

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN HARIAN (RPPH)**  
**TK AISYIYAH BUSTANUL ATHFAL PARON KAB. NGAWI**  
**TAHUN 2020/2021**

Semester / Minggu / Hari ke : 2 / ...../.....  
Hari, tanggal : .....,.....  
Kelompok : A  
Usia : 4-5 Tahun  
Tema / subtema/sub-sub tema : Negaraku / makanan khas kota ngawi

**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 bagaimana benda-benda di sekitarnya yang dikenalnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara,tekstur, fungsi dan cirri –ciri lainnya ) melalui berbagai hasil karya
3. 15 Mengenal berbagai karya dan aktifitas seni
4. 15. Menunjukkan karya dan aktifitas seni dengan menggunakan berbagai media
- 3.3 Mengenal anggota tubuh, fungsi, dan gerakannya untuk pengembangan motoric kasar dan halus
- 4.3 Menggunakan anggota tubuh untuk pengembangan motoric kasar dan halus
3. 10 Memahami bahasa reseptif ( menyimak dan membaca)
4. 10 Menunjukkan kemampuan berbahasa reseptif ( menyimak dan membaca)

**Tujuan Pembelajaran :**

1. Melalui kegiatan membuat olahan singkong, anak mampu **menunjukkan** rasa syukur kepada Allah dengan mengucapkan kata Alhamdulillah dengan benar.
2. Melalui kegiatan membuat olahan singkong, anak mampu **memaksimalkan** kegiatannya dengan mandiri.
3. Melalui kegiatan membuat olahan singkong, anak mampu **menyeleksi** minimal 4 bahan yang diperlukan untuk membuat olahan singkong dengan benar.
4. Melalui kegiatan membuat olahan singkong, anak mampu **mengkombinasikan** 4 bahan yang diperlukan untuk membuat olahan singkong dengan benar.
5. Setelah mengamati video tentang makanan khas daerah, anak dapat **menemukan** 3 olahan makanan khas daerah yang terbuat dari singkong dengan benar.
6. Melalui kegiatan membuat label kemasan, anak dapat **membuat** kreasi label dengan baik.
7. Melalui kegiatan mengemas anak mampu, **mengukur** berat menggunakan timbangan dengan benar.
8. Dengan mengkoordinasikan tangan kanan dan kiri, anak mampu **menunjukkan** gerakan tangan kanan dan kiri dengan benar.
9. Melalui kegiatan melihat video getuk anak mampu **menyimpulkan** langkah-langkah pembuatan olahan singkong dengan benar.
10. Melalui kegiatan membuat olahan singkong, Anak mampu **mengkritik** atas hasil karya menggunakan bahasanya sendiri dengan benar.

**Materi Pembelajaran**

1. Mengetahui macam –macam ciptaan Allah dan buatan manusia
2. Menemukan aneka olahan dari bahan dasar singkong
3. Mempraktekkan cara membuat olahan olahan singkong
4. Menceritakan cara membuat olahan olahan singkong
5. Menyeleksi macam – macam bahan olahan singkong
6. Mengkombinasikan bahan – bahan untuk olahan olahan singkong.
7. Berkreasi membuat label kemasan
8. Mengukur berat menggunakan timbangan
9. Menampilkan hasil karyanya secara kreatif.
10. Mengkritik dengan bahasanya sendiri atas hasil karyanya dan orang lain

Metode Pembelajaran : Demonstrasi, bercerita, Pemberian tugas, proyek  
 Sumber Belajar : Video pembelajaran dan link youtube , buku memasak

1. Menjelaskan macam- macam dari olahan singkong  
([video menyusul](#))
2. Membuat olahan singkong (sesuai pilihan anak)  
([video menyusul](#))
3. Cara menimbang dan mengemas  
([video menyusul](#))
4. Membuat label  
([video menyusul](#))

Alat dan Bahan :

Alat dan bahan kegiatan 1 : gethuk bola-bola rasa, kripik singkong, glithi singkong, utri singkong (sesuai pilihan anak)

Alat dan bahan kegiatan 2 : panci, baskom, uleg- uleg, singkong, kelapa parut,tepung panir garam, gula, garam, pisau, daun pisang, air kapur, parutan, minyak goreng, wajan

Alat dan bahan kegiatan 3 : plastik kemasan

Alat dan bahan kegiatan 4 : kertas label, crayon, pensil, penghapus

**Langkah-Langkah Kegiatan**

No.	Langkah-langkah	waktu	Alat dan media
1.	Kegiatan Pembuka <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengucapkan dan menjawab salam</li> <li>• Absensi</li> <li>• Tepuk</li> <li>• Guru memberikan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan.</li> </ul>	(15 menit)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buku absensi</li> </ul>
2.	Kegiatan Inti <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guru menyampaikan pilihan kegiatan (menjelaskan macam-macam olahan singkong). *(sesuai pilihan anak)</li> <li>• Mengidentifikasi bahan membuat olahan singkong. *(sesuai pilihan anak)</li> <li>• Menyeleksi bahan untuk olahan singkong. *(sesuai pilihan anak)</li> <li>• Mengkombinasikan bahan-bahan untuk membuat olahan singkong. *(sesuai pilihan anak)</li> <li>• Mengemas olahan singkong dengan cara menimbang.</li> <li>• Berkreasi membuat label kemasan.</li> <li>• Anak memperlihatkan hasil karyanya kepada guru dan teman</li> <li>• Menyatakan berupa kritikan ataupun masukan terhadap hasil karyanya</li> </ul>	(60 menit)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• olahan singkong: gethuk bola-bola rasa, kripik singkong, glithi singkong, utri singkong</li> <li>• panci, baskom, uleg-uleg, singkong, kelapa parut,tepung panir garam, gula, garam, pisau, daun pisang, air kapur, parutan, minyak goreng, wajan. *(sesuai pilihan anak)</li> <li>• plastik kemasan</li> <li>• label kemasan</li> <li>• olahan singkong</li> </ul>
	Recalling <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merapikan alat-alat yang telah digunakan dirumah</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi dengan orang tua tentang perasaan diri selama melakukan kegiatan bermain</li> <li>• Bila ada perilaku yang kurang tepat harus didiskusikan bersama</li> </ul>		
3.	Istirahat <ul style="list-style-type: none"> <li>• SOP Istirahat ( berdo'a makan, cuci tangan, makan dan minum</li> </ul>	(30 menit)	
4.	Penutup <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bercakap-cakap tentang kegiatan hari ini yang sudah dilakukan</li> <li>• Guru bertanya apakah anak-anak senang dengan kegiatan hari ini ?</li> <li>• Menyampaikan informasi tentang kegiatan besok</li> <li>• Berdo'a</li> <li>• Salam</li> </ul>	(15menit)	

1. Penilaian : Hasil karya

Catatan anekdot

Cek

Menegetahui  
Kepala sekolah TK Aisyiyah Bustanul Athfal  
Paron Kab. Ngawi

Ngawi,.....  
Guru Kelas

**GIYANTI, S.Pd**

**FUADIYAH QONITATUN, S.Pd**

## BAHAN AJAR

### A. Mengamati aneka olahan dari singkong



Olahan singkong



Utri singkong



Glithi singkong



Kripik singkong

### B. Mengidentifikasi bahan-bahan dasar membuat olahan singkong





FORMAT SKALA CAPAIAN PERKEMBANGAN HARIAN

NO	INDIKATOR	Nama Anak dan Skala Penilaian					
		Ilyas	Syafiq	Keisha	Ghaitsa	Farhan	Radit
1.	1. 1 <b>Menunjukkan</b> rasa syukur kepada Allah dengan mengucapkan kata Alhamdulillah dengan benar.						
2.	2. 8 <b>Memaksimalkan</b> kegiatannya dengan mandiri.						
3.	3.6 <b>Menyeleksi</b> minimal 4 bahan yang diperlukan untuk membuat olahan singkong dengan benar. *(sesuai pilihan anak)						
4.	4.6 <b>Mengkombinasikan</b> bahan – bahan yang diperlukan untuk membuat olahan singkong dengan benar. *(sesuai pilihan anak)						
5.	3.15. <b>Menemukan</b> minimal 3 olahan makanan khas daerah yang terbuat dari singkong dengan benar						
6. .	4.15 <b>Membuat</b> kreasi label kemasan olahan singkong dengan baik.						
7.	3.3 <b>Mengukur</b> berat menggunakan timbangan dengan benar.						
8.	4.3 Menunjukkan koordinasi gerakan tangan kanan dan kiri dengan benar.						
9.	3.10 <b>Menyimpulkan</b> langkah-langkah pembuatan olahan singkong dengan benar.						
10.	4.15. <b>Mengkritik</b> atas hasil karya menggunakan bahasanya sendiri dengan benar						

RUBRIK PENILAIAN

NO	INDIKATOR	BSB	BSH	MB	BB
1.	<b>1.1 Menunjukkan</b> rasa syukur kepada Allah dengan mengucapkan kata Alhamdulillah dengan benar	Anak mampu mengucapkan kata Alhamdulillah hirobbil álamín dengan fasih	Anak mampu mengucapkan kata Alhamdulillah hirobbil álamín	Anak mampu mengucapkan kata Alhamdulillah	Anak mampu mengucapkan kata Alhamdulillah dengan bantuan
2.	<b>2.8 Memaksimalkan</b> kegiatannya dengan mandiri.	Anak mampu memanfaatkan waktu untuk melakukan kegiatan secara focus dan teliti	Anak mampu memanfaatkan waktu untuk melakukan kegiatan secara focus	Anak mampu memanfaatkan waktu untuk melakukan kegiatan	Anak belum mampu memanfaatkan waktu untuk melakukan kegiatan secara focus dan teliti
3.	<b>3.6 Menyeleksi</b> minimal 4 bahan yang diperlukan untuk membuat olahan singkong dengan benar. *(sesuai pilihan anak)	Anak mampu menyeleksi 4 bahan untuk membuat olahan singkong dengan tepat	Anak mampu menyeleksi 3 bahan untuk membuat olahan singkong dengan tepat	Anak mampu menyeleksi 2 bahan untuk membuat olahan singkong dengan tepat	Anak mampu menyeleksi 1 bahan untuk membuat olahan singkong dengan tepat
4.	<b>4.6 Mengkombinasikan</b> 4 bahan yang diperlukan untuk membuat olahan singkong dengan benar *(sesuai pilihan anak)	Anak mampu mengkombinasikan 4 bahan utama membuat olahan singkong dengan tepat	Anak mampu mengkombinasikan 3 bahan utama membuat olahan singkong	Anak mampu mengkombinasikan 2 bahan utama membuat olahan singkong	Anak belum mampu mengkombinasikan bahan utama membuat olahan singkong
5.	<b>3.15 Menemukan</b> minimal 3 olahan makanan khas daerah yang terbuat dari singkong dengan benar.	Anak mampu menemukan 3 olahan khas ngawi yang terbuat dari singkong dengan benar	Anak mampu menemukan 2 olahan khas ngawi yang terbuat dari singkong	Anak mampu menemukan olahan khas ngawi yang terbuat dari singkong	Anak belum mampu menemukan olahan khas ngawi yang terbuat dari singkong
6.	<b>4.15 Membuat</b> kreasi label kemasan singkong dengan baik.	Anak mampu membuat kreasi label kemasan olahan singkong dengan mandiri dan dapat membantu teman yang mengalami kesulitan	Anak mampu membuat kreasi label kemasan olahan singkong dengan mandiri.	Anak mampu membuat kreasi label kemasan olahan singkong dengan bantuan orang lain	Anak belum mampu membuat kreasi label kemasan olahan singkong

7.	3.3 <b>Mengukur</b> berat menggunakan timbangan dengan benar	Anak mampu Mengukur berat menggunakan timbangan dengan benar dan dapat membantu teman	Mengukur berat menggunakan timbangan dengan benar	Mengukur berat menggunakan timbangan dengan benar dengan bantuan orang lain	Anak belum mampu Mengukur berat menggunakan timbangan dengan benar
8.	4.3 <b>Menunjukkan</b> gerakan tangan kanan dan kiri dengan benar	Anak mampu menunjukkan tangan kanan dan kiri untuk membuat olahan singkong dengan benar	Anak mampu menunjukkan tangan kanan dan kiri untuk membuat olahan singkong	Anak mampu menunjukkan tangan kanan untuk membuat olahan singkong	Anak belum mampu menunjukkan tangan kanan dan kiri untuk membuat olahan singkong dengan benar
9.	3.15 <b>Menyimpulkan</b> langkah-langkah pembuatan olahan singkong secara urut	anak mampu menyimpulkan langkah-langkah pembuatan olahan singkong secara urut dan mampu membantu teman yang lain	anak mampu menyimpulkan langkah-langkah pembuatan olahan singkong secara urut	anak mampu menyimpulkan langkah-langkah pembuatan olahan singkong	anak belum mampu menyimpulkan langkah-langkah pembuatan olahan singkong secara urut
10.	4.15 <b>Mengkritik</b> atas hasil karya menggunakan bahasanya sendiri dengan sopan.	Anak mampu mengkritik atas hasil karya dengan menggunakan bahasanya sendiri dengan sopan	Anak mampu mengkritik atas hasil karya dengan menggunakan bahasanya sendiri	Anak mampu mengkritik atas hasil karya dengan bantuan guru	Anak belum mampu mengkritik atas hasil karya dengan bahasanya sendiri maupun bantuan guru



### Penilaian anekdot

Nama :

Kelas :

Usia :

No	Waktu	Tempat	Peristiwa	Indikator

### Penilaian Hasil karya

Hasil karya	Hasil Pengamatan	Indikator

Hari / Tanggal :.....

Nama :.....

Kelas : A

Sebutkan macam-macam makanan di bawah ini !

Berilah tanda  $\checkmark$  pada makanan hasil olahan singkong dan berilah tanda X yang bukan hasil olahan singkong pada kotak kosong !



Hari / Tanggal :.....

Nama :.....

Kelas : A

Sebutkan macam-macam makanan di bawah ini !

Berilah tanda  $\checkmark$  pada makanan hasil olahan singkong dan berilah tanda X yang bukan hasil olahan singkong pada kotak kosong !



Hari / Tanggal : .....

Nama : .....

Kelas : A

Amatilah gambar dibawah ini sesuai ukuran berat timbangannya !

Berilah angka pada kotak kosong ! – 5, dengan cara mengurutkan dari yang paling ringan sampai ke paling berat !

