

RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN(RPP)
TK AISYIYAH AS SALAM

SEMESTER/BULAN : 2/September

TEMA/SUB TEMA/Sub-sub tema: Budaya/Makanan khas/Kripik tempe

MODEL : Kelompok

KELOMPOK USIA : B

KD	TUJUAN	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	MEDIA
NAM 1.1, 3.1-4.1	-Anak dapat bersyukur atas nikmat makanan sebagai karunia Allah dengan lancar -Anak dapat berdoa makan dengan lancar	Percaya adanya Tuhan Berdoa	1.Aku bisa berdoa akan makan 2.Aku bisa berbagi dengan teman 3.Aku bisa mengucapkan terimakasih 4.Aku bisa menceritakan proses pembuatan kripik tempe 5.Aku bisa mencontoh kata “kripik tempe” 6.Aku bisa mengurutkan pola tempe 7. Aku bisa mencuci tangan sebelum makan 8.Aku bisa menggunting huruf 9.Aku bisa mewarnai gambar 10. Ayo menggambar	1. Kripik Tempe 2. Gunting 3. Lem 4. Gambar 5. Krayon 6. LKA mengurutkan pola tempe 7. Buku gambar
SOSEM 2.9, 3.13-4.13	-Anak mau berbagi dengan teman dengan senyum -Anak dapat berterimakasih dengan senyum	Berbagi Emosi diri		
BAHASA 2.7, 3.10-4.10	-Anak dapat mendengarkan cerita dengan baik -Anak dapat mengenal huruf “kripik tempe” dengan benar	Sikap sabar Keaksaraan		
KOG 2.2, 3.6-4.6	-Anak dapat mencontoh kata “kripik tempe” dengan tepat -Anak dapat mengurutkan pola dengan tepat	Sikap ingin tahu Mengenal benda		
FM 2.1, 3.3- 4.3	-Anak dapat mencuci tangan dengan benar -Anak dapat menggunting huruf dengan rapi	Perilaku hidup sehat Gerak manipulatif		
SENI 2.4, 3.15-4.15	-Anak dapat mewarnai gambar dengan rapi -Anak dapat menggambar dengan rapi	Sikap estetis Seni		

RENCANA PENILAIAN
OBSERVASI DAN HASIL KARYA

Mengetahui
Kepala TK Aisyiyah As Salam

Guru Kelompok

Reni Zulaiha

Weny Marfuah

Bahan ajar

Tema : Budaya

Sub tema : Makanan khas

Sub-sub tema : Kripik tempe

No	Pertanyaan	Jawaban
1	APA Apa kripik tempe itu?	<p>Kripik tempe adalah makanan yang terbuat dari Tempe yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbui. Biasanya rasanya adalah asin dengan aroma bawang yang gurih. Makanan ini tersebar hampir merata di seluruh Pulau Jawa.</p> <p>https://id.wikipedia.org/wiki/Kripik_tempe#:~:text=Kripik%20tempe%20adalah%20makanan%20yang,merata%20di%20seluruh%20Pulau%20Jawa.</p>
2	DIMANA Dimana kita bisa menemukan kripik tempe?	<p>Selain diposisikan sebagai pelengkap makanan utama, tempe juga dikenal sebagai jajanan tradisional yang lezat dan sehat.</p> <p>Biasanya tempe diolah untuk dijadikan lauk pada makanan. Tapi ada juga beberapa orang yang menjadikannya sebagai kripik. Camilan ini banyak dijumpai di beberapa kota yang ada di Jawa Timur. Seperti Malang dan Ngawi. Di Kabupaten Ngawi pembuat kripik tempe dapat dijumpai di Desa Sadang, Prandon. Salah satu dari sekian banyak pembuat adalah Kemis, pemilik UD. IKA Kripik Tempe Khas Ngawi.</p> <p>Pria berusia 47 tahun itu ditemui EastJava Traveler dirumahnya yang berukuran sekitar 700 meter persegi, dalam rangkaian Press Tour Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Timur beberapa waktu lalu. “Dulu di desa ini ada yang namanya Pak Durokman yang jual kripik tempe, dan dia adalah orang yang pertama kali mencetuskan untuk membuat kripik tempe di desa ini,” urainya. Sejak dahulu Kripik Tempe ini sendiri memang merupakan salah satu makanan khas dari Kota Ngawi. “Sebenarnya cara membuat Kripik tempe ini cukup mudah sekali karena kedelainya sudah ada dan sudah siap tinggal di olah saja,” tutur pria berambut ikal ini. Yang mendasari bapak satu putri ini untuk membuat kripik tempe, adalah karena memang dirinya ingin mengembangkan usahanya yang telah ia rintis sejak 1985. “Saya dulu hanya pembuat tempe, saya merasa permintaan kripik tempe di sekitr saya semakin banyak maka disinilah saya yakin bisa berkembang,” ujar Kemis sambil tersenyum.</p> <p>Di dalam rumahnya banyak bertumpuk karung berisikan kedelai yang siap di masak untuk di jadikan tempe maupun kripik tempe. Sedangkan di belakang rumahnya tiga orang wanita sedang asyik menggoreng tempe dan diantaranya terdapat pula dua orang wanita sedang mencampur adonan antara campuran tepung beras, telur, dan tempe mentah. “Iya diuleni (dicampur) dulu mas sekitar satu sampai setengah jam lalu bisa di goreng,” ucap Ika putri dari Kemis. roses pembuatan kripik tempe sebenarnya tak jauh beda dengan pembuatan tempe sendiri. Mulai dari kedelai yang direndam dalam sebuah air kurang lebih dua</p>

		<p>hari lalu dicampur dengan ragi hingga terlihat mengembang setelah itu tempe jadi bisa di rebus atau di goreng maka jadilah yang namanya kripik tempe. Dalam satu hari inipun Kemis mampu membuat sampai 13 Lonjor tempe yang siap dijualbelikan baik itu dalam keadaan berupa kripik tempe maupun tempe. “Kami membuat keripik tempe dengan rasa biasa saja,” kata wanita berusia 24 tahun ini. Namun dengan banyaknya permintaan dengan macam-macam rasa. “Mulai dari rasa manis atau pedas hingga asin tinggal nantinya diadonannya saja kita berikan gula, atau garam hingga secukupnya,” tukasnya. (Sumber :eastjavatraveler.com)</p> <p>https://ngawikab.go.id/2014/02/13/kripik-tempe/#:~:text=Di%20Kabupaten%20Ngawi%20pembuat%20keripik,dijumpai%20di%20Desa%20Sadang%2C%20Prandon.</p>
3	KAPAN Kapan kripik tempe bisa dimakan?	<p>Tempe memang makanan tradisional Indonesia yang pengolahannya beragam. Bisa dimakan sebagai lauk dengan dibacem atau digoreng, atau dicampurkan ke dalam sayur lodeh, atau ditumis. Tempe bisa juga dibuat cemilan dengan digoreng berlapis tepung sebagai mendoan atau digoreng kering bersama tepung menjadi kripik tempe yang kriuk-kriuk.</p> <p>https://www.kedirikab.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=953:home-industri-kripik-tempe-yang-menguntungkan&catid=159:umkm&Itemid=925</p>
4	SIAPA Siapa saja yang mengkonsumsi kripik tempe?	<p>Tempe adalah makanan yang tidak asing lagi bagi bangsa Indonesia. Makanan yang berbahan dasar kacang kedelai ini dikenal dan disukai hampir oleh semua kalangan masyarakat. Karena itulah tempe mendapat julukan makanan rakyat dan makanan yang merakyat. Tempe hampir mudah dijumpai dijual di pasar-pasar tradisional hingga supermarket. Tempe yang sangat terkenal terutama dari kampung sanan, yaitu salah satu wilayah di Kota Malang, tepatnya di kawasan kelurahan purwantoro kecamatan blimbing. Dari wilayah Sentra Industri Tempe Sanan inilah banyak dihasilkan tempe malangberkualitas.</p> <p>https://www.kompasiana.com/promoplus/55986b9ada9373fc0febb304/manfaat-tempe-bagi-kesehatan?page=all</p>
5	MENGAPA Mengapa kripik tempe diminati masyarakat?	<p>10 Alasan Ini Bukti Bahwa Tempe Tergolong Makanan Berkelas. Mestinya Kita Harus Lebih Bangga!</p> <p>Tempe naik kelas</p> <p>5 Maret 2018 Author :Iradat Ungkai I love tempe via http://www.karlcooks.com</p> <p>Tempe merupakan salah satu makanan khas Indonesia. Tempe terbuat dari fermentasi biji kedelai dengan menggunakan beberapa jenis jamur, seperti <i>Rhizopus oligosporus</i>, <i>Rh. oryzae</i>, atau <i>Rh. arrhizus</i> yang dikenal dengan ‘ragi tempe’. Selain harganya yang murah, rasanya yang gurih-gurih nikmat membuat tempe diminati oleh masyarakat Indonesia.</p>

Namun sungguh ironis, meski dinikmati oleh semua kalangan namun selama ini tempe selalu diidentikan dengan makanan kelas bawah atau makanan ndeso. Sampai-sampai kata tempe juga digunakan sebagai padanan suatu sikap atau mental yang bermakna lemah atau payah. Padahal selain enak, [kandungan gizi](#)tempe tak kalah dengan makanan menyehatkan lain. Namun sekarang nampaknya stereotip remeh yang tersemat pada tempe sudah tidak relevan. Inilah 10 alasan yang telah Hipwee News & Feature rangkum untuk buktikan bahwa tempe adalah makanan berkelas yang seharusnya kita hargai dan banggakan.

- 1. Nyatanya kandungan protein tempe sangat baik untuk tubuh. Kebutuhan minimal protein orang dewasa antara lain 0,8- 1 gram/kg BB. Dalam 100 gram tempe mengandung 19 gram protein.**
- 2. Dibandingkan dengan bahan bakunya sendiri, meski kedelai lebih banyak kandungan gizinya, namun tempe lebih mudah di cerna dalam tubuh**
- 3. Keunggulan tempe antara lain; sumber protein yang lebih kaya dibanding daging, sumber kalsium yang setara dengan susu sapi, satu-satunya sumber vitamin B12 dari nabati dan lain sebagainya**

Zat Gizi	Tempe
Protein (g)	20,7
Lemak (g)	8,8
Karbohidrat (g)	13,5
Serat (g)	3,2
Kalsium (mg)	155,1
Fosfor (mg)	323,6
Besi (mg)	4,0
Thiamin (mg)	0,12
Riboflavin (mg)	0,29
Niacin (mg)	1,13
Asam pantotenat (µg)	232,4
Piridoksin (µg)	44,7
Biotin (µg)	23,7
Vitamin B12 (µg)	1,7
Akt. retinol (µg)	15,0

Perbandingan gizi tempe dengan daging via hellosehat.com

4. Tempe mudah diolah dan bisa dijadikan berbagai macam menu makanan lezat. Mulai dari tempe goreng, keripik tempe, petis tempe dan lain sebagainya.

5. Karena kandungan proteinnya yang lebih besar dibanding daging sudah mendunia bahkan mendapat julukan “magic food”

6. Di berbagai negara dunia, seperti Jerman, Jepang, dan Amerika Serikat, tempe telah banyak dijadikan objek penelitian mengenai. Bahkan telah ada buku bertajuk [The Book of Tempeh: A Super Soyfood from Indonesia](#) karya William Shurtleff dan Akiko Aoyagi

7. Semakin maraknya fenomena vegetarian membuat tempe mudah diterima di dunia. Kaum vegetarian di seluruh dunia banyak yang telah menggunakan olahan kedelai ini sebagai makanan pengganti daging

8. Banyaknya peminat tempe dunia membuka peluang bisnis. Telah ada

		<p>pengusaha tempe di luar negeri dan sukses. Kamu tertarik mencoba?</p> <p>9. Banyak pengusaha tempe yang sukses di luar sana dikarenakan nilai jual tempe yang tinggi. Di Belanda, tempe seberat 400 gr dijual seharga 1 euro (sekitar Rp 16.000), di Jepang 1/4 kg seharga 400 Yen (sekitar Rp 47.000), dan di Inggris per ons-nya tempe dihargai sekitar Rp 23.000. Wow!</p> <p>10. Amita Buissink adalah pecinta tempe dari Australia. Tak hanya memproduksi tempe di Margaret River Tempeh, ia pun membuat inovasi baru tempe nonkedelai, antara lain tempe dari beras merah, biji bunga matahari, kacang hijau, dan kacang hitam.</p> <p>Sudah sepatutnya kita lebih menghargai tempe sebagai makanan tradisional Indonesia. Stereotip tempe yang selama ini dianggap makanan kelas rendah dan dijadikan penggambaran karakter seseorang yang payah agaknya sudah tidak relevan lagi. 10 alasan di atas bukti bahwa tempe sudah naik kelas. Nasibnya yang semula digunakan untuk menggambarkan segala bentuk keterbelakangan menjadi primadona yang mulai dilirik dan diperhitungkan.</p> <p>https://www.hipwee.com/feature/10-alasan-ini-bukti-bahwa-tempe-tergolong-makanan-berkelas-mestinya-kita-harus-lebih-bangga/</p>
6	<p>BAGAIMANA Bagaimana cara membuat kripik tempe?</p>	<p>Cara Membuat Kripik Tempe yang Renyah</p> <p>Leonardus Selwyn Kangsaputra, Jurnalis · Rabu 04 Maret 2020 20:33</p> <p>WIB SIAPA sih yang enggak suka camilan kripik tempe? Dari anak-anak sampai orang dewasa pasti ketagihan saat ngemil kripik tempe. Kalau punya waktu senggang, Bunda bisa kok bikin kripik tempe di rumah. Cara membuat kripik tempe itu sangatlah mudah.</p> <p>Ikuti resep kripik tempe berikut ini, sebagaimana disarikan dari buku Menu Lezat & Praktis 30 Hari, karya Sufi S.Y, Rabu (4/3/2020).</p> <p>Bahan-bahan:</p>

	<p>400 gram tempe</p> <p>400 gram tepung beras</p> <p>500 ml santan dari ½ butir kelapa</p> <p>Minyak goreng untuk menggoreng keripik</p> <p>Bumbu halus:</p> <p>5 siung bawang putih</p> <p>1 sdm ketumbar, sangrai</p> <p>3 butir kemiri, sangrai</p> <p>1 ruas jari kunyit, bakar</p> <p>Garam secukupnya</p> <p>Cara membuat</p> <ol style="list-style-type: none">1. Iris tempe tipis dan lebar dengan ukuran sesuai selera. Jemur tempe sambil sesekali dibalik hingga setengah kering;2. Campur tepung, bumbu halus, dan santan, aduk hingga tercampur rata dan menjadi adonan lembut;3. Panaskan minyak goreng cukup banyak di atas api sedang, celupkan tempe selebar demi selebar ke dalam adonan tepung dan goreng hingga kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan;4. Diamkan sejenak, baru setelah dingin, keripik tempe sudah dapat disimpan dalam wadah tertutup rapat agar tetap renyah. <p>https://lifestyle.okezone.com/read/2020/03/04/298/2178234/cara-membuat-keripik-tempe-yang-renyah</p>
--	---

STORYBOARD

Tema/Sub tema/Sub-sub tema : Budaya/Makanan khas/Kripik tempe

Kelas : TK B

NO	Kegiatan	Visual	Audio	Perkiraan durasi
1	Opening	Animasi hitungan mundur : 10,9,8,7,6,5,4,3,2,1	Musik pembuka	10 detik
		Tertulis "Selamat datang di kelompok B	Musik latar, Narasi: Selamat datang di kelas TK B	10 detik
2	Judul	Budaya	Musik latar, Narasi: Kali ini, kita akan belajar tentang Budaya yang dilihat dari makanan khas ngawi yaitu kripik tempe Siapa yang tahu kripik tempe? Siapa yang suka kripik tempe?	30 detik
3	Apersepsi	Video: Memperlihatkan kripik tempe dimeja guru	Musik latar, Narasi: Yuk kita hari ini akan membahas tentang kripik tempe	30 detik
4	Sub apersepsi	Video: Memperlihatkan kripik tempe	Musik latar, narasi: Kripik Tempe asalnya dari apa ya ?	1 menit
5	Penjelasan kegiatan inti	Video: Memperlihatkan kertas yang bertuliskan kripik, gunting, lem	Musik latar, narasi: Kita akan melakukan kegiatan menggunting tulisan "kripik"	1 menit
6	Sub kegiatan inti 1	Video: Guru menunjukkan cara menggunting	Musik latar, narasi: Mengguntingnya hati-hatinya...	1 menit
7	Sub kegiatan inti 2	Video: Guru menunjukkan cara menempel di buku hasil karya	Musik latar, narasi: Setelah selesai menggunting, di temple di buku ya..	1 menit
8	Penutup	Video: Bu guru berbicara	Musik latar, narasi: Anak-anak itu tugas kita hari ini	10 detik
9	Sub penutup	Video: Bu guru berbicara	Musik latar, narasi: Terimakasih anak-anak sudah menyaksikan video ini... tunggu video selanjutnya ya.. Sampai jumpa besok pagi.. Assalamualaikum...	10 detik

PRODUK MEDIA PEMBELAJARAN

Tema : Budaya

Sub tema : Makanan khas

Sub sub tema : Kripik tempe

Kegiatan pembelajaran : Menggunting Huruf “kripik”

Link : https://youtu.be/_OcE3K-4kQI

PENILAIAN

Tema/Sub tema: Budaya/Makanan khas

Lembar observasi

Hari/Tanggal:

Nama Anak	Kegiatan	Deskripsi	Tujuan Pembelajaran	Kesimpulan/Analisis KD
Nabila	<p>1. Aku bisa berdoa akan makan</p> <p>2. Aku bisa berbagi dengan teman</p> <p>3. Aku bisa mengucapkan terimakasih</p> <p>4. Ayo mendengarkan cerita</p>	<p>1. Ananda Nabila mampu bersyukur atas nikmat makanan sebagai karunia Allah dengan lancar berkembang sangat baik</p> <p>2. Ananda Nabila mampu berdoa makan dengan lancar berkembang sangat baik</p> <p>3. Ananda Nabila mau berbagi dengan teman dengan senyum berkembang sangat baik</p> <p>4. Ananda Nabila mampu berterimakasih dengan senyum berkembang sangat baik</p> <p>5. Ananda Nabila mampu mendengarkan cerita dengan baik berkembang sangat baik</p>	<p>1. Anak dapat bersyukur atas nikmat makanan sebagai karunia Allah dengan lancar</p> <p>2. Anak dapat berdoa makan dengan lancar</p> <p>3. Anak mau berbagi dengan teman dengan senyum</p> <p>4. Anak dapat berterimakasih dengan senyum</p> <p>5. Anak dapat mendengarkan cerita dengan baik</p>	<p>NAM 1.1, 3.1- 4.1</p> <p>SOSEM 2.9, 3.13-4.13</p> <p>BAHASA 2.7, 3.10-4.10</p> <p>KOG 2.2, 3.6- 4.6</p> <p>FM 2.1</p>

	<p>5. Aku bisa mengenal huruf "kripik tempe"</p> <p>6. Aku bisa mencontoh kata "kripik"</p> <p>7. Aku bisa mengurutkan pola tempe</p> <p>8. Aku bisa mencuci tangan sebelum makan</p>	<p>6. Ananda Nabila mampu mengenal huruf "kripik tempe" dengan benar berkembang sangat baik</p> <p>7. Ananda Nabila mampu mencontoh kata "kripik" dengan tepat berkembang sangat baik</p> <p>8. Ananda Nabila mampu mengurutkan pola dengan tepat berkembang sangat baik</p> <p>9. Ananda Nabila mampu mencuci tangan dengan benar berkembang sangat baik</p>	<p>6. Anak dapat mengenal huruf "kripik tempe" dengan benar</p> <p>7. Anak dapat mencontoh kata "kripik" dengan tepat</p> <p>8. Anak dapat mengurutkan pola dengan tepat</p> <p>9. Anak dapat mencuci tangan dengan benar</p>	
--	---	---	---	--

Hasil Karya
Hari/Tanggal :

Nama Anak	Hasil Karya	Deskripsi	Tujuan Pembelajaran	Kesimpulan/Analisis KD
Nabila	Menggunting huruf	Ananda Nabila mampu menggunting huruf dengan rapi berkembang sangat baik	Anak dapat menggunting huruf dengan rapi	FM 3.3- 4.3 SENI 2.4, 3.15-4.15
	Mewarnai gambar	Ananda Nabila mampu mewarnai gambar dengan rapi berkembang sangat baik	Anak dapat mewarnai gambar dengan rapi	
	Menggambar	Ananda Nabila mampu menggambar dengan rapi berkembang sangat baik	Anak dapat menggambar dengan rapi	