

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDN Ajung 03  
Kelas/ Semester : III / 2  
Tema 7 : Perkembangan Teknologi  
Sub Tema I : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
Pembelajaran : I  
Alokasi waktu : 10 Menit

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca teks bacaan "Tehnologi Pangan" siswa dapat menemukan informasi tentang perkembangan dan hasil tehnologi pangan
2. Dengan membaca teks dan mengamati bagan proses pembuatan tempe siswa dapat menjelaskan proses pembuatan tempe dengan tepat
3. Melalui media peraga kartu bangun datar persegi dan segitiga siswa dapat menentukan luas bangun datar dengan satuan tak baku dengan tepat
4. Dengan menggunakan kartu bangun persegi dan segitiga siswa dapat menyusun pada kerangka permukaan bidang dan menghitung luas permukaan bidang dengan satuan tak baku

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

#### ❖ Kegiatan awal

1. Guru menyapa siswa dengan mengucapkan salam, menanyakan kabar dan mengabsen kehadiran siswa
2. Kelas dilanjut dengan doa bersama dipimpin salah satu siswa
3. Guru mengingatkan siswa untuk menjaga kebersihan, memakai masker, mencuci tangan, tidak bermain secara bergerombol, tempat keramaian, dan menghindari kerumunan
4. Guru melakukan tanya jawab yang berkaitan dengan pelajaran tehnologi pangan sebagai brainstorming
5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran

#### ❖ Kegiatan Inti

1. Guru bertanya jawab dengan siswa mengenai macam - macam makanan yang biasa dikonsumsi sehari - hari
2. Guru menjelaskan dengan media gambar contoh makanan yang merupakan hasil tehnologi pangan
3. Siswa membaca teks "Tehnologi Pangan" dari buku tematik hal 6 untuk mendapatkan informasi lebih lanjut
4. Siswa melihat proses pembuatan tempe dengan melihat video dari you tube ( *kegiatan visual* )  
<https://youtu.be/SxWCa4RCdH4>
5. Guru membagikan lembar kerja siswa 1 tentang Tehnologi Pangan dalam Pengolahan Kedelai
6. Siswa mengamati bentuk tempe yang ditunjukkan guru sebagai contoh alat ukur satuan tak baku
7. Guru menjelaskan dengan media gambar menghitung luas permukaan suatu bidang dengan potongan bidang persegi dan segitiga ( *peraga diambil dari buku tematik hal 27* )
8. Guru membagi lembar kerja siswa 2 menghitung luas permukaan bidang dengan satuan tak baku
9. Siswa menyusun kartu pada bidang datar sampai memenuhi permukaan bidang datar ( *LKS 2* ) kemudian siswa menghitung luas sebanyak kartu yang menutupi bidang datar tersebut

#### ❖ Penutup

1. Guru memberi penguatan dan kesimpulan materi yang dipelajari hari ini
2. Pelajaran ditutup dengan doa

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap  
Pengamatan dan pencatatan sikap selama kegiatan menggunakan lembar observasi
2. Penilaian Pengetahuan
  - Tes Tulis mencari informasi penting dari suatu bacaan
  - Tes tertulis menghitung luas permukaan bangun datar dengan satuan tak baku ( *buku tematik hal 28* )
3. Penilaian Keterampilan

Ajung, 20 Mei 2021

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Guru Kelas III

**Agus Prayitno, S.Pd**  
NIP.197608011999121001

**Nita Hartini, S.Pd**  
NIP.197804062014122001

### Teknologi Pangan dalam Pengolahan Kedelai

Uni dan teman-teman ingin belajar membuat tempe. Mereka berkunjung ke tempat pengolahan tempe di lingkungan rumah mereka. Sebelumnya, mereka telah membaca beberapa informasi tentang pembuatan tempe. Ayo, kita juga membaca teks informasi tentang pembuatan tempe berikut bersama-sama.

#### Proses Pembuatan Tempe



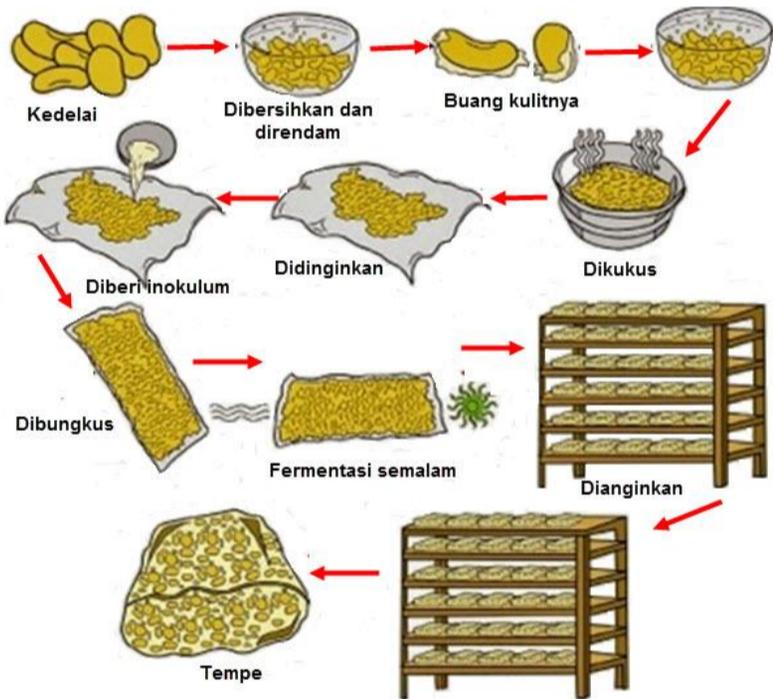
Tempe merupakan hasil teknologi pangan dari kedelai. Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi pada tempe

bermanfaat untuk memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak. Zat gizi pada tempe juga dapat meningkatkan kesehatan jantung.

Cara membuat tempe sangat mudah. Mula-mula, kedelai dicuci hingga bersih. Kemudian, kedelai direndam selama 12 sampai 18 jam. Setelah itu, kedelai dicuci hingga kulitnya terlepas. Lalu, kedelai direbus hingga empuk. Kedelai yang sudah empuk diangkat dan ditiriskan. Ragi tempe dapat ditaburkan jika suhunya telah berubah menjadi hangat.

Setelah ragi tempe ditaburkan, kedelai siap untuk dibungkus. Bahan yang biasa digunakan untuk membungkus antara lain daun pisang, daun jati, atau plastik. Setelah dibungkus, tempe perlu didiamkan selama 1-2 hari hingga seluruh permukaan kedelai tertutupi jamur. Setelah dua hari, tempe sudah jadi dan siap dimasak.

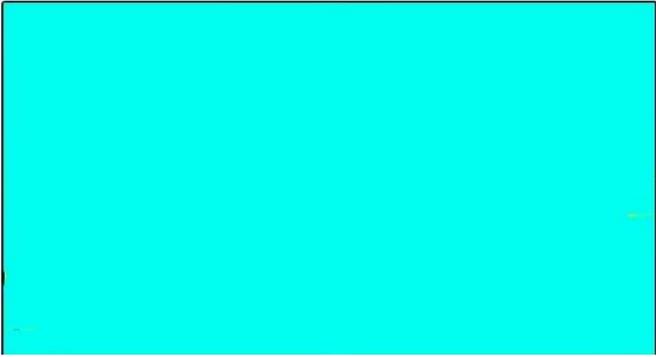
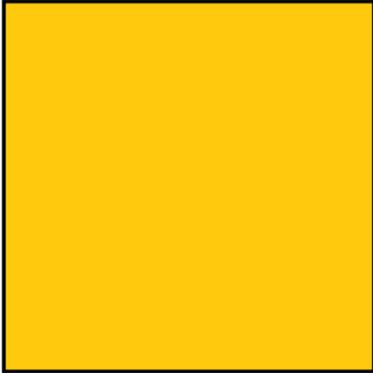
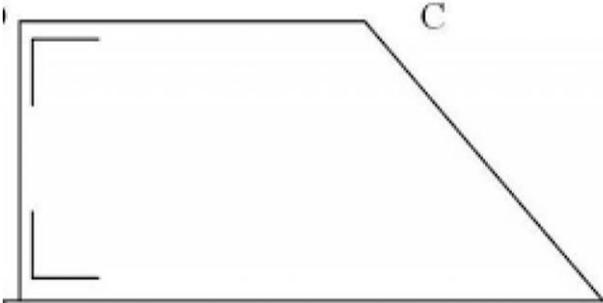
Bagan Proses Pembuatan Tempe



Setelah membaca teks Proses Pembuatan Tempe dan mengamati bagan Pembuatan Tempe

1. Tuliskan informasi apa saja yang kalian temukan setelah membaca teks diatas ?

2. Tuliskan langkah - langkah pembuatan tempe ?

1	
	Luas bangun datar persegi panjang tersebut = _____ persegi satuan
2	
	Luas bangun persegi tersebut = _____ persegi satuan
3	
	Luas bangun datar trapesium tersebut = _____ persegi satuan

Soal Evaluasi

A. KD 3.6 Muatan Bahasa Indonesia

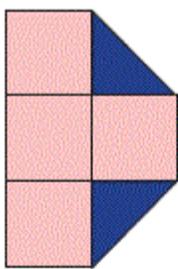
1. Bacalah Teks “ Proses Pembuatan Tempe “ tuliskan informasi yang kalian dapatkan setelah membaca teks tersebut ?

2. Jelaskan langkah - langkah proses pembuatan tempe ?

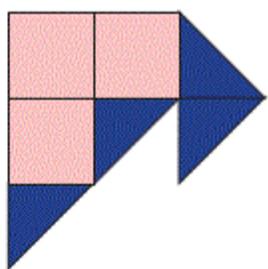
B. KD 3.8 Muatan Matematika



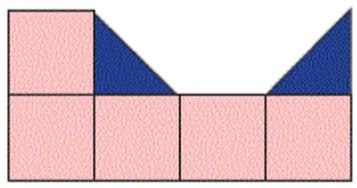
Hitunglah luas permukaan bidang berikut.



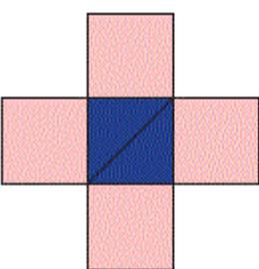
\_\_\_ satuan persegi



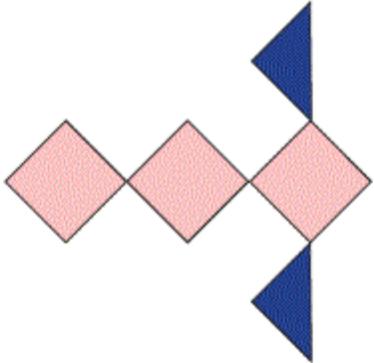
\_\_\_ satuan persegi



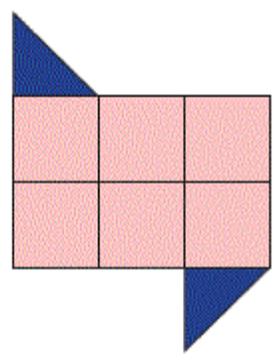
\_\_\_ satuan persegi



\_\_\_ satuan persegi



\_\_\_ satuan persegi



\_\_\_ satuan persegi