

SISTIMATIKA LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

(LKPD)

TEMA /SUB TEMA :PEKERJAAN/KOKI

SUB-SUB TEMA :MACAM-MACAM PERALATAN KOKI

1 mengelompokkan peralatan koki sesuai jenis dan fungsinya seperti pisau,panci,wajan,telanan,sendok,timbangan cetakan kue,open,kompor

- Kompetensi dasar : 1.1-1.2,3.3-3.4,3.9-4.9,3.6-4.6
- Bahan/alat :pisau,wajan,sendok,timbangan,kompor
- Langkah pembelajaran :

1 guru menyiapkan peralatan koki,pisau,sendok,wajan,talanan,blender,kompor

2 guru menjelaskan cara menggunakan peralatan koki

3 anak dapat memegang pisau dan mengupas dan merajang bawang

4 anak dapat menggunakan sendok pada saat pengadonan kue,dan menggoreng kue

5 anak dapat menghidupkan kompor dan menggoreng kue menggunakan wajan

6 anak dapat menggunakan blender untuk menggiling bumbu



2 anak berkreasi membuat donat

- Kompetensi dasar :1.1-1.2,3.3-3.4,3.7-4.7, 3.8-4.8 ,3.11-4.11,2,5
- Bahan/ alat :piring,wadah tempat pengadonan,wajan,kompor,tepung terigu,susu bubuk,ragi,gula,garam,mentega,bekingpowder, royko kaldu ayam,telur,air dan minyak untuk menggoreng untuk toppingnya gula halus dan misyeres.
- Langkah pembelajaran

1 Guru menyiapkan bahan-bahan pembuatan donatpiring,wadah,wajan,kompor,tepung terigu,susu bubuk,ragi,gula,garam,mentega,bekingpowder,royko kaldu ayam telur,air,minyak,gula halus,kacang halus dan misyeres sebagai topingnya

2 guru menjelaskan cara membuat adonan donat yaitu anak mengaduk air hangat ,gula pasir,dan garam hingga gula ralut dan disisihkan

3 anak mengaduk adonan dengan memasukkan bahan-bahan kedalam wadah mencampur rata tepung,susu,ragi,royko,dan beking powder dan memasukan mentega dan menguleni dengan ujung jari hingga teksturnya berpasir

4 anak dapat melubangi bagian tengah adonan dan menuangkan telur kedalamnya ,dan cara mengaduknya dengan tangan,uleni kesatu arah sambil menuangkan larutan gula garam sediki demi sedikit,menguleni hingga adonan kalis

5 anak membuat bulatan adonan menaruh dalam wadah,menutup dengan kain lembab hingga 1jam agar adonan mengembang dua kali lipat

6 anak membuat adonan sekitar 40 g, dan dibuat berbentuk bulat,dan mengulangi proses serupa hingga adonan habis

7 anak menutup adonan donat dengan kain dan membiarkanya selama 30 menit hingga mengembang

8 anak menggoreng donat,yaitu dengan menggoreng dengan minyak panas hingga matang dan kecoklatan dan meniriskanya

9 anak dapat menaburi topingg dia atas donat



3 merancang topi koki dari daun nangka

- Kompetensi dasar :1.1-1.2,3.3-4.3,3.12-4.12,2.5
- Bahan/alat : daun nangka,pisau,lidi
- Langkah pembelajaran

1 guru menyiapkan bahan-bahan pembuatan topi daun nangka,pisau,lidi

2 guru menjelaskan cara membuat topi koki

3 anak menyiapkan daun nangka sesuai jumlah yang diperlukan

4 anak memotong lidi menggunakan pisau sebagai alat penjepit daun nangka

5 anak dapat melipat daun nangka

6 anak menyusun dan merangkai setiap daun dengan cara menyelipkan helai daun satu ke bagian dalam lipatan helai daun lainnya dengan jepitan lidi

7 dan anak menyatukan helai dan membuat lingkaran dan menjadi topi koki



4 melukis gambar baju koki menggunakan batang keladi dan pewarna makanan

- Kompetensi dasar: 1.1-1.2,3.3-3.4,3.12-4.12,2.5
- Bahan /alat :gambar baju koki,pewarna makanan,batang keladi,pisau,wadah dan air
- Langkah pembelajaran

1 guru menyiapkan bahan-bahan seperti gambar baju koki,pewarna makanan,batang keladi, pisau,wadah dan air

2 guru menjelaskan cara kerja melukis gambar baju koki

5 anak memotong batang keladi dengan menggunakan pisau seukuran 5 cm

4 anak dapat mencampurkan air dan pewarna makanan kedalam wadah

5 anak dapat melukis baju koki menggunakan batang keladi



