

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDN Bakti
Kelas / Semester : 3 (Tiga) / 2 (Dua)
Tema : Perkembangan Teknologi
Sub Tema : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Mata Pelajaran : Bahasa Indonesia, Matematika
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 10 menit

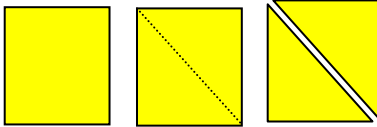


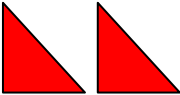
A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
2. Dengan melakukan diskusi kelompok, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
3. Dengan mengamati bentuk tahu, siswa dapat mengidentifikasi luas permukaan bidang tahu dengan tepat.
4. Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang dalam satuan tidak baku, siswa dapat menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pembukaan	<ol style="list-style-type: none">1. Kelas dimulai dengan dibuka dengan salam, menanyakan kabar, dan mengecek kehadiran siswa2. Kelas dilanjutkan dengan do'a bersama3. Guru menjelaskan tujuan pembelajaran yang diharapkan dan manfaat pembelajaran bagi siswa dengan pendekatan pembelajaran saintifik dan metode pembelajaran diskusi tentang perkembangan teknologi produksi pangan dan mampu mengaplikasikan luas dalam satuan tidak baku dalam kehidupan sehari-hari4. Guru menjelaskan scenario pembelajaran tentang konsep perkembangan teknologi produksi pangan5. Guru menjelaskan cara penilaian yang akan dilakukan dalam pembelajaran untuk memotivasi siswa meningkatkan hasil belajar6. Guru melakukan apersepsi untuk upaya menjebatani antara apa yang telah dipahami siswa dengan apa yang akan	2 menit

	<p>dipelajari melalui pertanyaan :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Apa yang dimaksud dengan teknologi pangan? b. Sebutkan beberapa contoh teknologi produksi pangan! c. Apa yang dimaksud luas dalam satuan tidak baku? 	
<p>Kegiatan inti</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membagi siswa menjadi 5 kelompok diskusi dengan 5-6 siswa dalam satu kelompok 2. Guru memulai kegiatan pembelajaran dengan meminta siswa untuk menyiapkan alat tulis dan buku siswa tema 7 subtema 1. 3. Siswa mengamati petunjuk/gambar yang dijelaskan guru tentang teknologi pangan dan luas dalam satuan tidak baku dengan media tahu. <div style="border: 2px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><u>Perkembangan Teknologi produksi Pangan</u></p> <p>Teknologi pangan merupakan Pengolahan hasil pertanian, perkebunan dan peternakan. Contoh teknologi pangan yang berasal dari kacang kedelai misalnya kecap, tahu, tauco, susu kedelai dan tempe; olahan teknologi yang berasal dari susu adalah susu cair, susu bubuk, permen susu, keju, youhurt. Olahan teknologi yang berasal dari daging adalah sosis, baso, nugget, rolade. Contoh teknologi yang berasal dari singkong adalah tepung tapioca, singkong goreng, kripik singkong, dan masih banyak olahan singkong lainnya. Masih banyak olahan teknologi pangan yang lain yang bermanfaat bagi manusia.</p> <p>Teknologi pangan sangat penting dalam kehidupan manusia. Dengan adanya teknologi pangan, manusia bisa mengolah makanan baru dengan ilmu pengetahuan dan teknologi. Selain itu, pemanfaatan teknologi pangan sangat mudah dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini karena manusia tak bisa hidup tanpa pangan. Pangan sangat dibutuhkan manusia untuk memenuhi kebutuhan nutrisi sehari-hari. Nutrisi tersebut seperti kebutuhan vitamin, mineral, dan zat bergizi bagi tubuh.</p> </div>	<p>6 menit</p>

	<p>Amati bentuk di bawah ini!</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Persegi Segitiga</p> <p>Persegi dan segitiga dapat dijadikan alat ukur luas permukaan suatu bidang</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;">Adalah satuan luas</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;">Adalah satuan luas</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;">Adalah 2satuan segitiga – 1 satuan persegi</div> </div> <ol style="list-style-type: none"> 4. Siswa diberi tugas berkelompok untuk menemukan teknologi pangan dan luas dalam satuan tidak baku yang ada di sekitar kehidupan sehari-hari siswa secara berkelompok. 5. Antar siswa berdiskusi dan saling tanya jawab tentang perkembangan teknologi produksi pangan dan luas dalam satuan tidak baku dalam kelompok serta mencatat hasil diskusi 6. Salah satu perwakilan siswa yang ditunjuk menyampaikan hasil diskusi setiap kelompoknya 	
<p>Kegiatan penutup</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah selesai melaksanakan diskusi kelompok, siswa mengumpulkan tugas ke meja guru untuk diberi penilaian 2. Guru bersama-sama siswa mengambil kesimpulan dari hasil diskusi kelompok tentang teknologi pangan dan luas dalam satuan tidak baku 3. Guru memberikan tindak lanjut melalui tugas untuk dikerjakan siswa di rumah 4. Salam dan do'a penutup yang dilakukan secara bersama 	<p>2 menit</p>

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian Afektif

No	Nama Siswa	L/P	Aspek Afektif						
			Rasa ingin tahu	Jujur	Disiplin	Tanggung jawab	Santun	Bekerja sama	Rata-rata
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
...									

Rubrik penilaian afektif

Aspek	Kriteria	Skor	Indikator
Rasa Ingin tahu	Sangat Baik (A)	4	Selalu berusaha mengetahui pelajaran dengan cara membaca buku dan bertanya
	Baik (B)	3	Sering berusaha mengetahui pelajaran dengan cara membaca buku dan bertanya
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang berusaha mengetahui pelajaran dengan cara membaca buku dan bertanya
	Kurang (D)	1	Tidak pernah berusaha mengetahui pelajaran dengan cara membaca buku dan bertanya
Jujur	Sangat Baik (A)	4	Selalu jujur dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
	Baik (B)	3	Sering jujur dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang jujur dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
	Kurang (D)	1	Tidak pernah jujur dalam bersikap dan bertutur kata kepada guru dan teman
Disiplin	Sangat Baik (A)	4	Selalu disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
	Baik (B)	3	Sering disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
	Kurang (D)	1	Tidak pernah disiplin dalam mengikuti proses pembelajaran
Tanggung jawab	Sangat Baik (A)	4	Selalu bertanggung jawab dalam bersikap dan bertindak
	Baik (B)	3	Sering bertanggung jawab dalam bersikap dan bertindak
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang bertanggung jawab dalam bersikap dan bertindak
	Kurang (D)	1	Tidak pernah bertanggung jawab dalam bersikap dan bertindak
Santun	Sangat Baik (A)	4	Selalu santun dalam bersikap dan bertutur kata terhadap guru dan teman
	Baik (B)	3	Sering santun dalam bersikap dan bertutur kata terhadap guru dan teman

	Cukup (C)	2	Kadang-kadang santun dalam bersikap dan bertutur kata terhadap guru dan teman
	Kurang (D)	1	Tidak pernah santun dalam bersikap dan bertutur kata terhadap guru dan teman
Bekerja Sama	Sangat Baik (A)	4	Selalu bekerjasama dengan teman dalam pelaksanaan pembelajaran
	Baik (B)	3	Sering bekerjasama dengan teman dalam pelaksanaan pembelajaran
	Cukup (C)	2	Kadang-kadang bekerjasama dengan teman dalam pelaksanaan pembelajaran
	Kurang (D)	1	Tidak pernah bekerjasama dengan teman dalam pelaksanaan pembelajaran

Penilaian Psikomotor

No	Nama Siswa	L/P	Aspek Psikomotor			Rata-rata
			Kerjasama dalam kelompok	Keaktifan dalam menyelesaikan tugas	Keaktifan dalam menyampaikan pendapat	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
...						

Rubrik Penilaian psikomotor

Aspek	Kriteria	Skor	Indikator
Kerjasama dalam kelompok	Sangat Baik (A)	4	Sangat baik dalam bekerjasama dalam kelompok dalam mengerjakan LKS maupun tugas evaluasi
	Baik (B)	3	Baik dalam bekerjasama dalam kelompok dalam mengerjakan LKS maupun tugas evaluasi
	Cukup (C)	2	Kurang dalam bekerjasama dalam kelompok dalam mengerjakan LKS maupun tugas evaluasi
	Kurang (D)	1	Tidak bekerjasama dalam kelompok dalam mengerjakan LKS maupun tugas evaluasi
Keaktifan dalam menyelesaikan tugas	Sangat Baik (A)	4	Sangat aktif dalam menyelesaikan tugas baik tugas kelompok maupun individu
	Baik (B)	3	Aktif dalam menyelesaikan tugas baik tugas kelompok maupun individu
	Cukup (C)	2	Kurang aktif dalam menyelesaikan tugas baik tugas kelompok maupun individu

LAMPIRAN

Rangkuman Materi

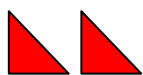
Perkembangan Teknologi produksi Pangan

Teknologi pangan merupakan Pengolahan hasil pertanian, perkebunan dan peternakan. Contoh teknologi pangan yang berasal dari kacang kedelai misalnya kecap, tahu, tauco, susu kedelai dan tempe; olahan teknologi yang berasal dari susu adalah susu cair, susu bubuk, permen susu, keju, youhurt. Olahan teknologi yang berasal dari daging adalah sosis, baso, nugget, rolade. Contoh teknologi yang berasal dari singkong adalah tepung tapioca, singkong goreng, kripik singkong, dan masih banyak olahan singkong lainnya. Masih banyak olahan teknologi pangan yang lain yang bermanfaat bagi manusia.

Teknologi pangan sangat penting dalam kehidupan manusia. Dengan adanya teknologi pangan, manusia bisa mengolah makanan baru dengan ilmu pengetahuan dan teknologi. Selain itu, pemanfaatan teknologi pangan sangat mudah dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Hal ini karena manusia tak bisa hidup tanpa pangan. Pangan sangat dibutuhkan manusia untuk memenuhi kebutuhan nutrisi sehari-hari. Nutrisi tersebut seperti kebutuhan vitamin, mineral, dan zat bergizi bagi tubuh.

satuan luas tidak baku

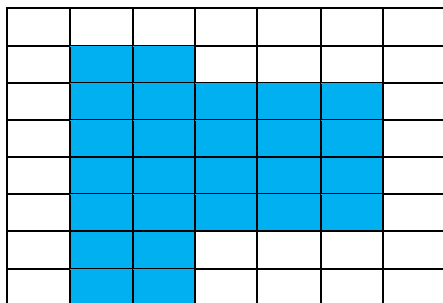
satuan luas tidak baku yang dimaksud adalah satuan luas yang belum dibakukan. Sedangkan satuan luas baku adalah satuan luas yang sudah dibakukan secara internasional.



= 1 satuan persegi



= 1 satuan persegi



26 satuan persegi

Nama Siswa :

Satuan Pendidikan : SDN Bakti

Kelas / Semester : 3 (Tiga) / 2 (Dua)

Tema : Perkembangan Teknologi

Sub Tema : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Tujuan Pembelajaran :

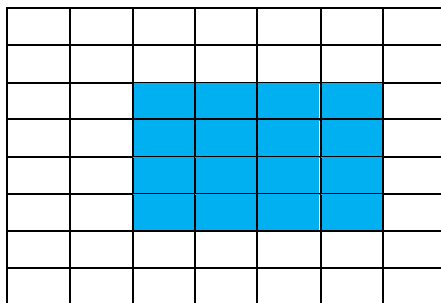
- a) Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
- b) Dengan melakukan diskusi kelompok, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
- c) Dengan mengamati bentuk tahu, siswa dapat mengidentifikasi luas permukaan bidang tahu dengan tepat.
- d) Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang dalam satuan tidak baku, siswa dapat menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku dengan tepat.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

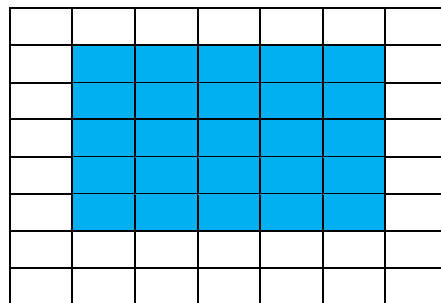
Bahasa Indonesia

- 1) Apa yang dimaksud dengan teknologi pangan?
- 2) Sebutkan 3 jenis makanan teknologi pangan yang berasal dari kacang kedelai!
- 3) Sebutkan 3 jenis makanan teknologi pangan yang berasal dari susu!
- 4) Sebutkan 3 jenis makanan teknologi pangan yang berasal dari daging!
- 5) Sebutkan 3 jenis makanan teknologi pangan yang berasal dari singkong!

Matematika



_____ satuan persegi



_____ Satuan Persegi