

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SD N Karangbolong

Kelas/Semester : III/2

Tema : Perkembangan Teknologi

Sub Tema : Perkembangan Teknologi Pangan

Alokasi Waktu : 2 x 35 menit

Pembelajaran ke : 3 [tiga]

A. KOMPETENSI INTI

KI 1. Menerima, menjalankan, dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.

KI 2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli, percaya diri, dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru, dan tetangga, serta cinta tanah air.

KI 3. Memahami pengetahuan factual, konseptual, procedural, dan metakognitif pada tingkat dasar dengan cara mengamati [mendengar, melihat, membaca], dan menanya, berdasarkan rasa ingin tau tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang dijumpainya di rumah dan di sekolah.

KI 4. Menyajikan pengetahuan factual dalam Bahasa yang jelas, sistematis, dan logis, dalam karya yang estetis, dalam Gerakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

B. KOMPETENSI DASAR

3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.

4.6 Meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosa kata baku dan kalimat efektif.

C. INDIKATOR

3.6.1 Mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan

3.7.1 Menuliskan kalimat utama pada bacaan

3.7.2 Menceritakan Kembali isi bacaan

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
2. Dengan membaca teks bacaan secara Bersama sama, siswa dapat menemukan produk dari teknologi pangan dengan tepat.
3. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan dengan tepat.
4. Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat menceritakan kembali isi teks secara lisan dengan lengkap.

E. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pembuka

- Guru menyapa siswa dan mengkondisikan kelas agar siap untuk belajar
- Salah satu siswa diminta untuk memimpin doa.
- Guru menyampaikan appersepsi.
- Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan.
- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.

Kegiatan Inti

- Siswa diperkenalkan dengan teknologi pangan
- Guru menjelaskan pengertian teknologi pangan dengan penjelasan sederhana yang mudah dipahami siswa.
- Siswa membaca teks secara bergantian dengan suara nyaring.
- Siswa menunjukkan kata kata pada teks bacaan yang berkaitan dengan teknologi pangan.
- Siswa dan guru mendiskusikan kata kata yang belum dipahami siswa.

F. SUMBER DAN MEDIA PEMBELAJARAN

- Buku Pedoman Guru Tema : Perkembangan Teknologi Kelas III [Buku Tematik Terpadu Kurikulum2013, Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
- Buku Siswa Tema : Benda di Sekitarku Kelas III [Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018]
- Bahan makanan dan bahan hasil teknologi.

G. Materi Pembelajaran [terlampir]

H. Metode Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik
- Metode : Diskusi, tanya jawab, penugasan dan ceramah

I. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Kelompokkan jenis jenis makanan hasil panen dan makanan hasil teknologi pangan.

Tuliskann hasilnya pada table berikut ini:

No	Hasil Panen	No.	Hasil Teknologi Pangan
1.	Kacang Kedelai	2.	Tahu

2. Amati kalimat yang berwarna merah pada teks “Hasil Teknologi Pangan”. Kalimat tersebut merupakan kalimat utama pada setiap paragraph.

3. Kumpulan kalimat utama disebut ringkasan.
4. Tuliskan kembali kalimat utama dari setiap paragraf agar dapat terbentuk ringkasan
5. Ceritakan ringkasan yang sudah di buat olehmu secara bergantian didepan kelas.

Lampiran

D. Materi Pembelajaran

Hasil Teknologi Pangan

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.

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.

Teknologi pangan penting untuk untuk menghasilkan jenis makanan baru. Selanjutnya, makanan olahan tersebut disimpan dalam kaleng atau plastic kedap udara. Kedap udara maksudnya adalah tidak dapat dimasuki oleh udara. Proses penyimpanannya dapat membuat makanan lebih awet.