

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

TEMA 7 :
PERKEMBANGAN TEKNOLOGI

SUBTEMA I :
PERKEMBANGAN TEKNOLOGI PRODUKSI PANGAN

KELAS 3 SEMESTER 2

TOPIK SIMULASI :
Perkembangan Teknologi

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

Diajukan untuk simulasi mengajar program Guru Penggerak



DISUSUN OLEH :

MUHAI DATURRAINI, S.Pd

GURU KELAS SDN TANAMERA I

DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN SUMENEP

SEKOLAH DASAR NEGERI TANAMERA I

KECAMATAN SARONGGI

*Alamat : Jl. Raya Lenteng No. 07
Email : sdn.tanamera_1@yahoo.co.id*

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
(SELEKSI SIMULASI MENGAJAR GURU PENGGERAK)

Satuan Pendidikan : SD Negeri Tanamera I
Kelas/Semester : III (Tiga) / 2 (Dua)
Tema : 7 (Perkembangan teknologi)
Subtema : 1 (Perkembangan teknologi produksi pangan)
Pembelajaran ke : 6 (Enam)
Alokasi waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca dan mengamati teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Setelah mengidentifikasi teks bacaan, siswa dapat menemukan kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat dan siswa dapat melengkapi kalimat rumpang dengan tepat
3. Dengan melakukan percobaan mengisi benda dengan air sampai penuh, siswa dapat menjelaskan dan menemukan volume suatu benda dengan satuan tidak baku.
4. Melalui diskusi, siswa dapat mengonfirmasi pendapat mengenai hal baik (dampak positif) dan hal tidak baik (dampak negatif) dari keberagaman individu dalam kehidupan sehari-hari dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pembuka	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam, menyapa siswa dan meminta siswa untuk berdoa.2. Guru mengadakan presensi kehadiran siswa.3. Guru mengajak siswa “Tepuk Semangat”.4. Guru mengingatkan siswa tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pelajaran yang akan disampaikan.5. Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan pembelajar.	2 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa membaca teks “Cara Membuat Tempe” dan mengidentifikasi kosakata yang baru ditemui berkaitan dengan teknologi pangan.2. Siswa berdiskusi tentang manfaat dari teknologi pangan dan menuliskannya.3. Siswa menggunakan kosakata baru untuk melengkapi kalimat rumpang.4. Siswa menyimak cerita tentang cara membuat tempe.5. Guru menjelaskan tentang volume suatu benda dengan satuan tidak baku.6. Siswa membandingkan volume air dengan menyetarakan kapasitas 1 panci dengan gelas satuan.	6 menit

	<p>7. Guru memperkenalkan istilah keberagaman beserta artinya.</p> <p>8. Siswa melakukan diskusi untuk mengonfirmasi pendapat mereka mengenai dampak positif dan negatif dari adanya keberagaman karakteristik individu.</p> <p>9. Siswa menuliskan dan mengelompokkan sikap yang perlu ditiru sebagai dampak positif dan sikap yang perlu dihindari sebagai dampak negatif dari keberagaman karakteristik individu ke dalam sebuah tabel.</p>	
Kegiatan Penutup	<p>1. Guru meminta siswa untuk merefleksikan kegiatan hari ini.</p> <p>2. Guru meminta siswa menyampaikan penilaiannya tentang kegiatan hari ini. Siswa dapat menyampaikannya dengan satu kata. Misalnya, 'hebat', 'seru', 'semangat',</p> <p>3. Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk menyampaikan kegiatan yang paling disukai dan kegiatan yang masih belum mereka pahami.</p> <p>4. Kegiatan ditutup dengan doa bersama. Salam dan doa penutup dipimpin oleh salah satu siswa.</p>	2 menit

C. PENILAIAN

1. Penilaian sikap : Observasi selama kegiatan

Pengamatan dan pencatatan sikap siswa selama kegiatan menggunakan lembar penilaian sikap.

2. Penilaian pengetahuan :

- Tes tertulis mengenai penggunaan kosakata tentang teknologi pangan dalam kalimat rumpang
- Tes tertulis mengenai membandingkan volume benda cair
- Tes tertulis mengenai dampak positif dan negative dari keberagaman karakteristik individu

3. Penilaian keterampilan :

- Keterampilan membaca teks bacaan
- Keterampilan berdiskusi dalam kelompok.

Sumenep, 04 Januari 2021



Guru Kelas 3

Muhaidaturraini

MUHAI DATURRAINI, S.Pd
NUPTK : 5037766667230253

LEMBAR KERJA SISWA

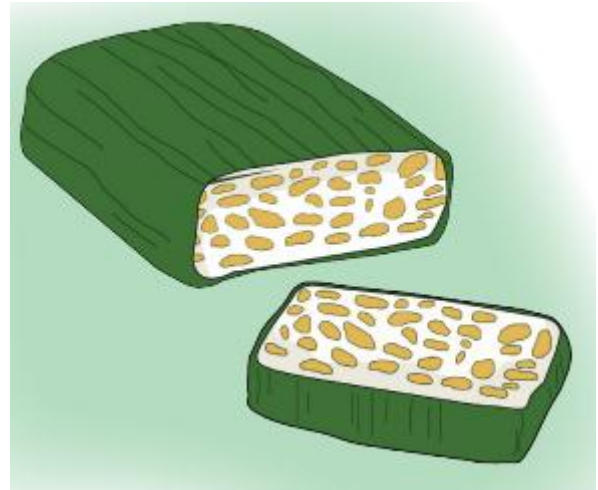
Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Subtema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Pembelajaran : 6 (Enam)

1. Bacalah teks “Cara Membuat Tempe” !

Cara Membuat Tempe

Kedelai merupakan hasil perkebunan yang memiliki banyak mamfaat. Tempe adalah salah satu hasil teknologi pangan kedelai. Cara membuatnya cukup mudah.

Kacang kedelai digunakan untuk membuat tempe. Selain itu, ditambahkan ragi tempe serta daun pisang. Pertama, kacang kedelai dicuci hingga bersih. Kemudian, direndam selama 12 sampai 18 jam.



Kacang kedelai dicuci hingga kulitnya terlepas. Lalu, kacang kedelai dikukus atau direbus hingga empuk. Kacang kedelai yang sudah empuk diangkat dan ditiriskan. Ragi tempe dapat ditaburkan jika suhunya telah berubah menjadi hangat.

Kacang kedelai dapat dikonsumsi dalam bentuk yang baru yaitu tempe, melalui teknologi pangan. Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi pada tempe dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang telah rusak.











2. Amati teks pada paragraf terakhir. Apa manfaat teknologi pangan terhadap hasil panen kacang kedelai? Uraikan dibawah ini !

3. Lengkapi kalimat di bawah ini ! Gunakan kata-kata dalam kotak untuk membantumu.

Tempe merupakan salah satu makanan yang diolah melalui _____ pangan. Bahan utamanya adalah kacang _____ dan ragi tempe. Ragi tempe berguna dalam _____ perubahan dari kacang kedelai menjadi tempe. Ragi tempe ditaburkan di atas kacang kedelai saat _____ kacang kedelai rebus telah turun menjadi hangat. Setelah satu atau dua hari, kedelai akan berubah menjadi tempe. _____ tempe akan memberikan manfaat yang baik bagi tubuh.

konsumsi kedelai teknologi proses suhu

4. Jika air di gelas dituangkan ke dalam panci, urutkan dari volume air yang paling banyak dengan memberi nomor pada kotak yang tersedia !

		<input type="text"/>
<hr/>		
		<input type="text"/>
<hr/>		
		<input type="text"/>
<hr/>		
		<input type="text"/>
<hr/>		
		<input type="text"/>

5. Amati sikap dan kebiasaan di bawah ini, kemudian tuliskan kembali sikap yang perlu ditiru dan dihindari pada tabel yang tersedia !

- Muncul sikap tenggang rasa
- Berbeda pendapat
- Perang antar suku bangsa
- Memahami perasaan orang lain
- Saling melengkapi satu sama lain
- Memicu pertengkaran
- Menghargai perbedaan
- Memaksakan kehendak
- Memperkaya wawasan
- Tidak mau bersatu

Perlu Ditiru	Perlu Dihindari

LEMBAR PENILAIAN SIKAP

Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)

Subtema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)

Pembelajaran : 6 (Enam)

No	Nama siswa	Sikap			
		A	B	C	D
1	Afika Maulida				
2	Ahmad Maulana Bayu Pratama				
3	Ahmad Nur Yasin				
4	Arishandi Prama Wibowo				
5	Desty Raniah Hermawan				
6	Fathir Sabilul Rahman				
7	Hafida Diya Auliya				
8	Holilatul Mu'awanah				
9	Irwan Dwi Maulana				
10	Latifatul Hasanah				
11	Moh. Angga Milian Ramadhani				
12	Moh. Nur Kholis Rahman				
13	Moh. Nur Riskiyanto				
14	Muh. Royyan Hafiz Ramadhan				
15	Qiro' Insanulkamil				
16	Siti Nur Farida				
17	Suci Amilia				
18	Zaidan Fahri Zahal Nasrullah				

Keterangan:

- A. Berdo'a sebelum dan sesudah melakukan kegiatan
- B. Tanggung jawab
- C. Percaya diri
- D. Toleransi

Indikator Penilaian Sikap :

- (90-100) 4 = Sangat baik
- (81-89) 3 = Baik
- (75-80) 2 = Cukup
- (<75) 1 = Perlu pendampingan

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Sumenep, Januari 2021

Guru Kelas 3

MASYOTO, S.Pd
NIP : 19640613 198504 1 002

MUHAIATURRAINI, S.Pd
NUPTK : 5037766667230253