

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDN 3 Mendenrejo
Kelas/ Semester : III/Genap
Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
Sub Tema : 1 Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Pembelajaran Ke : 6
Alokasi Waktu : 10 Menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan mengamati gambar dan menyimak penjelasan guru, peserta didik dapat memahami proses pembuatan tempe dan mengidentifikasi manfaat dari teknologi pangan dengan tepat.
2. Melalui diskusi, peserta didik dapat menjelaskan manfaat teknologi produksi pangan bagi kehidupan manusia dengan runtut dan percaya diri.
3. Setelah menemukan kosakata tentang teknologi pangan, peserta didik dapat menggunakan kata-kata tersebut untuk melengkapi kalimat rumpang dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan Pendahuluan (2 Menit)

1. Guru mengucapkan salam, menyapa, dan mengajak peserta didik untuk berdo'a sebeleum pelajaran dimulai. (religius)
2. Guru mengecek kehadiran peserta didik dan mengkondisikan peserta didik untuk fokus menyimak materi pelajaran.
3. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran
4. Guru melakukan apersepsi dengan memberikan stimulus kepada peserta didik menunjukkan beberapa potong tempe dan mengajukan beberapa pertanyaan :
 - Siapa yang suka makan tempe ?
 - Apa bahan dasar dari tempe ini ?
 - Bagaimana cara pembuatannya ?

Kegiatan inti (6 Menit)

1. Guru menunjukkan gambar proses pembuatan tempe dan memberikan penjelasan langkah-langkah membuat tempe dengan benar.
2. Peserta didik secara berkelompok berdiskusi menjelaskan tentang manfaat dari teknologi pangan dan menuliskannya pada lembar kerja diskusi.
3. Presentasi salah satu perwakilan kelompok, kelompok yang lain menanggapi.
4. Guru memberikan LKPD kepada semua peserta didik.
5. Peserta didik mencari kosakata yang sudah tersedia dan sesuai untuk melengkapi kalimat rumpang yang berkaitan dengan proses pembuatan tempe yang terdapat pada LKPD.

Kegiatan penutup (2 Menit)

1. Memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya tentang materi yang belum dipahami.
2. Secara bersama-sama membuat kesimpulan tentang materi yang sudah dipelajari.
3. Berdo'a dan memberi salam.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. **Penilaian Sikap** : Observasi selama kegiatan
2. **Penilaian Pengetahuan** : Tes tertulis mengenai penggunaan kosakata tentang teknologi pangan dalam kalimat rumpang.
3. **Penilaian Keterampilan** : Unjuk kerja (presentasi)

Blora, 3 Januari 2022

Guru kelas III

Husni Nuraini, S.Pd.

NIP.198906142020122010

Lampiran 1. Instrumen penilaian sikap, pengetahuan, dan keterampilan

1. Penilaian sikap

Dilakukan selama proses pembelajaran saat siswa mengerjakan tugas secara kelompok

No	Nama	Perubahan tingkah laku											
		Kerjasama				Keaktifan				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												
4												
5												
Dst												

Keterangan:

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

2. Penilaian Pengetahuan

Melengkapi kalimat rumpang dengan kosa kata yang sudah tersedia.

Pedoman penilaian :

Tiap jawaban benar mendapat skor 1

Nilai = $\frac{\text{Skor yang diperoleh}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

Skor maksimal

Kunci Jawaban : 1. Teknologi 2. Kedelai 3. Proses 4. Suhu 5. Konsumsi

3. Penilaian Keterampilan

Setelah mendengarkan penjelasan dari guru, ceritakan pendapat kalian di depan kelas, apa manfaat teknologi pangan terhadap hasil panen kacang kedelai ?

Rubrik Kegiatan Kegiatan Membaca

No.	Baik sekali (86 – 100)	Baik (71 – 85)	Cukup (61 -70)	Perlu Bimbingan (≤ 60)
1.	Suara terdengar jelas di semua kelas dengan intonasi yang selalu tepat	Suara terdengar jelas di sebagian besar kelas, sebagian kecil intonasi kurang tepat	Suara terdengar jelas hanya di sebagian kecil kelas dan sebagian besar intonasi kurang tepat	Suara tidak terdengar
2.	Lancar, jeda tepat, memenuhi kaidah tanda baca, tuntas	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Tidak memenuhi semua kriteria
3.	Melafalkan semua kata dengan tepat	Melafalkan sebagian besar kata dengan tepat	Melafalkan sebagian kecil kata dengan tepat	Melafalkan semua kata dengan tidak tepat

Lampiran 2. Lembar Kerja Peserta Didik

Nama :
No.Absen :
Kelas :

Lengkapi kalimat dibawah ini !

Gunakan kosakata yang tersedia di dalam kotak untuk membantumu !

Tempe merupakan 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.

konsumsi kedelai teknologi proses suhu