

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SD NEGERI No.102049 Tanjung Beringin  
Kelas / Semester : III (Tiga) / Genap  
Tema : 7.Perkembangan Teknologi  
Subtema : 1.Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran ke : 3  
Alokasi Waktu : 10 Menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui pengamatan teks gambar siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
2. Dengan membaca teks bacaan secara bersama-sama, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
3. Melalui diskusi kelompok siswa dapat mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan dengan mengamati teks bacaan
4. Dengan mengamati bentuk tempe siswa dapat mengidentifikasi luas permukaan bidang tempe dengan tepat
5. Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang tempe siswa dapat menjelaskan cara menentukan luas dalam satuan tidak baku dengan menggunakan kertas persegi dan segitiga sebagai satuan tidak baku yang telah disediakan

### B. KEGIATAN PENBELAJARAN

Kegiatan	Uraian Kegiatan	Alokasi
<b>Pembuka</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Guru membuka pembelajaran dengan melakukan presensi kemudian dilanjutkan dengan berdoa</li><li>- Guru mengaitkan pembelajaran yang lalu dengan topik yang akan dipelajari (apersepsi)</li><li>- Memberikan motivasi kepada siswa tentang tujuan dan manfaat yang didapat setelah mempelajari topik “Perkembangan Teknologi Produksi Pangan” dalam kehidupan sehari-hari.</li></ul>	2 Menit
<b>Inti</b> <i>(sintaks model discovery learning)</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Siswa diminta mengamati gambar dan menjawab apa yang ditanyakan oleh guru.</li><li>- Siswa diminta membaca teks bacaan perkembangan teknologi pangan secara bersama-sama</li><li>- Guru membagi siswa secara berkelompok untuk mendiskusikan hasil panen dan hasil teknologi pangan dengan tepat</li><li>- Guru meminta setiap kelompok untuk mempersentasikan hasil diskusinya.</li><li>- Guru menilai kemampuan siswa dalam mengelompokkan makanan berdasarkan hasil panen dan hasil teknologi pangan</li><li>- Guru menunjukkan bahan makanan tempe untuk dihitung luas permukaannya dengan menggunakan ukuran tidak baku(kertas karton)</li><li>- Guru bersama-sama dengan siswa mendemonstrasikan cara mengukur luas permukaan tempe dengan ukuran kertas yang telah disediakan dengan bentuk persegi dan segitiga</li><li>- Siswa mengerjakan latihan soal mengenai cara mengukur luas permukaan suatu bidang dengan satuan tidak baku seperti buku dengan satuan tidak baku</li></ul>	5 Menit
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Guru memimpin diskusi kelas dan membantu siswa dalam membuat kesimpulan besar tentang kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</li><li>- Siswa diminta untuk merefleksikan arti dari Perkembangan Teknologi Produksi Pangan</li><li>- Guru memberikan kegiatan tindak lanjut berupa tugas bekerjasama dengan orang tua berdiskusi mengenai Perkembangan Teknologi Produksi Pangan</li><li>- Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdoa bersama.</li></ul>	3 Menit

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap :  
Observasi mengenai sikap yang menonjol baik sikap positif maupun sikap negatif.
2. Penilaian Tertulis :
  - Mengidentifikasi produk dari teknologi pangan serta mengelompokkannya
  - Mengukur luas permukaan
3. Penilaian Lisan :
  - Menceritakan isi dari hasil bacaan hasil teknologi pangan dengan menggunakan kata-kata sendiri.

Mengetahui  
Ka. SD NEGERI No.102049 Tanjung Beringin



NIP. \_\_\_\_\_

Serdang Bedagai, 01 Januari 2021

Guru Kelas III

**LELA HERMAYANTI LUBIS, S.Pd**  
NIP. 197108271996112001