

**RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN HARIAN (RPPH)**  
**TAMAN KANAK KANAK DHARMA WANITA JEBLOGAN 1**  
**TAHUN AJARAN 2020/ 2021**

---

Semester/Minggu ke/Hari ke : 2 / 11/ 2  
Hari /tgl : Selasa,.....  
Kelompok usia : B / 5- 6 Tahun  
Tema/sub tema : Negaraku / makanan khas  
Metode : Luring  
Alokasi Waktu : 180 menit  
Permasalahan : Bahasa (Kemampuan anak dalam bahasa reseptif kurang optimal).

**Kompetensi Dasar :**

1. 1 Mempercayai adanya Tuhan melalui ciptaan – Nya
2. 8 Memiliki perilaku yang mencerminkan kemandirian.
- 3 . 6 Mengenal benda benda di sekitarnya ( nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara,tekstur, fungsi dan ciri –ciri lainnya )
- 4 . 6 Menyampaikan tentang apa dan bagaimna benda-benda di sekitarnya yang dikenalnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara,tekstur, fungsi dan cirri –ciri lainnya ) melalui berbagai hasil karya
3. 10 Memahami bahasa reseptif ( menyimak dan membaca)
4. 10 Menunjukkan kemampuan berbahasa reseptif ( menyimak dan membaca)
- 3 . 15 Mengenal berbagai karya dan aktifitas seni
- 4 . 15. Menunjukkan karya dan aktifitas seni dengan menggunakan berbagai media

**Tujuan Pembelajaran :**

- 1.1 Melalui kegiatan membuat kripik tempe /gethuk singkong/ cokelat tempe , anak mampu **menilai** antara ciptaan Tuhan dan buatan manusia dengan tepat.
- 2.8 Melalui kegiatan membuat kripik tempe / gethuk singkong / cokelat tempe, anak mampu **memaksimalkan** kegiatannya dengan mandiri.
- 3.6 Melalui kegiatan membuat kripik tempe/ gethuk singkong/ cokelat tempe, anak mampu **menganalisis** bahan yang diperlukan dengan benar.
- 4.6 Melalui kegiatan membuat kripik tempe/gehtuk singkong/ cokelat tempe, anak mampu **mengkombinasikan** bahan – bahan yang diperlukan dengan benar.
- 3.10 Melalui kegiatan melihat video kripik tempe /gethuk singkong /cokelat tempe , anak mampu **menganalisis** langkah-langkah pembuatan kripik tempe dengan benar.
- 4.10 Melalui kegiatan menyimak video tentang kripik tempe / gethuk singkong / cokelat tempe, anak mampu **membuat** kripik tempe/ gethuk singkong/ cokelat tempe dengan tepat.

- 3.15 Melalui kegiatan membuat kripik tempe/gethuk singkong/cokelat tempe, anak dapat **mengkreasikan** kripik tempe dengan kreatif.
- 4.15. Melalui kegiatan membuat kripik tempe / gethuk singkong cokelat tempe, anak dapat **menampilkan** hasil karyanya dengan kreatif.

**Materi Pembelajaran :**

1. Mengenal macam –macam ciptaan Allah dan buatan manusia
2. Mempraktekkan cara membuat olahan kripik tempe/ gethuk singkong/ cokelat tempe.
3. Menkombinasikan bahan – bahan olahan kripik tempe / gethuk singkong/ cokelat tempe
4. Menganalisis macam – macam bahan kripik tempe / gethuk singkong/ cokelat tempe.
5. Menganalisis langkah – langkah cara membuat kripik tempe/ gethuk singkong / cokelat tempe.
6. Menampilkan hasil karyanya secara kreatif.

**Metode Pembelajaran :** Demonstrasi, bercerita, Pemberian tugas, proyek

**Pendekatan :** Saintifik TPACK, STEAM

**Sumber Belajar :**

1. Membuat kripik tempe
  - a. Laptop
  - b. Wifi
  - c. Link cara membuat kripik tempe <https://www.youtube.com/watch?v=7kt7hq7z4Wc>
2. Membuat gethuk singkong
  - a. Laptop
  - b. Wifi
  - c. Link cara membuat gethuk singkong <https://www.youtube.com/watch?v=Cx4JdpLSeRI>
3. Membuat cokelat tempe
  - a. Laptop
  - b. Wifi
  - c. Link cara membuat cokelat singkong <https://www.youtube.com/watch?v=POpejvNjuBM>

**Alat dan bahan :**

1. Membuat Kripik Tempe
  - a. bahan : Tempe, tepung beras, tepung tapioka, penyedap rasa, bawang putih, ketumbar, garam, daun jeruk, air, dan minyak goreng.
  - b. Alat : Pisau, wajan, mangkok, blender
2. Membuat Gethuk singkong
  - a. bahan : Singkong, gula merah, gula putih, kelapa dan garam
  - b. Alat : Pisau, Panci, ulekan, nampan
3. Membuat cokelat tempe :
  - a. bahan : tempe, coklat,.
  - b. Alat : Cetakan, pemanas makanan (electric warmer)

## Langkah – langkah pembelajaran

### A. PEMBUKAAN:

1. Guru mengucapkan salam dan anak menjawab salam
2. Guru menanyakan kabar anak
3. Absensi
4. Guru dan anak berdoa' a sebelum melakukan kegiatan pembelajaran
5. Guru berdiskusi tentang materi pada hari ini
6. Guru berdiskusi tentang apa saja ciptaan Allah dan buatan manusia.

### B. INTI.

- I. Guru menyediakan 3 kegiatan inti dimana anak dibebaskan untuk memilih kegiatan yang akan dipilih oleh anak.
  1. Kegiatan 1 : membuat kripik tempe
    - Guru menampilkan video cara membuat kripik tempe dengan laptop
    - Bahan dan Alat : Tempe, tepung beras, tepung tapioka, penyedap rasa, bawang putih, ketumbar, garam, daun jeruk dan air, minyak goreng, pisau, wajan, mangkok, blender
    - Langkah – langkah : 1) anak memilih bahan dan alat yang digunakan. 2) anak memasukkan bumbu ( bawang putih, ketumbar) ke dalam blender. 3) anak mengiris tempe. 4) anak membuat adonan tempe ( bumbu halus yang sudah diblender dicampur dengan tepung beras, tepung tapioka, penyedap rasa, garam dan daun jeruk) . 5) anak mencelupkan tempe ke dalam adonan. 6) anak menggoreng tempe sampai matang. 7) anak mengkreasikan hasil olahannya sesuai kreatifitas.
  2. Kegiatan 2 : membuat gethuk singkong
    - Guru menampilkan video cara membuat gethuk singkong
    - Bahan dan alat : Singkong, gula merah, gula putih, kelapa dan garam, pisau, Panci, ulekan, nampan
    - Langkah – langkah : 1) anak memilih bahan dan alat yang digunakan. 2) anak mengupas ketela. 3) anak merebus ketela. 4) anak menghancurkan ketela sampai halus. 3) anak mencampurkan bahan lain seperti gula merah dan gula putih. 5) anak mencetak gethuk singkong sesuai kreasi. 6) anak menaburi kelapa diatak gethuk singkong.
  3. Kegiatan 3 : membuat coklat tempe.
    - Guru menampilkan cara membuat coklat tempe
    - Bahan dan alat : coklat , tempe, minyak goreng, ulekan, wadah, cetakan, wajan, pemanas makanan (electric warmer),
    - Langkah – langkah : 1) anak mengiris tempe. 2) anak menggoreng tempe yang sudah diiris. 3) anak menghancurkan tempe hingga halus. 4.) anak mencairkan coklat menggunakan pemanas makanan 5) anak menaruh coklat cair ditaruh dalam cetakan. 6) anak menaruh tempe diatas coklat yang ada didalam cetakan. 7) anak menaruh coklat kembali diatas tempe sehingga tempe tertutup coklat semua.

#### **D. PENUTUP**

1. Guru Menanyakan perasaannya selama hari ini
2. Anak diajak Tanya jawab tentang kegiatan yang dilakukan pada hari ini.
3. Anak Menceritakan pengalamannya ketika membuat olahan makanan.
4. Anak merapikan peralatan yang telah selesai dipakai.
4. Guru menginformasikan kegiatan untuk besok
5. Berdo`a setelah kegiatan belajar.

Mengetahui,

Ngawi, Juni 2021

Kepala Sekolah Tk Dharma Wanita

Jeblogan 1

Guru Kelas

**(DIAN TANTI ROHMAWATI. S.Pd)**

**DIAN TANTI ROHMAWATI, S.Pd**

## JURNAL HARIAN

<b>Aspek Perkembangan</b>	<b>Muncul</b>	<b>Tidak Muncul</b>
Nilai Agama dan moral		
Fisik motorik		
Kognitif		
Bahasa		
Sosial Emosional		
Seni		

## FORMAT SKALA CAPAIAN PERKEMBANGAN HARIAN

Kelompok : B

Hari / Tanggal : .....

No	INDIKATOR	PENCAPAIAN PERKEMBANGAN				
		NAMA ANAK				
		HAFIS	YOHANA	AZZAHRA	ANISSA	ARKAN
1	1. 1 Menilai antara ciptaan Allah dan buatan manusia					
2.	2.8 Memilih kegiatan yang disukai dengan mandiri					
2	3 . 6 Menganalisis minimal 3 bahan yang diperlukan 4 . 6 Mengkombinasikan bahan bahan yang diperlukan.					
4	3. 10 melalui kegiatan menyimak video, anak mampu menentukan langkah – langkah membuat kripik tempe/ gethuk singkong/ coklat tempe 4. 10 membuat kripik tempe/ gethuk tempe/ coklat tempe					
5	3 . 15 Mengkreasikan olahan kripik tempe / gethuk tempe/ coklat tempe dengan kreatif 4 . 15. Menampilkan hasil olahannya dengan kreatif					

## RUBRIK PENILAIAN

Indikator (1.1) Menunjukkan rasa syukur dengan mengucapkan hamdallah bisa membuat kripik tempe.

Skor Penilaian ( 1-4)		Tingkat Kemampuan Anak
1	BB	Bila anak bisa membedakan 1 benda ciptaan tuhan dan buatan manusia
2	MB	Bila anak bisa membedakan 2 benda ciptaan Tuhan dan buatan manusia
3	BSH	Bila anak bisa membedakan 3 benda ciptaan Tuhan dan buatan manusia
4	BSB	Bila anak bisa membedakan 4 benda ciptaan Tuhan dan buatan manusia.

Indikator (2.8) Memilih kegiatan yang disukai dengan mandiri

Skor Penilaian ( 1-4)		Tingkat Kemampuan Anak
1	BB	Bila anak masih kurang mampu memilih kegiatan yang disukai secara mandiri
2	MB	Bila anak mulai memilih kegiatan yang disukai secara mandiri
3	BSH	Bila anak msmpu memilih kegiatan yang disukai secara mandiri
4	BSB	Bila anak mampu memilih kegiatan yang disukai secara mandiri lebih dari satu kegiatan.

Indikator ( 3.6) Menganalisis minimal 3 bahan yang diperlukan

Skor Penilaian ( 1-4)		Tingkat Kemampuan Anak
1	BB	Bila anak mampu menganalisis 1 bahan yang diperlukan
2	MB	Bila anak mampu menganalisis 2 bahan yang diperlukan
3	BSH	Bila anak mampu menganalisis 3 bahan yang diperlukan
4	BSB	Bila anak mampu menganalisis bahan yang diperlukan secara lengkap

Indikator (4.6) Mengkombinasikan bahan bahan yang diperlukan.

Skor Penilaian ( 1-4)		Tingkat Kemampuan Anak
1	BB	Bila anak masih mengkombinasikan 2 bahan secara baik
2	MB	Bila anak masih mengkombinasikan 3 bahan secara baik
3	BSH	Bila anak masih mengkombinasikan 4 bahan secara baik
4	BSB	Bila anak masih mengkombinasikan semua bahan secara baik

Indikator (3.10) Menyimak video yang ditampilkan guru

Skor Penilaian ( 1-4)		Tingkat Kemampuan Anak
1	BB	Bila anak masih kurang dalam menyimak video
2	MB	Bila anak mulai menyimak video tetapi tidak sampai selesai
3	BSH	Bila anak mampu menyimak video sampai selesai
4	BSB	Bila anak mampu menyimak video sampai selesai dan bisa menyimpulkan langkah – langkah cara membuat olahan dengan bahasanya sendiri.

Indikator ( 4.10) Membuat olahan kripik tempe / gethuk singkong / cokelat tempe

Skor Penilaian ( 1-4)		Tingkat Kemampuan Anak
1	BB	Bila anak masih belum mampu dalam membuat kripik tempe/gethuk singkong/ cokelat tempe
2	MB	Bila anak mulai mampu membuat kripik tempe / gethuk singkong/ cokelat tempe tetapi masih perlu bimbingan
3	BSH	Bila anak mampu membuat kripik tempe / gethuk singkong / cokelat tempe tanpa bimbingan
4	BSB	Bila anak mampu membuat kripik tempe / gethuk singkong / cokelat tempe dengan berbagai variasi..

Indikator (3.15) Mengkreasikan olahan kripik tempe / gethuk singkong / cokelat tempe sesuai kreasinya

Skor Penilaian ( 1-4)		Tingkat Kemampuan Anak
1	BB	Bila anak masih kurang menunjukkan hasil olahan kripik tempe/gethuk singkong/cokelat tempe sesuai kreasinya
2	MB	Bila anak mulai menunjukkan hasil olahan kripik tempe/gethuk singkong/cokelat tempe secara sederhana
3	BSH	Bila anak mampu menunjukkan hasil olahan kripik tempe/gethuk singkong/cokelat tempe dengan sedikit variasi
4	BSB	Bila anak mampu menunjukkan hasil olahan kripik tempe/gethuk singkong/cokelat tempe sesuai kreasinya dengan berbagai variasi dan menarik

Indikator (4.15) Menampilkan hasil olahannya dengan kreatif

Skor Penilaian ( 1-4)		Tingkat Kemampuan Anak
1	BB	Bila anak masih kurang mampu menampilkan hasil olahan yang disajikan
2	MB	Bila anak mulai menampilkan hasil olahan yang disajikan secara sederhana
3	BSH	Bila anak mampu menampilkan hasil olahan yang disajikan dengan sedikit variasi
4	BSB	Bila anak mampu menampilkan hasil yang disajikan dengan variasi dan menarik.

## DATA HASIL KARYA

Nama : .....

Kelas / Kelompok : B

Usia : 5-6 Tahun

Hari / Tanggal : .....

<b>No</b>	<b>Hasil Karya dan Pengamatan</b>	<b>KD dan Indikator</b>	<b>Capaian Perkembangan</b>

## CATATAN ANEKDOT

Kelas / Kelompok : B

Usia : 5-6 Tahun

Hari / Tanggal : .....

Nama Guru : Dian Tanti Rohmawati

Nama Anak	Tempat	Waktu	Peristiwa / Perilaku

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)**

**TEMA / SUB TEMA**

**NEGARAKU / MAKANAN KHAS**

**Nama Anak** :.....

**Hari / Tanggal** :.....

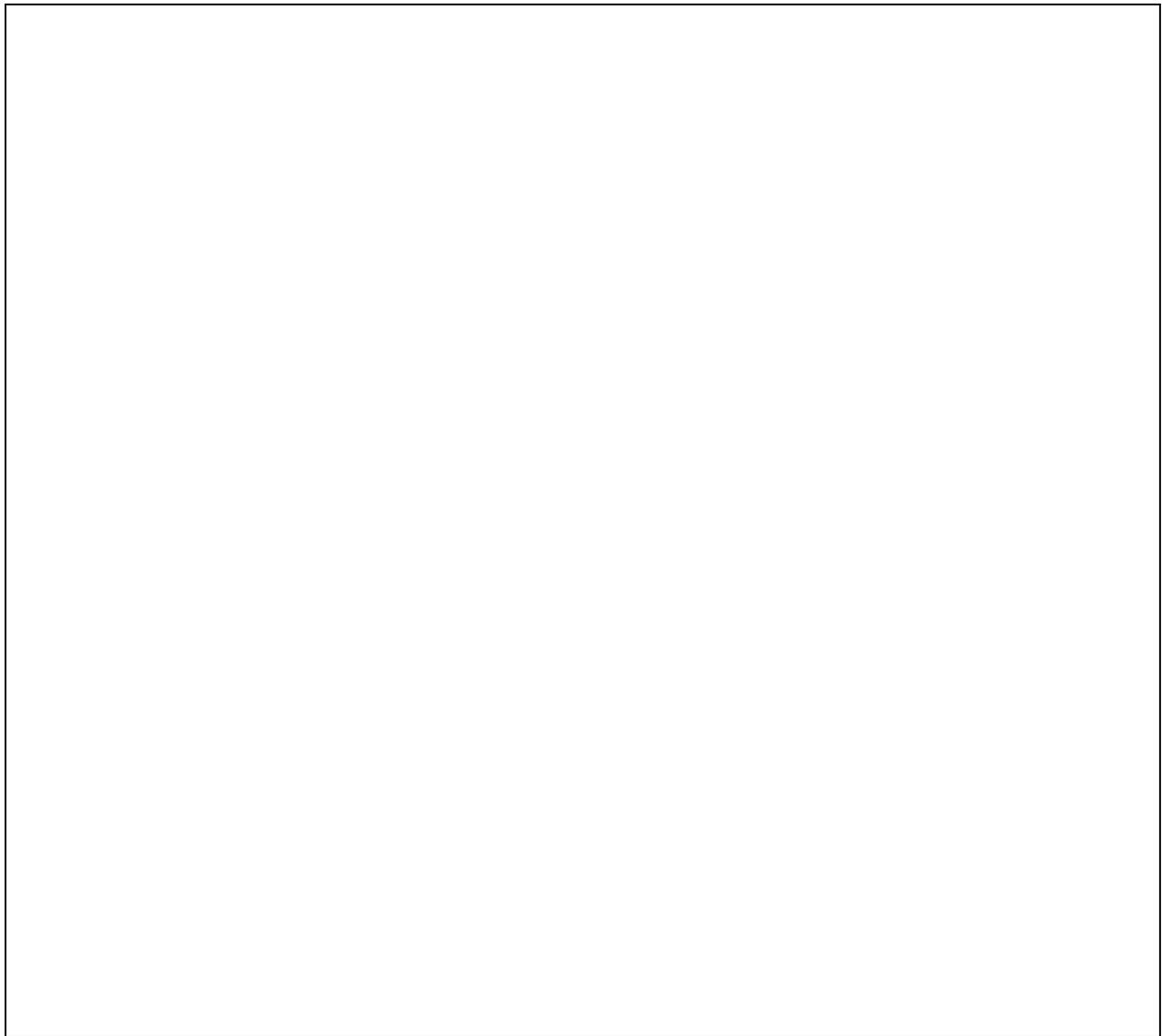
**Kelompok** : TK B

**Usia** : 5-6 Tahun

No	Tugas Anak	Keterangan
1.	Menyimak video kegiatan yang dipilih dan menganalisis langkah – langkah cara membuat makanan olahan.	
2.	Memilih kegiatan yang dipilih : 1. Membuat olahan kripik tempe 2. Membuat olahan cokelat tempe 3. Membuat gethuk singkong	Langkah – langkah : 1. Siapkan alat dan bahan yang kamu gunakan. 2. Lakukan kegiatan yang kamu pilih 3. Kreasikan makanan olahan sesuai kreasi.
3	Alat dan bahan Kripik Tempe 1. Membuat Kripik tempe : a. bahan : Tempe, tepung beras, tepung tapioka, penyedap rasa, bawang putih, ketumbar, garam, daun jeruk, air, dan minyak goreng. b. Alat : Pisau, wajan, mangkok, blender 2. Membuat Gethuk singkong a. bahan : Singkong, gula merah, gula putih, kelapa dan garam	

	<p>b. Alat : Pisau, Panci, ulekan, nampan</p> <p>3. Membuat cokelat tempe :</p> <p>a. bahan : tempe, coklat,</p> <p>b. Alat : Cetakan, pemanas makanan (electric warmer)</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### HASIL KARYA



## MEDIA PEMBELAJARAN

**Nama Sekolah** : TK Dharma Wanita Jeblogan 1

**Kelompok** : B

**Usia** : 5-6 Tahun

**Tema / Sub tema** : Negeraku / makanan khas

SUB TEMA	KEGIATAN	MEDIA	ANALISIS		
			TPACK	HOTS	ASPEK PERKEMBANGAN
Makanan Khas	Membuat kripik tempe		Blender, , Pisau Wajan,	- Melalui praktek mengolah makanan, anak mampu membuat dan mengkrea sikan makanan khas. - Melalui tayangan video pembuata n makanan khas, anak mampu menganali sis dan	1.1 Melalui kegiatan membuat kripik tempe /gethuk singkong/ cokelat tempe , anak mampu <b>menilai</b> antara ciptaan Tuhan dan buatan manusia dengan tepat. 2.8 Melalui kegiatan membuat kripik tempe / gethuk singkong / cokelat tempe, anak mampu <b>memaksimalkan</b> kegiatannya dengan mandiri. 3.6 Melalui kegiatan membuat kripik tempe/ gethuk singkong/ cokelat tempe, anak mampu <b>menganalisis</b> bahan yang diperlukan dengan benar. 4.6 Melalui kegiatan membuat kripik tempe/gehtuk singkong/ cokelat tempe, anak mampu <b>mengkombinasikan</b> bahan – bahan yang diperlukan dengan benar. 3.10 Melalui kegiatan melihat video kripik tempe /gethuk singkong /cokelat tempe , anak
	Membuat Gethuk singkong		Laptop, Pisau,		
	Membuat cokelat tempe		Laptop, Pemanas makanan		

				<p>mengkom binasakan bahan – bahan yang digunakan</p>	<p>mampu <b>menganalisis</b> langkah-langkah pembuatan kripik tempe dengan benar.</p> <p>4.10 Melalui kegiatan menyimak video tentang kripik tempe / gethuk singkong / cokelat tempe, anak mampu <b>membuat</b> kripik tempe/ gethuk singkong/ cokelat tempe dengan tepat.</p> <p>3.15 Melalui kegiatan membuat kripik tempe/gethuk singkong/cokelat tempe, anak dapat <b>mengkreasikan</b> kripik tempe dengan kreatif.</p> <p>4.15. Melalui kegiatan membuat kripik tempe / gethuk singkong cokelat tempe, anak dapat <b>menampilkan</b> hasil karyanya dengan kreatif.</p>
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



