

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
BERBASIS JARINGAN

Satuan Pendidikan	: SD K Sang Timur Yogyakarta
Kelas/Semester	: III/II
Tema	: Perkembangan Teknologi Pangan
Subtema	:
Muatan Pembelajaran	: PPKn dan Bahasa Indonesia
Alokasi Waktu	: 2 JP
Tanggal Pertemuan	: 3 Maret 2021

A. Kompetensi Inti

1. Menerima dan menjalankan agama yang dianutnya
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli, dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman, guru dan tetangganya

B. Kompetensi Dasar

- 3.4 Memahami makna bersatu dalam keberagaman di rumah
- 3.3 Menguraikan pesan dalam dongeng yang disajikan secara lisan, tulis, dan visual dengan tujuan untuk kesenangan.
- 4.3 Memeragakan pesan dalam dongeng sebagai bentuk ungkapan diri menggunakan kosakata baku dan kalimat efektif.

C. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui kegiatan diskusi kelompok, siswa dapat menghargai dan menyikapi keberagaman yang ada di sekolah
2. Melalui kegiatan menulis kalimat tanya dan kalimat jawab siswa dapat membuat kalimat dengan kosakata baku dan kalimat efektif

D. Kegiatan Pembelajaran

1. Guru menyapa siswa pada grup WA
2. Siswa yang bertugas diberi kesempatan memimpin doa dengan cara mengirim pesan suara
3. Siswa membaca materi tentang perkembangan teknologi pangan
4. Siswa membuat kalimat tanya berdasarkan materi yang disampaikan

5. Siswa menyampaikan kalimat tanya secara lisan kepada teman satu kelompok. Siswa yang lain menjawab pertanyaan yang disampaikan melalui video call, google meet atau zoom . Setiap kelompok dibimbing oleh salah satu orang tua dari anggota kelompok.
6. Siswa merangkum lima kalimat tanya beserta kalimat jawab dengan kosakata baku dan kalimat efektif
7. Siswa mengirimkan hasil pekerjaan melalui google classroom
8. Guru memberikan balikan melalui google classroom
9. Siswa yang bertugas diberi kesempatan untuk menutup KBM dengan doa penutup melalui pesan suara

E. Penilaian

Sikap : Menghargai keberagaman pendapat

Pengetahuan : ketepatan memilih kosa kata baku

Keterampilan : keterampilan menulis kalimat tanya dan kalimat jawab dengan kosa kata baku dan kalimat efektif

Mengetahui

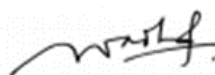
Kepala Sekolah



Rita Setyaningsih, S.Ag, M.Pd

Yogyakarta, Maret 2021

Guru Kelas 3 A



A. Yuniarti W. Wulan, S.Pt, S.Pd

Lampiran

Rubrik Penilaian Sikap

No.	Deskripsi Sikap	Predikat
1.	Mau menyimak kalimat tanya yang disampaikan teman lain, menanggapi kalimat tanya yang disampaikan teman, dan	A

	menuliskan nama-nama teman dalam kelompok secara lengkap	
2.	Menyimak kalimat tanya yang disampaikan teman, menanggapi kalimat tanya yang disampaikan teman sebanyak 50 % - 75 %, menuliskan nama teman dalam kelompok	B
3.	Menyimak kalimat tanya yang disampaikan teman, menanggapi satu kalimat tanya yang disampaikan teman, hanya menuliskan nama sendiri dalam lembar kerja	C

Rubrik Penilaian Pengetahuan

Kriteria	Skor 3	Skor 2	Skor 1	Skor Perolehan
1. Pilihan kata tanya	Terdapat 8 – 10 pemilihan kata tanya yang tepat	Terdapat 5- 7 pemilihan kata tanya yang tepat	Terdapat 1-4 pemilihan kata yang tepat	
2. Pilihan kosa kata baku	Terdapat 88 % – 100% kosa kata baku	Terdapat 77 % - 87% kosa kata baku	Terdapat kurang dari 65 % kosa kata baku	
3. Membuat kalimat tanya	Ada 4- 5 kalimat tanya yang dibuat	Ada 2- 3 kalimat tanya yang dibuat	Ada 1 kalimat tanya yang dibuat	
4. Kesesuaian kalimat jawab dan kalimat tanya	Ada 4- 5 kalimat jawab yang sesuai dengan kalimat tanya	Ada 2- 3 kalimat jawab yang sesuai dengan kalimat tanya	Ada 1 kalimat jawab yang sesuai kalimat tanya	
Total Skor				

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor perolehan}}{12} \times 100$$

Rubrik Keterampilan

Deskripsi	Skor 3	Skor 2	Skor 1	Skor Perolehan
Kerapihan Tulisan	Tulisan rapi dan mudah terbaca	Terdapat 3-5 coretan dan sulit dibaca	Terdapat lebih dari 6 coretan dan sangat sulit dibaca	

Isi	Kalimat penyelesaian berisi pesan yang dimaksud	Kalimat penyelesaian kurang sesuai dengan pesan yang dimaksud	Kalimat penyelesaian tidak sesuai dengan pesan yang dimaksud	
Keefektifan kalimat	Terdapat 8- 10 kalimat efektif dari 5 kalimat yang ditulis	Terdapat 6- 7 kalimat efektif dari 5 kalimat yang ditulis	Terdapat kurang dari 5 kalimat efektif dari 5 kalimat yang ditulis	

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor perolehan}}{9} \times 100$$

Hasil Pekerjaan Siswa

Dua terbaik

Tugas kelompok

Wismu

Rafael

Michelle

Teknologi pangan

1. Tempe terbuat dari apa?

Jawab: kedelai

2. Bagaimanakah proses pembuatan tempe?

- proses pembuatan tempe diawali dengan fermentasi kedelai

- kedelai ditendam sehari-hari penuh dengan air dingin

- setelah itu biji kedelai dikukus hingga lunak

- selanjutnya kedelai yang telah lunak ditiriskan.

- Ragi ditaburkan sedikit demi sedikit lalu dibungkus dengan daun pisang atau plastik

- setelah kedelai dibungkus diamkan selama satu atau dua hari hingga kacang kedelai tertutup jamur.

3. Nugget merupakan salah satu makanan yang diolah dari apa?

Jawab: daging ayam atau sapi

Tugas diskusi teknologi pangan
kelompok G:

1. Jessica
2. Kezia
3. Jajo

1. Apa bahan utama pembuatan tempe?

Jawab: Kedelai.

2. Vitamin apa saja yang terkandung di dalam tempe?

Jawab: Vitamin B2 dan asam lemak

3. Apa bahan utama pembuatan nugget?

Jawab: Daging ayam atau sapi yang sudah digiling.

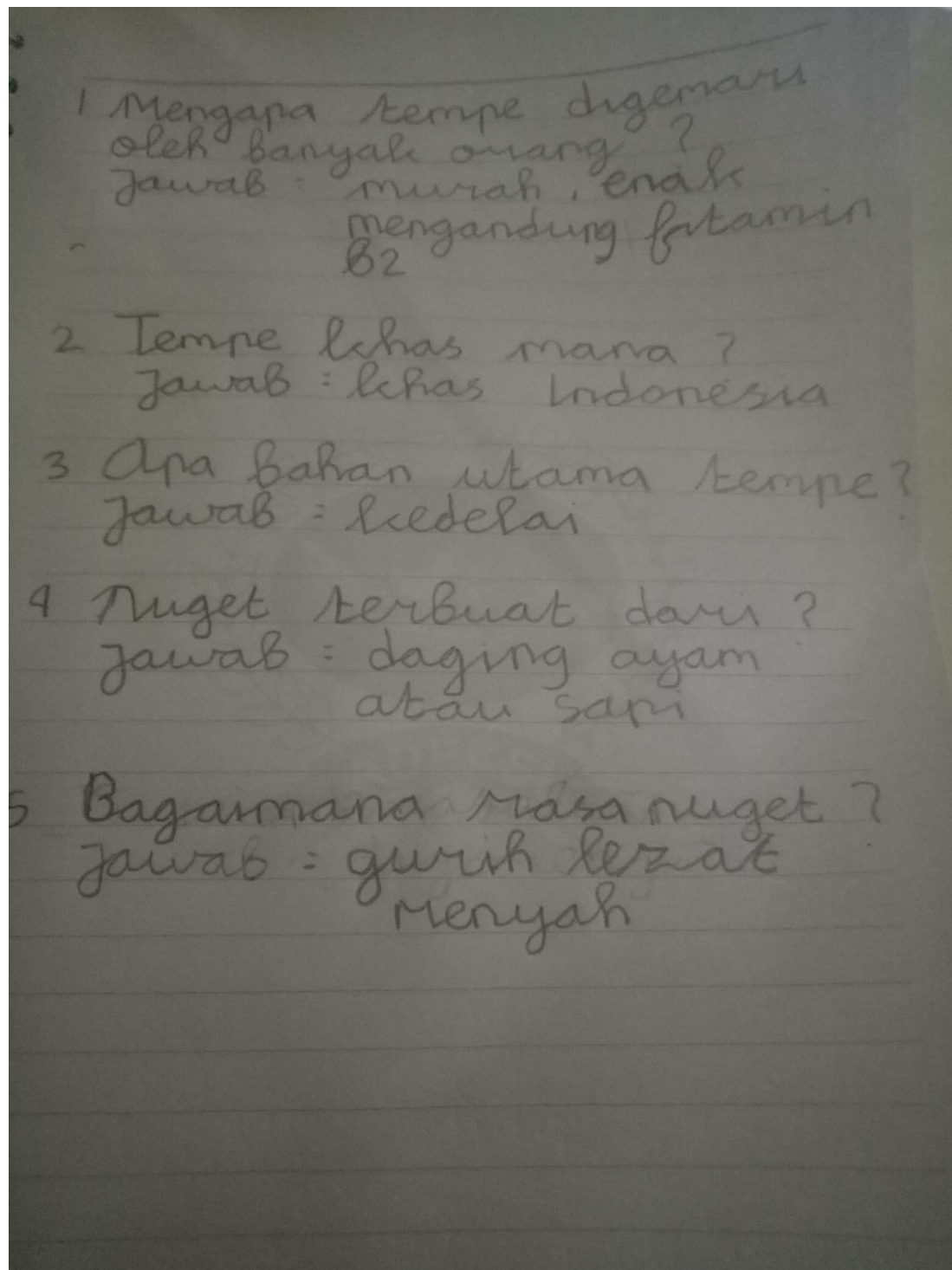
4. Mengapa nugget digemari banyak orang?

Jawab: Karena rasanya lezat dan gurih

5. Apa tujuan pengawetan makanan?

Jawab: Agar makanan tidak cepat rusak sehingga dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama.

Dua pekerjaan hasil sedang



Rianta Sinagala/22

1. Salah satu pengawetan makanan adalah

jawab: pengeringan

2. Nugget merupakan makanan yang di olah dari?

jawab: daging ayam atau sapi

3. Mengapa tempe di gemari banyak orang

jawab: enak dan

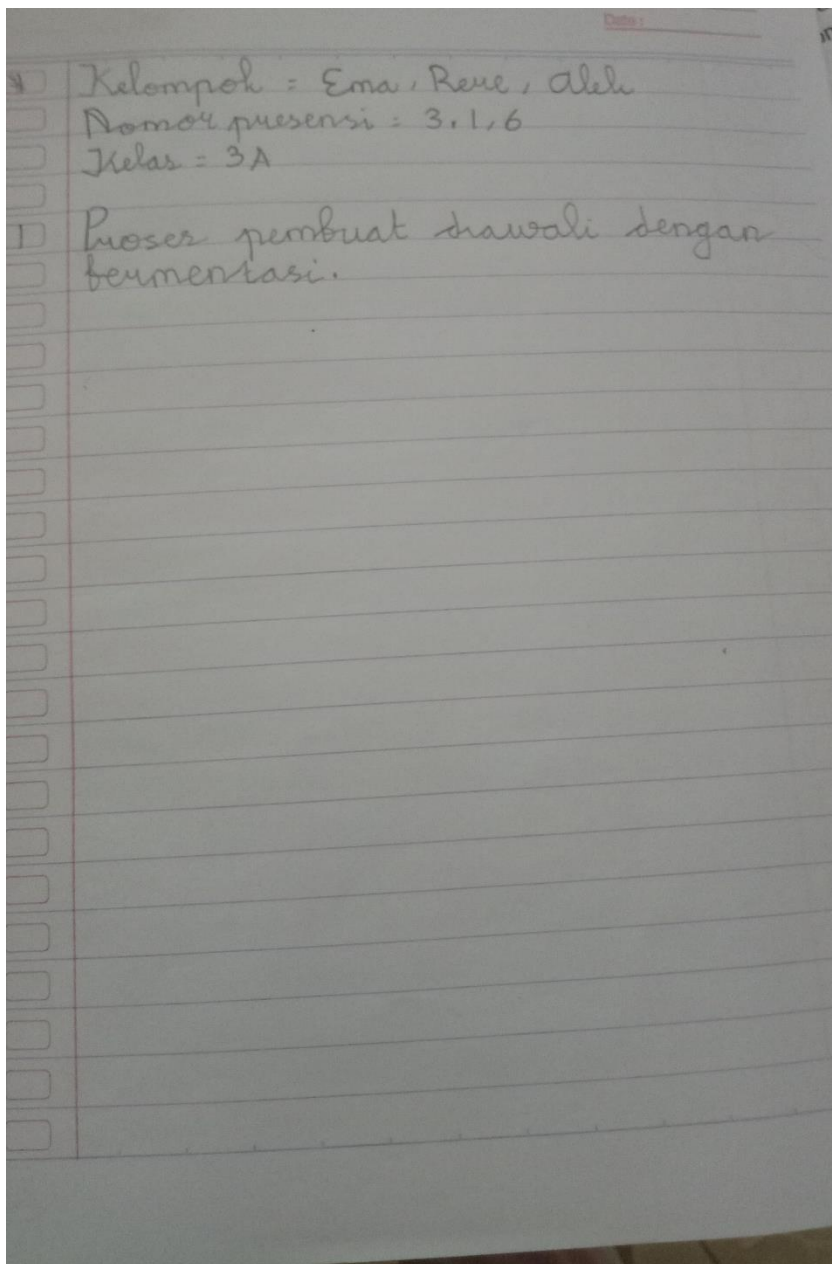
4. Apa bahan utama tempe?

jawab: biji kedelai

5. Apa tujuan pengawetan makanan?

jawab: agar makanan tidak cepat rusak

Dua pekerjaan terburuk



No: _____ Date: _____

3. Jelaskan apa yang ada pada tempe
 bandungan yang ada pada tempe
 diantaranya Vitamin B2 dan
 asam lemak.

4. Apa tujuan pengawetan makanan?
 Tujuan pengawetan makanan yaitu
 agar makanan tidak cepat rusak.

5. Sebutkan contoh teknologi pangan!

* 1. Pengawetan.
 2. Pengeringan.
 3. ~~Pengalengan~~ Pengalengan.

Pekerjaan Hasil Perbaikan

