

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SD Birrul Walidain Muhammadiyah Sragen
Kelas / Semester : III / 2
Tema : 7. Perkembangan Teknologi
Sub Tema : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi Waktu : 1 jam pelajaran

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan menyanyikan lagu, siswa dapat menemukan pola irama setiap lagu.
2. Dengan berdiskusi, siswa dapat membedakan pola irama pada baris – baris dalam sebuah lagu.
3. Dengan membaca teks, siswa dapat mengidentifikasi informasi penting dari teks tentang teknologi produksi pangan.
4. Dengan diskusi, siswa dapat menuliskan informasi penting dari teks tentang teknologi produksi pangan.
5. Dengan mengamati bangun datar, siswa dapat menentukan luas bangun datar dengan satuan tak baku.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan

1. Guru mengucapkan salam, menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa.
2. Siswa ditunjuk guru untuk memimpin doa.
3. Siswa diberi motivasi guru agar lebih semangat di kelas 3.
4. Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan belajar.

Kegiatan Inti

1. Guru menanyakan siapa yang suka kupu – kupu?
2. Siswa bernyanyi bersama lagu kupu – kupu.
3. Setelah menyanyi, siswa diajak menyimak teks lagu kupu – kupu.
4. Guru menjelaskan perbedaan pola irama dalam lagu.
5. Siswa diajak mengamati teks lagu dan menandai teks lagu yang memiliki pola irama yang sama.
6. Siswa dibagi dalam 3 kelompok, kemudian secara berkelompok menyanyikan lagu Pamanku Datang secara bergiliran.
7. Siswa berdiskusi secara berkelompok untuk menemukan pola irama yang sama dalam teks lagu Pamanku Datang di buku paket Bupena 3D halaman 3 dan 4.
8. Secara bergiliran, perwakilan siswa membacakan hasil diskusi dalam kelompok.
9. Guru menanyakan siswa apa saja yang dibawa paman dari desa?
10. Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang produk – produk pertanian berupa bahan makanan yang dapat ditingkatkan manfaatnya menggunakan teknologi pangan.

11. Siswa secara berkelompok membaca teks “Penggunaan Teknologi Pangan pada Tempe” di buku paket Bupena 3D halaman 5.
12. Siswa berdiskusi mencari informasi penting dalam teks dan menuliskannya di buku tulis.
13. Secara bergilir, siswa perwakilan dari kelompok membacakan hasil diskusi kelompoknya.
14. Siswa menyimpulkan hasil diskusi bersama guru.
15. Guru menanyakan kepada siswa bagaimana bentuk tempe?
16. Siswa mendengarkan penjelasan guru mengenai cara menentukan luas bangun datar dengan satuan tak baku.
17. Siswa mengerjakan latihan soal yang ada di buku paket Bupena halaman 6 dan 7.
18. Siswa membahas soal yang sudah dikerjakan bersama guru.

Penutup

1. Guru dan Siswa melakukan refleksi mengenai kegiatan pembelajaran dengan melakukan tanya jawab kepada siswa.
 - a. Apa saja yang sudah kita pelajari hari ini?
 - b. Kegiatan apa yang paling disukai?
 - c. Guru memberikan tugas PR
2. Doa penutup dipimpin salah satu siswa.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Sikap : Observasi saat proses pembelajaran
2. Pengetahuan : Tes Tertulis
3. Keterampilan : Penilaian Kinerja Praktik

Mengetahui
Kepala Sekolah

Sragen, 17 Juli 2021

Rosit Mustofa, ST,S.Pd.

Novinur Rokhayati, S.Sos.,S.Pd.

Lampiran

Penilaian Sikap

Berilah tanda contreng (V) pada sikap setiap peserta didik yang terlihat

No.	Nama Siswa	Jujur		Disiplin		Tanggung Jawab		Peduli		Percaya Diri	
		T	BT	T	BT	T	BT	T	BT	T	BT
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											

T = Terlihat

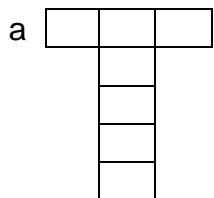
B = Belum Terlihat

Penilaian Pengetahuan

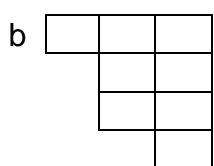
Tes Tertulis

SOAL:

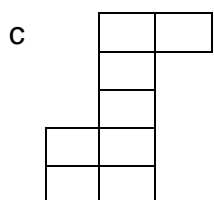
Tentukan luas bangun datar berikut!



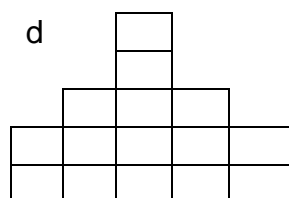
Luas=_____persegi satuan.



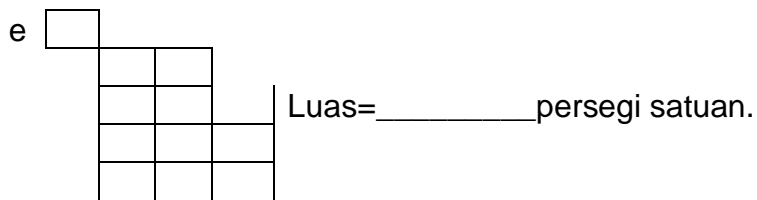
Luas=_____persegi satuan.



Luas=_____persegi satuan.



Luas=_____persegi satuan.



$$\text{Nilai} = \frac{\text{Nilai benar}}{\text{Nilai maks}} \times 100 \%$$

Penilaian Kinerja Praktik Menemukan Pola Irama pada lagu

No.	Keterampilan	Skor
1.	Ketepatan menemukan pola irama pada lagu	
2.	Kekompakan Menyanyikan lagu sesuai pola irama	

LAMPIRAN

TEKS LAGU

Kupu Kupu

Kupu kupu yang lucu...

Kemana engkau terbang

Hilir mudik mencari

Bunga bunga yang kembang

Beranyun ayun....

Pada tangkai yang lemah

Tidakkah sayapmu

Merasa lelah

Pamanku Datang

Kemarin paman datang pamanku dari desa

Dibawakannya rambutan pisang dan sayur mayur segala rupa

Bercerita paman tentang ternaknya berkembang biak semua.

TEKS BACAAN

Penggunaan Teknologi Pangan pada Tempe

Tempe merupakan makanan khas Indonesia. Tempe disenangi oleh banyak kalangan dari segala usia. Mulai dari anak-anak hingga dewasa menyukai tempe karena rasanya yang enak. Selain enak dan murah, tempe juga mengandung banyak sekali manfaat bagi tubuh, di antaranya vitamin B2 dan asam lemak yang bermanfaat untuk tubuh.



Sumber: shutterstock.com

Tempe terbuat dari kedelai. Para pembuat tempe di pabrik menggunakan teknologi modern sehingga pembuatan tempe menjadi lebih mudah. Proses pembuatan tempe diawali dengan fermentasi kedelai. Kedelai direndam seharian penuh dengan menggunakan air dingin. Setelah itu, biji kedelai dikukus hingga lunak. Selanjutnya, kedelai yang telah lunak ditiriskan. Ragi ditaburkan sedikit demi sedikit, lalu dibungkus dengan daun pisang atau plastik. Setelah kedelai dibungkus, diamkan selama satu atau dua hari hingga kacang kedelai tertutup jamur.

Proses pembuatan tempe terus berkembang. Bangsa Indonesia awalnya menggunakan cara sederhana dalam membuat tempe. Namun, seiring perkembangan teknologi, pembuat tempe beralih menggunakan alat-alat dan mesin yang lebih modern untuk memudahkan mereka dalam membuat tempe. Dengan adanya alat dan mesin, para pekerja dapat memproduksi tempe dengan lebih mudah dan efisien.

Sumber: <https://id.wikipedia.org/wiki/tempe>, diakses tanggal 6 Februari 2019, dengan penyesuaian.