



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

TEMA : PERKEMBANGAN TEKNOLOGI

NAMA SEKOLAH : SD NEGERI DOWAN

KELAS/SEMESTER : III / 2

NAMA GURU : AGUS SUWARNO, S.Pd

NIP : 19750405 199910 1 001

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SD NEGERI DOWAN
Kelas / Semester	: III / 2
Tema	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema	: Mengenal perkembangan teknologi produksi pangan
Pembelajaran ke	: 3
Alokasi Waktu	: 2 x 30 menit
Muatan Pembelajaran	: Bahasa Indonesia

A. KOMPETENSI INTI

1. Menerima, menjalankan, dan menghargai ajaran agama yang dianutnya
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli, percaya diri, dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru, dan tetangga, serta cinta tanah air.
3. Memahami pengetahuan faktual, konseptual, procedural, dan metakognitif pada tingkatan dasar 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 factual dalam Bahasa yang jelas, sistematis, dan logis, dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

B. KOMPETENSI DASAR

1. Bahasa Indonesia
 - 3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar
2. Dengan membaca teks bacaan bersama-sama, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan benar.
3. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat menceritakan kembali isi teks bacaan secara lisan dengan lengkap.
4. Dengan menyimak video tentang “pembuatan tempe” siswa dapat menceritakan kembali cara membuat tempe secara lisan dengan lengkap

D. INDIKATOR HASIL PEMBELAJARAN

1. Bahasa Indonesia
 - 3.6.1 Mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar
 - 3.6.2 Menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat

E. MATERI PEMBELAJARAN

Mengenal perkembangan teknologi produksi pangan

F. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Kegiatan Pendahuluan
 - 1) Siswa masuk kelas dan duduk di tempat duduknya masing-masing
 - 2) Guru memberikan salam, dan selanjutnya dan mengajak semua siswa untuk berdoa
 - 3) Guru mengabsensi kehadiran siswa
 - 4) Guru mengajak siswa untuk menyanyikan lagu “Garuda Pancasila” bersama-sama
 - 5) Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
 - 6) Guru menyampaikan apersepsi dalam pembelajaran hari ini:

Guru menyampaikan pertanyaan kepada siswa yang berkaitan dengan pembelajaran hari ini :

- Siapa yang sarapannya tadi dengan lauk tempe?
- Tempe terbuat dari apa?
- Siapa yang pernah melihat pembuatan tempe?

2. Kegiatan Inti

a. Ayo Membaca

- 1) Siswa diperkenalkan dengan kata teknologi pangan
- 2) Guru menjelaskan pengertian teknologi pangan dengan penjelasan yang mudah dipahami siswa
Teknologi pangan adalah suatu teknologi menerapkan ilmu pengetahuan tentang pangan, khususnya setelah panen
Teknologi adalah ilmu pengetahuan terapan
- 3) Siswa membaca teks secara bergantian dengan suara nyaring
- 4) Siswa menunjukkan kata-kata pada teks yang berkaitan dengan teknologi pangan
- 5) Siswa dan guru mendiskusikan kata-kata yang belum dipahami siswa
- 6) Siswa menyimak video “pembuatan tempe”

b. Ayo Mengamati

- 1) Siswa mengamati isi teks bacaan yang berkaitan dengan jenis-jenis makanan
- 2) Guru menunjukkan video tentang “proses pembuatan tempe”

c. Ayo Berlatih

- 1) Guru bertanya kepada siswa mengenai judul dari teks yang telah dibaca
- 2) Siswa mengelompokkan makanan yang termasuk hasil panen dan hasil teknologi pangan
- 3) Guru menilai kemampuan siswa dalam mengelompokkan makanan berdasarkan hasil panen dan hasil teknologi pangan

- 4) Siswa menceritakan kembali isi bacaan dan video dengan kalimatnya sendiri secara bergantian
- 5) Guru menilai kemampuan siswa dalam bercerita

3. Kegiatan Penutup

- 1) Dengan bimbingan guru siswa membuat rangkuman/kesimpulan tentang pembelajaran yang telah dilaksanakan
- 2) Guru melakukan penilaian terhadap kegiatan pembelajaran yang sudah dilaksanakan
- 3) Guru merencanakan kegiatan tindak lanjut dengan memberikan tugas secara individu.
- 4) Guru menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya
- 5) Guru menutup pembelajaran dengan berdoa Bersama

G. SUMBER, MEDIA DAN ALAT PEMBELAJARAN

➤ SUMBER PEMBELAJARAN

Buku Guru dan Siswa Tema “Perkembangan Teknologi” Kelas III
(Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018)

➤ MEDIA DAN ALAT PEMBELAJARAN

- 1) Bacaan tentang “Hasil Teknologi Pangan”
- 2) Video tentang “Pembuatan Tempe”

H. PENILAIAN PEMBELAJARAN

NO	Aspek	Teknik	Bentuk Instrumen
1	Sikap	Observasi	Lembar Pengamatan
2	Pengetahuan	Tertulis	Essay
3	Keterampilan	Unjuk Kerja	Presentasi

Mengetahui,
Kepala SD Negeri Dowan



AGUS SUWARNO, S.Pd
NIP. 19750405 199910 1 00

Dowan, 12 November 2021
Guru Kelas III



AGUS SUWARNO, S.Pd
NIP. 19750405 199910 1 001

Lampiran 1 : Instrumen Penilaian Sikap

Tema : Perkembangan Teknologi
Sub Tema : Mengenal perkembangan teknologi produksi pangan
Muatan Pembelajaran : Bahasa Indonesia

No	Nama	Perubahan Tingkah Laku											
		Santun				Percaya Diri				Cermat dan Teliti			
		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													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

Keterangan:

K : Kurang C : Cukup B : Baik SB : Sangat Baik

Lampiran 2 : Instrumen Penilaian Pengetahuan

Tema : Perkembangan Teknologi
Sub Tema : Mengenal perkembangan teknologi produksi pangan
Muatan Pembelajaran : Bahasa Indonesia

Jawablah pertanyaan berikut dengan tepat!

1. Apa itu teknologi pangan?
2. Mengapa manusia menggunakan teknologi pangan?
3. Sebutkan 3 jenis makanan hasil panen!
4. Sebutkan 3 contoh makanan hasil teknologi pangan!
5. Bagaimana cara agar makanan hasil olahan menjadi awet?

Kunci Jawaban:

1. Teknologi pangan adalah suatu cara untuk mengolah bahan makanan
2. Agar makanan selalu tersedia
3. Kedelai, singkong, tomat
4. Tempe/tahu, tape, saus tomat
5. Disimpan dalam kaleng atau plastik kedap udara

Lampiran 3 : Instrumen Penilaian Keterampilan

Tema : Perkembangan Teknologi
Sub Tema : Mengenal perkembangan teknologi produksi pangan
Muatan Pembelajaran : Bahasa Indonesia

Ceritakan dengan bahasamu sendiri berdasarkan video yang sudah kamu lihat!

Rubrik Menceritakan kembali video tentang “Pembuatan Tempe”

NO	Kriteria	Baik (85-100)	Cukup (79-84)	Kurang (50-69)
1	Volume suara	Volume suara keras dan jelas	Volume suara jelas	Volume suara kurang jelas
2	Keruntutan	Cerita runtut dan mudah dipahami	Cerita kurang runtut tetapi mudah dipahami	Cerita tidak runtut dan sulit dipahami
3	Lafal dan intonasi	Lafal dan intonasi tepat	Lafal tepat dan intonasi kurang tepat	Lafal dan intonasi kurang tepat