

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SD Negeri Sukaasih 01
Kelas / Semester : III / 2
Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Sub Tema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Pembelajaran Ke : 6
Alokasi Waktu : 1 X 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca dan mengamati isi teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan.
2. Setelah mengidentifikasi teks bacaan siswa dapat menentukan kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat.
3. Melalui kerja kelompok siswa dapat menyebutkan / mengurutkan proses cara pembuatan Tempe.
4. Dengan melihat gambar ,siswa dapat membandingkan Volume air dengan satuan tidak baku.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

KEGIATAN	DESKRIFSI KEGIATAN	ALOKASI WAKTU
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Melakukan pembukaan dengan salam dan di lanjutkan dengan do'a2. Guru mengecek kehadiran siswa3. Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan di pelajari.4. Memberikan gambaran tentang manfaat mempelajari pelajaran yang akan di pelajari dalam kehidupan sehari – hari.	2 Menit
INTI	<ol style="list-style-type: none">1. Siswa membaca teks bacaan Cara Membuat Tempe Buku siswa Tema 7 Halaman 51 (Ayo membaca)2. Siswa mengerjakan tugas kelompok mengurutkan gambar Proses Cara Pembuatan Tempe.3. Siswa bersama kelompoknya membacakan hasil kerja kelompoknya.4. Siswa di minta membandingkan Voleme air dengan menyetarakan kapasitas 1 Panci dengan gelas satuan.	6 Menit
PENUTUP	<ol style="list-style-type: none">1. Guru bersama Siswa menyimpulkan point – point penting pada materi yang sudah di sampaikan hari ini.2. Guru menutup pembelajaran.	2 Menit

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Sikap : Pengamatan dalam proses pembelajaran
2. Pengetahuan : Tes Tulis
3. Keterampilan : Unjuk Kerja



Mengetahui
Kepala Sekolah

Jamaludin Malik, S.Pd
Nip. 19650407 198803 1 024

Sukaasih,2022

Guru Kelas III

Tarsih Andriyawati, S.Pd
Nip.-

Lampiran
Penilaian Sikap
Instrumen

Petunjuk : Berilah tanda centang pada sikap siswa yang terlihat

No	Nama	Jujur		Disiplin		Tanggung Jawab		Peduli	
		T	BT	T	BT	T	BT	T	BT
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Keterangan :

T = Terlihat

BT = Belum Terlihat

Penilaian Pengetahuan :

Lengkapi Kalimat di bawah ini !

Gunakan kata – kata dalam kotak untuk membantumu.

Tempe merupakan salah satu makanan yang diolah melaluipangan. Bahan utamanya adalah kacangdan ragi tempe. Ragi tempe berguna dalamperubahan dari kacang kedelai menjadi tempe. Ragi tempe ditaburkan di atas kacang kedelai saatkacang 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
----------	---------	-----------	--------	------

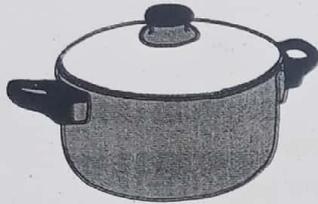
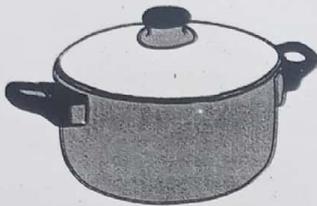
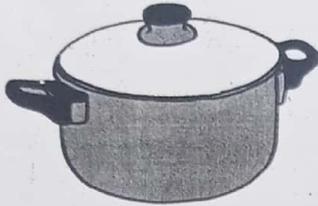
Skor : B X 5 = 100

Kriteria Penilaian
Benar nilai 20
Salah nilai 0

Ayo Berlatih



Jika air di gelas dituangkan ke dalam panci, lingkari volume air yang lebih banyak!



Penilaian Keterampilan

Lembar Kegiatan Kelompok

Kelompok :

Anggota :

1.
2.
3.
4.
5.

Alat dan Bahan :

1. Lembar kerja
2. Gambar Proses cara pengolahan tempe

Hasil Kerja Kelompok :

Mengurutkan Proses Pembuatan tempe.

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

Kriteria Penilaian

No.	Aspek yang Diminta	SKOR			
		4	3	2	1
1.	Kerjasama	Sangat Aktif dalam kelompoknya	Aktif dalam kelompoknya	Kurang aktif dalam kelompoknya	Diam Saja
2.	Disiplin	Menyelesaikan pekerjaan tepat waktu	Dalam menyelesaikan pekerjaan membutuhkan waktu 2 menit lebih lama	Menyelesaikan pekerjaan lebih dari 2 menit dari batas waktu yang ditentukan	Tidak mampu menyelesaikan pekerjaan
3.	Tertib	Bersikap sopan selama proses pembelajaran tanpa diingatkan	Bersikap sopan selama proses pembelajaran namun kadang kadang masih diingatkan	Bersikap sopan selama proses pembelajaran dan sering diingatkan	Sulit dan perlu motivasi untuk bersikap sopan selama proses pembelajaran