

Nama Pembuat Rencana : SUPRIANTO, S.Pd.  
Nama Sekolah : SD S Terpadu Bina Ilmu  
Surel Pembuat Rencana : [suprianto.djahri@gmail.com](mailto:suprianto.djahri@gmail.com)  
RPP Kelas : Kelas III (Tiga)  
Topik/Tema : Perkembangan Teknologi

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

**Satuan Pendidikan** : SD S Terpadu Bina Ilmu  
**Kelas / Semester** : III (Tiga) / II (Dua)  
**Tema 7** : Perkembangan Teknologi  
**Sub Tema 1** : Perkembangan Teknologi Pangan  
**Pembelajaran** : 1  
**Alokasi Waktu** : 1 x 10 menit  
**Hari / Tgl Pelaksanaan** : Rabu, 14 April 2021

### A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan mengamati benda-benda yang ditampilkan guru, siswa diharapkan mampu mengidentifikasi bahan pembuat makanan tertentu yang merupakan hasil perkembangan teknologi pangan
2. Dengan menyimak penjelasan guru, siswa diharapkan mampu menjelaskan makna teknologi pangan dan manfaatnya bagi kehidupan
3. Dengan menyimak penjelasan guru, siswa diharapkan mampu menyebutkan macam-macam hasil perkembangan teknologi pangan

### B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Pendahuluan</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Guru membuka pembelajaran dengan berdoa bersama.</li><li>• Guru mengabsen kehadiran siswa</li><li>• Guru mengkondisikan siswa untuk siap mengikuti pembelajaran</li><li>• Guru menyampaikan apersepsi tentang materi yang akan dipelajari</li><li>• Guru menyampaikan tujuan pembelajaran</li></ul>	2 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
<b>Inti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Guru menunjukkan beberapa makanan yang dibawa</li> <li>▪ Siswa diminta menyebutkan nama-nama makanan yang dibawa oleh guru</li> <li>▪ Siswa diminta menyebutkan bahan pembuat makanan yang dibawa guru</li> <li>▪ Siswa menyimak penjelasan guru tentang teknologi pangan</li> <li>▪ Selama proses pembelajaran berlangsung, siswa diperbolehkan melakukan tanya jawab dengan guru</li> </ul>	6 menit
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siswa diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai pembelajaran yang telah disampaikan</li> <li>• Guru memberikan penguatan dan kesimpulan dari materi pelajaran yang sudah disampaikan</li> <li>• Guru memberikan tugas kepada siswa untuk dikerjakan setelah pembelajaran selesai</li> <li>• Guru memberikan reward kepada Siswa yang paling aktif dan kominukatif selama pembelajaran berlangsung</li> <li>• Guru mengucapkan salam penutup</li> </ul>	2 menit

### C. SUMBER DAN MEDIA PEMBELAJARAN

1. Buku Teks : *Perkembangan Teknologi Kelas III* (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Yudhistira)
2. Buku PBT : *Perkembangan Teknologi Kelas III* (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Yudhistira)
3. Beberapa bahan makanan seperti :
  - Kecap
  - Tahu
  - Tempe
  - Keju
  - Sosis
  - Dan lain-lain
  - \* Kornet
  - \* Yogurt
  - \* Margarine
  - \* Nata Decoco
  - \* Kripik tempe


## D. PENILAIAN PEMBELAJARAN

### 1. Penilaian Sikap

No	Nama	Perubahan tingkah laku											
		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	Abdul Malik												
2	Budi Siswadi Johan												
3	Lindayanti												
4	Muhammad Hidayat												
5	Sharipah												
Dst	.....												

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

### 2. Penilaian Pengetahuan

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Soal	Bobot Nilai
1.	3.6. Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat	1. Mengetahui makna teknologi pangan	1. Apa yang dimaksud dengan teknologi pangan?	20
2.		2. Menjelaskan manfaat teknologi pangan	2. Jelaskan manfaat teknologi pangan!	20
3.		3. Mengidentifikasi bahan pembuat makanan tertentu	3. Sebutkan tiga contoh hasil teknologi pangan yang terbuat dari kacang kedelai!	20
4.			4. Terbuat dari apakah sosis dan kornet?	20
5.			5. Perhatikan gambar di bawah ini!  Apa bahan utama makanan di atas?	20

Skor Maksimal = 100

$$\text{skor} = \frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

### 3. Penilaian Keterampilan

#### a. Soal

Tuliskan contoh hasil teknologi pangan dengan melengkapi tabel di bawah ini!

No	Bahan Pangan	Hasil teknologi pangan
1	Ayam	
2	Singkong	
3	Kelapa	
4	Jagung	
5	Ikan	

#### b. Rubrik Penilaian

No	Kriteria	Baik Sekali	Baik	Cukup	Perlu Bimbingan
		4	3	2	1
1.	Jumlah makanan yang dimuat	Menuliskan lebih dari tiga contoh makanan hasil teknologi pangan	Menuliskan tiga contoh makanan hasil teknologi pangan	Menuliskan dua contoh makanan hasil teknologi pangan	Menuliskan hanya satu contoh makanan hasil teknologi pangan
2	Ketepatan jawaban	Menuliskan seluruh contoh hasil teknologi pangan dengan tepat sesuai dengan bahannya	Terdapat satu kesalahan dalam menuliskan contoh hasil teknologi pangan	Terdapat lebih dari satu kesalahan dalam menuliskan contoh hasil teknologi pangan	Seluruh contoh yang ditulis salah

Parung, 14 April 2021

Guru Kelas III

SUPRIANTO, S.Pd.

## Refleksi Guru

1. Apa saja hal-hal yang perlu menjadi perhatian Bapak/Ibu selama pembelajaran?

.....  
.....  
.....

2. Siapa saja yang perlu mendapatkan perhatian khusus?

.....  
.....  
.....

3. Apa saja hal-hal yang menjadi catatan keberhasilan pembelajaran yang telah Bapak/Ibu lakukan?

.....  
.....  
.....

4. Apa saja hal-hal yang harus diperbaiki dan ditingkatkan agar pembelajaran yang Bapak/Ibu lakukan menjadi lebih efektif?

.....  
.....  
.....