

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SDN MEKAR MUKTI 06
Kelas / Semester	: III / 2
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu	: Bahasa Indonesia
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi waktu	: 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca teks bacaan secara bersama-sama, peserta didik dapat memahami isi dari teks tersebut dengan tepat.
2. Melalui diskusi, peserta didik dapat menemukan pokok-pokok informasi yang terdapat pada teks **“Teknologi Pangan”** dengan tepat.
3. Peserta didik dapat menuliskan pokok-pokok informasi yang terdapat pada teks **“Teknologi Pangan”** dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan (2 menit)

- Guru memulai pembelajaran dengan mengucapkan salam, menanyakan kabar dan mengecek kehadiran peserta didik.
- Guru menugaskan salah seorang peserta didik untuk memimpin do'a.
- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
- Guru melakukan apersepsi dengan bertanya kepada peserta didik tentang menu makanan saat sarapan dan bahan utamanya.

Kegiatan Inti (6 menit)

- Guru menunjukkan contoh pada bagan yang terkait dengan makanan sebagai hasil dari teknologi pangan.
- Guru meminta peserta didik untuk membaca teks yang berjudul **“Teknologi Pangan”** pada buku siswa secara saksama.
- Guru menugaskan salah seorang peserta didik untuk membaca teks dengan intonasi yang tepat, suara yang lantang dan tanda baca yang sesuai dengan teks tersebut.
- Guru melakukan tanya jawab dengan peserta didik berdasarkan isi teks yang telah dibaca.
- Peserta didik berdiskusi berdasarkan kelompok yang sudah dibagi sebelumnya untuk menemukan pokok-pokok informasi dari teks yang telah dibaca.
- Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya dalam bentuk peta konsep yang diwakilkan oleh ketua kelompok masing-masing.

Penutup (2 menit)

- Guru dan peserta didik membuat kesimpulan dari materi yang sudah dipelajari.
- Guru mengingatkan peserta didik untuk membersihkan meja dan kursinya masing-masing.
- Guru memotivasi peserta didik untuk selalu semangat dan disiplin dalam belajar.
- Do'a penutup dipimpin oleh salah satu peserta didik.
- Guru mengucapkan salam penutup.

C. SUMBER DAN MEDIA

1. Buku Pedoman Guru Tema 7 Kelas 3 dan Buku Siswa Tema 7 Kelas 3 (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
2. Kacang kedelai, tempe, dan tahu.
3. Bagan perkembangan teknologi produksi pangan.

D. PENDEKATAN & METODE

Pendekatan	: Scientific
Metode	: Ceramah, Tanya Jawab, dan Diskusi

E. PENILAIAN

Penilaian Sikap	: Disiplin dan keaktifan selama pembelajaran berlangsung.
Penilaian Pengetahuan	: Tugas membuat peta konsep (kelompok)

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Cikarang Utara, 05 Januari 2022

Guru Kelas III E

ROHAYATI, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19680425199003 2 006

PUSPITASARI, S.Pd.
NIP. -

MATERI



Teknologi Pangan

Alam Indonesia sungguh kaya. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Semua itu adalah sumber pangan kita. Pangan artinya makanan. Alam Indonesia menyediakan sumber pangan kita.

Hasil panen dan ternak yang melimpah memberi makanan yang cukup bagi kita. Akan tetapi, hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama. Makanan itu dapat membusuk. Makanan busuk harus dibuang. Hasil panen harus diolah agar tidak cepat membusuk.

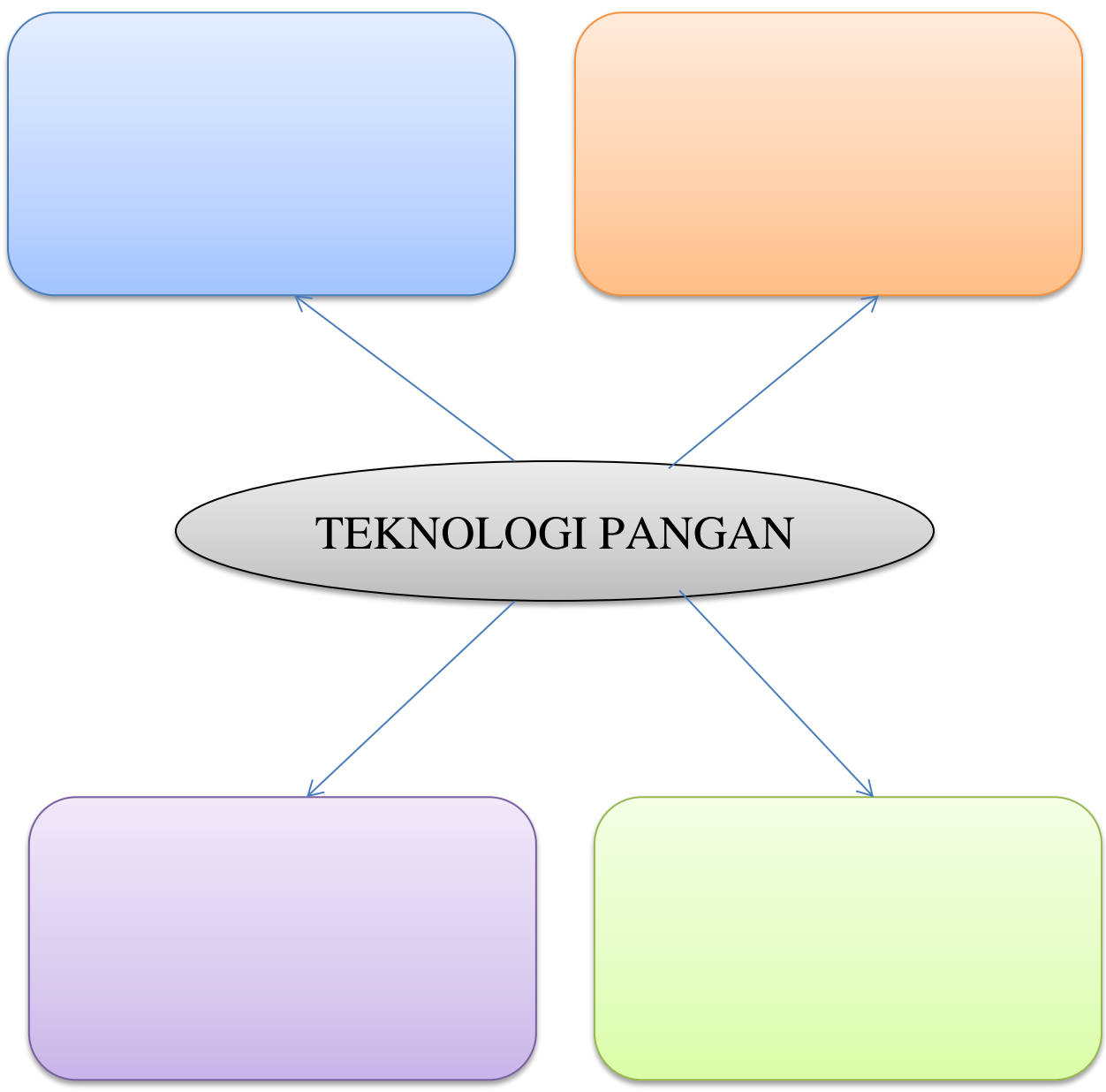
Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk.

Hasil panen berlimpah dapat diolah menjadi makanan baru. Kacang kedelai dapat dibuat menjadi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah menjadi mentega, susu bubuk, dan keju. Teknologi pangan mengolah makanan agar tahan lama. Teknologi pangan sangat bermanfaat bagi kehidupan.

- **Teknologi pangan** adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan.
- Pangan artinya makanan.
- Contoh pangan :
 1. Kacang kedelai, jagung, kelapa. (**Hasil pertanian**)
 2. Telur, daging, susu. (**Hasil peternakan**)
 3. Ikan mas, ikan gurame, ikan tongkol. (**Hasil perikanan**)
- Manfaat teknologi pangan :
 1. Dapat menghasilkan makanan baru.
 2. Menjaga makanan agar tidak cepat membusuk.
- Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Contohnya :
 1. Kacang kedelai : Tahu, tempe, kecap, susu, dan oncom.
 2. Susu sapi : Mentega, susu bubuk, dan keju.
 3. Daging : Bakso, sosis, kornet, dan nugget.
 4. Mangga dan stroberi : Manisan dan selai.
 5. Kelapa sawit : Minyak goreng.
 6. Rumput laut : Agar-agar.
 7. Tebu : Gula
 8. Roti berasal dari terigu. Terigu berasal dari biji gandum.

LEMBAR KERJA SISWA

Nama Kelompok :
Ketua :
Anggota :
1.
2.
3.
4.
5.



PENILAIAN

Rubrik Penilaian Sikap

No	Nama Peserta Didik	Disiplin	Keaktifan	Kerja Sama	Jumlah skor	Nilai
1						
2						
3						
4						
5						

Rubrik Penilaian Pengetahuan

No.	Nama Kelompok	Kriteria		Jumlah skor	Nilai
		Kesesuaian informasi dengan teks	Ketepatan dalam penulisan sesuai kaidah		
1					
2					
3					
4					
5					

Keterangan :

4 = Sangat baik

3 = Baik

2 = Cukup

1 = Kurang

Skor maksimal = Banyaknya kriteria x skor tertinggi setiap kriteria.

Nilai = $\frac{\text{Jumlah skor perolehan}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100$

$$\frac{\text{Jumlah skor perolehan}}{\text{Jumlah skor maksimal}} \times 100$$