



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

TEMA 7 :

PERKEMBANGAN TEKNOLOGI

SUBTEMA 1 :

PERKEMBANGAN TEKNOLOGI PRODUKSI PANGAN

KELAS 3 SEMESTER 2

TOPIK SIMULASI :

Perkembangan Teknologi

DESKRIPSI :

Mengenal perkembangan teknologi pangan yang terbuat dari sagu salah satunya Kapurung yang merupakan makanan khas daerah Sulawesi Tenggara dan sagu itu juga bisa dijadikan makanan lain seperti Bagea, Sinole, Kue Kering Sagu

Diajukan untuk simulasi mengajar
program Sekolah Penggerak

DISUSUN OLEH :

ERNIWATI, S.Pd

GURU KELAS 3 SD SWASTA ANAK SOLEH

DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN BOMBANA

SEKOLAH DASAR SWASTA ANAK SOLEH

KECAMATAN RAROWATU UTARA

Alamat : Desa Tunas Baru

Email : anaksolehsds2007@gmail.com

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(Format mengacu pada ketentuan SE Mendikbud no 14 tahun 2019)

Satuan Pendidikan	: SD Swasta Anak Soleh
Kelas/Semester	: 3/2
Tema	: 7 (Perkembangan teknologi)
Subtema	: 1 (Perkembangan teknologi produksi pangan)
Fokus Pembelajaran	: Bahasa Indonesia, PPKn
Pembelajaran ke	: 2
Alokasi waktu	: 2 x30 menit (2 Jam pelajaran)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan menyimak penjelasan dari guru, siswa dapat mengenal bentuk paragraf dari teks bacaan dengan tepat.
2. Dengan mengamati teks bacaan, siswa dapat menemukan banyaknya paragraf dari teks yang telah dibaca dengan tepat.
3. Dengan membaca teks bacaan, siswa dapat bertukar informasi mengenai isi dari teks tersebut dengan tepat.
4. Dengan mewawancarai teman tentang makanan yang paling disukai, siswa dapat membuat daftar keberagaman makanan dalam kehidupan sehari-hari dengan benar.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pendahuluan

1. Siswa masuk kelas dan duduk ditempat yang sudah ditentukan.
 2. Guru menyapa siswa dan memberikan salam, mengajak semua siswa untuk berdoa (religijs)
 3. Guru mengecek kesiapan siswa untuk belajar, mengkondisikan siswa fokus menyimak materi pelajaran.
 4. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
 5. Siswa menyimak apersepsi pembelajaran hari ini :
 - Guru bereerita sekilas tentang jenis-jenis teknologi yang terdapat di sekitar kita. Contoh : teknologi pangan, teknologi komunikasi, teknologi transportasi dan manfaatnya dalam kehidupan sehari hari.
 - Guru memberikan pertanyaan untuk menstimulus ketertarikan siswa tentang topik pembelajaran tentang teknologi produksi pangan..
- Pertanyaan :
 - Siapa yang pernah makan Kapurung?
 - Siapa yang sudah pernah melihat proses pembuatan Kapurung?

Kegiatan Inti

1. Siswa membaca teks "Kapurung" yang telah dibagikan oleh Ibu guru, dan siswa mengamati kesimpulan kalimat yang diberi warna berbeda.
2. Siswa diminta duduk berpasangan dan membaca bersama-sama.
3. Siswa mengamati isi dari tiap paragraf. Setelah siswa mengetahui isi dari tiap paragraf, siswa dapat menemukan informasi dari teks bacaan.

4. Siswa berdiskusi mengenai pokok pikiran dari tiap paragraf berdasarkan informasi yang diperoleh. (*colaboration*)
5. Siswa melengkapi informasi yang diperoleh dari teks bacaan yang terdapat pada lembar kerja siswa (LK).
6. Siswa menyimak cerita guru tentang keberagaman karakteristik individu dalam kehidupan sehari-hari.
7. Siswa menjawab pertanyaan dari guru mengenai bentuk-bentuk keragaman individu dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan sekitar. (*critical thinking*)
8. Siswa mewawancarai teman mengenai makanan yang paling disukai.
9. Siswa menuliskan hasilnya ke dalam tabel dan membuat kalimat singkat tentang makanan yang paling disukai teman. (*creativity*)
10. Siswa berdiskusi dengan teman mengenai sikap yang harus dilakukan jika menghadapi teman yang memiliki kesukaan berbeda.
11. Siswa menyampaikan hasil diskusi di depan kelas. (*communication*)
12. Siswa membuat kesimpulan hasil diskusi dengan bimbingan guru.
13. Guru memberikan penguatan materi tentang teknologi produksi pangan dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari.

Kegiatan Penutup

1. Refleksi :
 - ✓ Siswa diminta untuk merefleksikan :
 - ✓ Apa manfaat teknologi pangan dalam kehidupan sehari-hari?
 - ✓ Bagaimana sikap kita menghadapi teman yang memiliki kesukaan berbeda?
2. Siswa menyanyikan lagu daerah (nasionalisme)
3. Mengajak semua siswa berdo'a menurut agama dan kepercayaan masing-masing (religius)
4. Memberikan penilaian terhadap hasil pekerjaan siswa.

C. PENILAIAN

- **SIKAP** : Observasi selama kegiatan
Pengamatan dan pencatatan sikap siswa selama kegiatan menggunakan lembar observasi.
- **PENGETAHUAN**
Bahasa Indonesia :
Tes tertulis mengenai ide pokok dan menguraikannya menjadi pokok-pokok informasi.
PPKn :
Tes lisan mengenal karakteristik individu dalam kehidupan sehari-hari.
Instrumen Penilaian : Rubrik
- **KETERAMPILAN**
Bahasa Indonesia :
Membuat rangkuman dari teks bacaan "Kapung"
 - PPKn** :
Membuat daftar keberagaman makanan yang disukai teman.
Instrumen Penilaian : Rubrik



Tunas Baru, 05 November 2021
Guru Kelas 3,

ERNIWATI, S.Pd

Lampiran 1: Instrumen Penilaian Sikap, Pengetahuan, Keterampilan

Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
 Subtema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
 Pembelajaran : 2
 Fokus pembelajaran : Bahasa Indonesia, PPKn

No	Nama siswa	Sikap				Pengetahuan			Keterampilan			Jml nilai 1+2+3 3
		A	B	C	D	Rata-rata (1)	B.Indonesia	PPKn	Rata-rata (2)	B.Indonesia	PPKn	
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

Kepala Sekolah SDS Anak Soleh,



ERNIWATI, S.Pd

Tunas Baru, 05 November 2021
 Guru Kelas 3,

Handwritten signature of the teacher in black ink.

ERNIWATI, S.Pd

Keterangan:

Sikap :

- 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

Rubrik Penilaian Bahasa Indonesia

Aspek	Sangat Baik	Baik	Cukup	Perlu pendampingan
	(90-100) 4	(81-89) 3	(75-80) 2	<75 1
Pengetahuan tentang mengidentifikasi ide pokok dari wacana.	Menyebutkan Isi dari 3 paragraf.	Menyebutkan isi dari 2 paragraf.	Menyebutkan isi dari 1 paragraf.	Belum dapat menyebutkan isi dari tiap paragraf.
Keterampilan menuliskan membuat rangkuman dari teks "Bandeng Presto"	Membuat rangkuman secara lengkap dan tepat, dengan menggunakan bahasa yang baik dan benar,	Membuat rangkuman secara lengkap, dengan menggunakan bahasa yang baik dan benar,	Membuat rangkuman cukup lengkap, dengan menggunakan bahasa yang baik dan benar,	Membuat rangkuman kurang lengkap,

Rubrik Penilaian PPKn

Aspek	Sangat Baik	Baik	Cukup	Perlu pendampingan
	(90-100) 4	(81-89) 3	(75-80) 2	<75 1
Pengetahuan tentang sikap yang dimiliki saat menemui teman yang memiliki kesukaan berbeda	Mampu menyampaikan secara jelas dan runtut	Mampu menyampaikan secara jelas	Mampu menyampaikan cukup jelas.	Mampu menyampaikan kurang jelas
Keterampilan menyajikan tabel makanan yang disukai oleh teman.	Menyajikan tabel dengan menuliskan makanan kesukaan teman berikut kalimat dan memberi ceklis pada kolom contoh sikap	Menyajikan tabel dengan menuliskan makanan kesukaan teman berikut kalimat	Menyajikan tabel dengan menuliskan makanan kesukaan teman	Menyajikan tabel hanya menuliskan nama teman.

Lampiran 2 : lembar kerja siswa

LEMBAR KERJA SISWA

Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Subtema/Pembelajaran : 1 (Teknologi Produksi Pangan)
Fokus pembelajaran : Bahasa Indonesia, PPKn

NAMA : Hari Tanggal :
KELAS :

AYO MEMBACA

- A. Bacalah tentang teks Kapurung kemudian tuliskan informasi berdasarkan hasil bacaan!

Kapurung

Kapurung adalah salah satu makanan tradisional khas Kendari ,biasa juga dinamakan sinonggi yang bahan dasarnya terbuat dari sagu yang merupakan salah satu makanan yang mengandung karbohidrat. Proses pembuatan sagu dapat dilakukan dengan proses yang cukup panjang untuk mendapatkan pati sagu.



Gbr. Proses pengambilan sagu



Gbr. Proses Penyimpanan Sagu



Gbr. Sagu yang telah jadi kapurung

Cara membuat kapurung, terlebih dahulu kita menyiapkan bahan dasarnya yaitu Sagu, Kemudian disaring agar bersih dari kotoran dan simpan dalam wadah yang sudah disiapkan, setelah itu siapkan bahan yang lain yang akan dijadikan bahan lauk pauknya, seperti sayur bayam, terong, ikan kakap, udang dan cumi. Setelah semua bahan sudah siap, mulailah memasak air sampai mendidih kemudian siram sagu tersebut secara perlahan-lahan sampai mengental kemudian di aduk sampai sagu tersebut sampai matang, dalam waktu yang bersamaan lauk pauknya sudah siap disajikan.



Gbr. Kapurung dengan berbagai jenis lauk pauk

Sagu juga dapat diolah dengan berbagai macam makanan , seperti sinole, kue bagea, sako-sako dan lain-lain. Proses pembuatan sagu menjadi makan kue dilakukan dengan cara diolah agar sagu tahan lama dan dikemas sehingga memiliki nilai jual. macam macam kue ini dapat di temui di toko toko, warung dan supermarket.



Gbr Sinole



Gbr. Kue Bagea



Gbr. Kue Kering

Informasi 1

Kapurung berbahan dasar sagu dimasak dengan cara

Informasi 2

Kapurung bisa dimakan dengan berbagai macam lauk pauk seperti

Informasi 3

sagu dapat diolah dengan berbagai macam makanan salah satunya

AYO MENULIS

B. Buatlah rangkuman dari bacaan tentang teks "Kapurung" dengan kalimatmu sendiri!

AYO MENGAMATI

Di lingkungan sekitar, kita dapat menemukan beragam kemampuan. Beragam artinya bermacam-macam. Lani, Dayu, dan Siti juga memiliki cara yang berbeda dalam menikmati buah-buahan. Misalnya Siti menikmati buah-buahan ketika minum susu rasa stroberi. Dayu menikmati bolu pisang. Lani lebih suka makan buah apel. Semua suka buah-buahan. Namun, mereka menikmati buah dengan cara yang berbeda-beda. Setiap orang memiliki kebiasaan yang berbeda-beda. Sikap memahami dan menerima perbedaan kesukaan setiap orang yang sesuai dengan pengamalan Pancasila sila ketiga yang berbunyi Persatuan Indonesia.



C. Wawancarai 5 temanmu kemudian isi tabel tentang makanan kesukaan teman, buat kalimat tentang makanan kesukaan temanmu, kemudian beri tanda ceklis (v) tentang sikap yang dicontohkan.

No	Nama Teman	Makanan Kesukaan	Kalimat	Sikap yang dicontohkan	
				Baik	Tidak baik
1.	Siti	Bolu pisang	Siti suka memberikan kue bolu pisang kepada teman-temannya.	V	
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

Jelaskan sikapmu jika menemui teman yang berbeda makanan kesukaan!

.....

.....

.....

.....