

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SD Negeri Klitih 1

Kelas/Semester : 3/1

Tema : 2 (Perkembangan Teknologi)

Subtema : 1 (Perkembangan Teknologi Pangan)

Mengenal perkembangan teknologi pangan, sandang, komunikasi, transportasi dan manfaatnya bagi kehidupan manusia

Pembelajaran : 4

Alokasi Waktu : 10 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya.
2. Memiliki perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli, dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, dan guru
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati (mendengar, melihat, membaca) dan bertanya 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 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

Bahasa Indonesia:

- 3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.
- 4.6 Meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif.

PJOK:

- 3.9 Memahami perlunya memilih makanan bergizi dan jajanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh.

- 4.9 Menceritakan perlunya memilih makanan bergizi dan jajanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui LKPD, peserta didik mampu menyeleksi alat yang digunakan dalam pembuatan tempe dengan tepat.
2. Peserta didik mampu memasang alat yang digunakan dalam pembuatan tempe sesuai dengan fungsinya dengan tepat.
3. Setelah mengamati video “Bahaya Jajan Sembarangan”, peserta didik mampu menjelaskan perlunya memilih makanan dan jajanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh dengan benar.
4. Setelah mengamati video “Manfaat Makanan dan Minuman Sehat Untuk Tubuh” dan mengamati gambar “6 Manfaat Makanan Sehat dan Bergizi Bagi Tubuh” peserta didik mampu menemukan minimal tiga contoh dampak positif dari makanan bergizi dan jajanan sehat.
5. Setelah mengamati video “Manfaat Makanan dan Minuman Sehat Untuk Tubuh” dan mengamati gambar “6 Manfaat Makanan Sehat dan Bergizi Bagi Tubuh” peserta didik mampu menyeleksi dampak positif dari makanan bergizi dan jajanan sehat dengan tepat.
6. Melalui LKPD, peserta didik mampu menunjukkan perlunya memilih makanan bergizi dan makanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh.

D. INDIKATOR HASIL

- 3.6.2 Menyeleksi alat dalam teknologi produksi pangan. (C4)
- 4.6.1 Memasang alat dalam teknologi produksi pangan sesuai dengan fungsinya. (P4)
- 3.9.1 Menjelaskan perlunya memilih makanan bergizi dan jajanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh. (C2)
- 3.9.2 Menemukan contoh dampak positif dari makanan bergizi dan jajanan sehat. (C3)
- 3.9.3 Menyeleksi dampak positif dari makanan bergizi dan jajanan sehat. (C4)
- 4.9.1 Menunjukkan perlunya memilih makanan bergizi dan makanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh. (P3)

E. MATERI PEMBELAJARAN

1. Perkembangan teknologi pangan
2. Makanan bergizi dan sehat

F. PENDEKATAN, MODEL, METODE

Pendekatan : Saintifik
Model : CTL (Contextual Teaching Learning)
Metode : Demonstrasi, diskusi, tanya jawab.

G. MEDIA PEMBELAJARAN

1. Video Bahaya Jajan Sembarangan



2. Video Makanan Sehat dan Bergizi



3. Video pembuatan tempe



4. Gambar manfaat makanan sehat dan bergizi bagi tubuh



H. SUMBER BELAJAR

1. Youtube
2. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan . 2017. Hidup Bersih dan Sehat: buku guru Edisi Revisi .Jakarta : Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
3. bsn.go.id

I. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

A. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan

- a. Peserta didik dikondisikan agar siap untuk belajar.
- b. Seorang peserta didik diminta untuk memimpin doa, dengan dipimpin peserta didik yang hari ini berangkat awal.
- c. Guru mengecek kehadiran peserta didik.
- d. Guru bersama peserta didik melakukan tanya jawab tentang pelajaran sebelumnya.
- e. Guru bersama peserta didik bertanya jawab terkait dengan menu sarapan peserta didik.
- f. peserta didik mengamati video “Bahaya Jajan Sembarangan.”

2. Kegiatan Inti (7 menit)

- a. Dengan bimbingan dan pengawasan guru, peserta didik berkelompok. Setiap kelompok terdiri dari lima orang.
- b. Peserta didik bersama guru melakukan tanya jawab terkait video “Bahaya Jajan Sembarangan”
- c. Peserta didik mengamati video makanan sehat dan bergizi.
- d. Peserta didik mengamati gambar manfaat makanan sehat dan bergizi.
- e. Peserta didik mengamati video cara pembuatan tempe.
- f. Peserta didik membaca teks “Cara Pembuatan Tempe”.
- g. Guru memberi kesempatan peserta didik untuk bertanya dan mengutarakan pendapat mengenai video dan gambar yang telah ditampilkan.
- h. Melalui bimbingan dan pengawasan guru, peserta didik berdiskusi menyelesaikan LKPD.
- i. Perwakilan setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi dan hasil kerja kelompoknya.
- j. Guru memberi tanggapan dan penguatan terhadap presentasi peserta didik.

3. Kegiatan Penutup (1 menit)

- a. Peserta didik bersama guru menyimpulkan materi pelajaran.
- b. Guru bersama peserta didik merefleksi kegiatan pembelajaran.
- c. Peserta didik mengerjakan tes formatif secara individual.
- d. Guru mengevaluasi hasil tes formatif peserta didik.
- e. Guru memberikan tugas rumah.
- f. Peserta didik dan guru berdoa bersama.

g. Guru mengucapkan salam penutup.

J. PENILAIAN

Teknik Penilaian

a. Penilaian Pengetahuan

Teknik : Tes

Jenis : Tertulis

Bentuk : uraian

b. Penilaian Keterampilan

Teknik : Observasi

Jenis : Kinerja

Bentuk : Lembar pengamatan

c. Penilaian Sikap

Instrumen Penilaian (terlampir)

- a. Penilaian sikap : lembar observasi
- b. Penilaian Pengetahuan : Soal Pilihan Ganda
- c. Keterampilan : Rubrik Penilaian

Demak, 18 Nopember 2021

Simulator / Guru Kelas

SUTIYONO,S.Pd.,M.Si
NIP. 197311041998031009

LAMPIRAN

1. Bahan ajar

BAHAN AJAR

Indikator	Bahan Ajar
Bahasa Indonesia	
3.6.1 Memberi contoh alat yang digunakan dalam produksi pangan.	Teks “Cara Membuat Tempe”, dan mengamati video “Cara Membuat Tempe”
3.6.2 Menyeleksi alat dalam teknologi produksi pangan.	Teks “Cara Membuat Tempe”, dan mengamati video “Cara Membuat Tempe”
4.6.1 Memasang gambar alat dalam teknologi produksi pangan sesuai dengan fungsinya. (P4)	LKPD
PJOK	
3.9.1 Menjelaskan perlunya memilih makanan bergizi dan jajanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh.	Video Bahaya jajanan sembarangan
3.9.2 Menemukan contoh dampak positif dari makanan bergizi dan jajanan sehat.	Video “Manfaat Makanan dan Minuman Sehat Untuk Tubuh” dan gambar “6 Manfaat Makanan Sehat dan Bergizi Bagi Tubuh”
3.9.3 Menyeleksi dampak positif dari makanan bergizi dan jajanan sehat.	Video “Manfaat Makanan dan Minuman Sehat Untuk Tubuh” dan mengamati gambar “6 Manfaat Makanan Sehat dan Bergizi Bagi Tubuh”
4.9.1 Menunjukkan perlunya memilih makanan bergizi dan makanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh.	LKPD

1. Cara Membuat Tempe

Tempe adalah makanan tradisional asli Indonesia. Selain rasanya enak, gizinya juga bagus untuk tubuh. Ayo kita cari tahu cara membuat tempe.

Untuk membuat tempe pertama siapkan alat dan bahannya.

Alat:

1. Baskom
2. Saringan
3. Dandang
4. Kipas angin

5. Kompor
6. Sendok kayu
7. Tampang

Bahan:

1. Kedelai
2. Ragi tempe
3. Daun pisang / kantong plastik

Cara membuat tempe:

1. Mencuci semua alat yang akan digunakan
2. Mencuci kedelai sampai bersih.
3. Merendam kedelai selama 13-18 jam
4. Jika sudah lunak, bersihkan kulitnya dengan cara dikelupas.
5. Bilas kedelai yang sudah dikelupas kulitnya dengan air bersih.
6. Rebus kedelai sampai matang.
7. Tiriskan kedelai yang telah direbus pada tampah, dinginkan menggunakan kipas angin.
8. Campur kedelai dengan ragi hingga merata.
9. Masukkan adonan yang telah tercampur pada daun pisang atau kantong plastik.
10. Letakkan adonan yang telah dibungkus pada ruangan yang kering dan bersih.
11. Biarkan selama 2 hari
12. Setelah 2 hari tempe sudah jadi dan siap untuk diolah menjadi makanan yang lezat.

2. Lembar Kerja

LEMBAR KERJA

Satuan Pendidikan : SD NEGERI KLITIH 1
Kelas/Semester : 3/ 1
Tema : 2 (Perkembangan Teknologi)
Subtema/PB : 1 (Perkembangan Teknologi Pangan)/4
Muatan : PJOK, Bahasa Indonesia

Langkah Kerja:

1. Peserta didik membentuk kelompok, satu kelompok terdiri dari 5 orang.
2. Guru menjelaskan langkah pengerjaan LKPD
3. Peserta didik berdiskusi mengerjakan LKPD
4. Perwakilan tiap kelompok menyampaikan hasil laporan diskusi di depan kelas.

Lembar Kerja Kelompok











Tulis nama anggota kelompokmu

Nama : 1.
2.
3.
4.
5.

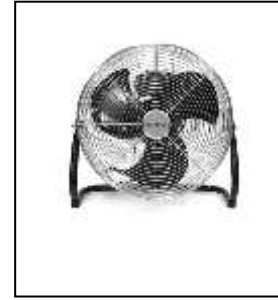
Kerjakan bersama teman kelompokmu. Setelah selesai, tunjuk salah satu dari anggota kelompokmu untuk maju ke depan.

1. Tempelkan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan tempe.

Alat-alat Pembuatan Tempe





2. Pasangkan menggunakan anak panah alat-alat berikut berdasarkan fungsinya dalam pembuatan tempe

Saringan

Tempat merebus kedelai

Baskom

Mengaduk adonan kedelai dan ragi

Sendok kayu

Tempat mencuci kedelai

Tampah

Menyaring rebusan kedelai

Dandang/Panci besar

Wadah adonan kedelai dan ragi

3. Tuliskan tiga alasan mengapa perlu memilih makanan bergizi dan sehat!
4. Berdasarkan video pembuatan tempe, buatlah laporan sederhana tentang cara pembuatan tempe.

Selamat Mengerjakan

-----Jangan Takut Untuk Salah-----

3. Kisi-kisi

KISI-KISI SOAL EVALUASI

Satuan Pendidikan : SD Negeri Klitih 1
 Kelas/Semester : 3/ 1
 Tema : 2 (Perkembangan Teknologi)
 Sub Tema : 1 (Perkembangan Teknologi Pangan)
 Pembelajaran : 4
 Muatan Pelajaran : Bahasa Indonesia, PJOK

No.	Muatan Pelajaran	Kompetensi Dasar	Indikator Soal	Aspek			Penilaian			Bobot Nilai	No. Soal
				A	C	P	Teknik	Jenis	Bentuk		
1.	Bahasa Indonesia	3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.	Peserta didik mampu menyebutkan minimal tiga alat dan tiga bahan yang digunakan dalam pembuatan tempe dengan tepat.		C1		Tes	Tertulis	Isian		1
			Disajikan tabel berisi alat-alat dalam produksi pangan, peserta didik mampu menyeleksi alat yang digunakan dalam pembuatan tempe.		C4		Tes	Tertulis	Isian		2
		4.6 Meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif.	Disajikan LKPD, peserta didik mampu berdiskusi untuk membuat laporan sederhana tentang cara pembuatan tempe.			P2	Non tes	Kinerja	Lembar observasi		
2.	PJOK	3.9 Memahami perlunya memilih makanan bergizi	Peserta didik mampu menjelaskan alasan perlunya memilih makanan sehat bergizi.		C2		Tes	Tertulis	Isian		3

		dan jajanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh.									
			Peserta didik mampu menemukan contoh manfaat positif dari makanan bergizi dan jajanan sehat.		C3		Tes	Tertulis	Isian		4
			Disajikan gambar jajanan sehat dan jajanan tidak sehat, peserta didik mampu menyeleksi jajanan sehat yang ada.		C4		Tes	Tertulis	Isian		5
		4.9 Menceritakan perlunya memilih makanan bergizi dan jajanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh	Peserta didik mampu mennceritakan perlunya memilih makanan bergizi dan jajanan sehat untuk menjaga kesehatan tubuh			P3	Non tes	Kinerja	Lembar observasi		

Nama : _____
No Absen : _____

SOAL EVALUASI

Sekolah : SD Negeri Klitih 1
Kelas : 3
Semester : 1
Tema : 2 Perkembangan Teknologi
Subtema : 1 Perkembangan Teknologi Pangan

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan benar!

1. Sebutkan tiga alat dan tiga bahan yang digunakan dalam pembuatan tempe

2. Beri tanda centang (√) pada kotak yang menunjukkan alat yang digunakan dalam pembuatan tempe!



3. Jelaskan alasan mengapa harus memilih makanan sehat dan bergizi!

4. Temukan manfaat makanan sehat dan bergizi bagi tubuh pada kolom dibawah ini, tuliskan pada kolom yang tersedia!

1. Membuat tubuh terasa lebih segar.
2. Membuat wajah menjadi bersih.
3. Mencegah berbagai penyakit sakit.
4. Membuat perut kenyang
5. Mengendalikan tekanan darah.
6. Membuat perut mual.

<u>Manfaat Makanan Sehat dan Bergizi</u>	
1	_____
2	_____
3	_____

5. Dari gambar dibawah ini, gambar bernomor berapa yang merupakan jajanan sehat?



1



2



3



4



5



6

4. PENILAIAN SIKAP

Satuan Pendidikan : SD Negeri Klitih 1
Kelas/ Semester : 3/1
Tema : 2 Perkembangan Teknologi
Subtema : 1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran : 4

DESKRIPTOR PENILAIAN

Aspek	Baik Sekali	Baik	Cukup	Perlu Bimbingan
	4	3	2	1
Bekerjasama dalam kelompok	Peserta didik menunjukkan empat kriteria berikut. 1. Menghargai pendapat teman 2. Aktif berdiskusi 3. Menyampaikan gagasan 4. Tidak mementingkan diri sendiri.	Peserta didik menunjukkan tiga dari empat kriteria yang ditentukan.	Peserta didik menunjukkan dua dari empat kriteria yang ditentukan.	Peserta didik menunjukkan satu dari empat kriteria yang ditentukan.
Aktif dalam Pembelajaran	Peserta didik menunjukkan empat kriteria berikut. 1. Aktif bertanya 2. Aktif menjawab 3. Fokus 4. Antusias mencari jawaban	Peserta didik menunjukkan tiga dari empat kriteria yang ditentukan.	Peserta didik menunjukkan dua dari empat kriteria yang ditentukan.	Peserta didik menunjukkan satu dari empat kriteria yang ditentukan.
Tanggung jawab dalam mengerjakan tugas.	Peserta didik menunjukkan empat kriteria berikut. 1. Jujur 2. Bekerja cepat 3. Tepat waktu 4. Fokus	Peserta didik menunjukkan tiga dari empat kriteria yang ditentukan.	Peserta didik menunjukkan dua dari empat kriteria yang ditentukan.	menunjukkan satu dari empat kriteria yang ditentukan.

5. PENILAIAN KETERAMPILAN

Satuan Pendidikan : SD Negeri Klitih 1
Kelas/ Semester : 3/1
Tema : 2 Perkembangan Teknologi
Subtema : 1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran : 4

Kerjasama dalam menempelkan contoh bentuk bersatu dalam keberagaman pada papan persatuan.

Deskriptor Penilaian

Kriteria	Sangat baik 4	Baik 3	Cukup 2	Perlu pendampingan 1
Bekerjasama dalam menempelkan contoh bentuk bersatu dalam keberagaman pada papan persatuan (LKPD)	Aktif berpendapat, menghargai pendapat teman lain, tidak, hasilnya tepat, kompak.	Hanya memenuhi 3 kriteria	Hanya memenuhi 2 kriteria	Hanya memenuhi 1 kriteria.

6. Membuat Laporan Sederhana Tentang Cara Pembuatan Tempe

Satuan Pendidikan : SD Negeri Klitih 1
Kelas/ Semester : 3/1
Tema : 2 Perkembangan Teknologi
Subtema : 1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran : 4

Deskriptor Penilaian

Aspek	Baik Sekali	Baik	Cukup	Perlu Bimbingan
	4	3	2	1
Isi laporan diskusi.	Isi laporan diskusi memuat empat kriteria berikut. 1. Menggunakan kalimat yang jelas dan baku. 2. Menggunakan kosakata yang tepat. 3. Memuat alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan tempe. 4. Langkah pembuatan urut.	Isi laporan diskusi memuat tiga dari empat kriteria yang ditentukan.	Isi laporan diskusi memuat dua dari empat kriteria yang ditentukan.	Isi laporan diskusi memuat satu dari empat kriteria yang ditentukan.

Rekapitulasi Penilaian Keterampilan Membuat Laporan Sederhana Tentang Cara Pembuatan Temp

Satuan Pendidikan : SD Negeri Klitih 1
 Kelas/ Semester : 3/1
 Tema : 2 Perkembangan Teknologi
 Subtema : 1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
 Pembelajaran : 4

Kelompok	Nama Anggota	Isi Laporan			
1	1. ABIZAR DWI MAULANA 2. ADILA AQILATUL MALIKAH 3. AHMAD HAFIDZUL CHOIR 4. AHMAD ILHAM NUR LISTIYANTO 5. AHMAD INDAKA RAHMAN 6. AHMAD OMARUDDIN				
2	1. AHMAD RAIHAN PRATAMA 2. ALFIYATUN NAJATI 3. ANANDA PUTRI ANGGREINII 4. ANGEL RAMADANI 5. DENDI ANWAR 6. DINA AMELIA ROHMAH				
3	1. FATIMAH AZZAHRA MAHBUB 2. HARDINA ANINDITA PUTRI MUTIARA 3. IDA ROFIQOTUL ULYA 4. JATI SONDANG 5. KHANZA AQILA RAMADHANI 6. MUHAMMAD BAGAS FAKHRUDDIN				

7. Menceritakan Perlunya Memilih Makanan dan Jajanan Yang Sehat dan Bergizi.

Satuan Pendidikan : SD Negeri Klitih
Kelas/ Semester : 3/1
Tema : 2 Perkembangan Teknologi
Subtema : 1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran : 4

Deskriptor Penilaian

Aspek	Baik Sekali	Baik	Cukup	Perlu Bimbingan
	4	3	2	1
Isi cerita.	Isi cerita yang disampaikan memuat kriteria sebagai berikut. 1. Contoh makanan sehat dan bergizi 2. Manfaat makanan sehat dan bergizi 3. Alasan memilih makanan sehat dan bergizi 4. Bagaimana cara memilih makanan sehat dan bergizi.	Isi cerita yang disampaikan memuat tiga dari empat kriteria yang ditentukan.	Isi cerita yang disampaikan memuat dua dari empat kriteria yang ditentukan.	Isi cerita yang disampaikan memuat satu dari empat kriteria yang ditentukan.
Cara penyampaian.	Mampu menyampaikan hasil diskusi dengan kriteria berikut. 1. Runtut, 2. Sistematis 3. Efisien 4. Lancar.	Mampu menyampaikan hasil diskusi dengan memuat tiga kriteria yang ditentukan.	Mampu menyampaikan hasil diskusi dengan memuat dua kriteria yang ditentukan.	Mampu menyampaikan hasil diskusi dengan memuat satu kriteria yang ditentukan.

