

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

Satuan Pendidikan : SDN GEDANGAN 1
Kelas / Semester : III / 2
Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran : 1
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Siswa mampu membedakan makanan, hasil pengolahan teknologi pangan serta manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">▫ Siswa bersama guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka, memanjatkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berdoa sesuai dengan agamanya masing-masing untuk memulai pembelajaran (<i>Relegius</i>)▫ Guru mengecek kehadiran siswa,▫ Guru mengaitkan dengan pembelajaran sebelumnya▫ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	2 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none">▫ Guru menunjukkann contoh-contoh bahan pangan dan hasil teknologi pangan.▫ Siswa mengamati contoh-contoh bahan pangan dan hasil teknologi pangan yang dibawa guru▫ Siswa ditanya jawab mengenai bahan pangan dan hasil pengolahan pangan.▫ Siswa ditanya mengenai perbedaannya.▫ Siswa diminta membaca mengenai pengertian dan manfaat teknologi pangan dan hasilnya.▫ Guru menjelaskan mengenai teknologi pangan serta manfaatnya.▫ Guru membagi siswa ke dalam beberapa kelompok	6 menit

	<p>secara heterogen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Peserta didik berdiskusi dan mengelompokkan hasil pengolahan teknologi pangan dan manfaatnya bagi kehidupan sehari-hari. ▫ Siswa menuliskan hasil diskusi pengelompokan hasil teknologi pangan ke dalam lembar kerja yang sudah disediakan. ▫ Siswa mempresentasikan hasil diskusinya ▫ Guru memberikan apresiasi dan penguatan. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Siswa dan guru menyimpulkan materi yang telah dipelajari ▫ Guru mengajak siswa bersyukur ▫ Siswa dan guru berdoa untuk mengakhiri pelajaran 	2 Menit

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap

- a. Aspek Penilaian : Santun, Peduli dan tanggung jawab
- b. Prosedur Penilaian : Proses
- c. Teknik Penilaian : Non tes
- d. Alat Tes : Lembar Observasi

2. Penilaian Pengetahuan

- a. Aspek Penilaian :
Menyebutkan manfaat hasil pengolahan teknologi pangan bagi kehidupan sehari-hari.
Mengelompokkan hasil pengolahan teknologi pangan,
- b. Prosedur Penilaian : Proses dan Hasil
- c. Teknik Penilaian : Tes
- d. Alat Tes : Soal Uraian

3. Penilaian Keterampilan

- a. Aspek Penilaian : Menulis laporan hasil pengamatan hasil pengolahan teknologi pangan.
- b. Prosedur Penilaian : Proses dan Hasil
- c. Teknik Penilaian : Non Tes
- d. Alat Tes : Lembar Kerja Peserta Didik

Mengetahui Kepala Sekolah

Jombang, 5 Januari 2021

Guru Kelas III

HADIKIN SETIO PUTRO,S.Pd.SD
NIP. 196803031991101001

SUWITANING RAHAYU, S,Pd
NIP. 19781121 2021212002

LAMPIRAN PENILAIAN

1. Penilaian Sikap Lembar Observasi

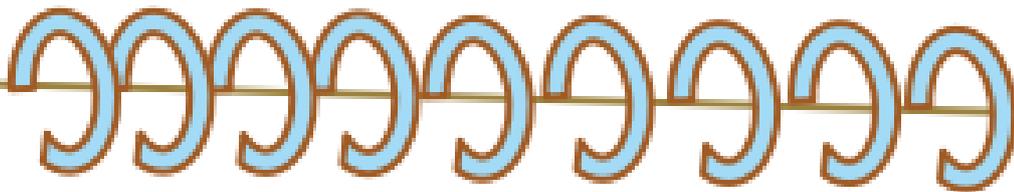
No	Nama	Perubanan tingkah laku												jml
		Santun				Peduli				Tanggung Jawab				
		K	C	B	SB	K	C	B	SB	K	C	B	SB	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Abd, maliku													
2	Ade Marhamah													
3	Citra Mila													
4	Rohman nanda													
5	Riri Rizky													

Keterangan:

K (Kurang) : 1, C (Cukup) : 2, B (Baik) : 3, SB (Sangat Baik) : 4

2. Penilaian Diskusi Lembar Observasi

No	Nama	Perubanan tingkah laku												jml
		mendengarkan				Komunikasi non verbal				Partisipasi				
		K	C	B	SB	K	C	B	SB	K	C	B	SB	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Abd, maliku													
2	Ade Marhamah													
3	Citra Mila													
4	Rohman nanda													
5	Riri Rizky													



Teknologi Pangan

Alam Indonesia sungguh kaya. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Semua itu adalah sumber pangan kita. Pangan artinya makanan. Alam Indonesia menyediakan sumber pangan kita.

Hasil panen dan ternak yang melimpah memberi makanan yang cukup bagi kita. Akan tetapi, hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama. Makanan itu dapat membusuk. Makanan busuk harus dibuang. Hasil panen harus diolah agar tidak cepat membusuk.

Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk.

Hasil panen berlimpah dapat diolah menjadi makanan baru. Kacang kedelai dapat dibuat menjadi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah menjadi mentega, susu bubuk, dan keju. Teknologi pangan mengolah makanan agar tahan lama. Teknologi pangan sangat bermanfaat bagi kehidupan.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIIK

- Amati gambar di bawah ini, kemudian kelompokkan makanan berikut ke dalam kolom yang sesuai!



NO	Hasil Teknologi Pangan	Bukan Hasil Teknologi Pangan
1.		
2.		
3.		

- Tuliskan jenis hasil panen dan hasil teknologi pangan yang di dihasilkan

Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

No	Hasil Panen	No	Hasil Teknologi Pangan
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			