

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SD TRIAMERTA
Kelas /Semester : III (Tiga) / Genap
Mata Pelajaran : Tematik
Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Subtema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Fokus pembelajaran : Bahasa Indonesia
Pembelajaran : 3
Alokasi Waktu : 1 x Pertemuan (10 menit)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui diskusi kelompok siswa mampu mengelompokkan makanan yang termasuk bahan makanan segar atau bahan makanan yang merupakan hasil teknologi pangan
2. Melalui dikusi kelompok siswa mampu menemukan kosa kata yang belum dipahami yang berkaitan dengan teknologi pangan.

B. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru memberikan salam, mengecek kehadiran siswa dan menanyakan keadaan/ kondisi peserta didik 2. Guru mengajak siswa berdoa mengawali kegiatan pembelajaran (<i>religius</i>) yang dipimpin oleh salah satu siswa 3. Guru mengajak siswa menyanyikan lagu wajib nasional” Satu Nusa Satu Bangsa “ (<i>Nasionalis</i>) 4. Siswa diminta mengecek kerapian kelas dan menyiapkan alat tulis sebelum memulai pembelajaran 5. Mengingatkan siswa untuk selalu mematuhi protokol kesehatan selama pandemi. 6. Kegiatan apersepsi dilakukan dengan tanya jawab 7. Siswa menyimak topik yang akan dipelajari dan tujuan pembelajaran yang akan disampaikan guru (<i>integritas</i>)	3 menit
Inti	1. Siswa memperhatikan bahan bahan makanan yang ditunjukkan oleh guru 2. Ketika mengamati benda benda, siswa bertanya jawab tentang benda yang mereka lihat (<i>menanya</i>) (<i>4C Critical</i>) Guru memberikan stimulus <ul style="list-style-type: none"> - Bahan bahan apa saja yang ibu guru bawa ? - Apakah ada perbedaan makanan yang ibu bawa ? - Adakah makanan yang iu tunjukkan sudah melalui proses tertentu ? 3. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok 4. Guru memberikan LKPD yang berkaitan dengan teknologi pangan 5. Guru menjelaskan petunjuk penggunaan LKPD 6. Guru membimbing diskusi 7. Guru mengajak anak anak melakukan <i>Ice breaking</i> “ menyanyikan lagu marina menari di menara” 8. Setelah selesai, perwakilan kelompok mempresentasikan hasil diskusi di depan kelas (<i>4c Communication</i>) 9. Guru memberi penguatan terhadap hasil diskusi siswa 10. Siswa dan guru bersama-sama menyimpulkan materi pembelajaran yang telah pelajari.	6 menit

Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru merefleksi hal-hal yang telah dilakukan dari awal pelajaran sampai akhir. 2. Guru memberikan test terkait dengan materi yang sudah dipelajari 3. Guru menginformasikan materi yang akan dipelajari pada pertemuan selanjutnya. 4. Guru mengapresiasi hasil kerja siswa dan memberikan motivasi agar selalu semangat belajar 5. Guru menutup pembelajaran dengan doa dan salam. 	1 menit
---------	--	---------

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian sikap = observasi selama kegiatan pembelajaran berlangsung

Penilaian Pengetahuan = tes tertulis

Penilaian keterampilan = mengkomunikasikan hasil diskusi kelompok

Mengetahui,
Kepala SD Triamerta

Singaraja, 2 Januari 2022
Guru Kelas III

Gede Yosua Siwarnata, S.E

Ni Putu Dewi Awantari,S.Pd

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Instrumen Penilaian

a. Penilaian Sikap

No.	Nama Siswa	Perubahan Tingkah Laku															
		Disiplin				Tanggung Jawab				Kerja Sama				Percaya Diri			
		SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K
1.																	
2.																	
3.																	
4.																	
5.																	
dst.																	

Keterangan: Centang (v) pada bagian yang memenuhi kriteria

SB = Sangat Baik

B = Baik

C = Cukup
K = Kurang

b. Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis

Menjawab pertanyaan materi Tema 7 subtema 1 pembelajaran 3 (Soal Terlampir).

Banyak soal : 5

Jenis Soal : Pilihan Ganda

Penilaian : $\frac{\text{Jumlah jawaban benar}}{5} \times 100$

Kunci Jawaban Soal PG

1. B
2. D
3. C
4. B
5. D

c. Penilaian Keterampilan (KI 4)

1. Mengkomunikasikan hasil diskusi kelompok tentang makanan yang termasuk bahan makanan segar atau bahan makanan yang merupakan hasil teknologi pangan dan menemukan kosa kata yang belum dipahami maknanya berkaitan dengan teknologi pangan

Kriteria	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Perlu Pendampingan (1)
1. Komunikasi lisan tentang bahan makanan segar atau bahan makanan yang merupakan hasil teknologi pangan	Mengkomunikasikan secara lisan tentang bahan makanan segar atau bahan makanan yang merupakan hasil teknologi pangan dengan sistematis	Mengkomunikasikan secara lisan tentang bahan makanan segar atau bahan makanan yang merupakan hasil teknologi pangan cukup sistematis.	Mengkomunikasikan secara lisan tentang bahan makanan segar atau bahan makanan yang merupakan hasil teknologi pangan kurang sistematis.	Belum mampu mengkomunikasikan secara lisan tentang bahan makanan segar atau bahan makanan yang merupakan hasil teknologi pangan sistematis.
2. Menemukan kosa kata yang belum dipahami	Menemukan kosa kata yang belum di pahami	Menemukan kosa kata yang belum di pahami	Menemukan kosa kata yang belum di pahami	Tidak dapat menemukan kosa kata yang

berkaitan dengan teknologi pangan.	berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat	berkaitan dengan teknologi pangan cukup tepat	berkaitan dengan teknologi pangan kurang tepat	belum di pahami berkaitan dengan teknologi pangan.
------------------------------------	--	---	--	--

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

(Skor Maksimal: 12)

LKPD (LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK)

I. Petunjuk pengerjaan LKPD

1. Amatilah gambar gambar dalam LKPD
2. Kelompokkanlah makanan yang termasuk ke dalam bahan makanan segar dan hasil teknologi pangan
3. Tuliskan jawaban sesuai kelompoknya pada tabel yang disediakan.

II. Gambar



Terasi



Kelor



Tempe



Bayam



Kangkung



Tapai



Yakult



Kedelai



Ikan goreng

III. Tulislah pada table berikut manakah gambar di atas yang termasuk bahan makanan segar dan hasil teknologi pangan !

No	Makanan segar	Hasil teknologi pangan
1		
2		
3		
4		
5		

Latihan soal

Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Subtema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Pembelajaran ke : 3 (Tiga)
Nama :
Kelas :
Hari/Tanggal :

Berilah tanda silang (x) pada jawaban yang benar !

1. Tempe dibuat melalui proses fermentasi
 - a. Beras
 - b. Kedelai
 - c. Singkong
 - d. Kacang tanah

2. Kandungan gizi yang paling banyak terdapat pada tempe adalah
 - a. Lemak
 - b. Karbohidrat
 - c. Vitamin
 - d. Protein

3. Berikut adalah kelompok makanan yang termasuk ke dalam teknologi pangan adalah
 1. Tapai
 2. Bayam
 3. Terasi
 4. Kangkung
 5. Kacang tanah
 6. Yakult
 7. Oncom
 - a. 1,2,3,4
 - b. 1,2,3,5
 - c. 1,3,6,7
 - d. 1,3,5,7

4. Makna kata pasca panen adalah
 - a. Sebelum panen
 - b. Sesudah panen
 - c. Tidak bisa panen
 - d. Keluar dari area panen

5. Bahan dasar pembuatan tempe selain kedelai adalah
 - a. Susu
 - b. Tepung
 - c. Kedelai
 - d. Ragi