

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

| | |
|--------------------|--|
| Satuan Pendidikan | : SD Muhammadiyah Notoprajan |
| Kelas/Semester | : III/2 |
| Tema | : 7 (Perkembangan teknologi) |
| Subtema | : 1 (Perkembangan teknologi produksi pangan) |
| Fokus Pembelajaran | : Bahasa Indonesia |
| Pembelajaran ke | : 2 |
| Alokasi waktu | : 10 menit |

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan menyimak penjelasan dari guru, peserta didik dapat mengidentifikasi perkembangan teknologi pangan dengan benar.
2. Melalui diskusi, peserta didik dapat mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan dengan tepat.
3. Dengan bermain kartu gambar, peserta didik dapat menceritakan bahan pangan pada olahan sesuai dengan gambar.
4. Dengan kotak tahu yang tersusun, siswa dapat mengetahui luas

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

| Kegiatan | Deskripsi Kegiatan | Alokasi Waktu |
|-------------|--|---------------|
| Pendahuluan | <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik masuk kelas dan duduk di tempat yang sudah ditentukan berdasarkan kelompok. 2. Guru menyapa peserta didik dan memberikan salam, mengajak semua peserta didik untuk berdo'a (religius) 3. Guru mengecek kesiapan peserta didik untuk belajar, mengkondisikan peserta didik fokus menyimak materi pelajaran. 4. Peserta didik menyimak apersepsi pembelajaran hari ini : <ul style="list-style-type: none"> • Guru memberikan pertanyaan untuk menstimulus ketertarikan peserta didik tentang topik pembelajaran tentang teknologi produksi pangan. • Pertanyaan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapa yang sarapannya tadi makan roti 2. Siapa yang sudah pernah melihat proses pembuatan tahu? 5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran. | 1,5 menit |



| | | |
|----------------|---|------------------|
| Inti | <p><i>Stimulation</i> (stimulasi/pemberian rangsangan)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik menyimak penjelasan guru tentang teknologi pangan dan mengamati gambar sumber pangan yang berasal dari peternakan dan pertanian. 2. Guru menunjukkan beberapa hasil pangan, peserta didik menyebutkan. 3. Peserta didik secara berkelompok menerima LKPD dan mengeluarkan makanan yang dibawa dari rumah berupa hasil panen dan hasil teknologi pangan. 4. Peserta didik secara kolaboratif mengikuti langkah-langkah pada LKPD mulai dari mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan. 5. Presentasi perwakilan kelompok, kelompok lain menanggapi. 6. Hasil diskusi dipajang di papan pajangan. 7. Peserta didik menceritakan bahan pangan pada olahan yang sesuai dengan kartu gambar. 8. Peserta didik memperhatikan bentuk kain penyaring tahu yang berbentuk persegi panjang. 9. Peserta mengamati kain penyaring tahu dapat memuat sejumlah tahu tertentu. 10. Peserta didik mengamati jumlah tahu yang dapat menutupi kain. 11. Peserta didik menyimak penjelasan pengertian luas dan mencoba menghitung luas dari latihan yang diberikan secara individu. | 7 menit |
| Penutup | <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik secara bersama-sama menarik kesimpulan dari hasil pengerjaan LKPD 2. Memberi kesempatan pada peserta didik untuk bertanya 3. Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilakukan 4. Pemberian tugas terstruktur berupa PR, dengan soal dari buku paket pegangan peserta didik. 5. Berdoa dan memberi salam | 1,5 menit |

C. PENILAIAN

| No | Aspek | Teknik | Bentuk Instrumen |
|----|-------------|--------------|-------------------|
| 1 | Sikap | Observasi | Lembar Pengamatan |
| 2 | Pengetahuan | Tes Tertulis | LKPD (terlampir) |



| | | | |
|---|--------------|-------------|------------|
| 3 | Keterampilan | Unjuk Kerja | Presentasi |
|---|--------------|-------------|------------|

Yogyakarta, 4 November
2021



Asrofi Tiktana, S.Pd
NBM. 1008.404



Lampiran 1

Instrumen Penilaian Sikap, Pengetahuan, Keterampilan

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

| No | Nama peserta didik | Sikap | | | | | Pengetahuan | | Keterampilan | Nilai |
|----|--------------------|-------|---|---|---|-----------|--------------------|------------|--------------------|-------|
| | | A | B | C | D | Rata-Rata | Bahasa Indonesia 1 | Matematika | Bahasa Indonesia 2 | |
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |

Yogyakarta, 4 November
2021



Asrofi Tiktana, S.Pd
NBM. 1008.404



Keterangan

Sikap:

- A. Berdo'a sebelum dan sesudah melakukan kegiatan
- B. Tanggungjawab
- 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 Perkembangan teknologi pangan | Menyebutkan 3 sumber pangan | Menyebutkan 2 Sumber pangan | Menyebutkan 1 sumber pangan | Belum dapat menyebutkan satu pertanyaan pun |
| Mengelompokkan hasil teknologi pangan | Membuat pengelompokan hasil panen dan hasil teknologi pangan secara lengkap dan tepat | Membuat 2 pengelompokan hasil panen dan teknologi secara lengkap | Membuat 1 pengelompokan hasil panen dan teknologi pangan | Belum dapat mengelompokkan hasil panen dan hasil teknologi pangan |
| Menceritakan Bahan pangan yang sesuai dengan gambar | Menceritakan bahan pangan yang sesuai dengan gambar secara lengkap dan tepat dengan menggunakan bahasa yang baik dan benar, | Menceritakan bahan pangan yang sesuai dengan gambar dengan menggunakan bahasa yang baik dan benar, | Menceritakan bahan pangan yang sesuai dengan gambar cukup lengkap dengan menggunakan bahasa yang baik dan benar | Menceritakan bahan pangan yang sesuai dengan gambar kurang lengkap |



Lampiran

I. Materi

A. Teks bacaan pada Buku Siswa kela 3 Tema 7 Halaman 6



Teknologi Pangan

Alam Indonesia sungguh kaya. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Semua itu adalah sumber pangan kita. Pangan artinya makanan. Alam Indonesia menyediakan sumber pangan kita.

Hasil panen dan ternak yang melimpah memberi makanan yang cukup bagi kita. Akan tetapi, hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama. Makanan itu dapat membusuk. Makanan busuk harus dibuang. Hasil panen harus diolah agar tidak cepat membusuk.

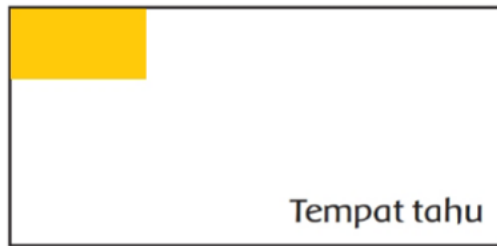
Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk.


Hasil panen berlimpah dapat diolah menjadi makanan baru. Kacang kedelai dapat dibuat menjadi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah menjadi mentega, susu bubuk, dan keju. Teknologi pangan mengolah makanan agar tahan lama. Teknologi pangan sangat bermanfaat bagi kehidupan.



B. Teks bacaan pada Buku Siswa kela 3 Tema 7 Halaman 9

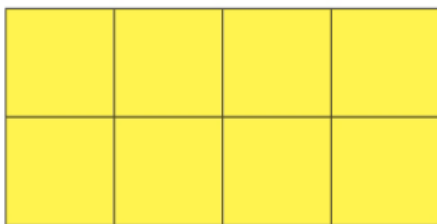
- Perhatikan gambar berikut:



 = Satuan tidak baku untuk luas

Satuan tidak baku digunakan untuk menutup kain penyaring tahu.

Perhatikan gambar berikut:



Kain penyaring tahu dapat ditutup dengan menggunakan satuan tidak baku.

- Siswa diminta menentukan banyak satuan yang menutup kain penyaring tahu.
- Banyak satuan yang menutup daerah yang diukur disebut luas.

II. Lembar Kerja Peserta Didik

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Nama Kelompok :

Kelas :

A. Petunjuk

1. Tulislah nama kelompok pada tempat yang tersedia !
2. Sediakan makanan yang kamu bawa di meja kelompokmu !

B. Isi dan lengkapi table berikut berdasarkan jenis makana yang dibawa oleh setiap anggota kelompokmu!

| No | Hasil Panen | Hasil Teknologi Pangan |
|----|-------------|------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



III. Evaluasi

- A. Sikap : Lembar Pengamatan sikap
- B. Pengetahuan : Menjawab pertanyaan pada Buku Siswa Tema 7 Halaman 7 dan 11

Jawablah pertanyaan berikut berdasarkan teks "Teknologi Pangan"!

1. Apa arti dari pangan?

2. Apakah hasil panen pertanian dan peternakan dapat bertahan lama?

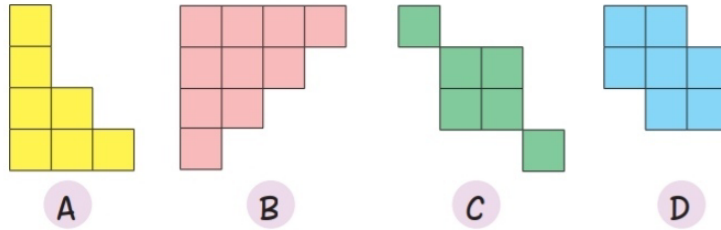
3. Bagaimana cara mengolah hasil panen?

4. Apa saja contoh makanan yang terbuat dari kacang kedelai?

5. Apa manfaat dari teknologi pangan?



Amati gambar-gambar di bawah ini.
Hitunglah luas dari setiap gambar berikut.



Luas bidang A adalah _____ satuan
 Luas bidang B adalah _____ satuan
 Luas bidang C adalah _____ satuan
 Luas bidang D adalah _____ satuan
 Luas yang paling kecil adalah bidang _____
 Luas yang paling besar adalah bidang _____
 Bidang _____ dan _____ pada gambar memiliki
 luas yang sama.

Kunci Jawaban:

Bahasa Indonesia

1. Panganan adalah makanan.
2. Hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama karena makanan itu dapat membusuk.
3. Mengolah hasil panen dapat dilakukan dengan menggunakan ilmu pengetahuan teknologi pangan.
4. Contoh makanan yang terbuat dari kacang kedelai antara lain tahu,tempe,keju,mentega, dan kecap.
5. Manfaat dari teknologi pangan adalah dapat mengolah makanan agar tahan lama.

Pedoman penilaian: Nilai = 20 x jumlah jawaban benar

Matematika

1. 7
2. 10
3. 6
4. 7
5. C
6. B
7. A dan D



Pedoman penilaian: Nilai = $\frac{\text{jumlah jawaban benar}}{8}$

C. Keterampilan

Petunjuk :

1. Pilih salah satu hasil olahan bahan pangan dibawah ini!
2. Kemudian ceritakan bahan pangan pada olahan sesuai dengan gambar yang dipilih!



| No | Kriteria | Baik (85-100) | Cukup (79-84) | Kurang (50-69) |
|----|--------------------|--------------------------------------|---|---|
| 1 | Volume suara | Volume suara keras dan jelas | Volume suara jelas | Volume suara kurang jelas |
| 2 | Keruntutan | Cerita runtut dan mudah dipahami | Cerita kurang runtut tetapi masih bisa dipahami | Cerita tidak runtut dan sulit dipahami |
| 3. | Lafal dan intonasi | Mengucapkan lafal dan intonasi tepat | Mengucapkan lafal dan intonasi kurang tepat | Mengucapkan lafal yang kurang tepat dan intonasi kurang tepat |