

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SD Budiluhur

Kelas / Semester : III /2

Tema : 7. Perkembangan Teknologi

Sub Tema : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan

Pembelajaran ke : 3

Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa dapat menyebutkan berbagai olahan dari bahan kacang kedelai.
- Siswa dapat mengelompokkan makanan hasil teknologi pangan atau bukan dengan tepat

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

• Kegiatan Awal (2 menit)

1. Guru mengucapkan salam , mengecek kehadiran siswa
2. Salah satu siswa memimpin doa
3. Menyanyikan lagu Nasional
4. Guru memberikan apersepsi :

Guru menanyakan dari apa tahu dan tempe dibuat ?

Guru bertanya tentang ciri – ciri kacang kedelai

Guru menyampaikan tujuan pembelajaran

Kegiatan Inti (6 menit)

1. Siswa membaca teks bacaan pada buku siswa halaman 22.
2. Guru menjelaskan tentang olahan dari bahan makanan.
3. Siswa mencatat berbagai olahan yang dihasilkan
4. Guru memberikan LKPD dan Siswa diminta untuk menuliskan berbagai olahan makanan

Kegiatan Penutup (2 menit)

1. Guru bersama-sama siswa menyimpulkan materi yang sudah dipelajari.
2. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya
3. Guru mengakhiri pembelajaran dengan mengajak siswa untuk berdoa.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian Sikap dan Pengetahuan Diskusi

- Penilaian Sikap : Observasi selama kegiatan

Pengamatan dan pencatatan sikap siswa selama kegiatan menggunakan lembar observasi

- Penilaian Pengetahuan

Tes tertulis : Memaparkan dampak negatif dan positif dari keragaman karakteristik individu

Mengetahui,

Cimahi , 6 Januari 2022

Wali Kelas 3

Gema Hartani , S.Pd.

Elah Solihah , S.Pd

Amati gambar di bawah ini!

Kelompokkanlah berdasarkan hasil teknologi pangan atau bukan!



NO	Teknologi Pangan	Teknologi Bukan Pangan
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Hasil Teknologi Pangan

Manusia butuh makanan terus-menerus. Bahan makanan yang diperlukan berasal dari hasil panen. Panen terjadi pada waktu tertentu saja. Oleh karena itu, dicarilah cara agar makanan dapat bertahan lebih lama.

Agar makanan selalu tersedia, manusia mulai menggunakan teknologi pangan. Teknologi pangan merupakan suatu cara untuk mengolah bahan makanan. Kacang kedelai dapat diolah menjadi makanan. Kacang kedelai dapat diolah menjadi tahu, tempe, dan susu kedelai. Mangga dan stroberi diolah menjadi manisan dan selai. Daging dapat diolah menjadi bakso, sosis, dan kornet. Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Selanjutnya makanan olahan tersebut disimpan dalam kaleng atau dalam plastik kedap udara. Kedap udara maksudnya adalah tidak dapat dimasuki oleh udara. proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet