

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
TEMA PERKEMBANGAN TEKNOLOGI
SUBTEMA PERKEMBANGAN TEKNOLOGI PANGAN
KELAS III SEMESTER 2 (DUA)
TAHUN PELAJARAN 2021/2022**

OLEH:

NAMA : EKO PURWANTO, S.Pd, M.M.
NIP : 197406052008011033
PANGKAT, GOLONGAN : PENATA, III/C
NAMA SEKOLAH : SDN WIJAYA KUSUMA 02 PAGI



**SDN WIJAYA KUSUMA 02 PAGI
KECAMATAN GROGOL PETAMBURAN
JAKARTA BARAT
2022**

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan	: SDN Wijaya Kusuma 02 Pagi
Kelas / Semester	: III (Tiga) / 2 (Dua)
Tema	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema	: Perkembangan Teknologi Pangan
Pembelajaran ke	: 2
Alokasi Waktu	: 2 x 35 Menit (Simulasi 10 menit)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Disajikan teks tentang teknologi pangan, siswa dapat mengetahui pengertian pangan.
- Melalui pengamatan teks bacaan, siswa dapat menceritakan kembali isi teks bacaan secara lisan dengan lengkap.
- Siswa dapat mengenal perkembangan teknologi pangan, sandang, komunikasi dan transportasi serta manfaatnya bagi kehidupan manusia secara umum.
- Siswa dapat menjelaskan perkembangan teknologi produksi pangan yang ada.
- Siswa dapat mengetahui manfaat perkembangan teknologi produksi pangan yang ada.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> • Memberi salam dan berdoa bersama (Religius). • Menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa • Melakukan (Apersepsi) dengan mengingatkan siswa tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pelajaran yang akan disampaikan. • Siswa dan guru menyanyikan lagu Nasional Garuda Pancasila (Nasionalisme, PPKn). • Siswa dan guru bertanya jawab berkaitan dengan materi sebelumnya (4 C Komunikasi, bertanya). 	10 menit (simulasi 3 menit)
Inti	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa dan guru bersama-sama Menyanyikan lagu yang ada kaitannya perkembangan teknologi pangan. (Motivasi). <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #e6e6fa; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">TEMPEKU</p> <p style="margin: 0;">Tempeku persegi empat kulitnya berwarna coklat Kututup rapat-rapat Supaya jangan dimakan lalat.</p> </div>	50 Menit (Simulasi 5 menit)

- Siswa membaca teks secara bergantian dengan suara nyaring. (**Penguatan Literasi**)

Bacalah teks berikut!



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 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.

Carilah jenis makanan baru yang dihasilkan oleh teknologi pangan!

- 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 (**Communication**)
- Secara mandiri siswa diminta untuk mengamati gambar yang ditampilkan guru (**Observasi**).



- Guru menstimulus daya analisis siswa dengan mengajukan pertanyaan berkaitan dengan gambar yang ditampilkan guru (**Mandiri: menumbuhkan rasa ingin tahu, bertanya**).

	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa diminta menyebutkan contoh teknologi pangan dalam kehidupan sehari-hari. • Guru mengaitkan pembelajaran mengenai teknologi pangan dengan kehidupan sehari-hari. • Siswa memperhatikan contoh teknologi pangan yang diberikan guru dan diminta untuk mencari informasi tentang teknologi pangan dari berbagai sumber, misalnya bertanya kepada orang yang dianggap mengetahui tentang teknologi pangan, membaca buku, atau mencari dari internet. <i>(Mandiri: menumbuhkan sikap berani mengungkapkan pendapat).</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa dibentuk menjadi beberapa kelompok untuk mengerjakan tugas LKPD tentang bahan pangan lainnya yang dapat diolah menjadi produk lainnya dalam kehidupan (critical thinking, communication, innovation, sains). • Siswa melakukan pengumpulan data untuk menjawab soal yang terdapat pada permasalahan tersebut. (Collaboration dan communication). • Bersama dengan kelompoknya siswa membuat beberapa manfaat perkembangan teknologi produksi pangan bagi kehidupan (C4-creativity). • Siswa mempresentasikan hasil diskusi Kelompok. (mengkomunikasikan). • Siswa dari kelompok lain beserta guru memberi tanggapan. • Siswa bersama guru membuat kesimpulan/ rangkuman hasil belajar. • Siswa diberikan penguatan oleh guru, dengan memberikan jawaban yang seharusnya. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengerjakan soal evaluasi. • Siswa dan guru merefleksi Kegiatan Pembelajaran. • Guru memberikan informasi tentang materi yang akan diberikan pada hari berikutnya. • Mengajak semua siswa berdo'a menurut agama dan keyakinan masing-masing (untuk mengakhiri kegiatan pembelajaran). 	10 menit (Simulasi 2 menit)

H. PENILAIAN (ASESMEN)

- Penilaian Sikap : Dilakukan selama proses pembelajaran dengan cara pengamatan/observasi keaktifan siswa dalam berdiskusi
- Penilaian Pengetahuan : Dilakukan dengan cara memberikan tes kepada siswa
- Penilaian Keterampilan : Siswa membuat 2 buah manfaat perkembangan teknologi produksi pangan bagi kehidupan.

Kepala Sekolah
SDN Wijaya Kusuma 02

Jakarta, 5 Januari 2021
Guru,

SITI AMINAH, M.Pd
NIP. 197301071996062002

EKO PURWANTO, S.Pd. M.M
NIP. 197406052008011033

LAMPIRAN PENILAIAN (ASESMEN)

Penilaian terhadap proses dan hasil pembelajaran dilakukan oleh guru untuk mengukur tingkat pencapaian kompetensi siswa. Hasil penilaian digunakan sebagai bahan penyusunan laporan kemajuan hasil belajar dan memperbaiki proses pembelajaran. Adapun teknik yang digunakan sebagai berikut:

A. PENILAIAN SIKAP

LEMBAR

OBSERVASI :

NO	KRITERIA	SKOR
1	Kerjasama	
2	Keberanian mengungkapkan pendapat	
3	Kesungguhan	
4	Presentasi	
	Nilai = (Jumlah skor perolehan/Skor ideal)*100	

B. PENILAIAN PENGETAHUAN

1	TES TULIS	Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jawaban yang benar! 1. Apa arti dari Pangan? 2. Apakah hasil panen dan peternakan dapat bertahan lama? 3. Apa saja contoh makanan yang terbuat dari kacang kedelai? 4. Apa Manfaat teknologi pangan?	Kunci Jawaban 1. Makanan 2. Tidak dapat bertahan lama 3. Tempe, tahu, dan kecap 4. Lebih awet dan tidak cepat busuk Mengurangi sisa bahan panen yang terbuang
---	-----------	---	---

TES TULIS : Kreteria penskoran :

Skor penilaian: 100

$$\frac{\text{Penilaian Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$$

C. PENILAIAN KETERAMPILAN

- Berdiskusi

No	Kriteria	Baik Sekali (91-100)	Baik (81-90)	Cukup (71-80)	Perlu Bimbingan (<70)
1	Bertanya	Dapat bertanya dengan santun dan sesuai topik	Dapat bertanya dengan santun, tetapi tidak sesuai topik	Bertanya dengan tidak santun, tetapi sesuai topik	Tidak dapat bertanya
2	Menjawab Pertanyaan	Dapat menjawab pertanyaan dengan santun dan sesuai topik	Dapat menjawab pertanyaan dengan santun dan sesuai topik	Menjawab pertanyaan dengan tidak santun, tetapi sesuai topik	Tidak dapat menjawab pertanyaan
3	Menghargai Pendapat Orang Lain	Mendengarkan saat orang lain berbicara, melihat orang yang sedang berbicara, menerima masukan orang lain, dan tidak menjeda saat orang lain berbicara	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Hanya memenuhi satu kriteria.

Kepala Sekolah
SDN Wijaya Kusuma 02

Jakarta, 5 Januari 2021
Guru,

SITI AMINAH, M.Pd
NIP. 197301071996062002

EKO PURWANTO, S.Pd. M.M
NIP. 197406052008011033

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

NAMA :

KELOMPOK :

HARI/TANGGAL :

TUGAS ANAK : Ayo anak-anak ceritakan pengalamanmu ketika membeli Kacang Kedelai dengan Bahasa kreasimu.....

Jangan lupa minta di video orang tuamu !

Cara Penilaian Dengan Di Contreng "✓"						
BSB	BSH	MB	BB	PARAF		TGL Pengerjaan
.....	ORANG TUA	GURU
				

Keterangan :

BSB = Berkembang Sangat Baik

BSH = Berkembang Sesuai Harapan

MB = Mulai Berkembang

BB = Belum Berkembang