

PENGEMBANGAN SKENARIO VIDEO PEMBELAJARAN

Satuan Lembaga : TK IT Lukmanul Hakim
Tema/ Sub tema/ Sub- sub tema : Binatang/ Binatang Air / Udang
Kelompok : B (5-6 Tahun)
Hari/ Tanggal : Jum'at, 2 Oktober 2020

VISUAL	AUDIO
<p>Awal :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Setting : Di dalam rumah, ruang tamu2. Teknik pengambilan gambar berdasarkan sudut Low Angle dengan ukuran Medium Shot<ul style="list-style-type: none">• Ayah dan bunda bisa membantu anak menyiapkan : udang <p>Inti :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Setting : Di dalam rumah, ruang tamu,2. Teknik pengambilan gambar berdasarkan sudut Neutral dengan ukuran Extreme Close Up (ECU)<ul style="list-style-type: none">• Ayah bunda bisa membantu anak untuk menyiapkan :<ol style="list-style-type: none">1. Udang berbagai ukuran2. Timbangan3. Kertas4. Pensil5. Tepung bumbu6. Telur7. Garam8. Merica9. Minyak goreng10. Kompor11. Wajan12. Sotil13. Serok14. Piring15. Mangkok16. Tabung gas <p>Langkah mengerjakan :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Anak praktek menimbang udang dan menulis angka sesuai berat udang pada kertas	<p>Narasi :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Salam, sapa dari guru, bertanya kabar, berdoa, yel semangat pagi, tepuk semangat, Bernyanyi semangat,berdoa2. Ulasan cerita tema Binatang sub tema binatang air dan sub – sub tema udang <ol style="list-style-type: none">1. Praktek menimbang udang berbagai ukuran dengan alat dan bahan yang sudah disiapkan ayah dan bunda di rumah2. Mencari jejak anak pergi ke tambak udang menggunakan lembar kerja yang sudah dikirim lewat Whatsapp group menggunakan pensil3. Praktek memasak olahan udang Crispy dengan bahan dan alat yang sudah disiapkan ayah dan bunda di rumah

2. Anak menarik garis dengan mengikuti arah gambar anak menuju ke tambak udang
3. Anak praktek membuat olahan udang Crispy di damping orang tua

Akhir :

1. Setting : Di dalam rumah, ruang tamu
2. Teknik pengambilan gambar berdasarkan sudut Low Angel dengan ukuran Medium Shot

1. Ucapan kalimat Thoyyibah
2. Guru menginformasikan kegiatan esok hari
3. Memberi semangat anak untuk tetap belajar dan selalu menjaga kebersihan
4. Guru memberi ucapan terima kasih kepada ayah dan bunda di rumah untuk pendampingan putra putrinya di rumah
5. Guru mengucapkan salam dan mengakhiri video

Video Pembelajaran bisa dilihat disini :

https://www.youtube.com/watch?v=PnI99_dhwqw&feature=youtu.be

Narasi Video Pembelajaran

Kegiatan Pembukaan

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Bagaimana kabarnya hari ini anak – anak bunda semua ? “Alhamdulillah luar biasa Allahu Akbar”

Bunda harap keadaan anak – anakku semua dalam keadaan sehat walafiat seperti bunda Anita sekarang ini.

Hari ini hari Jum'at, 2 Oktober 2020 kita akan belajar tema binatang sub Tema minggu ini adalah binatang air yaitu udang

Sebelum kita mulai kegiatan hari ini alangkah bagusnya kita mulai dengan berdoa.

Mari kita berdoa membaca surat Al Fatehah bersama – sama. Surat Al Fatehah (ucapan guru)

Setelah berdoa mari anak – anak bunda kita melakukan tepuk semangat bersama – sama.

Semangat pagi Pagi Pagi ... Pagi ... luar biasa

Pagi Pagi Pagi ... luar biasa Allahu Akbar

Tepuk Semangat Se ... ma ngat See maa ngat Yes

Menyanyi :

Are you ready are you ready ...

Semangat belajar

Anak bunda sholih anak bunda sholih.....

Sholihah sholihah.....

Kegiatan Inti :

Penjelasan tentang udang

Ayo anak – anak bunda siapa yang tau udang? (anak – anak menjawab)

Benar udang adalah binatang ciptaan Allah yang hidup di air baik di sungai, tambak, kolam maupun di laut. Biasanya bunda di rumah membeli udang langsung pada nelayan maupun di pasar.

Ayo sebutkan apa jenis – jenis udang ? (anak – anak menjawab)

Ya, Jenis udang yang ada di daerah kita seperti udang galah, udang tiger, udang white, udang windu, lobster, udang loreng dll

Ayo siapa yang tau bagian – bagian udang itu apa saja ? (anak – anak menjawab)

Benar bagian – bagian udang itu ada kepala, mata, kaki, ekor, antena atau sungut, daging, kulit dan telur. Udang yang bertelur itu biasanya udang betina karena udang berkembang biak dengan cara bertelur.

Kaki udang itu digunakan untuk berjalan dan mencari makan tetapi jika udang dikagetin udang akan berjalan mundur dengan cepat.

Ayo siapa yang suka makan udang ? (anak – anak menjawab)

Manfaat udang itu sangat banyak lho siapa yang tau ?

Benar udang itu kaya manfaatnya seperti membentuk sel – sel jaringan pada tubuh kita karena udang mengandung protein hewani yang baik untuk kesehatan tubuh dan udang bagus untuk kesehatan jantung tetapi kita tidak boleh makan udang berlebihan karena kandungan kadar kolestor pada udang sangat tinggi jadi makan udang jangan berlebihan karena makan berlebihan itu tidak baik.

Ayo siapa yang tau nama pemelihara udang itu apa ya ?

Ya yang memelihara dan membudi daya udang biasanya kita kenal dengan petani tambak atau nelayan.

Udang ditebar oleh petani udang dari bibit benih yang sudah dikembangbiakkan kemudian dirawat dan dipelihara dengan memberi makan setiap hari dan mengganti air keluar masuk tambak udang.

Menimbang udang berbagai ukuran

Anak – anakku semua, kegiatan selanjutnya adalah menimbang udang berbagai ukuran.

Ayo kita lihat udang yang sudah disiapkan ayah dan bunda di rumah.

Disini bunda punya 4 udang yang berbeda ukurannya.

Bunda akan timbang satu udang kemudian menuliskan angka sesuai berat udang yang ditimbang pada kertas menggunakan pensil setelah itu lanjutkan menimbang udang yang lainnya.

Ayo kita timbang dan tulis angka sesuai berat udang di kertas

Mencari jejak anak pergi ke tambak udang

Anak – anakku semua, bunda sudah mengirimkan gambar anak yang akan pergi ke tambak udang di Whatsapp ayah dan bunda di rumah.

Ayo kita lihat gambarnya. Di kertas ada beberapa gambar seperti anak membawa tas yang akan pergi ke tambak, ada gambar pasar apung (dimana di Kalimantan terdapat transaksi jual beli barang menggunakan perahu kecil di sungai) ada gambar sekolah, ada gambar tambak udang.

Ayo anak – anak semua tarik garis menggunakan pensil pada gambar anak menuju ke tambak udang.

Masak udang Crispy

Disini bunda sudah menyiapkan bahan dan peralatan untuk membuat olahan udang crispy. Bahan – bahannya adalah udang laut yang sudah dibersihkan, telur, garam, merica, tepung bumbu dan minyak goreng untuk menggoreng udangnya. Peralatan yang bunda sudah siapkan adalah kompor, wajan, sotel, serok, sendok, piring, dan mangkok.

1. Bunda bersihkan udang kemudian cuci bersih
2. Kocok telur dibumbuin garam dan merica secukupnya

3. Masukkan udang kedalam kocokan telur dan angkat kemudian masukkan pada tepung bumbu yang sudah disiapkan pada mangkok
4. Nyalakan kompor, pasang wajan dan tuangkan minyak hingga panas tapi jangan terlalu panas
5. Kemudian masukkan udang yang sudah dibaluri tepung dan goreng udang hingga masak
6. Angkat dan tiriskan kemudian sajikan dalam piring
7. Anak – anak jangan lupa setelah memasak cuci, bersihkan dan tata kembali peralatan dapur sehingga tampak seperti sedia kala
8. Ayo anak – anakku semua praktekan kegiatan mengolah udang crispy bersama ayah/ bunda di rumah
9. Hati – hati saat memasak dan selalu jaga kebersihan
10. Selamat mencoba

Kegiatan Penutup

Alhamdulillah kegiatan hari ini sudah selesai, ayo tetap semangat belajar di rumah anak – anak bunda yang baik dan pintar. Terima kasih kepada ayah dan bunda yang selalu mendampingi putra dan putrinya belajar di rumah. Kita akan bertemu kembali besok hari di jam yang sama dengan kegiatan yang berbeda. Bunda akhiri kegiatan hari ini dengan bersama – sama membaca hamdalah bersama – sama.

Wabilahi taufik walhidayah wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Link You Tube :

https://www.youtube.com/watch?v=PnI99_dhwqw&feature=youtu.be