

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SD 2 Jati Wetan
Kelas / Semester : III /Genap
Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu : Bahasa Indonesia dan Matematika
Pembelajaran ke : 6
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca dan mengamati isi teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Melalui diskusi, siswa dapat menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan runtut dan percaya diri.
3. Setelah mengidentifikasi teks bacaan, siswa dapat menemukan kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat.
4. Dengan melakukan percobaan mengisi benda dengan air sampai penuh, siswa dapat menemukan volume suatu benda dengan satuan tidak baku secara tepat.
5. Dengan melakukan percobaan mengukur volume benda dengan menggunakan air, siswa dapat menjelaskan volume suatu benda dengan benar.
6. Dengan menganalisis gambar, siswa dapat membandingkan volume air dengan tepat.

INDIKATOR

1. Menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan runtut
2. Mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan
3. Menemukan kata yang berkaitan dengan teknologi pangan
4. Mengidentifikasi volume suatu benda dengan satuan tidak baku
5. Menjelaskan cara menentukan luas dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret
6. Melakukan percobaan mengisi benda dengan air dalam menentukan sebuah volume benda

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam dan mengajak semua siswa berdo'a menurut agama dan keyakinan masing-masing.2. Guru mengecek kesiapan diri dengan mengisi lembar kehadiran dan memeriksa kerapian pakaian, posisi dan tempat duduk disesuaikan dengan kegiatan pembelajaran.3. Guru berdinamika dengan tepuk PPK dan menyanyikan lagu Nasional Garuda Pancasila4. Menginformasikan tema yang akan dipelajari yaitu Tema 7 "Perkembangan Teknologi", Sub Tema 1 "Perkembangan Teknologi Produksi Pangan"5. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran serta materi yang akan dipelajari hari ini6. Guru menyampaikan tahapan kegiatan yang meliputi kegiatan mengamati, menanya, mengeksplorasi, mengomunikasikan dan menyimpulkan.7. Guru menyampaikan teknik penilaian yang akan digunakan pada pembelajaran hari ini8. Guru memberikan gambar tentang makanan hasil produksi teknologi pangan lalu bertanya jawab mengenai gambar tersebut.	2 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Guru membagi siswa menjadi berkelompok sesuai kelompok belajarnya, kemudian guru membagikan LKPD kepada masing-masing kelompok	6 menit

Keterangan :

SB :Sangat Baik

PB :Perlu Bimbingan

Penilaian sikap sosial

No	Nama	Perubahan tingkah laku											
		Santun				Peduli				Tanggung Jawab			
		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													

Keterangan:

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

2. Penilaian Pengetahuan

- ❖ Tes tertulis tentang menjelaskan manfaat dari teknologi pangan bagi kehidupan manusia
- ❖ Tes tertulis mengenai penggunaan kosa kata tentang teknologi pangan dalam kalimat rumpang
- ❖ Tes Tertulis mengenai membandingkan volume benda cair

3. Penilaian Keterampilan

Keterampilan	Baik sekali (86-100)	Baik (71-85)	Cukup (61-70)	Perlu Bimbingan (< 60)
Menemukan kata yang berkaitan dengan teknologi pangan	Siswa menemukan kata tanpa intervensi guru	Siswa menemukan kata dengan sedikit intervensi guru	Siswa menemukan kata dengan intervensi guru penuh	Belum mampu menemukan kata satu pun
melakukan percobaan mengukur volume benda dengan menggunakan air	Melakukan percobaan tanpa intervensi guru	Melakukan percobaan dengan sedikit intervensi guru	Melakukan percobaan dengan intervensi guru penuh	Belum mampu melakukan percobaan

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK
(LKPD)**

Satuan Pendidikan : SD 2 Jati Wetan
Kelas/Semester : III (Tiga) / Genap
Tema : 4. Perkembangan Teknologi
Sub Tema : 1. Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Pelajaran : Bahasa Indonesia dan Matematika
Pembelajaran : 6

A. Tujuan Pembelajaran

1. Dengan membaca dan mengamati isi teks bacaan, siswa dapat mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Melalui diskusi, siswa dapat menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan runtut dan percaya diri.
3. Setelah mengidentifikasi teks bacaan, siswa dapat menemukan kata yang berkaitan dengan teknologi pangan dengan tepat.

4. Dengan melakukan percobaan mengisi benda dengan air sampai penuh, siswa dapat menemukan volume suatu benda dengan satuan tidak baku secara tepat.
5. Dengan melakukan percobaan mengukur volume benda dengan menggunakan air, siswa dapat menjelaskan volume suatu benda dengan benar.
6. Dengan menganalisis gambar, siswa dapat membandingkan volume air dengan tepat.

B. Materi Pembelajaran

1. Manfaat teknologi pangan
2. Menghitung volume benda dengan satuan tidak baku

C. Alat dan Bahan

1. LKPD
2. Buku Siswa K 13
3. Pensil
4. Penggaris

D. Sumber Belajar

1. Buku Pedoman Guru Tema 7 : *Perkembangan Teknologi* Kelas III (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
2. Buku Siswa Tema 7 : *Perkembangan Teknologi* Kelas III (Buku Tematik Terpadu Kurikulum 2013, Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018).
3. Gambar macam –macam teknologi pangan.
4. Gambar cara menghitung volume benda dengan satuan tidak baku.

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.

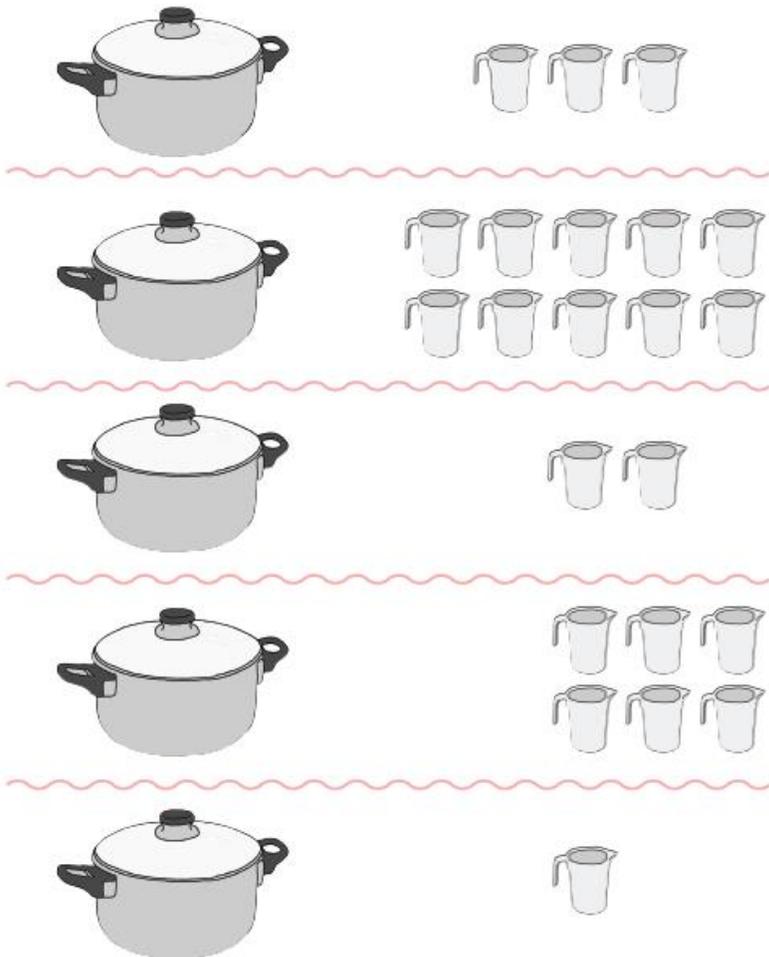
Amati teks pada paragraf terakhir. Apa manfaat teknologi pangan terhadap hasil panen kedelai ? uraikan di bawah ini !

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

Tempe adalah 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.

proses kedelai konsumsi teknologi suhu

Siti, Dayu, Lani, Udin, Edo, dan Beni ikut serta membuat tempe. Mereka bekerja sama menyiapkan proses pembuatan tempe. Udin dan Edo menyiapkan kompor dan panci. Dayu mencuci kacang kedelai dibantu oleh Lani. Siti dan Beni bertugas merebus kacang kedelai. Siti harus mengisi panci dengan air. Panci yang tersedia berukuran besar. Gelas untuk menuang air berukuran kecil. Siti menghitung banyaknya gelas berisi air agar panci terisi sampai penuh. Jika air di gelas dituangkan ke dalam panci, lingkari volume air yang lebih banyak !



Kesimpulan

