

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: Sekolah Dasar
Kelas / Semester	: III / 2
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi dan produksi pangan
Pembelajaran ke	: 5
Alokasi Waktu	: 1 x 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Setelah membaca teks, siswa dapat menemukan 3 informasi penting tentang manfaat teknologi produksi pangan dalam kehidupan sehari-hari.
2. Setelah membaca teks, siswa dapat menuliskan 4 bahan dasar makanan yang dapat diolah dengan memanfaatkan teknologi pangan
3. Setelah membaca teks, siswa dapat menyebutkan 4 produk olahan dari bahan dasar makanan yang memanfaatkan teknologi pangan.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

I. Pendahuluan

1. Guru membuka pembelajaran dengan salam dilanjutkan dengan berdo'a bersama.
2. Guru mengaitkan materi pembelajaran dengan keadaan dan kejadian sehari-hari yang terjadi di sekitar siswa.
3. Guru menyampaikan tujuan dan materi pembelajaran yang akan dilaksanakan.

II. Kegiatan Inti

1. Siswa membentuk 3 kelompok sesuai dengan petunjuk dari guru
2. Siswa membaca teks berjudul " Manfaat Teknologi Pangan" yang telah dibagikan guru.
3. Dalam keadaan kelompok, siswa mencari dan menemukan informasi penting pada setiap paragraf dari bacaan yang berjudul "Manfaat Teknologi Pangan"
4. Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya di depan kelas.
5. Secara individu siswa membuat peta konsep tentang 4 jenis bahan dasar makanan serta produk olahan yang memanfaatkan teknologi pangan.
6. Perwakilan siswa mempresentasikan hasil karyanya di depan kelas.
7. Guru memberi penguatan dan penegasan tentang materi yang telah dilaksanakan.

III. Penutup

1. Guru membimbing siswa melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang baru saja dilaksanakan.
2. Siswa dan guru menyimpulkan hasil pembelajaran yang telah dilaksanakan.

3. Siswa memperhatikan penjelasan guru tentang kegiatan pembelajaran pada pertemuan selanjutnya.
4. Pembelajaran diakhiri dengan do'a bersama dipimpin salah seorang siswa.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Tehnik Penilaian

a. Penilaian Sikap

Penilaian sikap religius dan sikap sosial dilakukan melalui observasi dengan cara mencatat pada buku jurnal harian penilaian sikap terhadap kegiatan menonjol baik bersifat positif maupun negatif yang dilakukan oleh siswa.

b. Penilaian Pengetahuan

Penilaian pengetahuan bertujuan untuk mengukur keberhasilan pembelajaran yang mengacu pada tujuan pembelajaran.

c. Penilaian Keterampilan

Penilaian Keterampilan menggunakan tehnik Penilaian Kinerja Praktik Instrumen Penilaian Sikap (Buku Jurnal Harian), Penilaian Pengetahuan (Lembar Evaluasi) dan Penilaian Keterampilan yang berupa rubrik, disajikan pada Lampiran RPP.



HUDA, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19830801 200801 1 011

Lamongan, 6 Januari 2022
Guru Kelas III

YUNI MAHA RINI, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19830602 200801 2 012

INSTRUMEN PENILAIAN

a. Penilaian Sikap Religius (KI – 1) dan Sikap Sosial (KI – 2)

No	Waktu	Nama Siswa	Catatan Perilaku	Nilai Utama Karakter	Karakter Operasional	Tindak Lanjut	Hasil
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
dst							

Keterangan :

Nilai utama Karakter dan Karakter Operasional Sikap Religius (KI-1) :

- Religiusitas : berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan,taat beribadah, bersyukur,
- Integritas : jujur, tanggung jawab, menepati janji,rendah hati, santun, cinta kebenaran.

Nilai utama Karakter dan Karakter Operasional Sikap Sosial (KI – 2) :

- Nasionalisme : cinta tanah air, cinta produk Indonesia, menghargai kebhinekaan, cinta damai, rela berkorban.
- Kemandirian : Mandiri, disiplin, bekerja keras, percaya diri, rasa ingin tahu, kreatif-inovatif, pembelajar sepanjang hayat, tangguh.
- Gotong royong : suka menolong , bekerjasama, , kekeluargaan, peduli sesama, peduli lingkungan, kebersihan dan kerapian,.
- Integritas : jujur, tanggung jawab, menepati janji,rendah hati, santun, cinta kebenaran.

b. Penilaian Pengetahuan

1. Cari dan temukan informasi penting dari setiap paragraf dalam bacaan yang berjudul “ Manfaat Teknologi Pangan” !
2. Tuliskan 4 jenis bahan dasar makanan yang dapat diolah dengan memanfaatkan teknologi pangan !
3. Tuliskan 4 produk olahan yang memanfaatkan teknologi pangan!

Jawaban

1. Ringkasan setiap paragraf :

- Teknologi pangan merupakan salah satu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan.
- Alam menyediakan kebutuhan pangan secara berkala dan terbatas, sedangkan manusia membutuhkan pangan secara rutin dan terus menerus.
- Teknologi pangan memberi nilai lebih bagi bahan makanan melalui berbagai cara yaitu melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan.

2. Bahan dasar makanan:

- Beras
- Susu sapi
- Daging ayam
- Kentang
- Buah apel
- Kedelai

3. Produk olahan yang memanfaatkan teknologi pangan:

- Beras bisa diolah menjadi tepung beras, kue kering,
- Susu sapi bisa diolah menjadi keju, yoghurt, susu pasteurisasi
- Daging ayam bisa diolah menjadi nugget, siomay, bakso, sosis
- Kentang bisa diolah menjadi keripik kentang, stik kentang dan tepung kentang
- Buah apel bisa diolah menjadi jus apel, keripik apel, dan cuka apel.
- Kedelai bisa diolah menjadi tahu, tempe, susu kedelai, kerupuk kedelai, kecap.

c. Penilaian Keterampilan

RUBRIK PENILAIAN

Kelompok	Nama Siswa	Aspek Penilaian			Jumlah Nilai
		Kerjasama	Keaktifan	Kreatifitas	
A	1.....				
	2.....				
	3.....				
	4.....				
	5.....				
B	1.....				
	2.....				
	3.....				
	4.....				

	5.....				
--	--------	--	--	--	--

d. Keterangan : 30 – 49 (kurang sekali); 50 – 64 (kurang); 65 – 84 (cukup); 85 – 100 (baik sekali)

Teks bacaan

Manfaat Teknologi Pangan

Masih ingatkah kamu dengan pengertian teknologi pangan? Teknologi pangan merupakan salah satu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan. Adanya teknologi pangan sangat mempengaruhi ketersediaan pangan.

Alam menyediakan kebutuhan pangan secara berkala dan terbatas, sedangkan manusia membutuhkan pangan secara rutin dan terus menerus. Agar bahan pangan selalu tersedia, manusia pun mulai menggunakan teknologi pangan. Teknologi pangan dapat dirasakan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari.

Teknologi pangan memberi nilai lebih bagi bahan makanan melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian susu sapi dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama. Contohnya adalah susu sapi yang diolah menjadi yoghurt. Pengolahan ini bertujuan untuk menambah nutrisi yang ada di susu sapi agar memiliki manfaat yang beragam bagi manusia, yaitu melancarkan pencernaan dan menambah waktu penyimpanannya. Dengan teknologi pangan, susu dapat diolah lagi menjadi keju yang sangat bermanfaat juga untuk pertumbuhan tulang. Dengan teknik pengawetan dan pengemasan yang tepat, bahan pangan tersebut akan bertahan lebih lama.

Lembar Kerja Kelompok

Bacalah teks berjudul Manfaat Teknologi Pangan, cari dan temukan 3 informasi penting yang terdapat pada setiap paragraf. Diskusikan bersama kelompokmu!

Lembar Kerja Individu

Buatlah peta konsep tentang 4 jenis bahan dasar makanan dan 4 produk olahan yang memanfaatkan teknologi pangan!