

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: Sekolah Dasar
Kelas/Semester	: 3 / 2
Tema	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema	: Perkembangan teknologi pangan
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi Waktu	: 1 x pertemuan

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Siswa mengetahui pengertian Teknologi pangan.
2. Siswa mampu mengelompokkan kelompok makanan hasil Teknologi Pangan dan bukan Teknologi Pangan dengan cermat.
3. Siswa dapat menyebutkan bahan-bahan, produk pengolahan tempe dengan benar.
4. Siswa dapat mengaplikasikan tata cara pengolahan tempe dengan benar

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Pendahuluan : (10 menit)

1. Guru memberikan salam dan mengajak semua siswa berdo'a menurut agama dan keyakinan masing-masing.
2. Guru mengecek kesiapan diri dengan mengisi lembar kehadiran dan memeriksa kerapihan pakaian, posisi dan tempat duduk disesuaikan dengan kegiatan pembelajaran.
3. Menginformasikan tema yang akan dibelajarkan yaitu tentang " Perkembangan Teknologi Pangan dengan bahan dasar Tempe". 10 menit

Kegiatan Inti : (40 menit)

1. Guru menjelaskan sedikit tentang definisi Teknologi pangan.
2. Guru memberikan pengelompokkan makanan berdasarkan jenis dari hasil teknologi pangan dan bukan teknologi pangan (disediakan berupa gambar contoh makanan).
3. Guru mencontohkan salah satu penerapan teknologi pangan seperti Tempe.
4. Guru menjelaskan kepada siswa bahan-bahan, produk serta cara pengolahan tempe dengan benar.
5. Siswa dapat mengelompokkan jenis-jenis makanan melalui kartu gambar yang sudah disediakan guru ke dalam kelompok hasil Teknologi Pangan dan

bukan Teknologi Pangan serta menulisnya kembali pada lks yang telah disediakan.

6. Siswa diminta mengamati bahan-bahan dasar pembuatan Tempe.
7. Siswa diminta menyebutkan kembali bahan-bahan, produk serta cara pengolahan tempe dengan benar dengan menggunakan kalimat sendiri pada buku catatannya (*communication skill*)

Kegiatan Penutup : (5 menit)

1. Siswa diminta untuk membuat kesimpulan dari hasil pembelajaran hari ini dengan bimbingan guru.
2. Guru mengajukan pertanyaan, tanggapan kepada siswa tentang kegiatan pembelajaran hari ini.
3. Guru memberikan tugas membuat tempe secara kelompok
4. Guru menyampaikan pembelajaran pada pertemuan berikutnya.
5. Guru bersama siswa menutup kegiatan pembelajaran dengan berdo'a bersama-sama sesuai dengan keyakinan masing-masing.

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Penilaian Pengetahuan : Tes tertulis

Mengelompokkan jenis-jenis makanan hasil Teknologi Pangan dan bukan Teknologi Pangan (skor setiap jawaban benar : 1)

Mengurutkan tata cara pengolahan tempe dengan benar (Skor 2)

Penilaian Keterampilan :

Unjuk Kerja	1 (kurang)	2 (cukup)	3 (baik)	4 (sangat baik)
Mengurutkan tata cara pengolahan tempe dengan benar				
Menyebutkan bahan-bahan untuk membuat tempe				
Mengelompokkan				

jenis makanan hasil teknologi pangan dan bukan teknologi pangan dengan kartu gambar				
--	--	--	--	--

#### D. MEDIA PEMBELAJARAN

Kartu gambar, buku siswa, LKS,

Alat dan Bahan Pembuatan Tempe :

Alat :

Panci

Kompor gas

Tampah

Tapisan

Sendok nasi

Ember

Pembungkus makanan (daun pisang/plastik)

Serbet

Lilin

Bahan :

Biji kedelai

Ragi

Mengetahui Kepala Sekolah,

Bandung,.....Januari 2021

Guru Kelas 3

Popi Patimah, S.Pd  
Nip. 196104151979122001

Gilang Camilla Alamanda, S.P.,M.Pd

## Lembar Kerja Siswa

Tujuan pembelajaran :

1. Berdasarkan teks yang berjudul mengenal teknologi pangan siswa dapat mengelompokkan jenis makanan hasil teknologi pangan dan bukan hasil teknologi pangan dengan menggunakan kartu gambar.
2. Menuliskan tata cara pembuatan tempe dengan menggunakan bahasanya sendiri.

MATERI PELAJARAN :

### Mengenal Teknologi Pangan

Teknologi pangan adalah suatu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan khususnya setelah panen. Teknologi adalah ilmu pengetahuan terapan (kbbi. web.id). Tujuan teknologi pangan adalah memperoleh manfaat seoptimal mungkin dan sekaligus dapat meningkatkan nilai dari pangan tersebut. Penerapan ilmu pangan adalah untuk memilih, mengawetkan, memproses, mengemas, mendistribusikan, hingga menggunakan bahan pangan yang aman dan bernutrisi. Contoh produk makanan hasil teknologi pangan adalah: susu bubuk, yogurt, susu cair dalam kemasan, keju, sosis, tahu, kecap, tempe, dsb.

Proses pengemasan yaitu langkah-langkah penyimpanan dan pengawetan bahan pangan yang dikemas dalam sebuah wadah dari kaleng, plastik, dan kemudian disterilkan sehingga dapat tahan lama dan tidak mengalami kerusakan.

Alat dan Bahan Pembuatan Tempe :

Alat :

Panci

Kompor gas

Tampah

Tapisan

Sendok nasi

Ember

Pembungkus makanan (daun pisang/plastik)

Serbet

Lilin

Bahan :

Biji kedelai 1 Kg



Sebutkan langkah-langkah pembuatan tempe!