

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : **SD Negeri 4 Trienggadeng**
Kelas / Semester : III / Genap
Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 4
Alokasi waktu : 10 Menit
Hari/Tanggal :

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- a. Dengan membaca teks” Pengolahan Singkong” siswa dapat mengenal berbagai macam makanan berbahan dasar singkong dengan baik.
- b. Dengan mengamati teks bacaan, siswa dapat menemukan jenis-jenis produk yang dihasilkan teknologi produksi pangan yang di baca .

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Kegiatan Pendahuluan

- a. Guru memberi salam serta mengkondisikan siswa menerapkan protokol kesehatan.
- b. Meminta salah satu siswa memimpin pembacaan doa belajar
- c. Mengecek kehadiran siswa
- d. Appersepsi tentang sarapan siswa yang berkaitan dengan keragaman makanan
- e. Guru menyampaikan Tema/ sub Tema Pembelajaran
- f. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
- g. Guru menjelaskan materi dan manfaat pembelajaran bagi siswa
- h. Guru menjelaskan tehnik penilaian

2. Kegiatan Inti

- a. Guru meminta siswa mengamati macam-macam penganan yang berbahan dasar singkong yang di tunjukkan oleh guru
- b. Tanya jawab tentang nama makanan dan bahan dasar makanan
- c. Memberi kesempatan siswa bertanya
- d. Guru menyatakan teknologi pangan merupakan suatu cara untuk mengolah bahan makanan untuk menghasilkan jenis makanan baru.
- e. Guru membagikan LKPD pada setiap kelompok dengan menjelaskan cara penyelesaian soal pada LKPD
- f. Siswa berdiskusi dalam kelompok tentang jenis-jenis makanan dari bahan dasar singkong
- g. Salah satu kelompok memaparkan hasil kerja kelompoknya kelompok lain menanggapi
- h. Masing –masing kelompok memajangkan hasil kerjanya di papan pajang.

3. Kegiatan Penutup

- a. Guru bersama siswa menyimpulkan pembelajaran
- b. Guru memberikan tugas individu
- c. Guru merefleksi pembelajaran
- d. Guru memberikan menyampaikan pesan moral
- e. Menutup pembelajaran dengan menginformasikan pembelajaran selanjutnya.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Tehnik penilaian

- a. Penilaian Sikap :Tanggung Jawab, teliti, disiplin
- b. Penilaian Pengatahuan : Tes lisan
- c. Penilaian keterampilan : unjuk kerja

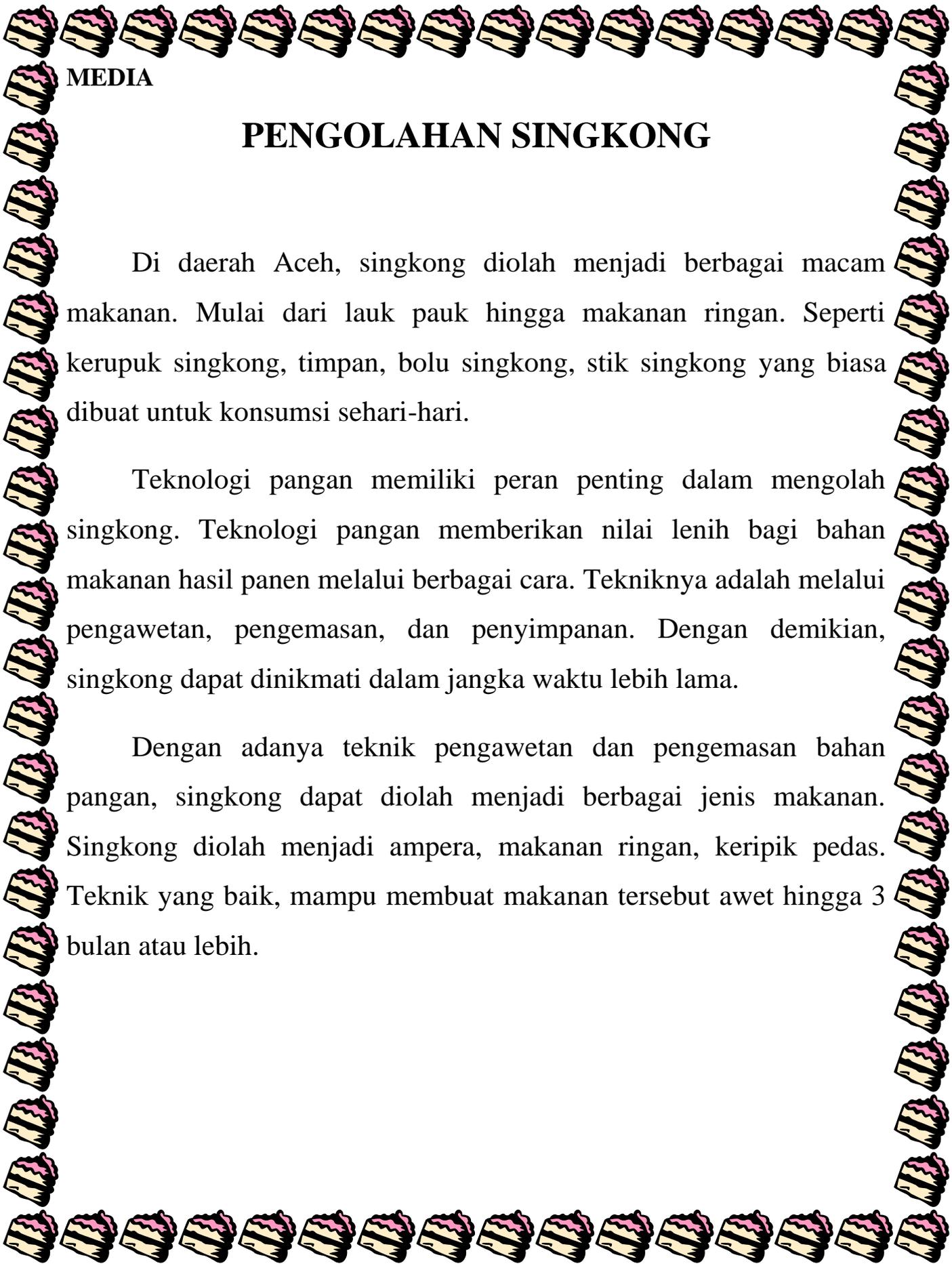
2. Instrumen Penilaian

- a. Instrumen Penilaian Sikap
- b. Instrumen Soal
- c. Rubrik

Aceh, 24 November 2021
Kepala Sekolah



Evi Zahara
Nip. 19711212 200312 2 003



MEDIA

PENGOLAHAN SINGKONG

Di daerah Aceh, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari lauk pauk hingga makanan ringan. Seperti kerupuk singkong, timpan, bolu singkong, stik singkong yang biasa dibuat untuk konsumsi sehari-hari.

Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengolah singkong. Teknologi pangan memberikan nilai lebih bagi bahan makanan hasil panen melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, singkong dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama.

Dengan adanya teknik pengawetan dan pengemasan bahan pangan, singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong diolah menjadi ampera, makanan ringan, keripik pedas. Teknik yang baik, mampu membuat makanan tersebut awet hingga 3 bulan atau lebih.

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
(LKPD)**

NAMA KELOMPOK : ANGGUR
KETUA : AULALHADI
ANGGOTA : 1. ALIVIA ZAHARA
 2. ZULHADI
 3. NABILA
 4. INTAN
 5. RIFKI AULIA

Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Subtema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 2
Topik : Mengenal perkembangan teknologi pangan, sandang, komunikasi, transportasi, dan manfaatnya bagi kehidupan manusia

Isilah peta pikiran berikut ini dengan jawaban yang singkat dan jelas !

