

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SDN 3 SINGAPADU
Kelas / Semester : III /II (Dua)
Tema 7 : Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1 : Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran ke : 4
Alokasi waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

- ❖ Dengan membaca teks “Pengolahan Singkong” siswa dapat mengenal berbagai macam makanan berbahan dasar singkong dengan baik.
- ❖ Dengan mengidentifikasi kalimat utama dari tiap paragraf, siswa dapat menguraikan isi teks bacaan dalam bentuk ringkasan dengan baik.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Kegiatan Pembuka	<ol style="list-style-type: none">1. Kelas dimulai dengan dibuka dengan salam, menanyakan kabar dan mengecek kehadiran siswa2. Kelas dilanjutkan dengan do'a dipimpin oleh salah seorang siswa. Siswa yang diminta membaca do'a adalah siswa siswa yang hari ini datang paling awal. (Menghargai kedisiplinan siswa/PPK).3. Siswa diingatkan untuk selalu mengutamakan sikap disiplin setiap saat dan menfaatnya bagi tercapainya cita-cita.4. Menyanyikan lagu Dari Sabang Sampai Merauke. Guru memberikan penguatan tentang pentingnya menanamkan semangat Nasionalisme.5. Guru meminta siswa untuk membaca senyap bacaan tentang makanan daerah. (LITERASI)6. Guru menjelaskan kegiatan dan penilaian yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan pembelajaran	2 menit
Kegiatan Inti	<ul style="list-style-type: none">• Siswa diperlihatkan gambar singkong di depan kelas, kemudian guru menanyakan makanan yang biasa dibuat di rumah dengan bahan dasar singkong.• Siswa menjawab secara bergiliran makanan yang terbuat dari singkong yang biasa mereka makan.• Siswa mengamati dan mengidentifikasi teks bacaan “Pengolahan Singkong”.	6 menit

Bacalah Teks Berikut.



Pengolahan Singkong

Di daerah Sumatra Barat, singkong diolah menjadi berbagai macam makanan. Mulai dari lauk pauk hingga makanan ringan. Gulai singkong, kue talam singkong, dan kacimuih merupakan makanan yang biasa dibuat untuk konsumsi sehari-hari. Singkong goreng juga sering dibuat di rumah. Daya tahannya paling lama adalah dua hari.

Teknologi pangan memiliki peran penting dalam mengolah singkong. Teknologi pangan memberikan nilai lebih bagi bahan makanan hasil panen melalui berbagai cara. Tekniknya adalah melalui pengawetan, pengemasan, dan penyimpanan. Dengan demikian, singkong dapat dinikmati dalam jangka waktu lebih lama.

Dengan adanya teknik pengawetan dan pengemasan bahan pangan, singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan. Singkong diolah menjadi dakak-dakak, karak kaliang, rendang singkong, dan karupuk singkong pedas. Teknik pengemasan yang baik, mampu membuat makanan tersebut awet hingga 3 bulan atau lebih.

- Guru menyiapkan berbagai kartu bertuliskan makanan daerah berbahan dasar singkong dan menunjukkannya kepada seluruh siswa.
- Salah seorang siswa diminta untuk mengambil kartu yang disimpan dalam posisi tertutup. Siswa diminta membaca isi kartu dan menyesuaikan dengan isi teks bacaan.
- Jika nama makanan yang tertera pada kartu ada dalam teks, siswa diminta untuk menempelkannya di papan tulis..
- Kelompokkan nama makanan tersebut berdasarkan hasil pengolahan dengan menggunakan teknologi pangan atau hasil pengolahan rumah sehari-hari.
- Setelah siswa menemukan produk hasil teknologi pangan, siswa diminta untuk mencari kalimat utama dari tiap paragraf.
- Tuliskan kalimat utama yang diperoleh hingga membentuk ringkasan.
- Di akhir kegiatan, salah satu siswa diminta untuk menyampaikan isi bacaan secara lantang dengan intonasi dan lafal yang tepat

Kegiatan Penutup

- A. Guru dan siswa melakukan refleksi mengenai kegiatan pembelajaran.
 1. Apa saja yang sudah dipelajari pada hari ini?
 2. Apa kegiatan yang paling disukai?
 3. Informasi apa yang ingin diketahui lebih lanjut?
 4. Bagaimana cara siswa mendapatkan informasi tersebut?
- B. Pertanyaan yang diajukan guru dapat dijawab secara lisan.
- C. Menyanyikan salah satu lagu daerah Anak Kambing Saya yang berasal dari NTT untuk menumbuhkan **Nasionalisme, Persatuan, dan Toleransi**
- D. Guru mengumumkan tentang kotak tenggang rasa pada hari

2
menit

	ini (yaitu anak yang banyak menolong) E. Siswa mengisi kotak feeling agar guru mengetahui perasaan siswa selama belajar disekolah. F. Siswa bersama guru mengucapkan salam dan doa penutup dipimpin oleh salah satu siswa (Religius)	
--	---	--

C. PENILAIAN

Penilaian terhadap proses dan hasil pembelajaran dilakukan oleh guru untuk mengukur tingkat pencapaian kompetensi peserta didik. Hasil penilaian digunakan sebagai bahan penyusunan laporan kemajuan hasil belajar dan memperbaiki proses pembelajaran.

1. Penilaian Sikap

Observasi selama kegiatan berlangsung

No	Panggilan	Sikap Spiritual				Sikap Sosial						
		Ketaatan Beribadah	Berperilaku Syukur	Berdoa	Toleransi Beragama	Jujur	Disiplin	Tanggung Jawab	Santun	Pedulil	Percaya Diri	

LEMBAR OBSERVASI SIKAP SOSIAL (KI-2)

NAMA :
 KELAS : III
 PELAKSANAAN PENGAMATAN : DI LUAR DAN DI DALAM PEMBELAJARAN

NO	ASPEK YANG DIAMATI	TANGGAL	CATATAN PERILAKU	TINDAK LANJUT
1				
2				

2. Penilaian Pengetahuan

a. Bahasa Indonesia

Butir Soal

- 1) Sebutkan makanan daerah yang berasal dari Sumatra Barat yang merupakan olahan dari singkong!
- 2) Apakah fungsi dari teknik pengemasan yang baik?
- 3) Sebutkan makanan olahan singkong yang sering dibuat di rumah yang hanya tahan hingga 2 hari?
- 4) Sebutkan 3 teknik teknologi pangan yang dapat memberikan nilai lebih tinggi bagi bahan makanan!
- 5) Sebutkan manfaat teknologi pangan!

Jawaban

- 1) Gulai singkong, kue talem singkong, kacimuih
- 2) Mampu membuat makanan awet hingga 3 bulan atau lebih
- 3) Singkong goreng

- 4) Pengawetan, pengemasan, penyimpanan
- 5) Mengolah makanan menjadi tidak mudah membusuk, Mengolah makanan menjadi tahan lama, Mengolah makanan menjadi lebih enak, Mengolah makanan menjadi lebih praktis, Menciptakan aneka jenis makanan baru

Skor:

**Skor maksimal = 20 x 5
(Skor setiap soal = 20)**

Rubrik Penilaian Pengetahuan (Bahasa Indonesia) (Diberikan secara lisan)

Skor	Aspek
0	Tidak menjawab pertanyaan dengan tepat
10	Menjawab sebagian dari pertanyaan dengan tepat
20	Menjawab dengan tepat dan lengkap

3. Penilaian Keterampilan

- a. **Rubrik Penilaian (Unjuk Kerja Menyampaikan Informasi yang Diperoleh Dari Mengamati Gambar)**

No	Kriteria	Rubrik Kriteria			
		Skor (86-100) Sangat Baik 4	Skor (71-85) Baik 3	Skor (61-75) Cukup 2	Skor (≤60) Perlu Pendampingan 1
1	Penampilan	Ada kontak mata, percaya diri, suara terdengar dengan jelas, mimik wajah sesuai konteks	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Memenuhi satu kriteria
2	Bahasa	Mengandung ungkapan sesuai konteks, ucapan lancar, lafal tepat, intonasi tepat	Memenuhi dua kriteria	Memenuhi satu kriteria	Belum memenuhi kriteria
3	Isi	Semua jawaban mengandung pokok-pokok informasi yang berkaitan dengan gambar yang diamati	Hanya 80-90% jawaban yang memenuhi kriteria.	Hanya 60-70% jawaban yang memenuhi kriteria.	Kurang dari 60% jawaban yang memenuhi kriteria.

$$\text{Penilaian (penskoran)} = \frac{\text{total nilai siswa}}{\text{total nilai maksimal}} \times 10$$

b. Rubrik Penilaian (Menulis Ringkasan Bacaan)

No	Kriteria	Kriteria			
		Baik Sekali (86-100)	Baik (71-85)	Cukup (61-70)	Perlu Bimbingan ≤ 60
1	Tulisan	Tulisan rapi, tanpa coretan, mudah terbaca, dan jeda proporsional	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Memenuhi satu kriteria
2	Bahasa	Menggunakan kosa kata baku, kalimat efektif, kata tertulis dengan benar, dan tanda baca tepat	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Tidak memenuhi semua kriteria
3	Isi	Sesuai konteks, pilihan kata tepat, struktur kalimat benar, dan ejaan tepat	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Tidak memenuhi semua kriteria

$$Penilaian (penskoran) = \frac{total\ nilai\ siswa}{total\ nilai\ maksimal} \times 10$$

Refleksi Guru

Catatan Guru

1. Masalah :.....
2. Ide Baru :.....
3. Momen Spesial :.....

Mengetahui

Kepala SD N 3 Singapadu

Singapadu,.....2020

Guru Kelas III

I Wayan Rusnawan, S.Pd

Nip. 19611231 198304 1 096

Kadek Mas Ayu Ratih, S.Pd

Nip. 19880401 201902 2 002