

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SLB Negeri Penajam Paser Utara
Kelas/Semester : VI/ 2
Tema : 6. Perkembangan Teknologi
Sub Tema : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 30 x 1 Pertemuan

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui kegiatan mengamati dan diskusi sederhana, siswa dapat:

1. Menyebutkan macam-macam makanan olahan
2. Menyebutkan bahan dasar macam-macam makanan olahan
3. Menyebutkan makanan olahan dari hasil pertanian
4. Menyebutkan makanan olahan dari hasil peternakan
5. Menyebutkan manfaat teknologi produksi pangan

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan awal

1. Melakukan pembukaan dengan salam , dilanjutkan dengan membaca doa
2. Siswa dan guru tanya jawab tentang kebiasaan sikap baik/hal baik yang dilakukan selama belajar di rumah.
3. Guru memberitahukan cakupan materi yang akan dipelajari yang dikaitkan dengan pembelajaran sebelumnya.

Kegiatan Inti

1. Dengan bimbingan guru, siswa mengamati gambar tentang bermacam-macam makana olahan
2. Dengan bimbingan guru, siswa menyebutkan serta menuliskan nama macam-macam olahan makanan
3. Dengan bimbingan guru, siswa menyebutkan serta menuliskan bahan dasar macam-macam makanan olahan

4. Siswa dengan bimbingan guru Menyebutkan makanan olahan dari hasil pertanian
5. Siswa dengan bimbingan guru menyebutkan makanan olahan dari hasil peternakan
6. Siswa dengan bimbingan guru menjawab pertanyaan yang diajukan guru
7. Siswa dengan bimbingan guru berdiskusi membuat daftar makanan dan minuman
8. Siswa diberi kesempatan untuk bertanya mengenai materi yang belum jelas
9. Siswa mengerjakan lembar penilaian

Kegiatan akhir

1. Sebagai kegiatan penutup, guru memimpin diskusi kelas dan membantu siswa dalam membuat kesimpulan besar tentang kegiatan-kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan
2. Pelajaran diakhiri dengan Salam dan doa penutup dipimpin oleh salah satu siswa

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Sikap:
 - Keaktifan siswa dalam proses pembelajaran
 - Kedisiplinan dalam mengikuti kegiatan belajar
 - Sikap kerjasama dengan teman
2. Pengetahuan:
 - Hasil pengerjaan tugas soal
3. Keterampilan:
 - Menyelaskan dalam menjawab pertanyaan dari guru

Mengetahui,
Kepala SLB Negeri Penajam Paser Utara

Penajam, 14 April 2021
Guru Kelas VI - B

Khofni, S.Pd
NIP 19670413 199204 1 001

Khofni, S.Pd
NIP 19670413 199204 1 001

Lampiran Bahan Ajar



Gambar 1.1 Berbagai makanan olahan
(sumber www.toko.pedia.com)

Lampiran Penilaian

1. Penilaian sikap

Sikap yang dikembangkan:

- a. Kerjasama
- b. Disiplin

No	Tanggal	Nama Siswa	Catatan Perilaku
1.			
2.			
3.			

2. Penilaian Pengetahuan:

Teknik penilaian : Tes tertulis

Bentuk : Isian

Scor maksimal : 100

Instrumen penilaian : evaluasi

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan benar !

1. Sebutkan macam-macam makanan olahan yang kamu ketahui
2. Sebutkan bahan dasar macam-macam makanan olahan tersebut
3. Sebutkan 3 makanan olahan dari hasil pertanian
4. Sebutkan 3 makanan olahan dari hasil peternakan
5. Apa manfaat teknologi produksi pangan

3. Penilaian Keterampilan:

Rubrik penilaian menulis

Nama :

No	Kriteria	Baik sekali	Baik	Cukup	Belum mampu
1	Contoh Hasil produksi pangan di daerahmu				