

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : SDIT Insan Mulia Pekalongan – Jawa Tengah
Kelas / Semester : III (tiga) / Ganjil
Tema : 6. Perkembangan Teknologi
Subtema : 1. Perkembangan Teknologi Pangan
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Melalui media games keresek misteri, siswa dapat mengidentifikasi benda hasil panen.
2. Melalui diskusi kelompok, siswa dapat mengelompokkan kartu gambar hasil panen/ ternak dan produk teknologi dengan tepat.
3. Melalui membaca teks bacaan, siswa dapat menceritakan kembali tentang produk teknologi tepat guna.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberi salam, menanyakan kabar “how are you today?”, mengecek kehadiran. Berdoa sebelum belajar “Let’s start our lesson with saying basmallah”.2. Guru memberikan semangat pagi : Indonesia bangga 3x !! Indonesia bangga memiliki anak-anak yang sehat, rajin belajar dan perilakunya baik. Kalianlah yang kelak memimpin bangsa ini.3. Guru menyampaikan : Siapa yang mau main games bilang hore ?! Apersepsi bermain games kresek misteri. Ada benda misteri yang disimpan dalam kresek hitam, siswa boleh memegang selama 5 detik dan menebak isinya. Isinya adalah pisang. Pisang = hasil panen = benda asli. Jika diolah akan menjadi kolak, molen, piscok = produk teknologi. Menggunakan teknologi = pisau, wajan, kompor, oven.4. Menebak tujuan pembelajaran hari ini tentang : Teknologi Pangan. Tujuan pembelajaran hari kalian akan belajar tentang hasil panen dan produk teknologi	2 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Siswamenyanyi potong bebek angsa dan dibagi dalam beberapa kelompok dan memberikan kartu gambar.2. Siswa berdiskusi untuk mengelompokkan hasil panen dan produk teknologi, kemudian menempelkannya ke LKS.3. Siswa diminta untuk mengamati gambar dan meminta menyebutkannya.4. Siswa menjawab pertanyaan tentang perbedaan hasil panen dengan makanan produk tekbologi, mana yang lebih bervariasi, apakah teknologi itu bermanfaat ?.Hasil karya ditempel di madding kelas	6 menit

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Siswa mendapatkkan teks bacaan tentang produk hasil teknologi pangan. 6. Siswa membaca nyaring teks bacaan tentang hasil teknologi pangan. 7. Perwakilan kelompok diminta menceritakan kembali isi bacaan dengan lantang dan penuh percaya diri. 8. Siswa lain memberikan tepuk tangan sebagai apresiasi 9. Siswa angkat tangan jika ingin memberikan tanggapan yang positif. 10. Guru melakukan penilaian proses ketrampilan berbicara. 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru mengakhiri dengan membuat kesimpulan pembelajaran hari ini tentang teknologi pangan. 2. Guru melakukan refleksi pemahaman siswa dengan lempar bola tentang pembelajaran hari ini. Misalnya : contoh hasil panen, produk teknologi. 3. Guru mengevaluasi pembelajaran hari ini siapa yang senang hari ini bilang hore ?. Dappat ilmu barukah ? Bagaimana penerapannya dalam kehidupan sehari-hari ? 4. Guru memberikan tugas praktek di rumah membuat pisang goreng bersama orang tua. 5. Guru menutup hari ini dengan hamdallah dan salam penutup 	2 menit

C. PENILAIAN PROSES DAN HASIL BELAJAR

1. Penilaian sikap : observasi
2. Penilaian pengetahuan : tulis dan penugasan
3. Penilaian ketrampilan : unjuk kerja


Mengetahui,
Kepala Sekolah

Rustini, S.Pd

Pekalongan, 6 Januari 2022
Guru kelas 3

Dian Fitroti Ulinnuha, S.Si

Lampiran 1 LKS

 <p>SDIT Insan Mulia Pekalongan Membentuk generasi berprestasi dan berakhlak Islami</p>	<p style="text-align: center;">LKS Teknologi Pangan</p> <p>Kelompok : _____ Anggota : _____ Kelas : _____</p>	<p style="text-align: center;">Nilai</p>
--	---	--

Tempelkan kartu gambar pada tabel yang sesuai !

Hasil panen / ternak = benda asli

Produk teknologi = makanan hasil olahan

Hasil panen / ternak	Produk teknologi	

Kartu gambar





Cara Membuat Pisang Goreng

Bahan Resep Pisang Goreng

Siapkan bahan-bahan berikut ini:

- 10 buah pisang
- minyak goreng secukupnya
- 100 gram tepung terigu
- 1/2 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- air secukupnya



Cara Membuat Resep Pisang Goreng

1. Siapkan pisang kepok, lalu kupas dan iris tipis-tipis.
2. Siapkan bahan adonan. Siapkan mangkuk/wadah, masukkan tepung terigu, garam, dan gula pasir. Aduk semuanya hingga tercampur merata.
3. Tambahkan air sedikit demi sedikit dan aduk sampai adonan mengental.
4. Masukkan irisan pisang ke dalam adonan. Bolak balik hingga adonan menyelimuti seluruh permukaan pisang secara merata..
5. Siapkan wajan, letakkan di atas kompor, tuangkan minyak, nyalakan api, dan panaskan.
6. Masukkan adonan pisang yang sudah ditepungi ke dalam minyak panas. Goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan/keemasan.
7. Jika sudah matang, maka angkat dan tiriskan.
8. Pisang Goreng siap disajikan selagi hangat.

Lampiran 3 : Lembar Penilaian

1. Penilaian sikap

No	Nama	Perubahan tingkah laku							
		Kerjasama				Tanggung jawab			
		K	C	B	SB	K	C	B	SB

Keterangan

K (kurang) = 1, C (cukup) = 2, B (baik) = 3, SB (sangat baik) = 4

2. Penilaian Pengetahuan

Tes Lisan : LKS lampiran 1

3. Penilaian Ketrampilan

Menceritakan kembali teks bacaan dan memberikan apresiasi / tanggapan positif

Rubrik penilaian ketrampilan berbicara

No	Kriteria	Baik sekali	Baik	Cukup
1	Berbicara di depan umum.	Suara sangat lantang, percaya diri, dan menggunakan kata yang positif	Suara lantang, percaya diri, dan menggunakan kata yang positif	Suara sangat lantang, percaya diri, dan menggunakan kata yang negatif