

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Sekolah : SDN Kebon Pala 15 Pag  
Kelas/Semester : IV/  
Tema : 5.Wirausaha  
Subtema : 3.Ayo Belajar Berwirausaha  
Pembelajaran ke : 3 (Tiga)  
Alokasi Waktu : 10 menit

### A. KOMPETENSI INTI (KI)

1. Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli, dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru dan tetangga.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati (mendengar, melihat, membaca) dan menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah dan di sekolah.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dalam karya yang estetis, dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

### B. KOMPETENSI DASAR (KD) DAN INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI (IPK)

KOMPETENSI DASAR (KD)	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI (IPK)
3.3 Menelaah keberagaman social, budaya, dan ekonomi masyarakat	3.3.1 Mengidentifikasi contoh keberagaman wirausaha masyarakat
4.1 Mengampanyekan manfaat keanekaragaman sosial, budaya dan ekonomi	4.1.1 mempraktikkan kemandirian dan kewirausahaan dalam kehidupan sehari-hari

### C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui pengamatan dilingkungan sekitar peserta didik dapat memberikan contoh macam-macam wirausaha dilingkungan masyarakat dengan benar
2. Melalui tanya jawab dan penjelasan guru, siswa dapat menyebutkan manfaat dari lidah buaya dengan benar
3. Melalui praktik kemandirian kewirausahaan siswa dapat membuat minuman segar lidah buaya dengan tepat dan benar

*(Berfikir kritis, Kreatif, Komunikatif, dan Kolaboratif)*

#### **D. MATERI PEMBELAJARAN**

- Kemandirian dan kewirausahaan “membuat minuman segar lidah buaya”

#### **E. METODE PEMBELAJARAN**

- a. Pendekatan: Saintifik
- b. Model Pendekatan: Kooperatif Learning

#### **F. Media Pembelajaran dan Sumber Belajar**

1. Media Pembelajaran: Lidah buaya, biji selasih, sirup marjan, kapur sirih, garam, gula pasir, daun pandan, es batu
2. Sumber Belajar : 1. Buku Tematik tema 5....Kurikulum 2013, liputan 6.com (cara mengolah minuman segar lidah buaya)

#### **G. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN**

<b>KEGIATAN</b>	<b>DESKRIPSI KEGIATAN</b>	<b>ALOKASI WAKTU</b>
Kegiatan Awal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengondisikan suasana belajar yang menyenangkan</li> <li>2. Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari</li> <li>3. Peserta didik menyimak manfaat materi pembelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari</li> <li>4. Guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai</li> <li>5. Guru menyampaikan garis besar kegiatan yang akan dilakukan</li> <li>6. Siswa mempersiapkan perlalatan yang akan dipakai dalam pembelajaran.</li> <li>7. Guru menunjuk siswa untuk membariskan dan memimpin doa sebelum dimulai pembelajaran</li> <li>8. Guru melakukan apersepsi</li> </ol>	1,5 menit

	9. Siswa dibagi dalam beberapa kelompok dalam belajar	
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa membaca rangkuman bahan ajar macam-macam keberagaman wirausaha masyarakat</li> <li>2. Tanya jawab contoh wirausaha dilingkungan masyarakat</li> <li>3. <b>S</b>iswa menjelaskan manfaat lidah buaya bagi tubuh kita</li> <li>4. Siswa mempraktikkan cara membuat minuman segar dari lidah buaya dengan dibimbing guru secara berkelompok</li> <li>5. Siswa membuat hidangan minuman segar lidah buaya dari bahan-bahan yang telah diolah kedalam gelas dengan menarik.</li> <li>6. Secara kelompok siswa berganti meracik minuman segar lidah buaya</li> </ol>	7 menit
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>S</b>iswa menjelaskan Kembali dengan singkat cara membuat minuman segar lidah buaya</li> <li>2. Siswa merapihkan dan mengembalikan peralatan yang telah digunakan.</li> <li>3. Melakukan refleksi tentang kegiatan yang telah dilakukan</li> <li>4. Memberikan pesan moral tentang penting dapat berwirausaha mandiri</li> <li>5. Berdoa bersama untuk mengakhiri pembelajaran</li> </ol>	1,5 menit

## H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik Penilaian
    - a. Penilaian Sikap : Observasi
    - b. Penilaian Pengetahuan : Penugasan
    - c. Penilaian Keterampilan : Unjuk Kerja
  2. Bentuk Penilaian
    - a. Penilaian Sikap : Jurnal
    - b. Penilaian Pengetahuan : Lisan
    - c. Unjuk Kerja : Lembar Penilaian Unjuk Kerja
  3. Instrumen Penilaian
    - a. Penilaian Sikap : Terlampir
    - b. Penilaian Pengetahuan : Terlampir
    - c. Penilaian Keterampilan : Terlampir
-

Mengetahui,  
Pengawas Binaan 2

\_Drs,Ngadino,MM  
NIP.

Jakarta, 8 April 2021  
Guru Kelaa

Masdalena,S.Pd,MM  
NIP.197408061997032004

## Lampiran :

**Penugasan** siswa mempraktikkan cara membuat minuman ssegar lidah buaya secara berkelompok

### Bahan dan Langkah-langkah Kegiatan

#### ***Bahan-bahan:***

- 500 gram lidah buaya, kupas kulitnya, bersihkan.
- Biji selasih, rendam dengan air.
- Es batu secukupnya.
- Jeli-jeli
- Sirup marjan

#### ***Bahan Rendaman***

- Air secukupnya.
- 175 gram gula pasir.
- 375 mililiter air, dapat ditambahkan bila diperlukan.
- Air kapur sirih.
- Daun pandan secukupnya.
- Garam secukupnya.

#### ***Cara Membuat***

1. Rendam lidah buaya yang telah dibersihkan pada rendaman kapur sirih dan garam
2. Diamkan selama kurang lebih 30 menit.
3. Didihkan air Bersama gula, daun pandan serta daging lidah buaya selama 10 menit didinginkan .
- 4, Rendam biji selasih dengan air dingin selama 10 menit
5. masukkan bahan sirup.
6. Tambahkan dengan es batu
- 7.Masukkan lidah buaya dan biji selasih.
8. Masukkan jeli-jeli

Jawablah soal dibawah ini !

1. Sikap apa saja yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha
2. Apa manfaat wirausaha yang jika dapat kita jalankan
3. Sebutkan manfaat lidah buaya !
4. Sika papa saja yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha !
5. Jelaskan cara membuat minuman segar lidah buaya!

Rubrik penilaian keterampilan

NO	Aspek yang dinilai	Skor	Nilai				Jumlah 4 nilai
			4 nilai (sangat baik)	3 (baik)	2 (cukup)	1 (kurang)	
1	Persiapan alat dan bahan						
2	Ketepatan komposisi bentuk						
3	Ketepatan pembuatan						
4	Ketepatan waktu						
5	Komitmen dan kedisiplinan kerja						
	<b>Jumlah</b>						
	<b>Nilai akhir</b>						

Skor penilaian =  $\frac{\text{jumlah nilai} \times 100}{2}$  = Nilai akhir

**Penilaian sikap**

Sikap		Belum Terlihat	Mulai Terlihat	Mulai Berkembang	Membudaya	Keterangan
Teliti						
Bertanggung jawab						
Tekun						
jujur						
dsb						

