



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN CALON GURU PENGGERAK ANGKATAN 5

Satuan Pendidikan	: SDN MARUNDA 02 PAGI
Kelas / Semester	: III /Genap
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu	: Bahasa Indonesia, Matematika
Pembelajaran ke	: 3
Alokasi waktu	: 1 Pertemuan (1 x 10 menit)

A. KOMPETENSI INTI

1. Menerima dan menjalankan ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, santun, percaya diri, peduli, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru, tetangga dan Negara.
3. Memahami pengetahuan faktual, Konseptual, prosedural, dan metakognitif pada tingkat dasar dengan cara mengamati, menanya dan mencoba berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah, di sekolah dan tempat bermain.
4. Menunjukkan keterampilan berfikir dan bertindak kreatif, produktif, kritis, mandiri, kolaboratif dan komunikatif. Dalam bahasa yang jelas, sistematis, logis dan kritis, dalam karya yang estetis dalam gerakan yang mencerminkan anak Sehat, dan tindakan yang mencerminkan perilaku anak sesuai dengan tahap perkembangannya.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR

Muatan: Bahasa Indonesia

No	Kompetensi	Indikator
3.6	Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat	3.6.1 Mengidentifikasi informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat
4.6	Meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif	4.6.1 Menceritakan kembali secara tertulis informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan yang terdapat pada teks dengan tepat.

Muatan : Matematika

No	Kompetensi	Indikator
3.8	Menjelaskan dan menentukan luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret	3.8.1 Mengidentifikasi luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret.
4.8	Menyelesaikan masalah luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret	4.8.1 Menyebutkan luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret.

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan mengamati teks bacaan perkembangan teknologi pangan siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat,
2. Setelah mengamati, siswa dapat mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan dengan tepat.
3. Dengan mengamati bentuk tempe, siswa dapat mengidentifikasi luas permukaan bidang tempe dengan tepat.
4. Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang tempe, siswa dapat menjelaskan cara menentukan luas dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret.
5. Dengan mengamati bagian-bagian permukaan tempe, siswa dapat menghitung luas permukaan bidang alas tempe dalam satuan tidak baku dengan tepat.
6. Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang dalam satuan tidak baku, siswa dapat menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku dengan tepat.

D. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<p>Kegiatan Pendahuluan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kelas dimulai dengan dibuka dengan salam, menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa 2. Kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang siswa. Siswa yang diminta membaca do'a adalah siswa siswa yang hari ini datang paling awal. (Menghargai kedisiplinan siswa). 3. Guru mengajak siswa untuk membuat komitmen tentang karakter apa yang mau mereka tunjukkan sepanjang proses belajar mengajar hari ini (kegiatan penguatan karakter). 4. Guru mengingatkan siswa tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pelajaran yang akan disampaikan. 5. Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan belajar. 	<p>2 menit</p>
<p>Kegiatan Inti</p>	<p>Ayo Membaca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa diperkenalkan dengan kata teknologi pangan. • Guru menjelaskan pengertian teknologi pangan dengan penjelasan sederhana yang mudah dipahami oleh siswa. Teknologi pangan adalah suatu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan, khususnya setelah panen. Teknologi adalah ilmu pengetahuan terapan (kbbi.web.id). • Siswa membaca teks secara bergantian dengan suara nyaring. (Literasi) <p>Bacalah teks berikut !</p> <div data-bbox="609 1325 1198 1755" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">Hasil Teknologi Pangan</p> <p>Manusia butuh makanan terus-menerus. Bahan makanan yang diperlukan berasal dari hasil panen. Panen terjadi pada waktu tertentu saja. Oleh karena itu, dicarilah cara agar makanan dapat bertahan lebih lama.</p> <p>Agar makanan selalu tersedia, manusia mulai menggunakan teknologi pangan. Teknologi pangan merupakan suatu cara untuk mengolah bahan makanan. Kacang kedelai dapat diolah menjadi tahu, tempe, dan susu kedelai. Mangga dan stroberi diolah menjadi manisan dan selai. Daging dapat diolah menjadi bakso, sosis, dan kornet.</p> <p>Teknologi pangan penting untuk menghasilkan jenis makanan baru. Selanjutnya, makanan olahan tersebut disimpan dalam kaleng atau dalam plastik kedap udara. Kedap udara maksudnya adalah tidak dapat dimasuki oleh udara. Proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet.</p> <p style="text-align: center;">Carilah jenis makanan baru yang dihasilkan oleh teknologi pangan!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa menunjukkan kata-kata pada teks bacaan yang berkaitan dengan teknologi pangan. • Siswa dan guru mendiskusikan kata-kata yang belum dipahami siswa. Berikut ini contoh kata-kata yang mungkin belum dipahami siswa. Mengolah = memasak (mengerjakan, mengusahakan) sesuatu (barang, dsb.) supaya menjadi lain atau menjadi lebih sempurna Pangan = makanan <p>Ayo Berlatih</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati isi teks bacaan yang berkaitan dengan jenis-jenis makanan. • Tanyakan kepada siswa mengenai judul dari teks yang telah dibaca Siswa mengelompokkan makanan yang termasuk hasil panen atau bahan makanan segar dan hasil teknologi pangan pada buku siswa. Guru menilai kemampuan siswa dalam mengelompokkan makanan berdasarkan hasil panen dan hasil teknologi pangan. • Siswa diminta mengamati kalimat yang dicetak tebal dan berwarna merah pada teks bacaan. • Jelaskan pada siswa bahwa pada setiap paragraf terdapat 	<p>140 menit</p>

kalimat utama. Kalimat utama pada setiap paragraf saling berkaitan. Dengan demikian, kumpulan dari kalimat utama dapat disusun menjadi sebuah ringkasan.

Kelompokkan jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan.

Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

No.	Hasil Panen	No.	Hasil Teknologi Pangan
1.	Kacang Kedelai	1.	Tahu

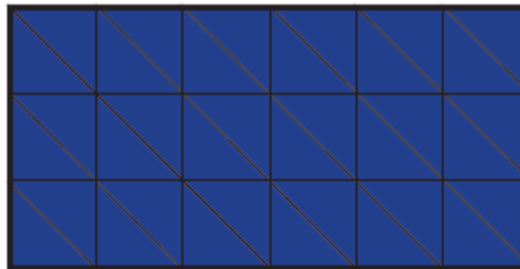
Ayo Mengamati

- Siswa diminta kembali mengamati tempe yang telah disiapkan oleh guru.
- Guru menunjukkan poster/video/bercerita mengenai proses pembuatan tempe.
- Guru bertanya, apakah siswa dapat menggunakan bentuk segitiga untuk mengukur luas permukaan alas tempe?
- Siswa diminta menyusun tempe yang telah dipotong pada alas plastik dan mengamati apakah tempe segitiga dapat menutup seluruh permukaan alas?

- Perhatikan tempat tempe dan satuan luas berbentuk segitiga.



- Dapatkah segitiga tersebut menutup penuh tempat tempe? Perhatikan gambar berikut.

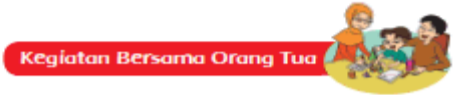
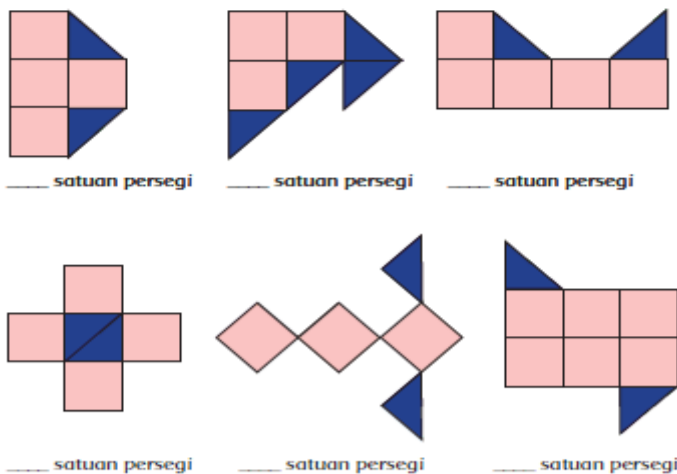


Jadi luas tempat tempe adalah 36 segitiga.
Segitiga adalah satuan tidak baku untuk luas.

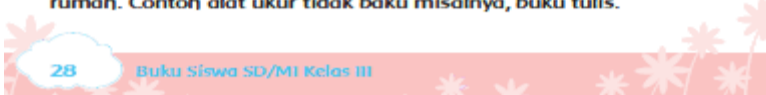
Ayo Berlatih

- Siswa mengerjakan latihan soal mengenai cara mengukur luas permukaan suatu bidang dengan satuan tidak baku menggunakan benda konkret yang terdapat pada buku siswa.
- Guru memeriksa kephahaman siswa dengan melakukan tanya jawab dengan siswa.
- Setelah selesai, siswa dan guru bersama-sama mengecek hasil jawaban.

Hitunglah luas permukaan bidang berikut.



Orangtua dapat mengajak siswa untuk mengidentifikasi alat ukur tidak baku untuk mengukur luas benda yang berada di sekitar rumah. Contoh alat ukur tidak baku misalnya, buku tulis.



Kegiatan Penutup

1. Peserta didik dan guru membuat kesimpulan terkait materi yang telah dipelajari .
2. Guru memberikan refleksi dan penguatan dari evaluasi yang telah dikerjakan peserta didik.
3. Guru memberikan pujian kepada peserta didik karena telah mengikuti kegiatan pembelajaran dengan sangat baik.
4. Guru menyampaikan materi untuk dipelajari esok hari dan mengingatkan peserta didik untuk belajar dan mengerjakan tugas yang telah diberikan.
5. Ketua kelas memimpin doa penutup.
6. Guru menutup dengan salam

15 menit

E. PENILAIAN

Penilaian terhadap proses dan hasil pembelajaran dilakukan oleh guru untuk mengukur tingkat pencapaian kompetensi peserta didik. Hasil penilaian digunakan sebagai bahan penyusunan laporan kemajuan hasil belajar dan memperbaiki proses pembelajaran. Penilaian terhadap materi ini dapat dilakukan sesuai kebutuhan guru yaitu dari pengamatan sikap, tes pengetahuan dan presentasi unjuk kerja atau hasil karya/projek dengan rubric penilaian sebagai berikut.

1. Penilaian Sikap

Pengamatan dan Pencatatan Sikap selama kegiatan menggunakan lembar observasi (Lihat pedoman penilaian sikap)

2. Penilaian Pengetahuan

- »» Tes tertulis: mengidentifikasi produk dari teknologi pangan serta mengelompokkannya
- »» Tes lisan: menceritakan isi dari teks bacaan “Hasil teknologi Pangan” dengan menggunakan kalimat sendiri
- »» Tes tertulis: mengukur luas permukaan suatu bidang dengan satuan tak baku menggunakan benda konkret

Mengetahui
Kepala Sekolah,

Jakarta, 10 Januari 2022
Guru Kelas 3

(**NINING SURYANINGSIH, M.Pd**)
NIP. 196802291988112001

(**DITA HIJRIYANI, S.Pd**)

