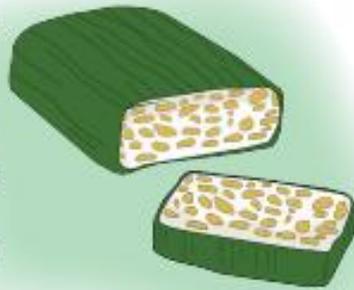
Setelah matang, bandeng presto dapat dikemas. Cara mengemas bandeng presto akan menentukan daya tahan ikan. Jika dibungkus plastik biasa, ikan akan bertahan selama 5 hari. Namun, jika dibungkus dengan menggunakan plastik tahan udara, ikan akan bertahan hingga 3 bulan. (Dari berbagai sumber)

Lampiran 5

Cara Membuat Tempe

Kedelai merupakan hasil perkebunan yang memiliki banyak manfaat. Tempe adalah salah satu hasil teknologi pangan dari kedelai. Cara membuatnya cukup mudah.

Kacang kedelai digunakan untuk membuat tempe. Selain itu, ditambahkan ragi tempe serta daun pisang. Pertama, kacang kedelai dicuci hingga bersih. Kemudian, direndam selama 12 sampai 18 jam



Kacang kedelai dicuci hingga kulitnya terlepas. Lalu, kacang kedelai dikukus atau direbus hingga empuk. Kacang kedelai yang sudah empuk diangkat dan ditiriskan. Ragi tempe dapat ditaburkan jika suhunya telah berubah menjadi hangat.

Kacang kedelai dapat dikonsumsi dalam bentuk yang baru yaitu tempe, melalui teknologi pangan. Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi pada tempe dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang telah rusak.



Kacang kedelai dapat dikonsumsi dalam bentuk yang baru yaitu tempe, melalui teknologi pangan. Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi pada tempe dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang telah rusak.