

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDIT Al-Husnayain
 Kelas / Semester : III /Genap
 Tema 7 : Perkembangan Teknologi
 Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
 Pembelajaran ke : 4
 Alokasi waktu : 10 menit

TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca dan mengamati teks “Pengolahan Singkong” siswa dapat mengenal berbagai macam makanan berbahan dasar singkong dengan baik dan menemukan jenis-jenis produk yang dihasilkan teknologi produksi pangan.
2. Dengan mengidentifikasi kalimat utama dari tiap paragraf, siswa dapat menguraikan isi teks bacaan dalam bentuk ringkasan dengan baik.

KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pembukaan dengan salam, dan membaca doa dilakukan dengan mengabsen siswa (Orientasi) 2. Mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan diharapkan dikaitkan dengan pengalaman siswa (Apersepsi) 3. Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari. (Motivasi) 	1 menit
Kegiatan Inti	<p>Ayo Berdiskusi (Sintak Model Discovery Learning)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa berdiskusi mengenai pentingnya memahami perkembangan teknologi pangan dalam kehidupan sehari-hari di lingkungan sekitar yang terdiri atas berbagai olahan pangan berdasarkan asal daerah. (Collaborative) • Siswa menuliskan pendapat mengenai sikap yang seharusnya diambil jika menemui perbedaan. (Critical Thinking and Problem Solving) <p>Ayo Mengamati (Sintak Model Demonstrasi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati demonstrasi guru tentang pengolahan singkong menjadi makanan ringan keripik singkong yang menunjukkan olahan makanan berdasarkan asal daerah. Guru dapat menampilkan video pengolahan singkong menjadi makanan ringan keripik singkong. Link video youtube: https://www.youtube.com/watch?v=DK8cw4Acp4k <p>Ayo Membaca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati dan mengidentifikasi teks bacaan “Pengolahan Singkong”. <p>Ayo Berlatih</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mencicipi hasil olahan singkong menjadi makanan ringan keripik singkong. • Guru mengarahkan siswa untuk berlatih mengolah singkong menjadi olahan jajanan pasar yaitu combro. (Creativity) <p>Hasil yang diharapkan :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Siswa dapat mengemukakan pendapatnya tentang proses pengolahan makanan berdasarkan asal daerah dan siswa dapat mendeskripsikan perkembangan teknologi pangan berdasarkan zaman. 	8 menit

Kegiatan Penutup	<p>Ayo Renungkan</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memimpin diskusi kelas dengan membantu siswa dalam membuat kesimpulan tentang kegiatan-kegiatan yang dilaksanakan pada hari tersebut. Siswa diminta untuk merefleksikan : <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Apakah mudah mengembangkan teknologi pangan berdasarkan perkembangan zaman? Mengapa?</i> 2. <i>Apakah kamu dapat mengambil peran dalam proses perkembangan teknologi sesuai dengan perkembangan zaman? Jelaskan !</i> <p>Kerjasama dengan Orang Tua :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bersama orang tua, siswa membuat olahan singkong menjadi contoh makanan pasar yaitu combro. Dan menuliskan pendistribusian makanan pasar berdasarkan perkembangan transportasi sehingga hasil olahan makanan berupa combro dapat memiliki nilai jual sebagai sumber mata pencaharian sehari-hari. 	1 menit
-------------------------	---	---------

PENILAIAN (ASESMEN)

- Pengamatan sikap berdasarkan kegiatan berlangsung
- Penilaian pengetahuan
- Penilaian observasi saat tanya jawab

Bekasi, 5 November 2021
Guru Kelas 3



Yuyun Yuni Asih, S.T.P.
NIK. 0007.33.014

LAMPIRAN

PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

- **Penilaian Sikap**

No	Nama												
		Teliti				Mandiri				Percaya Diri			
		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													
Dst.													

Keterangan:

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

- **Penilaian Pengetahuan**

Soal:

1. Tuliskan 5 macam jajanan pasar berbahan dasar singkong !
2. Tuliskan 5 jenis produk yang dihasilkan teknologi produksi pangan !

Kunci Jawaban:

1. Getuk Lindri, Klepon, Sawut, Talam, Timus.
2. Tempe, Keju, Tauco, Yoghurt, Nata de Coco

Keterangan:

Skor butir soal senilai 50

Rincian nilai setiap soal:

Siswa menjawab dengan tepat 5 macam jajanan pasar berbahan dasar singkong: 50

Siswa menjawab dengan tepat 4 macam jajanan pasar berbahan dasar singkong: 40

Siswa menjawab dengan tepat 3 macam jajanan pasar berbahan dasar singkong: 30

Siswa menjawab dengan tepat 2 macam jajanan pasar berbahan dasar singkong: 20

Siswa menjawab dengan tepat 1 macam jajanan pasar berbahan dasar singkong: 10

(Rubrik yang sama dengan soal nomor 2)

- **Penilaian Observasi**

Penilaian menggunakan rubrik

Kriteria	Sangat Baik (4)	Baik (3)	Cukup (2)	Perlu Pendampingan (1)
Mendengarkan	Selalu mendengarkan teman yang sedang berbicara.	Mendengarkan teman yang berbicara, namun sesekali masih perlu diingatkan.	Masih perlu diingatkan untuk mendengarkan teman yang sedang berbicara.	Sering diingatkan untuk mendengarkan teman yang sedang berbicara, namun tidak mengindahkannya
Komunikasi non verbal (kontak mata, bahasa, tubuh, postur, ekspresi wajah, suara)	Merespon dan menerapkan komunikasi non verbal dengan tepat	Merespon dengan tepat terhadap komunikasi non verbal yang ditunjukkan teman.	Sering merespon kurang tepat terhadap komunikasi non verbal yang ditunjukkan teman	Membutuhkan bantuan dalam memahami bentuk komunikasi non verbal yang ditunjukkan teman.
Partisipasi (penyampaian ide, perasaan, pikiran)	Isi pembicaraan menginspirasi teman.	Berbicara dan menerangkan secara rinci, merespon sesuai dengan topik.	Berbicara dan menerangkan secara rinci, namun terkadang merespon kurang sesuai dengan topik.	Jarang berbicara selama kegiatan tanya jawab.

Catatan: Centang pada bagian yang memenuhi kriteria

Penskoran = $\frac{\text{Nilai perolehan}}{\text{Nilai maksimal}} \times 10$

