

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN  
( RPP Tematik )**

Satuan Pendidikan	: SDN Kenari
Kelas / Semester	: III / I
Tema	: 7 . Perkembangan Teknologi
Sub Tema	: 1 . Perkembangan Produksi Teknologi Pangan
Pembelajaran	: 1
Alokasi Waktu	: 1 x Pertemuan

**A . Tujuan Pembelajaran**

1. Dengan mengamati gambar siswa dapat menjelaskan perkembangan produksi teknologi pangan .
2. Dengan mengamati gambar siswa dapat menyebutkan perkembangan produksi teknologi pangan .
3. Melalui diskusi kelompok siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan.
4. Dengan mengamati gambar siswa dapat menuliskan kegiatan produksi teknologi pangan .
5. Dengan mengamati gambar siswa dapat mempresentasikan secara individu manfaat perkembangan teknologi pangan .
6. Dengan mengamati gambar siswa dapat menyebutkan cara menghargai produksi pangan .
7. Dengan mengamati gambar siswa dapat menceritakan sikap yang baik dalam menggunakan produksi teknologi pangan .

**B . Kegiatan Pembelajaran**

**a. Pendahuluan dan Apersepsi**

❖ **Pendahuluan**

- Sapaan guru kepada anak
- Doa awal pembelajaran
- Motivasi dan pengecekan kehadiran oleh guru kepada siswa

❖ **Apersepsi**

- Guru memperlihatkan kepada anak-anak beberapa gambar perkembangan produksi teknologi pangan ( gambar pematang sawah dan pabrik penggilingan padi )
- Guru melakukan Tanya jawab bersama siswa berkaitan dengan gambar tersebut .
- Menyanyikan salah satu lagu kebangsaan .
- Guru memperkenalkan tema , subtema , materi pembelajaran dan tujuan yang akan dicapai

❖ Kegiatan Inti

- Melalui gambar yang disajikan dan berdasarkan pengamatan di lingkungan sekitar guru dan siswa melakukan tanya jawab tentang perkembangan produksi teknologi pangan .
- Melalui diskusi kelompok Guru meminta siswa untuk mengidentifikasi perkembangan produksi teknologi pangan sesuai jenisnya .
- Berdasarkan gambar dan tanya jawab yang dilakukan bersama , siswa menuliskan kegiatan Produksi teknologi pangan .( LKS )
- Berdasarkan gambar yang disajikan guru meminta salah satu siswa untuk mempresentasikan secara individu manfaat dari perkembangan produksi teknologi pangan .
- Dengan mengamati gambar guru dan siswa melakukan tanya jawab tentang cara menghargai produksi teknologi pangan .
- Dengan mengamati gambar guru meminta salah satu siswa untuk menceritakan contoh sikap yang baik dalam menggunakan produksi teknologi pangan .

❖ Kegiatan Penutup

- Guru dan siswa melakukan refleksi
- Kesimpulan dari pembelajaran hari itu
- Post test
- Menyanyikan salah satu lagu daerah
- Doa Penutup

C . Penilaian

❖ Sikap :

- Aspek spiritual ( sikap awal berdoa , bersyukur dan toleransi )
- Aspek sosial ( Percaya diri , jujur dan kerja sama )

❖ Pengetahuan :

- Test tertulis

❖ Keterampilan :

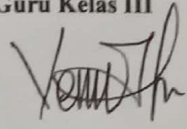
Bahasa Indonesia : Portofolio  
PKn : Praktik



Mengetahui,  
P/I Kepala Sekolah

Dortji Elisabeth Boik, S.Pd.SD  
NIP. 197212281994032003

Kefamenanu, 06 Januari 2021  
Guru Kelas III

  
Veronika Diana, S.Pd  
NIP . -

Lampiran 1

1. Lembar Kerja Siswa ( LKS )

No	Nama Kelompok	Anggota Kelompok	Muatan Pelajaran	Soal	Kunci jawaban
1	.....	.....	Bahasa Indonesia	Tulislah kegiatan perkembangan produksi teknologi pangan dengan menggunakan kosakata baku dan tanda baca yang tepat !	
2	....	.....	PKn	Tulislah contoh perilaku yang baik dalam menghargai perkembangan produksi teknologi pangan !	

2. Lembar Penilaian Sikap

No	Nama Siswa	Spiritual			Sosial		
		Berdoa sebelum melakukan kegiatan	Syukur	Toleransi	Percaya diri	Kerja sama	Jujur
1	Alfanoh						
2	Avril						
3	Jaden						
4	Keti						

### 3. Lembar Penilaian Pengetahuan

No	Muatan Pelajaran	Bentuk soal	Soal	Kunci jawaban
1	Bahasa Indonesia	Essay	<p>Teknologi Pangan mampu membuat makanan menjadi tidak mudah membusuk, sehingga <i>makanan menjadi tahan lama.</i></p> <p>Cara penggunaan teknologi pangan yang tepat agar makanan tahan lama ...,...</p>	Pengalengan, pengawetan, Pengemasan.
2		Essay	<p><b>Teknologi pangan</b> adalah suatu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan khususnya setelah panen guna memperoleh manfaatnya seoptimal mungkin sekaligus dapat meningkatkan nilai tambah dari pangan tersebut.</p> <p>Dari teks diatas kata yang bercetak tebal diatas mempunyai arti ....</p>	Ilmu pengetahuan yang digunakan untuk mengolah bahan makanan agar lebih tahan lama .
3		Essay	<p>Teknologi pangan yang berperan penting agar makanan bisa awet sampai waktu yang lama.</p> <p>Berdasarkan teks diatas contoh bahan makanan yang diawetkan dengan teknologi pangan adalah ...</p>	Sarden , korned , tempe , tahu , tepuk tapioca , tepung maizena .
4	PKn	Essay	<p>Setiap orang mempunyai makanan kesukaan yang berberbeda, hal tersebut membuat keberagaman yang mampu membuat perpecahan apabila tidak mempunyai sikap dan perilaku yang tepat dalam menghadapi perbedaan .</p> <p>Sikap dan perilaku yang tepat dalam menghargai perbedaan kesukaan dalam hal makanan ...</p>	Menghargai kesukaan makanan orang lain .



4. Lembar Penilaian Ketrampilan

No	Muatan Pelajaran	Aspek yang dinilai	Skor			
			4	3	2	1
1	Bahasa Indonesia	Ketepatan dalam mengidentifikasi bahan pangan yang diolah menggunakan teknologi pangan sesuai jenisnya	Menuliskan semua bahan pangan yang diolah dengan teknologi pangan sesuai dengan jenisnya .	Menuliskan 7 – 9 bahan pangan yang diolah dengan teknologi pangan sesuai dengan jenisnya .	Menuliskan 4 – 6 bahan pangan yang diolah dengan teknologi pangan sesuai dengan jenisnya .	Menuliskan 1 – 3 bahan pangan yang diolah dengan teknologi pangan sesuai dengan jenisnya .
2	PKn	Menceritakan sikap dan perilaku yang sesuai dalam menghadapi perbedaan kesukaan makanan yang diolah dengan teknologi pangan	Menceritakan dan mempraktikan sikap dan perilaku yang sesuai dalam menghadapi perbedaan kesukaan makanan yang diolah dengan teknologi pangan dengan tepat .	Menceritakan sikap dan perilaku yang sesuai dalam menghadapi perbedaan kesukaan makanan yang diolah dengan teknologi pangan dengan tepat .	Menceritakan sikap dan perilaku yang sesuai dalam menghadapi perbedaan kesukaan makanan yang diolah dengan teknologi pangan dengan kurang tepat .	Belum mampu menceritakan sikap dan perilaku yang sesuai dalam menghadapi perbedaan kesukaan makanan yang diolah dengan teknologi pangan.