



# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)




Satuan pendidikan : UPTD SP SDN 191 Inpres Batunapara  
Kelas / semester : III (Tiga) / 2 (Dua)  
Tema : 7. Perkembangan Teknologi  
Subtema : 1. Perkembangan Teknologi Pangan  
Pembelajaran : 1  
Alokasi waktu : 10 menit

## A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan menjawab pertanyaan dari teks yang telah dibaca, siswa dapat mengidentifikasi ide pokok dari teks “Teknologi Pangan” yang telah dibaca dengan tepat.
2. Dengan mengamati teks bacaan “Teknologi Pangan”, siswa dapat menemukan pokok-pokok informasi dengan tepat.

## B. LANGKAH-LANGKAH KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Guru menyapa siswa, menanyakan kabar, dan mengecek kehadiran siswa.</li><li>➤ Siswa berdoa bersama sesuai dengan agama dan kepercayaan masing-masing dipimpin oleh salah satu siswa.</li><li>➤ Siswa menyanyikan lagu Indonesia Raya.</li><li>➤ Guru menginformasikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.</li></ul>	2 Menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Guru meminta siswa untuk bercerita mengenai berbagai jenis makanan yang biasa dikonsumsi sehari-hari.</li><li>➤ Guru juga menunjukkan berbagai contoh jenis makanan dan menjelaskan bahwa jenis makanan yang diolah merupakan hasil dari teknologi pangan.</li><li>➤ Guru meminta siswa membaca teks “Teknologi Pangan” pada buku siswa secara bersama-sama dengan nyaring.</li><li>➤ Guru melakukan apersepsi dengan menanyakan judul dari bacaan yang telah dibaca serta isi dari teks yang telah dibaca oleh siswa.</li><li>➤ Siswa mengidentifikasi informasi dari teks bacaan “Teknologi pangan” dan menguraikan pokok-pokok informasi yang ditemui bersama-sama.</li></ul>	6 Menit
Penutup	<p><b>Ayo Renungkan</b> </p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Guru dan siswa melakukan tanya jawab terkait dengan materi teknologi pangan dan memberikan penguatan.</li><li>➤ Siswa bersama dengan guru menyimpulkan hasil belajar hari ini.</li><li>➤ Kegiatan ditutup dengan salam dan doa bersama yang dipimpin oleh salah satu siswa.</li></ul>	2 Menit

### **C. TEKNIK PENILAIAN**

Penilaian Sikap : Observasi yang di lakukan guru selama kegiatan berlangsung (terlampir)

Penilaian Pengetahuan : Kemampuan siswa menjawab pertanyaan yang diajukan guru(terlampir)

1. Apa arti dari pangan?
2. Apakah hasil panen pertanian dan peternakan dapat bertahan lama?
3. Apa saja contoh makanan yang terbuat dari kacang kedelai?
4. Apa manfaat dari teknologi pangan

Penilaian Keterampilan: Ketepatan siswa mendapatkan informasi dan kerapian penulisan (terlampir)

### **D. MEDIA, ALAT, dan SUMBER PEMBELAJARAN**

- Buku Paket Siswa.
- Gambar makana hasil teknologi pangan

Batunapara, 04 Januari 2022

Mengetahui,

Kepala UPTD Satuan Pendidikan  
SDN 191 Inpres Batunapara

(BURHAN, S.Pd.)

NIP. 19731231 200005 1 001

Guru Kelas III

(NIMRAH,S.Pd.)

**PENILAIAN SIKAP KELAS III**  
Tahun Pelajaran 2021 - 2022

No	Nama siswa	Aspek yang dinilai		
		Percaya diri	Tanggung jawab	Teliti
1.	A. Muh Risky			
2.				
3.				
4.				
5.				

**PENILAIAN KETERAMPILAN KELAS III**  
Tahun Pelajaran 2021 - 2022

No	Nama siswa	Aspek yang dinilai		
		Ketetapan jawaban ( 10 – 100 )	Tulisan	
			SB	PB
1.	A. Muh Risky			
2.				
3.				
4.				
5.				

SB (Sangat Baik)

PB (Perlu Bimbingan)

**PENILAIAN PENGETAHUAN KELAS III**  
Tahun Pelajaran 2021 - 2022

No	Nama siswa	Aspek yang dinilai							
		Kesesuaian informasi dengan sumber informasi				Susunan kalimat informasi			
		SB	B	C	PB	SB	B	C	PB
1.	A. Muh Risky								
2.									
3.									
4.									
5.									

SB (Sangat Baik)

B (Baik)

C (Cukup)

PB (Perlu Bimbingan)

## LEMBAR KERJA SISWA

A. Jawablah pertanyaan berikut berdasarkan teks “Teknologi Pangan”!

1. Apa arti dari pangan?
2. Apakah hasil panen pertanian dan peternakan dapat bertahan lama?
3. Bagaimana cara mengolah hasil panen?
4. Apa saja contoh makanan yang terbuat dari kacang kedelai?
5. Apa manfaat dari teknologi pangan?

B. Tes tertulis mengenai ide pokok dan pokok-pokok informasi dari bacaan “Teknologi Pangan”.