



**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**

TOPIK 3 : PERKEMBANGAN TEKNOLOGI

MATERI : PERKEMBANGAN TEKNOLOGI PRODUKSI PANGAN

KELAS : III

DESKRIPSI :

**Pengertian Teknologi Produksi Pangan, Jenis-jenis Makanan Hasil dari
Teknologi Produksi Pangan, dan Manfaat Teknologi Produksi Pangan**

Diajukan untuk Simulasi Mengajar Program Guru Penggerak

Disusun Oleh :

**ISMARYANTI, S.Pd.SD
NIP. 19750306 199903 2 005**

**SEKOLAH DASAR NEGERI 01 WIRODITAN
KORWIL KECAMATAN BOJONG BIDANG PENDIDIKAN
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN PEKALONGAN
TAHUN 2022**

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDN 01 Wiroditan
Kelas / Semester : III / 2
Tema : 7. Perkembangan Teknologi
Sub Tema : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran Ke : 3
Alokasi Waktu : 10 menit

A. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui pengamatan teks bacaan siswa dapat menjelaskan pengertian teknologi produksi pangan.
2. Siswa dapat mengidentifikasi ide pokok dari teks bacaan teknologi produksi pangan.
3. Melalui diskusi kelompok tentang berbagai macam makanan siswa dapat menemukan jenis-jenis produk makanan dari hasil teknologi produksi pangan.

B. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan Siswa	Deskripsi Bentuk Bantuan Guru	Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa menjawab sapaan guru dan berdoa mengawali belajar.2. Siswa mendengarkan dan menanggapi tujuan pembelajaran.3. Siswa memperhatikan penjelasan guru.4. Siswa membentuk kelompok.	<ol style="list-style-type: none">1. Guru menyapa siswa dengan salam dilanjutkan doa.2. Guru mengkomunikasikan tujuan pembelajaran.3. Guru menanyakan tentang jenis-jenis makanan yang disukai anak.4. Guru menginformasikan cara belajar yang akan ditempuh dengan kelompok.	2 menit

Inti			7 menit
Mengamati dan Memahami	1. Siswa mengamati teks bacaan tentang mengapa diperlukan teknologi produksi pangan dan pengertian teknologi produksi pangan.	1. Guru membimbing siswa membaca teks bacaan untuk memahami isi bacaan.	
Menanya	2. Siswa bertanya hal yang belum jelas.	2. Guru membimbing dan memandu siswa yang belum jelas untuk bertanya.	
Mengidentifikasi	3. Siswa mencermati isi bacaan untuk mengidentifikasi ide pokok dari teks bacaan. (Cara mengolah bahan makanan dan manfaat teknologi produksi pangan).	3. Guru mengarahkan siswa untuk mengidentifikasi ide pokok dari teks bacaan yang telah dibaca siswa.	
Mengumpulkan Informasi	4. Siswa menggali informasi tentang bahan makanan/ hasil panen dan hasil produk teknologi pangan yang ada di bacaan melalui diskusi kelompok. Siswa menulis hasil diskusi di LKPD.	4. Guru membimbing siswa berdiskusi. Guru mengarahkan siswa untuk menuliskan hasil diskusi di LKPD. Guru mengamati siswa berdiskusi pada masing-masing kelompok dan memberi bantuan bagi kelompok yang mengalami kesulitan menemukan informasi.	
Mengkomunikasikan	5. Siswa yang bertugas mewakili kelompoknya mempresentasikan hasil dari diskusi.	5. Guru Mengamati siswa yang mempresentasikan hasil diskusinya.	
	6. Siswa dari kelompok lain menanggapi hasil presentasi.	6. Guru menanggapi hasil diskusi jika diperlukan.	

Penutup	1. Siswa dan guru merangkum isi pembelajaran. 2. Siswa mengerjakan tugas/Evaluasi. 3. Salam penutup.	1. Guru memandu merangkum isi pembelajaran hari ini. 2. Guru memberi umpan balik. 3. Guru menginformasikan materi pada pertemuan berikutnya. 4. Menutup pembelajaran dengan salam.	1 menit
----------------	--	---	---------

C. Penilaian Pembelajaran

1. Penilaian Sikap

No	Teknik	Bentuk Instrimen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1.	Observasi	Lembar Observasi (catatan jurnal)	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk pencapaian pembelajaran

2. Penilaian Pengetahuan

No	Teknik	Bentuk Instrimen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1.	Tes Tertulis	Uraian	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk pembelajaran

3. Penilaian Keterampilan

No	Teknik	Bentuk Instrimen	Contoh Butir Instrumen	Waktu Pelaksanaan	Keterangan
1.	Tes Tertulis	Rubrik penilaian presentasi hasil kerja kelompok	Terlampir	Saat pembelajaran berlangsung	Penilaian untuk sebagai, dan/atau pencapaian pembelajaran

Wiroditan, 4 Januari 2022

Calon Guru Penggerak

Ismaryanti, S.Pd.SD
NIP. 19750306 199903 2 005

Lampiran 1 : Ringkasan Materi

Teknologi Produksi Pangan

Manusia butuh makanan terus-menerus. Bahan makanan yang diperlukan berasal dari hasil panen dan hasil ternak. Panen terjadi pada waktu tertentu saja, hasil panen dan ternak tidak bertahan lama dan cepat membusuk. Oleh karena itu, dicarilah cara agar makanan dapat bertahan lebih lama.

Agar makanan selalu tersedia, manusia mulai menggunakan teknologi produksi pangan. Teknologi produksi pangan merupakan suatu cara untuk mengolah bahan makanan sehingga menghasilkan makanan baru dan membuatnya bertahan lama serta tidak cepat membusuk.

Cara yang dapat kita lakukan untuk mengolah bahan makanan dengan menggunakan teknologi produksi pangan adalah :

1. Pengawetan
2. Pengemasan
3. Penyimpanan

Manfaat teknologi produksi pangan :

1. Membuat makanan menjadi lebih awet
2. Membuat makanan menjadi lebih bernutrisi
3. Membuat makanan bebas dari penyakit
4. Membuat makanan lebih praktis untuk dimakan
5. Dapat mengurangi sisa bahan pangan
6. Meningkatkan kreativitas produsen pembuat makanan olahan
7. Meningkatkan pendapatan produsen pengolah makanan

Hasil teknologi produksi pangan :

Bahan Makanan (Hasil Panen)	Hasil Teknologi Poduksi Pangan
Singkong	Keripik singkong, Tepung tapioka
Jagung	Tepung maizena, Pop corn
Kedelai	Tempe, Tahu, Kecap, Susu kedelai
Sayuran	Asinan, keripik (bayam)
Padi	Beras
Buah-buahan	Selai, jus, manisan
Sapi	Kornet, Sosis, Bakso
Susu sapi	Susu, keju, yogurt, mentega

Lampiran 2 : Lembar Kerja Peserta Didik

Satuan Pendidikan : SD Negeri 01 Wiroditan
Kelas / Semester : III / 2
Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Sub Tema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Pembelajaran ke : 3
Muatan Pelajaran : Bahasa Indonesia

Kelompokan bahan makanan (hasil panen) dan makanan dari teknologi produksi pangan.
Tuliskan hasilnya pada tabel berikut!

No.	Bahan Makanan (Hasil Panen)	No.	Makanan dari Teknologi Produksi Pangan
1.	Kacang kedelai	1.	Tahu,
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.

Lampiran 3 : Instrumen Penilaian Sikap

Satuan Pendidikan : SD Negeri 01 Wiroditan
 Kelas / Semester : III / 2
 Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
 Sub Tema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
 Pembelajaran ke : 3
 Muatan Pelajaran : Bahasa Indonesia

No.	Aspek Yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Berani bertanya	Pengamatan	Kegiatan inti no 1 s.d 7
2.	Berpendapat	Pengamatan	Kegiatan inti no 1 s.d 7
3.	Tanggung Jawab	Pengamatan	Kegiatan inti no 1 s.d 7
4.	Percaya diri	Pengamatan	Kegiatan inti no 1 s.d 7
5.	Kerja sama	Pengamatan	Kegiatan inti no 1 s.d 7

Berilah tanda ceklist (✓) pada aspek yang telah dilaksanakan

No	Nama Siswa	Aspek Yang Dinilai																			
		Berani Bertanya				Berpendapat				Tanggung Jawab				Percaya Diri				Kerja sama			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.																					
2.																					
3.																					
4.																					
5.																					
dst																					

Indikator Penilaian Sikap :

4 : Sangat Baik (90 - 100)
 3 : Baik (81 - 89)
 2 : Cukup (75 - 80)
 1 : Kurang (< 75)

Pedoman Penilaian :

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

Lampiran 4 : Penilaian Pengetahuan

Satuan Pendidikan : SD Negeri 01 Wiroditan
Kelas / Semester : III / 2
Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Sub Tema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Pembelajaran ke : 3
Muatan Pelajaran : Bahasa Indonesia

Jawablah Pertanyaan di Bawah ini dengan Benar!

1. Apa yang dimaksud dengan teknologi produksi pangan?
2. Sebutkan 3 cara untuk mengolah bahan makanan dengan teknologi produksi pangan!
3. Apa ide pokok bacaan yang berjudul Teknologi Produksi Pangan?
4. Sebutkan 3 manfaat teknologi produksi pangan!
5. Sebutkan 3 macam bahan makanan dan hasil makanan dari teknolog produksi pangan?

Kunci Jawaban :

1. Suatu cara untuk mengolah bahan makanan.
2. Pengawetan, pemanasan, penyimpanan.
3. Cara, jenis-jenis dan manfaat teknologi produksi pangan.
4. - Makanan menjadi lebih awet
- Makanan bebas dari penyakit
- Makanan praktis untuk di makan
- Mengurangi sisa makanan
- Makanan menjadi bernutrisi
5. Singkong produk makanan olahannya adalah keripik, tepung, tape.
Kedelai produk makanan olahannya adalah tempe, tahu.
Buah-buahan produk makanan olahannya adalah selai, jus, manisan.
Sapi produk makanan olahannya adalah sosis, bakso, abon dan kornet

PENSKORAN

Jumlah soal = 5

Skor tiap nomer = 3

Skor maksimal $5 \times 3 = 15$

Skor Perolehan

Nilai = _____

Skor Maksimal

Lampiran 5 : Instrumen Penilaian Keterampilan

Satuan Pendidikan : SD Negeri 01 Wiroditan
Kelas / Semester : III / 2
Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Sub Tema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Pembelajaran ke : 3
Muatan Pelajaran : Bahasa Indonesia

Mempresentasikan Hasil Kerja Kelompok

Rubik Penilaian Keterampilan dalam Mempresentasikan Hasil Kerja Kelompok

No.	Kriteria	Sangat Baik (88 – 100)	Baik (77 - 87)	Cukup (65 - 76)
1.	Volume suara	Volume suara keras dan jelas	Volume suara jelas	Volume kurang jelas
2.	Keruntutan	Penyampaian runtut dan mudah dipahami	Penyampaian kurang runtut tetapi masih bisa dipahami	Penyampaian tidak runtut dan sulit dipahami
3.	Lapal dan intonasi	Mengucapkan lafal dan intonasi tepat	Mengucapkan lafal dan intonasi kurang tepat	Mengucapkan lafal yang kurang tepat dan intonasi kurang tepat

Pedoman Penilaian :
Skor Maksimal = 100

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100$$

