

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN RPP

Satuan Pendidikan : SD Negeri 112288 Sukaramai  
 Kelas/Semester : 3 (tiga) / II  
 Tema 7 : Perkembangan Teknologi  
 Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan  
 Muatan Terpadu : Matematika, Bahasa Indonesia dan SBDP  
 Pembelajaran : 1  
 Alokasi Waktu : 1 x 35 Menit (1 x Pertemuan )

### I. Kompetensi Inti

1. Menerima dan menjalankan ajaran agama yang di anutnya
2. Memiliki perilaku jujur , disiplin, tanggung jawab, santun peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman dan guru
3. Memahami pengetahuan factual dengan cara mengamati (mendengar, melihat, membaca) dan menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya dan benda benda yang dijumpainya di rumah dan sekolah
4. Menyajikan pengetahuan factual dalam bahasa yang jelas dan logis dan sistematis dalam karya yang estetis dalam Gerakan yang mencerminkan anak sehat dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan ahlak mulia.

### II. Kompetensi Dasar dan Indikator

#### Muatan Matematika

| Kompetensi   | Indikator   |
|--|---|
| 3.8. Menjelaskan dan menentukan luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret | 3.8.1 siswa dapat menentukan luas benda volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret |
| 4.8 Menyelesaikan masalah luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret       | 4.8.1 siswa dapat menuliskan luas benda volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret |

#### Muatan Bahasa Indonesia

| Kompetensi  | Indikator   |
|---|---|
| 3.6 mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat  | 3.6.1 siswa dapat menemukan jenis jenis produksi pangan |
| 4.6 meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kaimat efektif | 4.6.1 siswa menuliskan jenis jenis produksi pangan      |

### III. Karakter Siswa yang di harapkan

1. Relegius
2. Mandiri
3. Disiplin
4. Kerja sama

### IV. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah mengamati gambar benda konkrit, siswa dapat menentukan luas benda benda konkrit dengan tepat.
2. Dengan kerjasama, siswa dapat menganalisis luas benda benda konkrit dengan benar.
3. Setelah mendemonstarsikan, siswa dapat menuliskan luas benda benda konkrit dengan benar
4. Setelah mendemonstarsikan, siswa dapat menemukan jenis jenis produksi pangan dengan baik
5. Setelah mengevaluasi, siswa dapat menyusun dan menuliskan informasi tentang jenis jenis produksi pangan dengan baik dan benar

### V. Materi Pembelajaran

| Materi Reguler                       | Materi Remedial                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Bahasa Indonesia<br>Teknologi pangan | Bahasa Indonesia<br>Teknologi Pangan |
| Matematika<br>Luas Suatu Bidang      | Matematika<br>Luas Suatu Bidang      |

### VI. Pendekatan Model dan Metode

- Pendekatan : Saintifik  
Model : Problem Based Learning  
Metode : 5 langkah model PBL, ceramah dan tanya jawab

### VII. Media dan Sumber Belajar

- Media : Brosur tentang produksi pangan  
Audio visual
- Sumber Belajar : Buku Kelas 3 SD tema 7  
Perkembangan Teknologi  
Internet

### VII. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

#### Kegiatan pembelajaran 1

| Kegiatan      | Deskripsi Kegiatan  | Alokasi Waktu |
|---------------|---|---------------|
| Kegiatan Awal | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru bersama siswa saling memberi dan menjawab salam serta menyampaikan kabarnya masing masing</li><li>2. Guru mengecek kehadiran siswa dengan melakukan presensi</li><li>3. Kelas dilanjutkan dengan berdoa yang dipimpin oleh siswa yang</li></ol> | 10 menit      |

|                  |   |          |
|------------------|---|----------|
|                  | <p>datang lebih awal.</p> <p>4. Siswa menyiapkan diri agar siap untuk belajar serta memeriksa kerapihan diri dan bersikap disiplin dalam setiap kegiatan pembelajaran</p> <p>5. Siswa menyanyikan lagu “ Garuda Pancasila ”dan mendengarkan penjelasan guru tentang pentingnya menanamkan rasa Nasionalisme dilanjutkan peregangan dan Gerakan Gerakan fisik untuk senam otak.</p> <p>6. Siswa menyimak apersepsi dari guru tentang pelajaran sebelumnya dan mengaitkan dengan pengalamannya sebagai bekal pelajaran berikutnya.</p>  |          |
| Kegiatan Inti    | <p>7. Siswa menyimak penjelesan guru tentang semua kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan belajar serta motivasi yang disampaikan guru</p> <p>8. Siswa menyampaikan yel yel kelas sebelum memulai pelajaran untuk membangkitkan semangat dalam belajar.</p> <p>9. Siswa membuat kelompok</p> <p>10. Siswa mengamati gambar pada brosur yang dibagikan oleh guru</p> <p>11. Siswa melakukan tanya jawab dengan guru mengenai gambar.</p> <p>12. Guru menjelaskan luas dan volume benda benda konkrit</p> <p>13. Didalam kelompoknya siswa berdiskusi menganalisis benda benda konkrit</p> <p>14. Siswa mengamati gambar pada brosur tentang teknologi pangan</p> <p>15. Setelah mengamati gambar pada brosur, siswa mengevaluasi jenis jenis pengolahan pangan</p> <p>16. Siswa dapat menganalisis jenis jenis pengolahan pangan</p> <p>17. Guru membimbing siswa untuk kegiatan belajar kelompok</p> <p>18. Guru mengarahkan siswa untuk melakukan evaluasi melalui LKPD yang sudah disediakan sebelum nya</p> <p>19. Setelah mengevaluasi, siswa menuliskan jenis jenis bahan pangan yang dapat diolah menjadi berbagai makanan melalui LKPD yang telah disediakan.</p> <p>20. Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya kedepan kelas.</p> <p>21. Guru memberi penilaian terhadap hasil diskusi</p> | 20 menit |
| Kegiatan Penutup | <p>22. Sebelum menutup pelajaran guru melakukan refleksi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apa telah dipelajari hari ini ?</li> <li>- Bagaimana perasaan mu setelah melakukan percobaan dalam kegiatan pembelajaran pada hari ini ?</li> <li>- Kegiatan apa yang kamu sukai ?</li> <li>- Kegiatan di tutup dengan doa Bersama sesuai agama dan kepercayaan masing masing dipimpin oleh salah satu siswa.</li> </ul>  | 5 menit  |

## Penilaian

### 1. Teknik Penilaian

- Penilaian sikap

| No | Kriteria                           | Sangat Baik<br>(4) | Baik<br>(3) | Cukup<br>(2) | Kurang<br>(1) |
|----|------------------------------------|--------------------|-------------|--------------|---------------|
| 1  | Siswa mengikuti intruksi guru (A1) |                    |             |              |               |

|   |   |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|
| 2 | Siswa mendengarkan penjelasan guru dengan teliti (A5)   |  |  |  |  |
| 3 | Siswa menjawab pertanyaan guru dengan percaya diri (A2) |  |  |  |  |
| 4 | Siswa mengajukan pertanyaan dengan santun (A2)          |  |  |  |  |
| 5 | Siswa mengerjakan tugas dengan mandiri (A1)             |  |  |  |  |

- Penilaian pengetahuan  
Tes tertulis
- Penilaian keterampilan  
Produk

## 2. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

### a. Program remedial

Bagi siswa yang belum memenuhi Ketuntasan Belajar Minimal (KBM) setelah melakukan tes tertulis pada akhir pembelajaran, maka akan diberikan pembelajaran tambahan (*Remidial Teaching*) terhadap IPK yang belum tuntas, kemudian diberikan tes tertulis pada akhir pembelajaran lagi dengan ketentuan:

- 1) Soal yang diberikan berbeda dengan soal sebelumnya namun setara.
- 2) Nilai akhir yang akan diambil adalah nilai hasil tes terakhir.
- 3) Peserta didik yang sudah tuntas ( $\geq$ KBM) dipersilakan untuk ikut bagi yang berminat untuk memberikan keadilan.

### b. Program Pengayaan

Guru memberikan nasihat agar tetap rendah hati, karena telah mencapai KBM (Ketuntasan Belajar Minimal). Guru memberikan materi pengayaan berupa penajaman pemahaman dan keterampilan memecahkan persoalan yang lebih kompleks,

Mengetahui  
Kepala Sekolah,

Guru Kelas III

**Lisanuddin Siregar, S.Pdi**  
NIP. 19810502 2010011025

**Nurmisbah, S. Pd**  
NIP. 19880108 201903 2 006

## Lampiran 1

### Bahan Ajar

1. Pengertian Teknologi Pangan
2. Jenis jenis pangan
3. Contoh pangan yang dapat diolah
4. Luas Permukaan Suatu Bidang
5. Contoh Benda konkrit yang dapat dihitung secara tidak Baku

#### Penjabaran Materi

##### Bahasa Indonesia

#### a. Pengertian Teknologi Pangan

Teknologi pangan adalah ilmu yang mempelajari bahan pangan. Di mulai dari proses pasca panen, pengolahan, sampai distribusi. Ada banyak sekali manfaat yang bisa didapat dari keberadaan teknologi pangan bagi masyarakat.

Hal tersebut yang membuat teknologi pangan memiliki sebutan teknologi pasca panen. Pada dasarnya, teknologi pangan adalah ilmu pengetahuan yang menjawab kebutuhan manusia bisa memperoleh bahan pangan sehat, bergizi, dan aman.

Ketika itu, teknologi pangan adalah bukan sekadar menyimpan hasil panen pertanian dalam bentuk biji-bijian. Melainkan sudah memanfaatkan panas matahari untuk pengeringan, penggaraman ikan asin, penggulaan buah menjadi manisan, sampai mengandalkan teknik pasteurisasi (pemanasan untuk memusnahkan bakteri) untuk pengalengan.

[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiMrpvD2Zn1AhX\\_6XMBHSL7BMgOFnoECAQAAQ&url=https%3A%2F%2Fhot.liputan6.com%2Fread%2F4481753%2FTeknologi-pangan-adalah-ilmu-yang-mempelajari-bahan-pangan-pahami-lebih-jauh&usq=AOvVawliOKoEiGyDrt1h39f59Jik](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiMrpvD2Zn1AhX_6XMBHSL7BMgOFnoECAQAAQ&url=https%3A%2F%2Fhot.liputan6.com%2Fread%2F4481753%2FTeknologi-pangan-adalah-ilmu-yang-mempelajari-bahan-pangan-pahami-lebih-jauh&usq=AOvVawliOKoEiGyDrt1h39f59Jik)

#### b. Jenis jenis Pangan

##### Beras



Beras (*Oryza sativa*) tetap didapur sebagai bahan makanan paling penting di hampir seluruh negara Asia, termasuk Indonesia. Meski tidak berhasil menempati urutan pertama sebagai jenis tanaman pangan nomor satu dunia secara produksi. Apalagi mengingat budaya yang kuat di Tanah Air dengan ungkapan kalau makan itu belum lengkap rasanya jika tidak ada sepiring nasi. Indonesia sukses masuk ke daftar produsen beras terbesar ke-3 dunia di bawah Tiongkok dan India, dengan total panen global mencapai lebih dari 782 juta ton.

### Jagung

Menikmati jagung bakar di tengah dinginnya udara malam atau renyahnya *popcorn* sambil nonton film kesayangan memang jadi hal yang kerap dilakukan banyak orang. Selain dikonsumsi langsung, jagung juga diolah menjadi produk makanan lainnya seperti tepung maizena, sirup, pakan ternak, sampai bahan dasar etanol alami. Jadi tidak heran kalau produksi jagung secara global bahkan melebihi beras dengan total lebih dari 1,147 miliar ton. Jumlah produksi itu didominasi oleh Amerika Serikat, Tiongkok, Brazil, dan Ukraina.

### Kacang Kedelai

Tanaman dengan sejuta manfaat ini pastinya sudah sangat akrab di kalangan masyarakat Indonesia, apalagi kalau bukan bahan dasar tempe dan tahu, yaitu kacang kedelai. Berada di posisi ke-6, FAO mencatat sejumlah 348 juta ton panen kacang kedelai dari seluruh gabungan produksi dunia yang dikuasai oleh Amerika Serikat, Argentina, Tiongkok, dan Brazil.

### Singkong

Satu lagi jenis tanaman pangan palawija yang banyak dikonsumsi di Indonesia dan ternyata juga diproduksi secara masal di dunia. Dari 277 juta ton hasil panen singkong, Nigeria menjadi produsen terbesar disusul Thailand, dan Indonesia di urutan ketiga.

### Tebu

Tebu adalah bahan dasar penghasil gula yang diambil dari beberapa jenis tanaman dalam keluarga tebu atau *Saccharum*. Dengan total akumulasi panen mencapai lebih dari 1,9 miliar ton, tebu menjadi komoditas yang paling banyak diperjualbelikan. Dua negara pemasok utama, yaitu Brazil dan India yang menyumbang lebih dari 70% kebutuhan dunia.

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiyi4nq25n1AhXTH7cAHR3uA3kQFnoECAcQAw&url=https%3A%2F%2Fartikel.rumah123.com%2F8-jenis-tanaman-pangan-paling-penting-di-dunia-beras-urutan-berapa-66761&usq=AOvVaw05qUXa4js-o3hTFWRGWFuU>

## c. contoh Olahan Pangan

### Tempe

Tempe, salah satu idola di Indonesia. Makanan murah meriah ini memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama protein karena dibuat dari kacang kedelai. Tempe dibuat dengan menambahkan proses fermentasi pada kacang kedelai. Kacang kedelai akan ditempatkan pada wadah dengan diameter yang luas dan ditambahkan ragi. Kemudian, ditutup selama beberapa hari hingga berubah menjadi tempe. Rasa tempe ini sangat gurih dan dapat diolah menjadi beberapa bahan makanan.

## Tape

Tape sangat populer, terutama di kalangan masyarakat pedesaan. Tape dibuat dari beberapa bahan pangan yang mengandung karbohidrat seperti singkong, beras ketan, dan pisang. Dalam proses pembuatannya, proses fermentasi juga digunakan yakni dengan menambahkan ragi dan kemudian ditutup dengan rapat selama beberapa hari. Campuran ini akan menghasilkan produk tape yang manis dan terkadang sedikit berair.

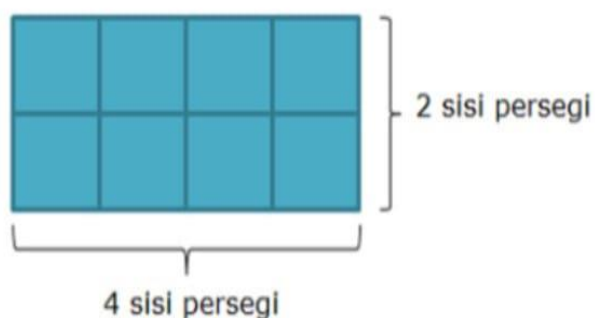
## Penjabaran Materi

### Matematika

#### a. Luas Permukaan Suatu Bidang

Luas atau keluasan adalah besaran yang menyatakan ukuran dua dimensi (dwigatra) suatu bagian permukaan yang dibatasi dengan jelas, biasanya suatu daerah yang dibatasi oleh kurva tertutup. Luas permukaan menyatakan luasan permukaan suatu benda padat tiga dimensi (trigatra). Dalam aplikasi, luas permukaan bumi, yang dipakai dalam pengukuran lahan dan merupakan suatu luasan permukaan, kerap dianggap sebagai luas dua dimensi bidang datar apabila luasan itu tidak terlalu besar relatif terhadap luas permukaan total bumi.

Luas suatu bangun adalah banyaknya satuan luas yang dapat digunakan untuk menutupi secara rapat (tanpa bertumpuk) bangun tersebut. Misalnya kita ingin mengukur luas suatu persegi panjang dengan satuan persegi,



$$\text{Luas persegi panjang} = 4 \text{ sisi persegi} \times 2 \text{ sisi persegi} = 8 \text{ persegi}$$

Jika luas persegi adalah  $1 \text{ cm}^2$ , maka luas persegi panjang adalah  $8 \text{ cm}^2$ . Satuan umum dari luas adalah satuan panjang pangkat 2, contoh :  $\text{m}^2$  (dibaca meter persegi),  $\text{cm}^2$  (dibaca sentimeter persegi). Satuan SI (Sistem Internasional) dari luas adalah  $\text{m}^2$ .

b. Contoh Benda Konkrit yang Dihitung Secara Tidak Baku

Lantai Keramik



Asbes Rumah





# LKPD

KELAS 3

**TEMA 7 : PERKEMBANGAN TEKNOLOGI**  
**SUB TEMA 1: Cara Perkembangan Teknologi**  
**Produksi Pangan**

## PEMBELAJARAN 1



## **MATERI PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA**

### **Teknologi Pangan**

| Kompetensi  | Indikator   |
|---|---|
| 3.6 mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat  | 3.6.1 siswa dapat menemukan jenis jenis produksi pangan |
| 4.6 meringkas informasi tentang perkembangan teknologi produksi, dan transportasi di lingkungan setempat secara tertulis menggunakan kosakata baku dan kaimat efektif | 4.6.1 siswa menuliskan jenis jenis produksi pangan      |

## **MATERI PEMBELAJARAN Matematika**

### **Luas Suatu Bidang**

| Kompetensi   | Indikator   |
|--|---|
| 3.8. Menjelaskan dan menentukan luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret | 3.8.1 siswa dapat menentukan luas benda volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret |
| 4.8 Menyelesaikan masalah luas dan volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret       | 4.8.1 siswa dapat menuliskan luas benda volume dalam satuan tidak baku dengan menggunakan benda konkret |



## A. Tujuan Pembelajaran

1. Setelah mengamati gambar benda konkrit, siswa dapat menentukan luas benda benda konkrit dengan tepat.
2. Dengan kerjasama, siswa dapat menganalisis luas benda benda konkrit dengan benar.
3. Setelah mendemonstarsikan, siswa dapat menuliskan luas benda benda konkrit dengan benar
4. Setelah mendemonstarsikan, siswa dapat menemukan jenis jenis produksi pangan dengan baik
5. Setelah mengevaluasi, siswa dapat menyusun dan menuliskan informasi tentang jenis jenis produksi pangan dengan baik dan benar



## B. Materi Pembelajaran

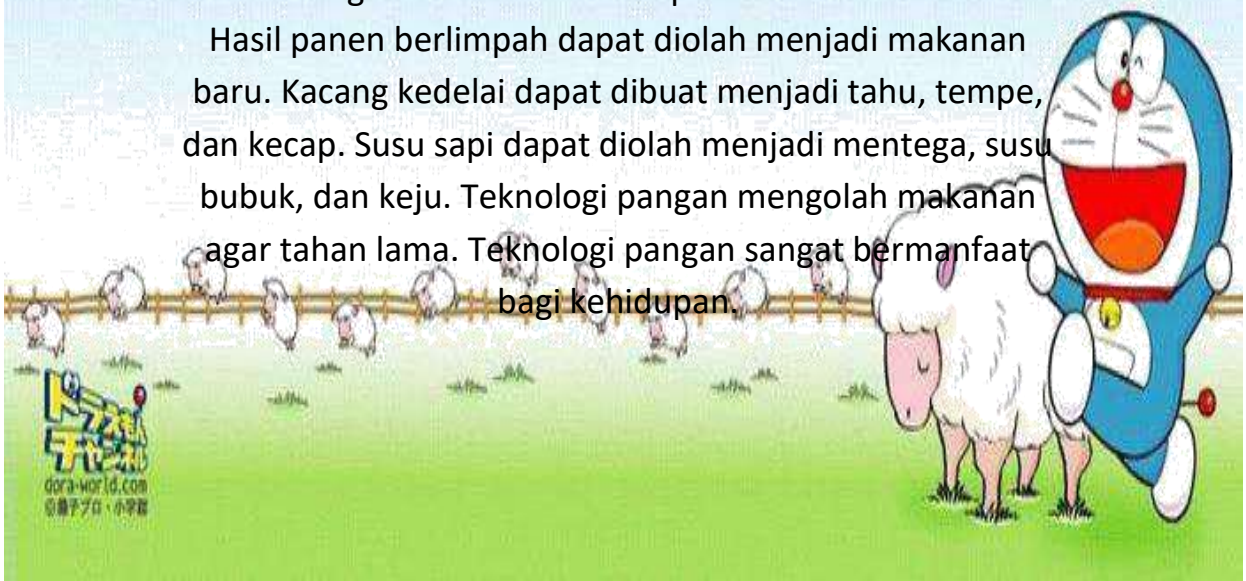
### Teknologi Pangan

Alam Indonesia sungguh kaya. Kacang kedelai, jagung, dan kelapa adalah hasil pertanian. Telur, daging, dan susu adalah hasil peternakan. Semua itu adalah sumber pangan kita. Pangan artinya makanan. Alam Indonesia menyediakan sumber pangan kita.

Hasil panen dan ternak yang melimpah memberi makanan yang cukup bagi kita. Akan tetapi, hasil pertanian dan peternakan tidak dapat bertahan lama. Makanan itu dapat membusuk. Makanan busuk harus dibuang. Hasil panen harus diolah agar tidak cepat membusuk.

Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk.

Hasil panen berlimpah dapat diolah menjadi makanan baru. Kacang kedelai dapat dibuat menjadi tahu, tempe, dan kecap. Susu sapi dapat diolah menjadi mentega, susu bubuk, dan keju. Teknologi pangan mengolah makanan agar tahan lama. Teknologi pangan sangat bermanfaat bagi kehidupan.



# Teknologi Pa

Ayo Berlatih

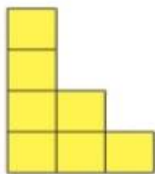


1. Apa arti dari pangan ?
2. Apakah hasil panen pertanian dan peternakan dapat bertahan lama ?
3. Bagaimana cara mengolah hasil panen ?
4. Apa saja contoh makanan yang terbuat dari kacang kedelai ?
5. Apa manfaat dari teknologi pangan ?

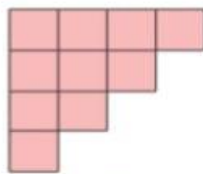
Ayo Berlatih



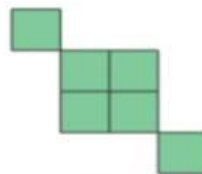
Amati gambar-gambar di bawah ini.  
Hitunglah luas dari setiap gambar berikut.



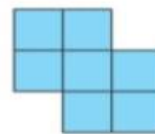
A



B



C



D

Luas bidang A adalah \_\_\_\_\_ satuan  
Luas bidang B adalah \_\_\_\_\_ satuan  
Luas bidang C adalah \_\_\_\_\_ satuan  
Luas bidang D adalah \_\_\_\_\_ satuan  
Luas yang paling kecil adalah bidang \_\_\_\_\_  
Luas yang paling besar adalah bidang \_\_\_\_\_  
Bidang \_\_\_\_\_ dan \_\_\_\_\_ pada gambar memiliki  
luas yang sama.

