

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan	: SD Inpres 2 Balinggi
Kelas/Semester	: III/2
Tema	: 7.Perkembangan Teknologi
Subtema	: 1.Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Fokus Pembelajaran	: Bahasa Indonesia
Pembelajaran ke	: 6
Alokasi Waktu	: 10 Menit

A	TUJUAN PEMBELAJARAN
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dengan membaca dan mengamati isi teks bacaan, peserta didik dapat mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat. 2. Melalui diskusi, peserta didik dapat menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan runtut dan percaya diri. 3. Setelah mengidentifikasi teks bacaan, peserta didik dapat menemukan kosa kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat. 4. Setelah menemukan kosa kata tentang teknologi pangan, peserta didik dapat menggunakan kata-kata tersebut untuk melengkapi kalimat rumpang dengan tepat.
B	KEGIATAN PEMBELAJARAN
	Kegiatan Pendahuluan (2 Menit)
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru menyapa peserta didik dan mengucapkan salam ➤ Guru mengecek kehadiran peserta didik, ➤ Guru Meminta salah satu peserta didik untuk memimpin doa,serta mendoakan peserta didik yang tidak hadir karena sakit. ➤ Guru mengingatkan Peserta didik tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pembelajaran hari ini dengan pertanyaan: <ul style="list-style-type: none"> • Masih ingatkah kalian tentang teknologi pengolahan susu? • Dapat diolah menjadi apa saja susu itu? ➤ Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.dan menjelaskan kegiatan apa yang akan dilakukan pada pembelajaran hari ini. ➤ Guru menyampaikan rencana penilaian selama kegiatan belajar berlangsung.
	Kegiatan Inti (7 Menit)
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Peserta didik membaca teks bacaan tentang “Cara Membuat Tempe” dengan nyaring yang dilakukan secara bergantian.. ➤ Peserta didik mengidentifikasi dan mencari arti kosakata yang baru ditemui berkaitan dengan teknologi pangan dalam bacaan “ Cara Membuat Tempe”. ➤ Peserta didik mendiskusikan manfaat dari teknologi pangan dengan teman sebangkunya tentang pengelolaan kedelai menjadi tempe dan mempresentasikannya di depan kelas. ➤ Peserta didik menggunakan Kosa kata baru yang ditemuinya dalam bacaan “Cara Membuat Tempe” untuk melengkapi kalimat rumpang.
	Kegiatan Penutup (1 Menit)
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guru memberikan kesempatan bertanya kepada peserta didik jika ada hal yang belum jelas. ➤ Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan:

	<ul style="list-style-type: none"> • Bagaimana perasaan kalian setelah mempelajari tentang teknologi pangan “Cara Membuat Tempe”? • Dapatkah kalian menceritakan kembali cara membuat tempe dengan Bahasa sendiri? <p>➤ Guru bersama peserta didik membuat kesimpulan .</p> <p>➤ Guru menutup pembelajaran dengan doa bersama.</p>
C	PENILAIAN
	<p>➤ Menuliskan manfaat teknologi pangan terhadap hasil panen kacang kedelai.</p> <p>➤ Menemukan kosakata baru tentang teknologi pangan dalam bacaan serta menuliskan arti dari kosakata yang ditemukan .</p> <p>➤ Menggunakan kosakata tentang teknologi pangan untuk melengkapi kalimat rumpang</p>

Mengetahui:
Kepala SD Inpres 2 Balinggi,

I NYOMAN SUTAPA. S.Pd.SD.
NIP. 196808251989091002

Balinggi, 03 Januari 2022

Guru kelas III,

I WAYAN SUKANAYA. S.Pd.SD.
NIP. 198006192007011004

Lampiran

Lembar Kerja Peserta Didik

Tema : 7.Perkembangan Teknologi
Subtema : 1.Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Fokus Pembelajaran : Bahasa Indonesia

Nama Peserta didik :
Kelas :

I.Petunjuk

1. Bacalah bacaan di bawah ini dengan seksama serta perhatikan tanda bacanya!
2. Temukan kosa kata teknologi pangan dalam bacaan “Cara Membuat Tempe”Tuliskan arti kata tersebut pada tabel yang disediakan!

Cara Membuat Tempe

Kedelai merupakan hasil perkebunan yang memiliki banyak manfaat. Tempe adalah salah satu hasil teknologi pangan dari kedelai. Cara membuatnya cukup mudah. Kacang kedelai digunakan untuk membuat tempe. Selain itu, ditambahkan ragi tempe serta daun pisang. Pertama, kacang kedelai dicuci hingga bersih. Kemudian, direndam selama 12 sampai 18 jam

Kacang kedelai dicuci hingga kulitnya terlepas. Lalu, kacang kedelai dikukus atau direbus hingga empuk. Kacang kedelai yang sudah empuk diangkat dan ditiriskan. Ragi tempe dapat ditaburkan jika suhunya telah berubah menjadi hangat. Kacang kedelai dapat dikonsumsi dalam bentuk yang baru yaitu tempe, melalui teknologi pangan pada tempe dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang telah rusak. . Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi

II.Evaluasi

1. Sikap : Lembar Pengamatan Sikap

No	Nama Peserta didik	Ketaatan beribadah	Perilaku bersyukur	Toleransi	Disiplin	Tanggung Jawab
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						

2. Pengetahuan

Jawablah pertanyaan berikut dengan benar!

1. Lengkapi tabel berikut dengan kosakata teknologi pangan sesuai bacaan “cara membuat tempe”!

No	Kosakata Teknologi Pangan	Arti
1		
2		
3		
4		
5		

3. Apa manfaat teknologi pangan terhadap hasil panen kacang kedelai?

Lengkapi kalimat di bawah ini! Gunakan kata-kata dalam kotak untuk membantumu.

4. Tempe merupakan salah satu makanan yang diolah melalui _____ pangan. Bahan utamanya adalah kacang _____ dan ragi tempe. Ragi tempe berguna dalam _____ perubahan dari kacang kedelai menjadi tempe. Ragi tempe ditaburkan di atas kacang kedelai saat _____ kacang kedelai rebus telah turun menjadi hangat. Setelah satu atau dua hari, kedelai akan berubah menjadi tempe. _____ tempe akan memberikan manfaat yang baik bagi tubuh.

konsumsi kedelai teknologi proses suhu

5. Apakah Bahan Utama dalam pembuatan tempe?

Jawaban

1

No	Kosakata Teknologi Pangan	Arti
1	Konsumsi	Pemakaian barang-barang produksi dan bahan makanan
2	kedelai	Tumbuhan kacang-kacangan yang berwarna hitam atau kuning keputih-putihan, daunnya agak kasar dan berbulu halus
3	Teknologi	Ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang keterampilan dalam menciptakan alat hingga metode pengelolaan guna membantu manusia dalam menyelesaikan pekerjaan
4	Proses	Cara, kegiatan runtutan sesuatu peristiwa
5	Suhu	Ukuran kuantitatif terhadap temperatur panas dan dingin

3. Teknologi pangan bermanfaat agar kedelai dapat dinikmati sebagai jenis makanan baru. Zat gizi pada tempe dapat memperbaiki sel-sel tubuh yang telah rusak.
4. Tempe merupakan salah satu makanan yang diolah melalui **teknologi** pangan. Bahan utamanya adalah kacang **Kedelai** dan ragi tempe. Ragi tempe berguna dalam **Proses** perubahan dari kacang kedelai menjadi tempe. Ragi tempe ditaburkan di atas kacang kedelai saat **Suhu** kacang kedelai rebus telah turun menjadi hangat. Setelah satu atau dua hari, kedelai akan berubah menjadi tempe. **Konsumsi** tempe akan memberikan manfaat yang baik bagi tubuh.
5. kacang Kedelai dan ragi tempe.

III..Keterampilan

1.Ceritakan kembali dengan Bahasa sendiri tentang teknologi pangan cara membuat tempe!

Rubrik Menceritakan Teknologi Pangan Cara Membuat Tempe

No	Kriteria	Baik (85 – 100)	Cukup (79 – 84)	Kurang (50 – 69)
1	Kesesuaian cerita dengan bacaan	Cerita sangat sesuai dengan bacaan	Beberapa cerita kurang sesuai namun masih dapat dimengerti	Cerita tidak sesuai dan tidak runtut serta sulit dimengerti
2	Keruntutan cerita	Cerita runtut dan mudah dipahami	Cerita kurang runtut tapi masih bisa dipahami	Cerita tidak runtut dan sulit dipahami
3	Lafal dan intonasi	Lafal dan intonasi tepat	Beberapa Lafal dan intonasi kurang tepat	Lafal dan intonasi tidak tepat