

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Tema 7 Sub Tema 1 Pembelajaran 1

Satuan Pendidikan : SDK Marsudirini Negara
Mata Pelajaran : Bahasa Indonesia
Kelas/Semester : III / 2
Tema : 7. Perkembangan Teknologi
Sub tema : 1. Perkembangan teknologi pangan
Pembelajaran : 1
Alokasi Waktu : 1 pertemuan (1 x 10 menit)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mengidentifikasi informasi penting dari teks tentang teknologi produksi pangan.
2. Menuliskan informasi penting dari teks tentang teknologi produksi pangan.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

a. Kegiatan pendahuluan

- Berdoa menurut agama dan keyakinan masing-masing
- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
- Appersepsi dengan mengajak menyanyi lagu yang berjudul "Pamanku Datang"

b. Kegiatan inti

- Guru membacakan teks wacana yang berjudul "Penggunaan Teknologi Pangan pada Tempe" diambil dari Buku Penilaian Bupena 3D, Irene MUA, dkk. Penerbit Erlangga Tahun 2019 halaman 5-6.
- Mencari kosa kata sulit dan menjelaskan arti kata tersebut.
Misalnya :
 1. Digemari = disenangi = disukai
 2. Fermentasi = proses pengubahan karbohidrat menjadi alkohol atau asam amino organik menggunakan ragi.
 3. Teknologi = metode ilmiah untuk mencapai tujuan praktis; ilmu pengetahuan terapan sebagai sarana menyediakan barang yang diperlukan bagi kelangsungan dan kenyamanan hidup manusia.
 4. Direndam = ditaruh di dalam air
 5. Dikukus = proses pemanasan bahan makan dengan menggunakan uap air.
 6. Memproduksi = membuat sesuatu
 7. Ditiriskan = proses pengeringan sebuah benda dari air
- Mencari informasi penting pada setiap paragraf dari wacana tersebut.
Caranya menggantinya dengan beberapa pertanyaan misalnya;
Apa bahan utama pembuatan tempe ?
Mengapa tempe sangat digemari banyak orang ?
Bagaimana proses pembuatan tempe ?
Bagaimana perkembangan teknologi pembuatan tempe ?

c. Refleksi dan Konfirmasi

- Merefleksikan kegiatan pembelajaran
- Menginformasikan kegiatan pembelajaran yang dilakukan untuk pertemuan berikutnya
- Guru mengakhiri kegiatan belajar dengan memberikan pesan dan motivasi supaya tetap semangat dalam belajar dan diakhiri dengan doa

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

a. Penilaian Pengetahuan

Bentuk soal esay dengan Ketuntasan Belajar Minimal = 75

Jumlah soal 4 soal

Jawablah pertanyaan – pertanyaan di bawah ini berdasarkan informasi dari teks wacana di atas !

1. Mengapa tempe digemari banyak orang ?
2. Apa bahan utama pembuatan tempe ?
3. Bagaimana proses pembuatan tempe ?
4. Bagaimana perkembangan proses teknologi pembuatan tempe sampai saat ini ?

Kunci jawaban

1. Tempe digemari banyak orang karena rasanya enak, harganya murah dan mengandung banyak manfaat bagi tubuh. Antara lain mengandung vitamin B2 dan asam lemak yang dibutuhkan oleh tubuh kita.
2. Bahan utama pembuatan tempe adalah kedelai dan ragi sebagai sarana pembentukan jamur.
3. Proses pembuatan tempe adalah diawali dengan fermentasi kedelai. Kedelai direndam seharian penuh dengan menggunakan air dingin. Biji kedelai dikukus hingga lunak. Selanjutnya ditiriskan dan ragi ditaburkan sedikit demi sedikit, lalu dibungkus dengan daun pisang atau plastik. Setelah kedelai dibungkus dibiarkan selama satu atau dua hari sampai kacang kedelai tertutup jamur.
4. Perkembangan pembuatan tempe terus berkembang. Pada awalnya pembuatan dengan teknologi sederhana sekarang menggunakan alat dan mesin yang lebih modern. Sehingga para pekerja dapat memproduksi tempe dengan lebih mudah dan efisien.

b. Penilaian ketrampilan

Buatlah klipng tentang teknologi pangan yang sumbernya dari surat kabar, internet atau yang lainnya !

Tugas dikumpulkan seminggu ke depan dari sekarang !

c. Penilaian sikap

LEMBAR OBSERVASI PENILAIAN SIKAP

Nama siswa :

Nomor absen :

NO	INDIKATOR	CEKLIST
1.	Siswa mampu menunjukkan sikap religius dengan baik	
2.	Siswa mampu menunjukkan tanggung jawab yang baik	
3.	Siswa mampu menunjukkan ketelitian kerja dengan baik	
4.	Siswa mampu menunjukkan kreatifitas dengan baik	
5.	Siswa mampu menunjukkan sikap mandiri dengan baik	

Kepala Sekolah

Sr. M. Crescentia, OSF, S. Pd.

Jembrana, 12 April 2021

Guru kelas III

Stephanus Jemadi