

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SDIT Muhammadiyah Gunung Terang
Kelas/Semester : III (Tiga) / II (Genap)
Tema/ Sub Tema : 7 (Perkembangan Teknologi) /1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
Pembelajaran ke : 1
Alokasi waktu : 4 x 35 menit (4JP)

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan membaca teks bacaan secara bersama-sama, peserta didik dapat memahami isi dari teks tersebut dengan tepat.
2. Dengan menjawab pertanyaan dari teks yang telah dibaca, peserta didik dapat mengidentifikasi ide pokok dari teks yang telah dibaca dengan tepat.
3. Dengan mengamati teks bacaan, peserta didik dapat menemukan pokok-pokok informasi dengan tepat.
4. Setelah menemukan informasi dari teks bacaan, peserta didik dapat menuliskan pokok-pokok informasi mengenai teknologi produksi pangan dengan memperhatikan penggunaan kaidah Ejaan Bahasa Indonesia (EBI) yang tepat.
5. Dengan mengamati banyak satuan luas yang menutupi suatu daerah, peserta didik dapat menemukan luas suatu daerah.
6. Dengan mengamati daerah yang ditutup dengan satuan luas, peserta didik dapat menjelaskan cara menentukan luas suatu daerah.
7. Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang dalam satuan tidak baku, peserta didik dapat menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku dengan tepat.

B. MEDIA DAN ALAT PEMBELAJARAN

- Buku Guru dan Siswa kelas 3 Tematik Tema 7
- Buku peserta didik/LKPD
- flash card urutan cara membuat tahu.
- Tahu
- Kertas HVS putih
- Kertas origami

C. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
Kegiatan Pembuka	<ul style="list-style-type: none">• Guru menyapa peserta didik dan mengondisikan kelas agar siap untuk belajar.• Salah satu peserta didik diminta untuk memimpin doa.(religius)• Setelah berdoa, guru menanyakan mengenai sikap baik yang ingin dikembangkan pada hari ini, misalkan: Guru mengajak peserta didik bekerja sama dalam menjaga kebersihan kelas sepanjang pelajaran berlangsung pada hari ini. (penguatan nilai karakter)	15 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
	<ul style="list-style-type: none"> Guru menjelaskan kegiatan yang akan dilakukan dan tujuan kegiatan belajar dengan memberi stimulus berupa pertanyaan yang memancing rasa ingin tahu peserta didik. Pertanyaan : <ol style="list-style-type: none"> Adakah yang sudah pernah makan tahu? Terbuat dari apakah tahu itu? 	
Kegiatan Inti	<p>Ayo membaca!</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru meminta peserta didik untuk bercerita mengenai berbagai jenis makanan yang biasa dikonsumsi sehari-hari. Guru mengapresiasi peserta didik yang berani bercerita mengenai berbagai jenis makanan yang biasa dikonsumsi sehari-hari. Guru juga menunjukkan berbagai contoh jenis makanan dan menjelaskan bahwa jenis makanan yang diolah merupakan hasil dari teknologi pangan. Guru membagikan LKPD (Lembar Kerja Peserta Didik) tema 7 sub tema 1 pembelajaran 1. Guru meminta peserta didik membaca teks “Teknologi Pangan” pada LKPD secara bergantian dengan nyaring. (literasi) <div data-bbox="571 1025 1134 1742" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="text-align: center;">Teknologi Pangan</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Mengolah hasil panen dilakukan dengan teknologi pangan. Teknologi pangan adalah penggunaan ilmu pengetahuan untuk mengolah pangan. Teknologi pangan dapat menghasilkan makanan baru. Teknologi pangan menjaga agar makanan tidak cepat membusuk.</p> <p>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.</p> </div> <p style="text-align: center; margin: 10px 0;"><i>Sumber : buku siswa tematik kelas 3 tema 7 Perkembangan Teknologi</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Peserta didik diingatkan kembali tentang hal-hal yang harus diperhatikan ketika membaca teks dengan suara lantang. Guru melakukan apersepsi dengan menanyakan judul dari bacaan yang telah dibaca serta isi dari teks yang telah dibaca oleh peserta didik. 	110 menit

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi waktu
	<ul style="list-style-type: none"> • Guru melakukan tanya jawab dengan peserta didik berdasarkan isi teks yang telah dibaca. • Guru dan peserta didik menggali informasi setiap pertanyaan dan jawaban yang diberikan sebagai ide pokok dari teks yang telah dibaca. <i>Ayo menulis!</i> • Guru menanyakan kepada peserta didik, informasi apa saja yang mereka peroleh setelah membaca teks tentang teknologi pangan pada LKPD. • Peserta didik mengidentifikasi informasi dari teks bacaan “Teknologi pangan” dan menguraikan pokok-pokok informasi yang ditemui bersama-sama.(eksplorasi) • Peserta didik diminta untuk menuliskan kembali informasi yang diperoleh dengan memperhatikan kaidah EBI pada LKPD yang telah disediakan. • Guru mengingatkan peserta didik mengenai penggunaan huruf kapital pada awal kalimat serta membubuhkan tanda titik pada akhir kalimat. <i>Ayo mengamati!</i> • Guru membagi beberapa kelompok peserta didik berdasarkan tempat duduknya. • Peserta didik mengamati poster cara membuat tahu sebagai makanan yang diolah dengan menggunakan teknologi pangan. (mengamati) • Peserta didik mengamati kain untuk menyaring tahu pada poster. (mengamati) • Guru dan peserta didik berdiskusi secara berkelompok tentang cara menghitung luas kain dengan satuan tidak baku.(komunikasi) • Guru menyampaikan gambar persegi yang akan diisi dengan kertas origami untuk mengukur luas. • Guru bertanya tentang ukuran luas persegi yang diberikan. • Guru memberi apresiasi kepada kelompok yang berani memberi jawaban. 	
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai penutup, guru mereview semua kegiatan yang sudah dilakukan seharian dan meminta peserta didik melakukan refleksi kegiatan hari itu. • Setelah melalui momen refleksi, peserta didik dan guru bekerja sama membersihkan ruang kelas. • Setelah merapikan dan membersihkan ruang kelas, peserta didik diminta duduk kembali di tempat masing-masing. • Peserta didik diminta untuk mengerjakan latihan di LKPD tentang menghitung luas daerah dengan satuan tidak baku. • Peserta didik bersama-sama menyanyikan lagu nasional “Garuda Pancasila”. (nasionalis) • Kegiatan ditutup dengan doa bersama (religius) 	15 menit

D. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian Sikap:

Observasi selama kegiatan

Pengamatan dan pencatatan sikap peserta didik selama kegiatan menggunakan lembar observasi (lihat pedoman penilaian sikap).

2. Penilaian Pengetahuan:

» Tes tertulis

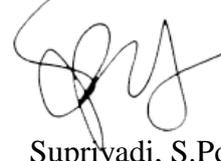
- Mengidentifikasi ide pokok dan pokok-pokok informasi dari suatu bacaan.
- luas permukaan suatu benda dengan satuan tidak baku menggunakan benda konkret

3. Penilaian Keterampilan:

- Menceritakan isi dari teks bacaan “Teknologi pangan” dengan menggunakan kalimat sendiri

Bandarlampung, 10 Januari 2022

Guru Kelas,



Supriyadi, S.Pd.Gr.

NBM. 1215952

Mengetahui,
Kepala SDIT Muhammadiyah



Andri Satriawan, S.Pd.Gr.,M.Pd.

NBM. 1166439

Lampiran 1

Instrumen Penilaian Sikap, Pengetahuan dan Keterampilan

Tema : 7 (Perkembangan Teknologi)
 Sub Tema : 1 (Perkembangan Teknologi Produksi Pangan)
 Pembelajaran : 1
 Fokus Pembelajaran : Bahasa Indonesia, Matematika

No	Nama peserta didik	Sikap					Pengetahuan			Keterampilan	Jml nilai
		A	B	C	D	rata-rata (1)	B.Indonesia	MTK	rata-rata (2)	B. Indonesia (3)	$\frac{1+2+3}{3}$
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											

Bandarlampung, 10 Januari 2022



Mengetahui,
 Kepala SDIT Muhammadiyah

Andri Satriawan, S.Pd.Gr.,M.Pd.
 NBM. 1166439

Guru Kelas,

Supriyadi, S.Pd.Gr.
 NBM. 1215952

Penilaian Sikap

No	Sikap	Keterangan
1	A	Berdoa sebelum dan setelah melakukan kegiatan belajar
2	B	Tanggung jawab
3	C	Percaya diri
4	D	Toleransi

Indikator Penilaian Sikap

No	Nilai	Keterangan
1	(<75)	Perlu pendampingan
2	(75-80)	Cukup
3	(81-89)	Baik
4	(90-100)	Sangat baik

Penilaian Pengetahuan

Bahasa Indonesia

Jawablah pertanyaan berikut berdasarkan teks “Teknologi Pangan”!

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?

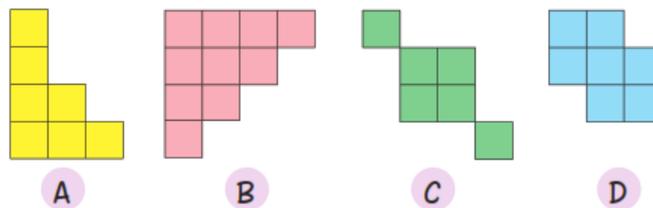
Tuliskan 5 hal yang kamu ketahui setelah membaca teks “Teknologi Pangan”!

1.
2.
3.
4.
5.

Matematika

Amati gambar-gambar di bawah ini!

Hitunglah luas dari setiap gambar berikut.



Sumber : buku siswa tematik kelas 3 tema 7 Perkembangan Teknologi

1. Luas bidang A adalah satuan
2. Luas bidang B adalah satuan
3. Luas bidang C adalah satuan
4. Luas bidang D adalah Satuan
5. Luas yang paling kecil adalah bidang
6. Luas yang paling besar adalah bidang
7. Bidang dan bidang memiliki luas yang sama.

Rubrik Penilaian Keterampilan Bahasa Indonesia

No	Kriteria	Baik Sekali (86-100)	Baik (71-85)	Cukup (61-70)	Perlu bimbingan (≤ 60)
1	Penampilan	1. pandangan, 2. lancar, 3. menarik perhatian pendengar, 4. suara jelas	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Memenuhi satu kriteria
2	Bahasa	1. menggunakan kosa kata baku, 2. kalimat efektif, 3. pelafalan 4. intonasi	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Memenuhi satu kriteria
3	Isi	1. menjelaskan teknologi pangan 2. pengertian 3. contoh 4. manfaatnya.	Memenuhi tiga kriteria	Memenuhi dua kriteria	Memenuhi satu kriteria
4	Banyak Kalimat	Di atas 15 kalimat	11-15 kalimat	5-10 kalimat	Kurang dari 5 kalimat

LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

►TEMA 7

Perkembangan Teknologi

►SUB TEMA 1

Perkembangan Teknologi
Produksi Pangan

Nama :

.....

Kelas :

.....





Tujuan Pembelajaran

1. Dengan membaca teks bacaan secara bersama-sama, peserta didik dapat memahami isi dari teks tersebut dengan tepat.
2. Dengan menjawab pertanyaan dari teks yang telah dibaca, peserta didik dapat mengidentifikasi ide pokok dari teks yang telah dibaca dengan tepat.
3. Dengan mengamati teks bacaan, peserta didik dapat menemukan pokok-pokok informasi dengan tepat.
4. Setelah menemukan informasi dari teks bacaan, peserta didik dapat menuliskan pokok-pokok informasi mengenai teknologi produksi pangan dengan memperhatikan penggunaan kaidah Ejaan Bahasa Indonesia (EBI) yang tepat.
5. Dengan mengamati banyak satuan luas yang menutupi suatu daerah, peserta didik dapat menemukan luas suatu daerah.
6. Dengan mengamati daerah yang ditutup dengan satuan luas, peserta didik dapat menjelaskan cara menentukan luas suatu daerah.
7. Setelah mengidentifikasi luas permukaan bidang dalam satuan tidak baku, peserta didik dapat menyelesaikan masalah sehari-hari yang berkaitan dengan luas dalam satuan tidak baku dengan tepat.



Media dan Alat Pembelajaran

- Buku Guru dan Siswa kelas 3 Tematik Tema 7
- Buku peserta didik/LKPD
- Flash card urutan cara membuat tahu.
- Tahu
- Kertas HVS putih
- Kertas origami

Prosedur Kerja

- Membaca teks "Teknologi Pangan".
- Menulis informasi dari teks "Teknologi Pangan".
- Menghitung luas daerah dengan satuan tidak baku.



Apakah kamu
pernah memakan tahu?
Terbuat dari apakah tahu itu?



Ayo Membaca

Ayo membaca dengan teks “Teknologi Pangan” dengan suara yang lantang.



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 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.

**Ayo Berlatih**

Setelah kita membaca teks bacaan “Teknologi Pangan”
yuk kita jawab pertanyaan berikut ini!

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?

Nilaiiku :

**Ayo Menulis**

Yuk kita tulis 5 informasi penting dari teks bacaan “Teknologi Pangan”!

Ayo ingat, dalam menulis harus gunakan huruf kapital pada awal kalimat dan diakhiri dengan tanda titik.

1

.....

2

.....

3

.....

4

.....

5

.....

Nilaiiku :



Ayo Mengamati

Ayo berkelompok dan mengamati poster tentang membuat tahu berikut ini :



1 Kedelai dicuci bersih



2 Dihaluskan dan direbus



3 Hasil rebusan disaring untuk diambil sari pati kedelai

4 Sari pati kedelai dipres dan dicetak



5 Tahu dipotong



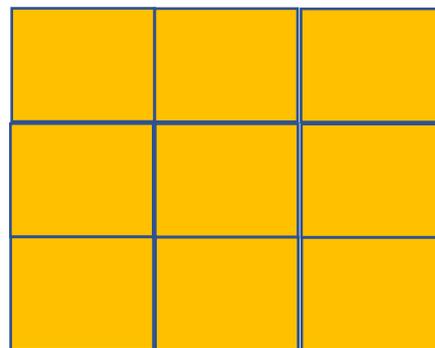
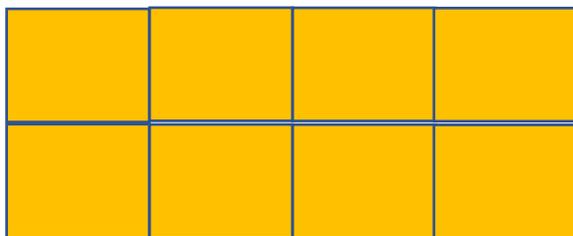
Ayo Berdiskusi

Potongan tahu pada poster tersebut menutupi kain, sehingga seluruh bagian kain tidak terlihat lagi. Ayo berdiskusi bagaimana menghitung luas kain tersebut!

Perhatikan gambar berikut ini :



Satuan luas



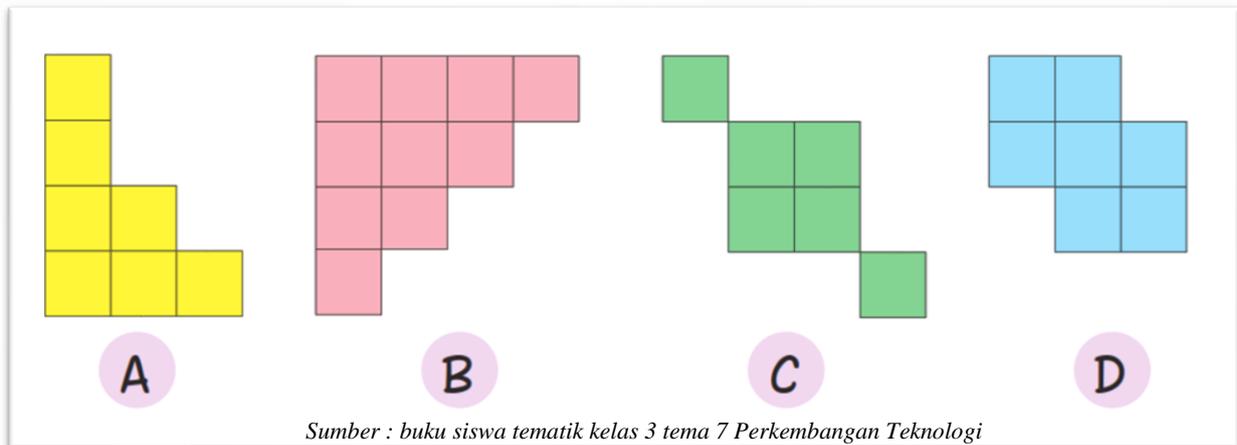
Kain A = **8** satuan luas

Kain B = **9** satuan luas



Ayo Berlatih

Ayo amati gambar berikut ini, kemudian hitunglah satuan luasnya!



1. Luas bidang A adalah satuan
2. Luas bidang B adalah satuan
3. Luas bidang C adalah satuan
4. Luas bidang D adalah Satuan
5. Luas yang paling kecil adalah bidang
6. Luas yang paling besar adalah bidang
7. Bidang dan bidang memiliki luas yang sama.

Nilaiiku :



Ayo berlatih di rumah

Ayo belajar kembali menghitung luas benda-benda yang ada di rumah dengan satuan tidak baku bersama orangtua. Benda-benda di rumah dapat berupa meja, kursi dan sebagainya dan menggunakan satuan tidak baku berupa kertas origami.