

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SD Negeri Tegalrejo 1
Kelas / Semester	: 3 /2
Tema	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu	: Bahasa Indonesia dan PPKn
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi waktu	: 2 x 35 menit
Topik	: Perkembangan Teknologi

A. TUJUAN

- Setelah membaca teks siswa dapat menjelaskan isi teks informasi tentang Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
- Setelah mendengarkan penjelasan guru siswa dapat menyebutkan beberapa olahan produksi pangan
- Setelah mendengarkan penjelasan guru siswa dapat menyebutkan makanan yang sehat dan tidak sehat.
- Setelah mengamati gambar siswa dapat menjelaskan perbedaan karakteristik individu di sekolah
- Setelah berdiskusi siswa dapat menyebutkan makanan kesukaan temannya.

F. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KD Bahasa Indonesia

- 3.6 Mencermati isi teks informasi tentang Perkembangan Teknologi Produksi Komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat
- 4.6 Menuliskan informasi tentang Perkembangan Teknologi Produksi, Komunikasi, dan Transportasi di lingkungan setempat

KD PPKn

- 3.3 Menjelaskan makna keberagaman karakteristik individu di rumah dan sekolah
- 4.3 Menuliskan makna keberagaman karakteristik individu di rumah dan sekolah

INDIKATOR

Bahasa Indonesia

- 3.6.1 Menjelaskan isi teks informasi tentang teknologi produksi
- 3.6.2 Menyebutkan hasil teknologi produksi pangan
- 4.6.1 Menceritaka secara singkat hasil teknologi pangan

PPKn

3.3.1 Menyebutkan keberagaman karakteristik individu di sekolah

3.3.2 Menyebutkan perbedaan makanan kesukaan individu di rumah

4.3.1 Menceritakan makna keberagaman karakteristik individu di sekolah

G. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">• Kelas dimulai dengan dibuka dengan salam, menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa• Kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang siswa. Siswa yang diminta membaca do'a adalah siswa siswa yang hari ini datang paling awal. (Menghargai kedisiplinan siswa/PPK).• Siswa diingatkan untuk selalu mengutamakan sikap disiplin setiap saat dan menfaatnya bagi tercapainya sita-cita.• Menyanyikan lagu Garuda Pancasila atau lagu nasional lainnya. Guru memberikan penguatan tentang pentingnya menanamkan semangat Nasionalisme.• Pembiasaan membaca/menulis 15-20 menit dimulai dengan guru menceritakan makanan/minuman sehat, cerita inspirasi atau motivasi .• Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilaksanakan.• Guru menginformasikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.• Guru melakukan apersepsi dengan bermain tebak gerak hewan	
Kegiatan Inti	<ul style="list-style-type: none">• Siswa mendengarkan penjelasan guru tentang teknologi pangan dengan menggunakan gambar yaitu : gambar dari makanan yang belum diolah menjadi makan yang berbeda setelah diolah. Contohnya ketela dapat diolah menjadi gethuk,roti,gathot, thiwul, contoh lain yaitu : kedelai bisa diolah menjadi tahu ,tempe,dan susu kedelai• Siswa mengamati gambar didalam buku tema tentang diskusi teknologi produksi pangan	

Ayo, kita baca teks bacaan yang ditunjukkan oleh Siti!



- Siswa membaca teks tentang Teknologi Produksi pangan

6 (12 of 252) 110%

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 men⁵aga

- Siswa mendengarkan penjelasan makanan yang sehat dan tidak sehat untuk dikonsumsi. Contoh makanan sehat nasi, tahu, tempe, daging, buah, susu dan lain-lain. Makanan yang tidak sehat jika dikonsumsi terus menerus contohnya : coklat, permen, mi instan, dan lain-lain
- Siswa bersama guru melakukan tanya jawab tentang teknologi produksi pangan. Misalnya
 1. Apa saja bahan makanan alami yang dari tumbuhan?
 2. Bahan makan apa saja yang bisa diolah menjadi bentuk lain
 3. Berikan contohnya olahan makanan
 4. Apa saja makanan yang tidak sehat jika dikonsumsi terus menerus dan apa akibatnya
- Siswa menjawab pertanyaan bacaan
- Siswa berdiskusi tentang karakteristik individu teman yang ada di kelas
- Siswa melakukan tanya jawab tentang makanan kesukaan teman –teman di kelas
- Siswa membacakan hasil diskusi bersama kelompoknya

	<ul style="list-style-type: none"> Siswa memberikan tanggapan hasil presetasi kelompok yang maju ke depan kelas. 	
Penutup	<p>A. Guru dan siswa melakukan refleksi mengenai kegiatan pembelajaran.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apa saja yang sudah dipelajari pada hari ini? 2. Bagaimana perasaanmu saat membaca teks tentang teknologi pangan? 3. Apa kegiatan yang paling disukai? 4. Bagaimana cara siswa mendapatkan informasi tersebut? 5. Pertanyaan yang diajukan guru dapat dijawab secara lisan atau tulisan. Jika guru menginginkan siswa menuliskan jawaban pertanyaan refleksi, sebaiknya siswa memiliki buku tulis khusus untuk refleksi. <p>B. Menyanyikan salah satu lagu daerah untuk menumbuhkan Nasionalisme, Persatuan, dan Toleransi</p> <p>C. Salam dan doa penutup dipimpin oleh salah satu siswa (Religius)</p>	

PENILAIAN

A. Penilaian Sikap

Penilaian Sikap Spiritual dan Penilaian sikap sosial, tanggung jawab, percaya diri dan disiplin

B. Penilaian Pengetahuan

Tes tertulis (Soal terlaampir)

C. Penilaian Keterampilan (performance)

Yogyakarta , 21 Desember 2021

Kepala Sekolah

Guru Kelas

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Yogyakarta, Juni 2021
Guru Kelas

Dewi Partini, M.Pd
NIP.19620711 198604 2 002

Chusnul Chotimah, S.Pd
NIP. 19750315 200604 2 029

LAMPIRAN

1. Materi

Bahan Ajar Bahasa Indonesia

Ayo, kita baca teks bacaan yang ditunjukkan oleh Siti!



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

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 men^oaga agar makanan tidak cepat membusuk.

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

“Teknologi Pangan”!

1. Apa arti dari pangan?

2. Apakah hasil panen pertanian dan peternakan dapat bertahan lama?

3. Bagaimana cara mengolah hasil panen?

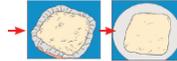
Bahan Ajar PPKn

Ibu Edo sedang membuat tahu. Edo mengajak teman-teman untuk melihatnya. Semua tertarik dan ingin belajar membuat tahu.

Cara membuat tahu cukup mudah. Pertama, ibu menghaluskan dan merebus kedelai. Hasil rebusan disaring hingga tak ada ampas. Kemudian,



hasil rebusan dimasak lagi hingga menjadi susu kedelai. Setelah diberi cuka dan didinginkan, adonan tahu siap dicetak.



2. Media

1. Gambar-gambar makanan daerah
2. Evaluasi
3. Soal dan Kisi-kisi
4. Penilaian

20	Nanda Ega																		
21	Nugraha Widodo																		
22	Qizzar Putri																		
23	Rafif Akihito																		
24	Raisya Kanya																		
25	Regina Anandiya																		
26	Reihan Aprilio																		
27	Shandy Zulfa																		
28	Zidan Narendra																		

Penilaian :

Keterangan Kriteria Penilaian:

- 1 : Belum Terlihat
- 2 : Mulai Terlihat
- 3 : Mulai Berkembang
- 4 : Sudah Membudaya

$$\frac{\text{Jumlah nilai sikap yang diperoleh}}{4} \times 100$$

Konversi Nilai (Skala 0-100)	Predikat	Klasifikasi
81-100	A	SB (sangat baik)
66-80	B	B (Baik)
51-65	C	C (Cukup)
0-50	D	K (Kurang)

Penilaian Tertulis
Bahasa Indonesia

1. Pasangkan gambar di bawah ini dengan benar!



2. Kelompokkan makanan yang sehat dan yang tidak sehat



No	Makanan Sehat	Makanan Tidak Sehat

3. Tuliskan isi teks “Teknologi Pangan” dengan bahasamu sendiri!

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

.....

.

Konversi Nilai (Skala 0-100)	Predikat	Klasifikasi
81-100	A	SB (sangat baik)
66-80	B	B (Baik)
51-65	C	C (Cukup)
0-50	D	K (Kurang)

PPKn:

1. Isilah tabel di bawah ini sesuai dengan yang telah kamu diskusikan!

Nama	Makanan yang disukai	Makanan yang tidak disukai

2. Ketika kamu sedang bermain tiba-tiba temanmu memberimu makanan pempek,tapi kamu tidak suka ,apa yang seharusnya kamu lakukan?

.....

.

.....

.

.....

.

Konversi Nilai (Skala 0-100)	Predikat	Klasifikasi
81-100	A	SB (sangat baik)
66-80	B	B (Baik)
51-65	C	C (Cukup)
0-50	D	K (Kurang)