

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

Satuan Pendidikan : SDI Anugerah Insani  
Kelas/semester : III/Genap  
Tema : 7. Perkembangan Teknologi  
Subtema : 1. Perkembangan teknologi produksi pangan  
Pembelajaran : 1  
Alokasi Waktu : 2 JP  
Hari/tgl : Senin, 12 April 2021

### A. KOMPETENSI DASAR DAN TUJUAN PEMBELAJARAN

Kompetensi dasar	Materi
<b>B.Indonesia</b> 3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.  4.6 Meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif.	Jenis-jenis makanan olahan teknologi pangan.
	<b>Sumber dan Media</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buku Guru dan Buku Siswa Tema : ”Perkembangan Teknologi” Kelas III (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2015).</li><li>• Kamus Besar Bahasa Indonesia atau KBBI online (<a href="http://kbbi.web.id">http://kbbi.web.id</a>)</li><li>• Presentasi Power Point</li></ul>

Tujuan Pembelajaran
Melalui penjelasan guru <ol style="list-style-type: none"><li>1. Siswa dapat memahami pengertian pangan</li><li>2. Siswa dapat memahami pengertian teknologi produksi pangan</li><li>3. Siswa dapat menyebutkan manfaat teknologi pangan</li><li>4. Siswa dapat mengidentifikasi hasil teknologi pangan dengan tepat.</li></ol>
Metode Pembelajaran
Pendekatan : <i>Saintifik</i> (mengamati, menanya, mengumpulkan informasi / mencoba, mengasosiasi / mengolah informasi, dan mengkomunikasikan) Metode : Permainan/simulasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan ceramah

## B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan salam, memotivasi siswa agar tetap semangat belajarnya, dan mengajak semua siswa berdo'a sebelum pembelajaran dimulai.</li> <li>• Guru mengecek kesiapan diri dengan mengisi lembar kehadiran dan memeriksa kerapian pakaian, posisi dan tempat duduk disesuaikan dengan kegiatan pembelajaran.</li> <li>• Menginformasikan tema yang akan dibelajarkan yaitu tentang "Perkembangan Teknologi Pangan".</li> <li>• Guru menyampaikan tujuan pembelajaran dengan bahasa yang mudah dipahami siswa.</li> <li>• Guru menyampaikan tahapan kegiatan yang meliputi <b>kegiatan</b> mengamati, menanya, mengeksplorasi, mengomunikasikan dan menyimpulkan.</li> </ul>	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru melakukan apersepsi, siswa diperlihatkan macam-macam bahan pangan.</li> <li>• Guru menjelaskan kata pangan kepada siswa dengan sederhana namun benar. Pangan=makanan (kbbi.web.id). <i>(Mengkomunikasikan)</i></li> <li>• Guru memberikan alasan mengapa diperlukan teknologi pangan.</li> <li>• Guru menjelaskan Tujuan teknologi pangan adalah memperoleh manfaat seoptimal mungkin dan sekaligus dapat meningkatkan nilai dari pangan tersebut.</li> <li>• Penerapan ilmu pangan adalah untuk memilih, mengawetkan, memproses, mengemas, menyimpan, dan mendistribusikan, hingga menggunakan bahan pangan yang aman dan bernutrisi. Contoh produk makanan hasil teknologi pangan adalah: susu bubuk, yogurt, susu cair dalam kemasan, keju, sosis, tahu, kecap, dsb.</li> <li>• Siswa dikenalkan dengan kata teknologi pangan dan proses pengawetan, pengemasan dan penyimpanan. Guru dapat menjelaskan pengertian teknologi pangan dengan penjelasan sederhana yang mudah dipahami siswa. Teknologi pangan adalah suatu teknologi yang menerapkan ilmu pengetahuan tentang bahan pangan khususnya setelah panen. Teknologi adalah ilmu pengetahuan terapan (kbbi.web.id). <i>(Mengkomunikasikan)</i></li> <li>• Guru menjelaskan manfaat teknologi pangan</li> </ul>	35 Menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru memberikan penguatan dengan contoh-contoh hasil teknologi pangan</li> <li>• Siswa mengamati gambar jenis-jenis makanan yang ada pada gambar yang disajikan. (<i>Mengamati</i>)</li> <li>• Siswa mengidentifikasi hasil teknologi pangan dari bahan makanan yang disajikan.. Guru menilai kemampuan siswa dalam mengidentifikasi makanan hasil teknologi pangan. (<i>Mengeksplorasi</i>)</li> </ul>	
<b>Penutup</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta didik membuat kesimpulan dibantu dan dibimbing guru.</li> <li>• Melaksanakan penilaian dan refleksi dengan mengajukan pertanyaan atau tanggapan peserta didik dari kegiatan yang telah dilaksanakan sebagai bahan masukan untuk perbaikan langkah selanjutnya.</li> <li>• Merencanakan kegiatan tindak lanjut dengan memberikan tugas baik cara individu maupun kelompok.</li> <li>• Menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya.</li> <li>• Menutup pelajaran dengan berdo'a dan salam.</li> </ul>	10 menit

### C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

#### 1. Penilaian Sikap

No	Nama	Perubanan 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													
2													
3													
4													
5													
dst	.....												

Keterangan:

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

#### 2. Penilaian Pengetahuan: tes tertulis

Tes tertulis: Skor

a. Mengidentifikasi hasil teknologi pangan.

Jumlah soal: 5 buah

Skor maksimal: 100

Skor setiap jawaban: 20

**Mengetahui**  
**Kepala Sekolah,**

**Ice Trisnawati, S, Pd.**

**Cibinong, 12 April 2021**  
**Guru Kelas III**

**Ice Trisnawati, S, Pd.**