

PERANGKAT PEMBELAJARAN

2

TEMA : KEBUTUHAN KU

SUBTEMA : MAKANAN

SUB-SUBTEMA : BISKUIT



Disusun Oleh :

ISWATI, S.Pd

TK Pertiwi Bojongwetan

Kec. Bojong Kab. Pekalongan

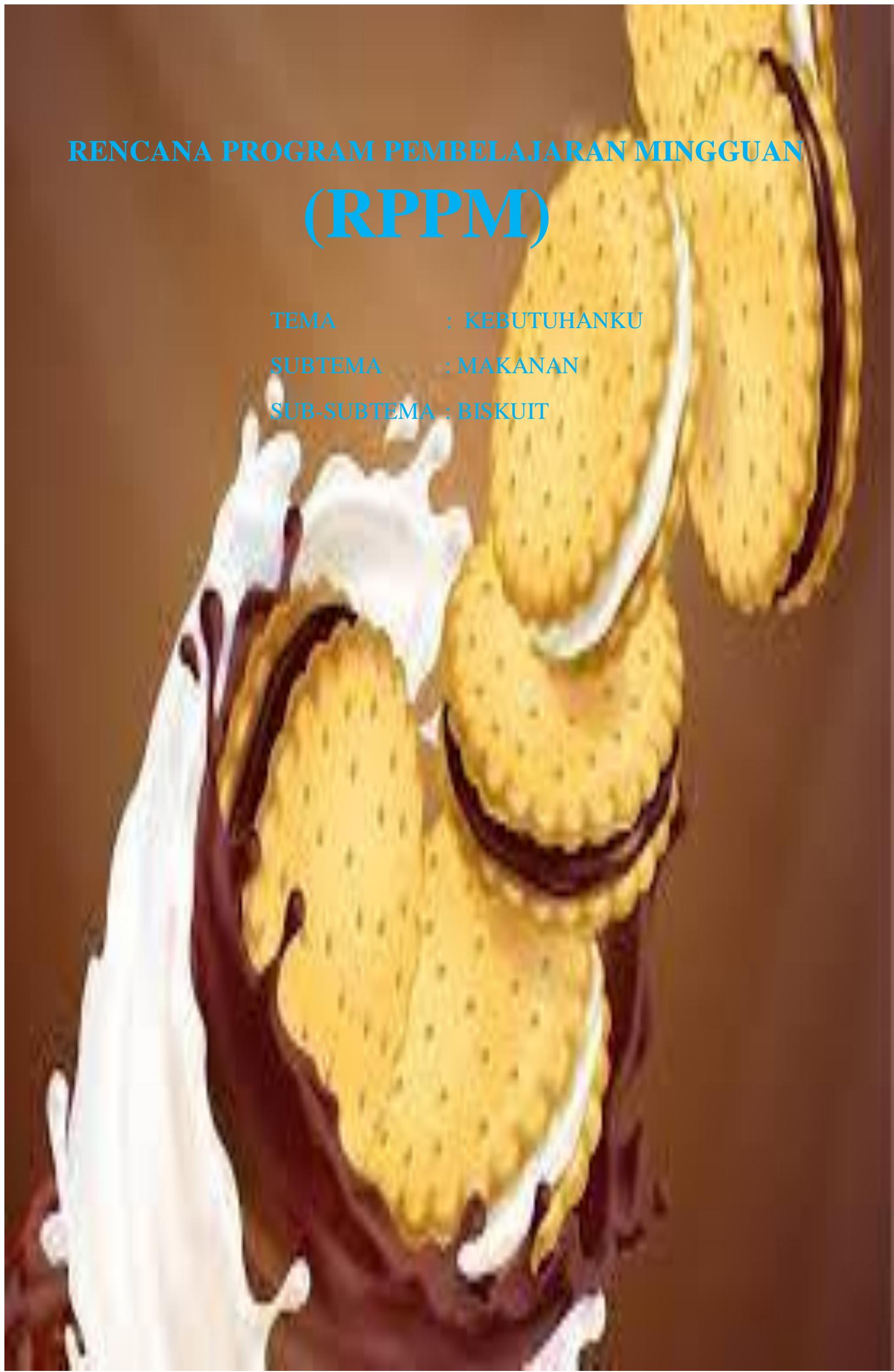
**PROGRAM PENDIDIKAN PROFESI GURU PAUD
DALAM JABATAN ANGGKATAN 3)
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO
2021**

RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN MINGGUAN (RPPM)

TEMA : KEBUTUHANKU

SUBTEMA : MAKANAN

SUB-SUBTEMA : BISKUIT



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MINGGUAN (RPPM)

Tema : Kebutuhanku
 Sub tema : Makanan
 Sub-sub tema : Biskuit
 Kelompok : B (usia 5-6 tahun)

Metode Pembelajaran: Observasi, Pemberian tugas, Demonstrasi, Tanya Jawab

KI	KD	MATERI	INDIKATOR / KEGIATAN MAIN
1	NILAI AGAMA DAN MORAL 3.1 Meningkatkan kegiatan beribadah sehari-hari 4.1 Membiasakan kegiatan beribadah sehari-hari dengan tuntutan orang dewasa	<ul style="list-style-type: none"> - Bersyukur bahwa Allah menciptakan tumbuhan dan binatang sebagai sumber makanan - Membiasakan berdo'a sebelum dan sesudah makan 	<ul style="list-style-type: none"> - Anak dapat membiasakan bersyukur atas citaan Tuhan - Anak dapat membiasakan berdo'a sebelum dan sesudah belajar. - Anak dapat membiasakan doa sebelum makan.
	FISIK MOTORIK 3.3 Menjelaskan anggota tubuh, fungsi dan gerakannya untuk pengembangan motorik kasar dan motorik halus. 4.3 Menggunakan anggota	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan gerakan "tepuk makan biskuit" - Melakukan gerakan senam 	<ul style="list-style-type: none"> - Anak dapat melakukan gerakan "tepuk makan biskuit" - Anak dapat melakukan gerakan "senam Gemari"

	<p>tubuh untuk pengembangan motorik kasar dan halus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menggunting sesuai pola - Melakukan permainan estafet bola 	<ul style="list-style-type: none"> - Anak dapat membuat parcel biskuit - Anak dapat melatih berlari dengan bermain estafet bola
	<p>KOGNITIF</p> <p>3.6 Menjelaskan benda-benda di sekitarnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara, tekstur, fungsi dan ciri-ciri lainnya)</p> <p>4.6 Menyampaikan tentang apa dan bagaimana benda-benda di sekitar yang dikenalnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara, tekstur, fungsi dan ciri-ciri lainnya melalui berbagai hasil karya</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menghubungkan banyaknya benda sesuai lambang bilangan - Membuat Makanan - Menyusun pola segiempat-lingkaran-segitiga- setengah lingkaran - Menemukan lambang huruf vokal 	<ul style="list-style-type: none"> - Anak dapat menghubungkan banyaknya lapisan biskuit sesuai dengan lambang bilangannya. - Anak dapat membuat biskuit lapis coklat yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah - Anak dapat menyusun pola segiempat-lingkaran-segitiga- setengah lingkaran - Anak dapat menemukan lambang huruf vokal pada tulisan “makanan”

	<p>BAHASA</p> <p>3.12 Mengetahui keaksaraan awal melalui bermain</p> <p>4.12 Menunjukkan kemampuan keaksaraan awal dalam berbagai bentuk karya</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat gambar makanan kesukaan - Menyusun huruf menjadi kata “biskuit” - Mengungkapkan perasaan senang bisa membuat biskuit sendiri - Menjawab pertanyaan yang lebih kompleks 	<ul style="list-style-type: none"> - Anak dapat membuat gambar biskuit - Anak dapat menyusun huruf menjadi kata “biskuit” - Anak dapat mengungkapkan perasaan senang bisa membuat biskuit lapis coklat - Anak dapat menjawab pertanyaan tentang jenis-jenis makanan kesukaan
	<p>SOSEM</p> <p>2.7 Memiliki perilaku yang mencerminkan sikap sabar</p> <p>3.14 Mengetahui kebutuhan, keinginan dan minat diri</p> <p>4.14 Mengungkapkan kebutuhan, keinginan dan minat diri dengan cara yang tepat</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membiasakan bersikap sabar - Membiasakan berbagi makanan dengan temannya - Bangga menunjukkan hasil karya 	<ul style="list-style-type: none"> - Anak mampu membiasakan Bersikap sabar menunggu giliran - Anak mampu membiasakan berbagi dengan temannya - Anak mampu menunjukkan rasa bangga dengan hasil karya nya
	<p>SENI</p> <p>3.15 Mengetahui berbagai karya dan aktivitas seni</p> <p>4.15 Menunjukkan karya dan aktivitas seni dengan menggunakan berbagai media</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menghargai penampilan karya seni anak lain 	<ul style="list-style-type: none"> - Anak dapat membiasakan memuji hasil karya temannya - Menyanyikan lagu “ayo makan bersama”

Mengetahui:
Kepala TK Pertiwi Bojongwetan

Pekalongan, September 2021
Guru Kelompok B

RA'ATI, S.Pd

ISWATI, S.Pd.

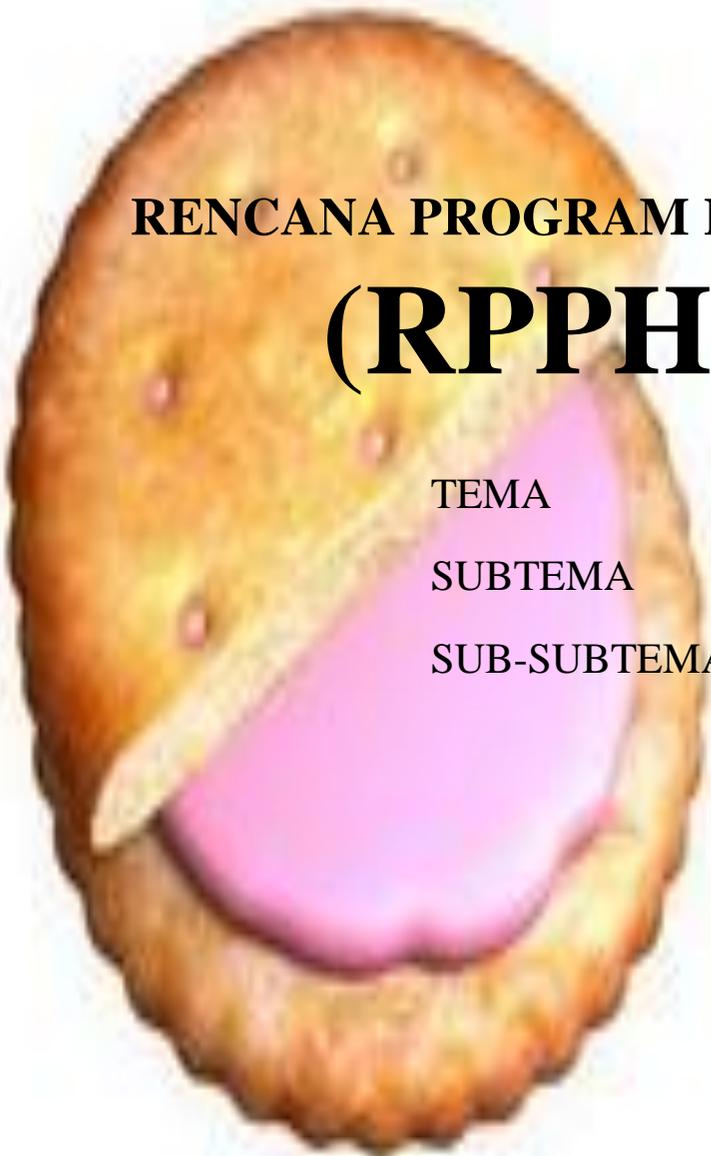
RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN HARIAN

(RPPH)- DARING

TEMA : KEBUTUHANKU

SUBTEMA : MAKANAN

SUB-SUBTEMA : BISKUIT



RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN HARIAN (RPPH)

DARING

(Fokus masalah: Rendahnya kemampuan kognitif anak dalam menggunakan lambang bilangan untuk menghitung

Satuan Pendidikan	: TK Pertiwi Bojongwetan
Tahun Ajaran	: 2021-2022
Semester/ Minggu	: I/ 10
Kelompok	: B
Tema	: Kebutuhanku
Subtema	: Makanan
Sub-subtema	: Biskuit
Alokasi Waktu Kegiatan	: 60 Menit
Hari/ tanggal	: Jumat, 10 September 2021
Rencana aksi	:Kegiatan membuat biskuit lapis coklat yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah

A. KOMPETENSI INTI :

- KI 1 Menerima ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 Memiliki perilaku hidup sehat, rasa ingin tahu, kreatif, estetis, percaya diri, disiplin, mandiri, peduli, mampu bekerjasama, mampu menyesuaikan diri, jujur, dan santun dalam berinteraksi dengan keluarga, pendidik dan/atau pengasuh, dan teman
- KI 3 Mengenali diri, keluarga, teman, pendidik dan/atau pengasuh, lingkungan sekitar, teknologi, seni, dan budaya di rumah, tempat bermain dan satuan PAUD dengan cara : mengamati dengan indra, (melihat, mendengar, mencium, merasa, meraba) menanya, mengumpulkan informasi, mengolah informasi, mengasosiasikan, dan mengkomunikasikan melalui kegiatan bermain
- KI 4 Menunjukkan yang diketahui, dirasakan, dibutuhkan, dan dipikirkan melalui bahasa, musik, gerakan, dan karya secara produktif dan kreatif serta mencerminkan perilaku anak berakhlak mulia.

B. KOMPETENSI DASAR DAN INDIKATOR :

Aspek	Kompetensi Dasar	Indikator
<p>Nilai Agama dan Moral</p>	<p>KD 3.1 Menjelaskan kegiatan beribadah sehari-hari</p> <p>KD 4.1 Melakukan kegiatan beribadah sehari-hari dengan tuntutan orang dewasa</p>	<p>Anak dapat membiasakan doa-doa pendek, yaitu doa sebelum makan</p>
<p>Fisik Motorik</p>	<p>KD 3.3 Menjelaskan anggota tubuh, fungsi dan gerakannya untuk pengembangan motorik kasar dan motorik halus.</p> <p>KD 4.3 Menggunakan anggota tubuh untuk pengembangan motorik kasar dan halus.</p>	<p>Anak mampu melakukan tepuk “makan biskuit”</p> <p>Anak membuat biskuit lapis coklat</p>
<p>Kognitif</p>	<p>KD 3.6 Menjelaskan benda-benda di sekitarnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara, tekstur, fungsi dan ciri-ciri lainnya)</p> <p>KD 4.6 Menyampaikan tentang apa dan bagaimana benda-benda di sekitar yang dikenalnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara, tekstur, fungsi dan ciri-ciri lainnya melalui berbagai hasil karya</p>	<p>Anak mampu membuat biskuit lapis yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah</p>
<p>Bahasa</p>	<p>KD 3.12 Menyusun keaksaraan awal melalui bermain</p> <p>KD 4.12 Menunjukkan kemampuan keaksaraan awal dalam berbagai bentuk karya</p>	<p>Anak mampu menyusun huruf menjadi kata “biskuit” pada papan kata (BAHASA. 105)</p>

Sosial Emosional	<p>KD 3.14 Menjelaskan kebutuhan , keinginan, dan minat diri</p> <p>KD 4.14 Mengucapkan kebutuhan, keinginan dan minat diri dengan cara yang tepat</p>	<p>Anak dapat membiasakan diri berperilaku mau berbagi dengan ibunya (SOSEM 119)</p>
Seni	<p>KD 3.15 Membuat berbagai karya dan aktivitas seni</p> <p>KD 4.15 Menunjukkan karya dan aktivitas seni dengan menggunakan berbagai media</p>	<p>Anak mampu membuat gambar emotion pada karya berupa biskuit lapis coklat (SENI 178)</p>

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Anak dapat **membiasakan** diri doa-doa pendek melalui kegiatan meniru mengucap doa sebelum makan dengan benar (NILAI AGAMA DAN MORAL)
2. Anak terbiasa **berperilaku** mau berbagi melalui berbagi biskuit dengan ibunya dengan mandiri (SOSIAL EMOSIONAL)
3. Anak terampil menggunakan anggota tubuh melalui kegiatan meniru tepuk “ makan biskuit” (FISIK MOTORIK)
4. Anak mampu **membuat** biskuit lapis coklat yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah (KOGNITIF)
5. Anak mampu mengkategorikan huruf melalui kegiatan **menyusun** huruf pada papan kata (BAHASA)
6. Anak dapat **membuat** karya dengan berbagai bahan melalui kegiatan membuat gambar emotion pada biskuit lapis coklat secara mandiri (SENI)

D. PENGUATAN PENDIDIKAN KARAKTER

- 1) Religius
- 2) Tanggung jawab
- 3) Kemandirian
- 4) Percaya diri
- 5) Kreatif
- 6) Mau berbagi

E. MATERI PEMBELAJARAN

- 1) Meniru mengucap doa sebelum makan
- 2) Meniru tepuk “ makan biskuit”
- 3) Mau berbagi biskuit dengan ibunya
- 4) Membuat biskuit lapis coklat yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah
- 5) Menyusun huruf menjadi kata “biskuit” pada papan kata

F. BAHAN AJAR

1. Pengertian Biskuit
2. Jenis-Jenis Biskuit
3. Bahan Pembuatan Biskuit
4. Proses pembuatan Biskuit

G. MEDIA, ALAT DAN BAHAN

1. Media

- laptop
- Proyektor dan LCD
- video pembelajaran tentang biscuit : <https://youtu.be/X3TN-hkx90c>

2. Alat

- pisau plastik
- Piring
- Kartu angka
- Papan kata

3. Bahan

- selai
- permen chacha
- biskuit roma
- coklat

- piring kertas
- kartu huruf

H. MODEL, PENDEKATAN DAN METODE PEMBELAJARAN

1. Model : Problem Based Learning
2. Pendekatan : TPACK , STEAM, Saintifik, HOTs
3. Metode : Observasi, ceklist, hasil karya, praktek langsung

I. PANDUAN ORANG TUA MENDAMPINGI KEGIATAN BELAJAR DI RUMAH

- Silahkan baca kembali informasi yang disampaikan guru lewat grup WA kelas
- Mohon disiapkan (alat dan bahan) yang sudah dikirim guru beserta peralatan yang diperlukan anak
- Ayah bunda bisa mempersiapkan anak untuk berani tampil satu-satu untuk bertepuk makan biskuit
- Mohon saat kegiatan membuat biskuit lapis coklat , dan menyusun huruf menjadi kata biscuit, orangtua mengirimkan video berisi kegiatan anak saat sedang membuat sendiri tanpa dibantu orangtua. Berisi persiapan, inti dan hasil.
- Biskuit yang digunakan adalah biskuit roma
- Pada kegiatan menghias biscuit lapis coklat biarkan anak berimajinasi seluas-luasnya tanpa arahan (orang tua hanya mendampingi)
- Kegiatan terakhir silahkan link yang guru share di grup untuk dapat dibacakan kepada anak agar anak mampu mengidentifikasi, menganalisis dan menjawab pertanyaan dari guru

3. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

URAIAN KEGIATAN	PENILAIAN	
	Alat	Hasil
<p>PEMBUKAAN ± 10 MENIT</p> <p>Guru menyampaikan informasi pembelajaran dengan link google meet melalui WA Grup, dan anak-anak mengikuti pembelajaran dari rumah</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Salam dan berdoa sebelum belajar 2. Melaksanakan absensi 3. Melakukan Apersepsi 4. Guru mengajak anak melakukan gerakan tepuk “makan biskuit” 	<p>Observasi</p> <p>Praktek langsung</p>	
<p>KEGIATAN INTI ± 40 MENIT</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menayangkan video pembelajaran 2. Guru mengajak anak tanya jawab tentang biskuit 3. Guru menerangkan kegiatan bermain yang akan dilakukan 4. Anak melakukan kegiatan main: <ol style="list-style-type: none"> a) Kegiatan main 1 : Membuat biskuit lapis coklat yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah b) Kegiatan main 2 : Menyusun huruf menjadi kata “biskuit” pada papan kata 	<p>Observasi</p> <p>Hasil karya</p> <p>Ceklist</p>	
<p>PENUTUP ± 10 MENIT</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recalling 2. Penanaman pesan moral 3. Berdoa setelah belajar dan salam 		

4. RENCANA PENILAIAN

- a. Observasi
- b. Ceklis

- c. Fortofolio/Hasil karya
- d. Catatan anekdot

Bojongwetan, 10 September 2021

Mengetahui,

Kepala TK Pertiwi Bojongwetan

Guru Kelas

RA'ATI, S.Pd

ISWATI, S.Pd



BAHAN AJAR

TEMA : KEBUTUHANKU

SUBTEMA : MAKANAN

SUB-SUBTEMA : BISKUIT

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yang maha Esa karena atas rahmat dan karunianya kami bisa menyelesaikan bahan ajar Tema Kebutuhanku Sub Tema Makanan Sub- sub tema Biskuit untuk Kelompok B TK Pertiwi Bojongwetan.

Bahan Ajar ini dibuat dengan mempertimbangkan perkembangan anak, terutama Anak Usia Dini (AUD). Pendidikan Taman Kanak – kanak merupakan salah satu bentuk pendidikan pra sekolah yang terdapat di jalur – jalur pendidikan sekolah (PP No 27 Tahun 1990). Sebagai lembaga pendidikan Pra sekolah, tugas utama TK adalah mempersiapkan anak dengan memperkenalkan berbagai pengetahuan , sikap/perilaku, keterampilan dan Intelektual agar dapat melakukan adaptasi dengan kegiatan belajar yang sesungguhnya di Sekolah Dasar.

Kesuksesan belajar berawal dari kemauan dan ditunjang oleh berbagai sarana, salah satu diantaranya adalah buku. Harapann kami, buku bahan ajar ini membantu siswa dalam berbagai aspek perkembangan, diantaranya aspek nilai agama dan moral, kognitif, fisik motorik, bahasa, sosial emosional, dan seni. Serta dapat membantu siswa memahami tentang Pengertian Makanan, Jenis Makanan Bergizi Yang Wajib Untuk Anak, Pengertian Biskuit, Jenis-Jenis Biskuit, Bahan Pembuatan Biskuit, dan Pembuatan Biskuit.

Akhir kata kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan buku bahan ajar ini. Kritik dan saran kami harapkan untuk perbaikan buku ini di masa yang akan datang.

Pekalongan , September 2021

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Anak dapat **membiasakan** diri doa-doa pendek melalui kegiatan meniru mengucapkan doa sebelum makan dengan benar (NILAI AGAMA DAN MORAL)
2. Anak terbiasa **berperilaku** mau berbagi melalui berbagi biskuit dengan ibunya dengan mandiri (SOSIAL EMOSIONAL)
3. Anak terampil menggunakan anggota tubuh melalui kegiatan meniru tepuk “ makan biskuit” (FISIK MOTORIK)
4. Anak mampu **membuat** biskuit lapis coklat yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah (KOGNITIF)
5. Anak mampu mengkategorikan huruf melalui kegiatan **menyusun** huruf pada papan kata (BAHASA)
6. Anak dapat **membuat** karya dengan berbagai bahan melalui kegiatan membuat gambar emotion pada biskuit lapis coklat secara mandiri (SENI)

B. PETA KONSEP



C. URAIAN MATERI

1) PENGERTIAN BISKUIT



<https://www.google.com/search?sxsrf=AOaemvldz8sEOseTq0lCp6KMD9l0P9US9Q:1631010910915&source=univ&tbm=isch&q=gambar+biskuit&sa=X&ved=2ahUKEwjU2eCP1ezyAhVCAXIKHbOEDJgQ7Al6BAgGEFQ&biw=1366&bih=656#imgrc=aWz8oJl5TcBAdM&imgdii=OgI3ZsQ8wOoIsM>

Biskuit adalah roti panggang yang keras dan manis, serta bentuknya kecil dan pipih. Biskuit disukai oleh seluruh kalangan usia karena rasanya yang enak, bervariasi, bentuk beranekaragam, harga relatif murah, cukup mengenyangkan, hingga kandungan gizi yang lengkap. Biskuit mudah dibawa dan umur simpannya yang relatif lama (Fajar, 2013). Kualitas biskuit dapat diukur melalui sifat kimia yang menentukan zat gizi dari Gambar 1 Biskuit (Mayasari, 2015) 6 biskuit, sifat fisik dari biskuit meliputi tekstur dan warna dari biskuit, serta sifat organoleptik dari biskuit yang menentukan penerimaan biskuit tersebut terhadap konsumen (Fridata dkk., 2014).

2) JENIS-JENIS BISKUIT

Departemen Perindustrian RI membagi biskuit menjadi 4 kelompok, yaitu:

a. Biskuit keras



salah satu jenis biskuit manis yang terbuat dari adonan biskuit keras. Biskuit keras ini berbentuk pipih dan bila kita patahkan potongannya akan bertekstur padat yang bisa mengandung kadar lemak yang tinggi ataupun rendah

b. Crackers



Jenis biskuit ini terbuat dari adonan lunak dengan kadar lemak yang biasanya tinggi dan berstekstur renyah. Biskuit berbentuk pipih ini umumnya memiliki citarasa asin. Bila biskuit crackers dipatahkan akan terlihat penampangnya yang berlapis-lapis.

c. Cookies



Jenis biskuit ini sangat familiar di masyarakat, biskuit ini terbuat dari adonan lunak dengan kadar lemak yang tinggi dan biasanya memiliki rasa yang manis. Tekstur dari biskuit cookies biasanya lembut, renyah, dan berongga.

d. Wafer



Biskuit ini terbuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, dan renyah. Bila kita potong penampangnya akan jelas terlihat lapisan-lapisan yang menyusunnya. Jenis biskuit ini biasanya akan ditumpuk beberapa lapis dan direkatkan dengan krim yang memiliki rasa tertentu.

3) BAHAN PEMBUATAN BISKUIT

Berikut ini adalah bahan-bahan yang digunakan untuk membuat biskuit :

a. Tepung Terigu



<https://aneka-masakan.com/perbedaan-tepung-terigu-protein-rendah-sedang-dan-tinggi/>

Tepung terigu merupakan hasil ekstraksi dari proses penggilingan gandum (*T. sativum*) yang tersusun oleh 67-70 % karbohidrat, 10-14 % protein, dan 1-3 % lemak. Protein dari tepung terigu membentuk suatu jaringan yang saling berikatan (continuous) pada adonan dan bertanggung jawab sebagai komponen yang membentuk viscoelastik.

Tepung yang digunakan pada pembuatan biskuit adalah tepung terigu yang mempunyai kandungan protein yang rendah (Fitasari, 2009). Menurut Mudjajanto dan Yulianti (2004), berdasarkan kandungan protein pada tepung terigu yang beredar dipasaran dapat dibedakan menjadi tiga macam yaitu :

- a) Hard flour,
Tepung ini berkualitas paling baik. Tepung tersebut mempunyai gluten yang kuat, kandungan proteinnya 12-13%, sifat elastisitasnya baik, dan tidak mudah putus. Tepung ini biasanya digunakan pada pembuatan roti dan mie yang berkualitas tinggi. Contoh terigu jenis ini dengan merk dagang cakra kembar.
- b) Medium hard flour,
Terigu jenis ini mempunyai sifat gluten sedang dan kandungan protein 9-11%. Tepung ini banyak digunakan untuk pembuatan roti, mie dan keperluan rumah tangga. Contoh terigu jenis ini dengan merk dagang segitiga biru.
- c) Soft flour,
Tepung jenis ini mempunyai sifat gluten yang lemah, kandungan protein sebesar 7-8,5%. Sifat elastisitasnya kurang dan mudah putus. Penggunaannya cocok sebagai bahan pembuatan kue dan biskuit. Contoh terigu jenis ini dengan merk dagang kunci biru.

b. Telur



<https://shopee.co.id/Telur-Ayam-i.215292878.6015988371>

Telur merupakan bahan pangan yang sempurna, karena mengandung zat-zat gizi yang lengkap bagi pertumbuhan makhluk hidup baru. Protein telur mempunyai mutu yang tinggi, karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap, sehingga dijadikan patokan untuk menentukan mutu protein dari bahan pangan yang lain (Koswara, 2009).

Penambahan telur dalam pembuatan biskuit berfungsi untuk memperbesar volume, memperbaiki tekstur, menambah protein yang dapat memperbaiki kualitas pada biskuit. Penggunaan kuning telur akan menghasilkan biskuit yang lebih empuk daripada memakai seluruh telur.

Hal ini disebabkan lesitin pada kuning telur mempunyai daya pengemulsi. Adanya zat pengemulsi ini menjadikan telur dapat memperbaiki tekstur, memperbesar volume serta menambah kandungan protein. Peran sifat fungsional protein pada telur tergantung pada jenis produk yang akan dibuat. Sifat fungsional protein pada telur berperan menentukan kualitas produk akhir dalam industri pangan (Claudia, 2015).

Telur mempunyai dua unsur yaitu, kuning telur dan putih telur. Kuning telur mengandung 50% air, sedangkan putih telur kadar airnya mencapai 87%. Dalam kuning telur terdapat lechitin yang berfungsi sebagai emulsifier yang memiliki kemampuan mengikat air dan lemak. Pada waktu dikocok, telur dengan gula akan mengikat udara sehingga adonan mengembang sempurna dan memberikan rasa lembab (moist) pada waktu digigit.

Pada waktu pemanggangan, udara yang terperangkap tersebut akan memuai dan membuat rongga-rongga pada kue tergantung dari seberapa banyak udara yang terperangkap selama proses pengocokan telur. Kuning telur juga berfungsi sebagai pengawet alami, makin banyak kuning telur yang dipakai, kue akan terasa lebih legit dan padat, sebaliknya makin banyak putih telur yang dipakai kue akan lembek dan lekat di langit-langit mulut.

c. Gula



<https://www.monotaro.id/p101558288.html>

Gula adalah suatu istilah umum yang sering diartikan bagi setiap karbohidrat yang digunakan sebagai pemanis, tetapi dalam industri pangan biasanya digunakan untuk menyatakan sukrosa, gula yang diperoleh dari bit atau tebu. Gula merupakan sumber yang baik untuk energi yang dapat segera diasimilasi.

Gula memberikan efek melunakan gluten sehingga cake yang dihasilkan lebih empuk. Gula yang digunakan untuk semua jenis cake adalah gula yang memiliki butiran halus agar susunan cake rata. Untuk pengkrem gula dengan lemak perbandingan maksimal yang baik adalah dua bagian gula dan satu bagian lemak. Gula akan mematangkan dan mengempukan susunan sel.

Bila presentase gula terlalu tinggi dalam adonan maka hasil cake akan kurang baik, cenderung jatuh dibagian tengahnya. Pemakaian gula dalam adonan mempunyai peran yaitu, memberi makanan pada ragi selama proses peragian berlangsung, memberi rasa dan aroma, memberi kemampuan adonan untuk mengembang, kulit roti menjadi bagus, dan mengontrol waktu pembongkaran.

d. Margarin (lemak)



<https://www.hipwee.com/feature/10-perbedaan-mentega-dan-margarin-udah-jadi-kebiasaan-asal-sebut-padaahal-beda-banget/>

Lemak yang digunakan dalam membuat [biskuit](#) ini adalah mentega (lemak hewani) dan margarine (lemak nabati). Mentega dalam bahasa Inggris disebut butter dan oleh awam sering kali disebut roombutter, terbuat dari susu sedangkan margarine terbuat dari kelapa sawit. Untuk rasa yang lebih lezat digunakan mentega namun karena harganya lebih mahal dari margarin, pilihan margarin dengan cita rasa gurih mirip mentega. Margarin semacam ini sudah tersedia dari pasaran.

4) PEMBUATAN BISKUIT

Proses pembuatan biskuit meliputi tiga tahap, yaitu pembuatan adonan, pencetakan, dan pemanggangan adonan. Pembuatan adonan diawali dengan proses pencampuran dan pengadukan bahan-bahan. Menurut Manley (2000), metode dasar pencampuran adonan adalah metode krim (creaming method) dan metode all in. Pada metode krim, bahan baku dicampur secara bertahap. Pertama adalah pencampuran lemak dan gula, kemudian ditambah pewarna dan perisa, kemudian susu dan bahan kimia aerasi berikut garam yang sebelumnya telah dilarutkan dalam air. Penambahan tepung dilakukan pada bagian paling akhir. Metode ini baik untuk biskuit karena menghasilkan adonan yang bersifat membatasi pengembangan gluten yang berlebihan (Matz dan Matz, 1978). Sesuai dengan namanya, metode all in dilakukan dengan pencampuran seluruh bahan lalu diaduk sampai membentuk adonan. Setelah mengalami proses pencampuran (mixing) maka akan terbentuk adonan. Adonan tersebut akan mengalami proses aging selama kurang lebih 15 menit, tergantung jenis bahan pengembang yang digunakan. Aging diperlukan untuk memberi kesempatan pada bahan pengembang untuk bekerja efektif. Selanjutnya dilakukan pencetakan terhadap adonan yang sebelumnya telah ditipiskan sampai mencapai ketebalan tertentu. Bentuk dan ukuran biskuit diusahakan karena hal ini dapat mempengaruhi proses pemanggangan. Untuk menghindari lengketan antara adonan dan alat, permukaan adonan diberi tepung. Adonan yang telah mengalami proses pencetakan ditata di atas loyang yang telah diolesi dengan lemak lalu dipanggang. Pengolesan lemak pada loyang ini bertujuan untuk menghindari lengketnya biskuit pada loyang setelah dipanggang (Fitria, 2007 dalam Prasetyo dkk., 2014). Proses terakhir dalam pembuatan biskuit adalah proses pemanggangan. Proses ini merupakan proses yang paling penting dari urutan proses sebelumnya, karena proses ini mengarah pada kualitas dari produk itu sendiri. Selama pemanggangan, lemak mencair, gula larut, bahan pengembang melanjutkan aktifitasnya, struktur terbentuk, cairan dipindahkan dan terjadi crust pada permukaan dan pembentukan warna. Suhu oven untuk proses pemanggangan tergantung pada jenis, bentuk, dan ukuran dari produk yang dibuat dan dijaga sifat-sifat dari bahan-bahan penyusunnya. Pada umumnya suhu pemanggangan biskuit antara 2180C hingga 2320C dalam waktu 15-20 menit (Sunandar, 2001 dalam Mutiara dkk., 2012).

DAFTAR PUSTAKA

Almeganeews (2019). Yuk kenali jenis-jenis biskuit. <https://almeganeews.wordpress.com/2019/09/25/yuk-kenali-jenis-jenis-biskuit/>. dikutip tanggal 2 September 2021 pukul 14.00 WIB

Annisa Aprilia (2018). Sudah tahu apa bedanya cookies dan biskuit? <https://lifestyle.okezone.com/read/2018/08/02/298/1930725/sudah-tahu-apa-bedanya-cookies-dan-biskuit> . . dikutip tanggal 2 September 2021 pukul 14.30 WIB

Ceritawanitaid (2019). Bahan yang digunakan untuk membuat biskuit beserta penjelasannya. <https://ceritawanitaid.wordpress.com/2019/07/30/bahan-bahan-yang-digunakan-untuk-membuat-biskuit-beserta-penjasannya/> . dikutip tanggal 2 September 2021 pukul 14.30 WIB

Amahya Cuisine . Biscuits Chocholate with Roma Kelapa. <https://cookpad.com/id/cari/biskuit%20roma%20kelapa>. dikutip tanggal 2 September 2021 pukul 14.50 WIB

<https://iprice.co.id/roma/makanan-minuman/roti-kue/>. dikutip tanggal 2 September 2021 pukul 14.00 WIB

<https://aneka-masakan.com/perbedaan-tepung-terigu-protein-rendah-sedang-dan-tinggi/>. .dikutip tanggal 2 September 2021 pukul 14.00 WIB

<https://www.monotaro.id/p101558288.html>. dikutip tanggal 2 September 2021 pukul 14.30 WIB

<https://www.hipwee.com/feature/10-perbedaan-mentega-dan-margarin-udah-jadi-kebiasaan-asal-sebut-padahal-beda-banget/> . dikutip tanggal 2 September 2021 pukul 14.30 WIB

<https://shopee.co.id/Telur-Ayam-i.215292878.6015988371>. dikutip tanggal 2 September 2021

pukul 15.30 WIB

<http://eprints.umm.ac.id/41973/3/BAB%20II.pdf>



MEDIA PEMBELAJARAN

TEMA : KEBUTUHANKU

SUBTEMA : MAKANAN

SUB-SUBTEMA : BISKUIT

MEDIA PEMBELAJARAN

Satuan Pendidikan : TK Pertiwi Bojongwetan
Tahun Ajaran : 2021-2022
Semester/ Minggu : I/ 10
Kelompok : B
Tema : Kebutuhanku
Subtema : Makanan
Sub-subtema : Biskuit
Alokasi Waktu Kegiatan : 60 Menit
Hari/ tanggal : Jumat, 10 September 2021

1. MEDIA

- laptop
- Proyektor dan LCD
- video pembelajaran tentang biskuit ; <https://youtu.be/X3TN-hkx90c>

2. ALAT DAN BAHAN



pisau plastic



Piring



selai



biskuit



- Kartu angka



Permen chacha



piring kertas



Papan kata



kartu huruf

3. Tepuk makan biskuit

Prok prok prok
Ambil biskuit

Prok prok prok
Kasih selai

Prok prok prok
Oles-oles

Prok prok prok
Nyam-nyam, nyam-nyam, nyam-nyam

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

TEMA : KEBUTUHANKU

SUBTEMA : MAKANAN

SUB-SUBTEMA : BISKUIT



LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Nama :

Kelompok :

Aspek pengembangan : BAHASA

Tema/ Subtema/Sub-subtema : Kebutuhanku/ Makanan/ Biskuit

Kegiatan : Menyusun huruf menjadi kata “biskuit” pada papan kata

Langkah-langkah : 1. Anak mendengarkan penjelasan guru .
 2. Anak menyiapkan alat dan bahan yang sudah disiapkan
 3. Anak membuat mengamatai kata biskuit
 4. Anak menyusun huruf pada papan kata secara urut menjadi kata “biskuit”
 5. Anak memperlihatkan hasil karya pada guru dan teman-teman.

(diisi dengan foto hasil karya parcel biscuit yang dibuat siswa)



Hari / Tanggal	Paraf Orang Tua	Paraf Guru	Penilaian			
			BB	MB	BSH	BSH

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Nama :

Kelompok :

Aspek pengembangan : KOGNITIF DAN SENI

Tema/ Subtema/Sub-subtema : Kebutuhanku/ Makanan/ Biskuit

Kegiatan : Membuat biskuit lapis coklat dengan lapisan sesuai angka yang disediakan

- Langkah-langkah
- : 1. Anak mendengarkan penjelasan guru .
 2. Anak mengambil biskuit, coklat dan selai
 3. Anak membuat biskuit lapis coklat sesuai angka yang disediakan di wadah
 4. Anak memasukkan biskuit yang sudah dilapis tadi pada wadah sesuai angkanya
 5. Anak membuat gambar emotion atau hiasan pada lapisan biskuit paling atas sesuai kreasi anak.
 6. Anak memperlihatkan hasil karya pada guru dan teman-teman.

(diisi dengan foto hasil karya parcel biscuit yang dibuat siswa)



Hari / Tanggal	Paraf Orang Tua	Paraf Guru	Penilaian			
			BB	MB	BSH	BSH

The image features a stack of three round chocolate sandwich cookies on the left and one long chocolate sandwich cookie on the right. The cookies are golden-brown with a dark chocolate filling. The background is white with faint, repeating 'iStock by Getty Images' watermarks.

INSTRUMEN PENILAIAN

TEMA : KEBUTUHAN
SUBTEMA : MAKANAN
SUB-SUBTEMA : BISKUIT

RENCANA PENILAIAN

Satuan Pendidikan : TK Pertiwi Bojongwetan
Tahun Ajaran : 2021-2022
Semester/ Minggu : I/ 10
Kelompok : B
Tema : Kebutuhan
Subtema : Makanan
Sub-subtema : Biskuit
Hari/ tanggal : Jumat, 10 September 2021

A. Tehnik Penilaian yang akan digunakan

-

1. Indikator Penilaian

Aspek	Kompetensi Dasar	Indikator
Nilai Agama dan Moral	KD 3.1 Menjelaskan kegiatan beribadah sehari-hari KD 4.1 Melakukan kegiatan beribadah sehari-hari dengan tuntutan orang dewasa	Anak dapat membiasakan doa-doa pendek, yaitu doa sebelum makan
Fisik Motorik	KD 3.3 Menjelaskan anggota tubuh, fungsi dan gerakannya untuk pengembangan motorik kasar dan motorik halus. KD 4.3 Menggunakan anggota tubuh untuk pengembangan motorik kasar dan halus.	Anak mampu melakukan tepuk “makan biskuit” Anak membuat biskuit lapis coklat
Kognitif	KD 3.6 Menjelaskan benda-benda di sekitarnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara, tekstur, fungsi dan ciri-ciri lainnya) KD 4.6 Menyampaikan tentang apa dan bagaimana benda-benda di sekitar yang dikenalnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara, tekstur, fungsi dan ciri-ciri lainnya melalui berbagai hasil karya	Anak mampu membuat biskuit lapis yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah

Bahasa	<p>KD 3.12 Menyusun keaksaraan awal melalui bermain</p> <p>KD 4.12 Menunjukkan kemampuan keaksaraan awal dalam berbagai bentuk karya</p>	Anak mampu menyusun huruf menjadi kata “biskuit” pada papan kata (BAHASA. 105)
Sosial Emosional	<p>KD 3.14 Menjelaskan kebutuhan , keinginan, dan minat diri</p> <p>KD 4.14 Mengucapkan kebutuhan, keinginan dan minat diri dengan cara yang tepat</p>	Anak dapat membiasakan diri berperilaku mau berbagi dengan ibunya (SOSEM 119)
Seni	<p>KD 3.15 Membuat berbagai karya dan aktivitas seni</p> <p>KD 4.15 Menunjukkan karya dan aktivitas seni dengan menggunakan berbagai media</p>	Anak mampu membuat gambar emotion atau hiasan lainnya sesuai kreasi anak pada karya berupa biskuit lapis coklat (SENI 178)

Kriteria penilaian :

- ★BB : BELUM BERKEMBANG
- ★★MB : MULAI BERKEMBANG
- ★★★BSH : BERKEMBANG SESUAI HARAPAN
- ★★★★★BSB : BERKEMBANG SANGAT BAIK

2. Instrumen Penilaian

Satuan Pendidikan : TK Pertiwi Bojongwetan
 Tahun Ajaran : 2021-2022
 Semester/ Minggu : I/ 18
 Kelompok : B
 Tema : Kebutuhan
 Subtema : Makanan
 Sub-subtema : Biskuit
 Hari/ tanggal : Jumat, 10 September 2021

No.	Indikator Penilaian	Nama anak					
		Syifa	Ganang	Ihwan	Kenzi	Virdan	Ajeng
1.	Anak dapat membiasakan doa-doa pendek, yaitu doa sebelum makan						
2.	Anak mampu melakukan tepuk “makan biskuit” Anak membuat biskuit lapis coklat						
3.	Anak mampu membuat biskuit lapis yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah						
4.	Anak mampu menyusun huruf menjadi kata “biskuit” pada papan kata (BAHASA. 105)						
5.	Anak dapat membiasakan diri berperilaku mau berbagi dengan ibunya (SOSEM 119)						

6.	<p>Anak mampu membuat gambar emotion atau hiasan lain sesuai kreasi anak pada karya berupa biskuit lapis coklat (SENI 178)</p>						
----	---	--	--	--	--	--	--

Kriteria penilaian :

- ★BB : BELUM BERKEMBANG
- ★★MB : MULAI BERKEMBANG
- ★★★BSH : BERKEMBANG SESUAI HARAPAN
- ★★★★★BSB : BERKEMBANG SANGAT BAIK

RUBRIK PENILAIAN

	INDIKATOR	CAPAIAN PERKEMBANGAN			
		BB	MB	BSH	BSB
1	- Menghafal dan melafalkan doa sebelum makan.	Anak hanya diam ketika sedang kegiatan membaca doa sebelum makan	Anak hanya menghafal bagian awal doa sebelum makan	Anak hanya mampu menghafal doa sebelum makan tetapi lafadz masih kurang jelas	Anak mampu menghafal doa sebelum makan dengan lafadz yang jelas.
2	- Meniru gerakan “tepuk makan biskuit”	Anak tidak mau meniru gerakan tepuk	Anak hanya bisa meniru gerakan tepuk tanpa mengucap syair	Anak mampu meniru gerakan tepuk tapi masih kurang lancar	anak mampu meniru gerakan tepuk dengan baik dan lancar mengucap syairnya tanpa bantuan guru.
3	- membuat roti lapis yang lapisannya sesuai dengan angka yang tertulis di wadah	Anak tidak mau melakukan kegiatan membuat roti lapis coklat	Anak mau melakukan kegiatan tapi masih dibantu oleh guru.	Anak mampu membuat lapisan roti lapis coklat sesuai angkanya tapi masih ada yang belum sesuai.	Anak mampu membuat lapisan roti dengan benar dan sesuai dengan angka

4	- Menyusun huruf menjadi kata "biskuit"	anak hanya diam tidak mau melakukan kegiatan menyusun kartu huruf.	anak mau menyusun kartu huruf tapi masih asal belum membentuk kata.	Anak mampu menyusun kartu huruf membentuk kata telur dadar tetapi masih ada beberapa huruf yang kurang.	Anak mampu menyusun kartu huruf membentuk kata telur dadar dengan benar tanpa bantuan guru.
5	Mampu berbagi dengan ibunya	Anak tidak mau berbagi	Anak mampu berbagi tapi masih selalu dibimbing oleh guru.	Anak mampu berbagi sendiri tetapi tidak sedikit	Anak mampu berbagi dengan senang hati tanpa diminta guru oleh guru
6	Memuji karya seni temannya	anak tidak mau memuji hasil karya teman	Anak mampu Memuji temannya tetapi masih dibantu oleh guru.	Anak mampu Memuji temannya tetapi kadang-kadang	Anak mampu Memuji temannya dengan senang hati

3. Penilaian Hasil Karya

Satuan Pendidikan : TK Pertiwi Bojongwetan
 Tahun Ajaran : 2021-2022
 Semester/ Minggu : I/ 10
 Kelompok : B
 Tema : Kebutuhan
 Subtema : Makanan
 Sub-subtema : Biskuit
 Hari/ tanggal : Jumat, 10 September 2021

No	Hari dan Tanggal	Nama Anak	Hasil Karya Anak	Aspek Yang dinilai	Hasil Yang Di capai			
					BB	MB	BSH	BSB
			Hasil karya membuat lapisan roti sesuai angka yang ada di wadah	<ul style="list-style-type: none"> - Kerapian menata biskuit - Keserasian menggambar emotion pada biskuit lapis coklat - Kemandirian membuat biskuit lapis coklat - Tanggung jawab merapikan alat main - Kepedulian 				

				terhadap teman - Kreatif dalam membuat lapisan roti				
--	--	--	--	--	--	--	--	--

4.Catatan Anekdote

Satuan Pendidikan : TK Pertiwi Bojongwetan
Tahun Ajaran : 2021-2022
Semester/ Minggu : I/ 10
Kelompok : B
Tema : Kebutuhan
Subtema : Makanan
Sub-subtema : Biskuit
Hari/ tanggal : Jumat, 10 September 2021

HARI DAN TANGGAL	NAMA ANAK	TEMPAT	WAKTU	PERISTIWA

Penilaian HOTS pada kegiatan membuat Parcel Biskuit

Satuan Pendidikan : TK Pertiwi Bojongwetan
 Tahun Ajaran : 2021-2022
 Semester/ Minggu : I/ 10
 Kelompok : B
 Tema : Kebutuhan
 Subtema : Makanan
 Sub-subtema : Biskuit
 Hari/ tanggal : Jumat, 10 September 2021

NAMA ANAK	C1	C2	C3	C4	C5	C6
	Meniru langkah-langkah membuat BISKUIT LAPIS COKLAT	Menceritakan langkah-langkah membuat BISKUIT LAPIS COKLAT	Melakukan langkah-langkah membuat BISKUIT LAPIS COKLAT	Mengumpulkan alat dan bahan membuat BISKUIT LAPIS COKLAT	Membandingkan ukuran biskuit yang digunakan untuk membuat BISKUIT LAPIS COKLAT	Membuat BISKUIT LAPIS COKLAT tanpa bantuan guru dan menghiasnya dengan permen chacha sesuai kreasinya sendiri
Ihwan						
Syifa						
Virdan						
Kenzi						

Ganang						
Ajeng						

