

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDN Sudapati
Kelas/ Semester : III (tiga)/ 2 (dua)
Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Subtema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Pembelajaran ke : 1 (satu)
Alokasi Waktu : 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui penjelasan guru, peserta didik dapat menjelaskan pengertian pangan dengan benar.
2. Melalui penjelasan guru, peserta didik dapat menjelaskan pengertian teknologi pangan dengan benar.
3. Melalui diskusi kelompok, peserta didik dapat menyebutkan 3 makanan hasil teknologi pangan dengan benar.
4. Melalui diskusi kelompok, peserta didik dapat menyebutkan 2 hasil teknologi pangan dari bahan kacang kedelai dengan benar.
5. Melalui diskusi kelompok, peserta didik dapat menjelaskan 2 manfaat teknologi pangan dengan benar.

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Uraian Kegiatan	Alokasi Waktu
Awal	<ol style="list-style-type: none">1. Kelas dibuka dengan salam, menanyakan kabar, serta yel-yel penyemangat.2. Peserta didik dan guru berdo'a sebelum memulai belajar.3. Peserta didik menyimak ulasan singkat dari guru mengenai sejarah Indonesia berkaitan dengan pangan. (Nasionalisme) <p>Apersepsi</p> <ol style="list-style-type: none">4. Peserta didik diingatkan kembali mengenai tugas di hari sebelumnya yaitu agar membawa bekal makan siang dengan lauk sesuai pilihan masing-masing.5. Peserta didik dan guru melakukan tanya-jawab mengenai bekal lauk yang dibawa oleh beberapa peserta didik (sampel), kemudian mencatatnya di papan tulis. (konstruktivisme) (bertanya)6. Peserta didik menyimak penjelasan guru mengenai tujuan pembelajaran pada pertemuan kali ini.7. Peserta didik diinstruksikan untuk membuat kelompok belajar yang masing-masing kelompok beranggotakan 2 orang. (masyarakat belajar)	3 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik menyimak penjelasan guru mengenai pangan dan teknologi pangan.2. Kelompok peserta didik masing-masing diberi LKPD 1 mengenai contoh makanan hasil teknologi pangan, untuk kemudian dikerjakan.3. Kelompok peserta didik melakukan presentasi atas hasil jawaban LKPD 1.4. Peserta didik dan guru bersama-sama menyimpulkan LKPD 1.5. Kelompok peserta didik masing-masing diberi LKPD 2 mengenai manfaat teknologi pangan, untuk kemudian dikerjakan. (inquiry)6. Kelompok peserta didik melakukan presentasi atas hasil jawaban LKPD 2.7. Peserta didik dan guru bersama-sama menyimpulkan LKPD 2.	5 menit
Akhir	<ol style="list-style-type: none">1. Peserta didik dan guru memberikan simpulan dan penguatan mengenai materi belajar.2. Peserta didik dengan bimbingan guru melakukan refleksi pembelajaran. (refleksi)3. Peserta didik dan guru berdo'a setelah selesai belajar.	2 menit

C. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Proses : menggunakan format penilaian sikap melalui pengamatan dari kegiatan awal hingga akhir.
2. Penilaian Hasil : menggunakan instrumen penilaian hasil belajar dengan tes tertulis.

Mengetahui,
Kepala SDN Sudapati,

Sumedang, Januari 2022
Guru Kelas III,

Ating, S.Pd., SD.
NIP 196306271984101003

Silva Siti Sukmayadi, S.Pd.
NIP199210292019032023

Lampiran 1

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK 1 Contoh Makanan Hasil Teknologi Pangan

Hari, tanggal :
Anggota Kelompok :

A. Berilah tanda centang (✓) pada lingkaran di bawah gambar makanan yang merupakan hasil teknologi pangan!



B. Jawablah pertanyaan berikut ini berdasarkan gambar pada bagian A!

1. Sebutkan makanan hasil teknologi pangan dengan bahan dasar daging!
2. Sebutkan makanan hasil teknologi pangan dengan bahan dasar kacang kedelai!
3. Sebutkan makanan hasil teknologi pangan dengan bahan dasar susu!
4. Sebutkan makanan hasil teknologi pangan dengan bahan dasar kelapa!

Lampiran 2

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK 2

Manfaat Teknologi Pangan

Hari, tanggal :
 Anggota Kelompok :

A. Perhatikan tabel perbandingan susu segar tanpa teknologi pangan dengan susu kemasan hasil teknologi pangan berikut ini!

Nama Pangan	Umur Simpan di Lemari Pendingin	Tingkat Kepraktisan Mengonsumsi	Kandungan Nutrisi	Tingkat Kehigienisan
Susu sapi murni (tanpa teknologi pangan)	±3 hari dengan kondisi tertutup rapat.	Tidak praktis karena harus pemerah susu langsung dari sapi terlebih dahulu.	<ul style="list-style-type: none"> • Lemak • Protein • Kalsium • Vitamin D • (dsb.) 	Jika tidak diproses secara benar dapat berisiko mengandung bakteri jahat.
Susu kotak/ kaleng (dengan teknologi pangan)	±6-9 bulan dengan kondisi tertutup rapat (belum dibuka).	Praktis, tinggal teguk dari kotak atau kalengnya.	<ul style="list-style-type: none"> • Lemak • Protein • Kalsium • Vitamin A, B, C, D, E • Lemak • Karbohidrat • (dsb.) 	Melalui proses sterilisasi yang menghilangkan bakteri jahat.

Catatan:

1. Kandungan nutrisi susu sapi murni di atas hanya gambaran secara umum. Kandungan nutrisi pada susu murni memungkinkan berbeda, tergantung pada proses pengambilan dan penyimpanan susu.
2. Kandungan nutrisi susu sapi hasil teknologi pangan di atas hanya gambaran secara umum. Kandungan nutrisi pada susu hasil teknologi pangan berbeda-beda, tergantung pada merk susu. Kandungan nutrisi ini bisa saja relatif sama dengan susu murni, atau relatif lebih banyak.

B. Jawablah pertanyaan berikut ini berdasarkan tabel pada bagian A!

1. Susu mana yang memiliki umur simpan lebih lama?
2. Susu mana yang proses meminumnya lebih praktis?
3. Susu mana yang memiliki kandungan nutrisi lebih banyak?
4. Susu mana yang lebih higienis?

C. Simpulan

Dari jawaban pertanyaan di atas, kami jadi tahu bahwa manfaat dari teknologi pangan di antaranya yaitu:

1.
2.
3.
4.

Lampiran 3

LEMBAR EVALUASI

Nama :

Hari, Tanggal :

A. Kerjakan soal berikut ini dengan benar!

1. Apa yang dimaksud dengan pangan? (*skor 1*)

.....

2. Jelaskan yang dimaksud dengan teknologi pangan! (*skor 2*)

.....

.....

3. Sebutkan 3 contoh makanan hasil teknologi pangan! (*skor 3*)

.....

4. Sebutkan 2 contoh makanan hasil teknologi pangan yang berbahan dasar kacang kedelai! (*skor 3*)

.....

5. Jelaskan 2 manfaat teknologi pangan! (*skor 4*)

.....

.....

Lampiran 4

KUNCI JAWABAN & PEDOMAN PENSKORAN EVALUASI

A. Kunci Jawaban Evaluasi

No. Soal	Kunci Jawaban	Skor
1	Makanan dan minuman.	1
2	Penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan/ makanan dan minuman.	2
3	Alternatif jawaban: tahu, tempe, keju, kornet, sosis, dsb.	3
4	Alternatif jawaban: tahu, tempe, susu kedelai, dsb.	3
5	Alternatif jawaban: a. Makanan awet dan tahan lama. b. Makanan relatif lebih mudah dinikmati (praktis). c. Makanan relatif lebih bebas dari penyakit (higienis). d. (sebagian) Makanan lebih banyak mengandung nutrisi.	4
Skor Total		13

B. Pedoman Penskoran Evaluasi

No. Soal	Uraian	Skor
1	Jawaban benar	1
	Jawaban salah/ tidak menjawab	0
2	Jawaban benar	2
	Jawaban kurang tepat	1
	Jawaban salah/ tidak menjawab	0
	Jawaban benar 3	3
3	Jawaban benar 2	2
	Jawaban benar 1	1
	Jawaban salah/ tidak menjawab	0
	4	Jawaban benar 2
	Jawaban benar 1	2
	Jawaban kurang tepat (menjawab panganan dari kacang kedelai tapi bukan hasil teknologi pangan)	1
	Jawaban salah/ tidak menjawab	0
	5	Jawaban benar 2
	Jawaban benar 1	2
	Jawaban salah/ tidak menjawab	0
Skor Total		13

Lampiran 5**LEMBAR PENILAIAN SIKAP**

Hari, Tanggal:

No.	Nama Peserta Didik	Aspek yang Diamati															
		Jujur				Tanggung Jawab				Santun				Percaya Diri			
		SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K
1	Muhamad Riswandi																
2	Dena Juliana																
3	Diky Wihadi Putra																
4	Muhamad Nurfadilah																

Ket. :

SB : Sangat Baik

B : Baik

C : Cukup

K : Kurang

Mengetahui,
Kepala SDN Sudapati,

Ating, S.Pd., SD.
NIP 196306271984101003

Sumedang, Januari 2022
Guru Kelas III,

Silva Siti Sukmayadi, S.Pd.
NIP199210292019032023

Lampiran 6

ALAT PERAGA

Gambar-gambar Beberapa Contoh Makanan Hasil Teknologi Pangan dan yang Bukan

