

RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN(RPP)
TK AISIYIAH AS SALAM

SEMESTER/BULAN :2/September
TEMA/SUB TEMA/Sub-sub tema:Profesi/Pedagang/Pedagang tempe
MODEL :Kelompok
KELOMPOK USIA :A

KD	TUJUAN	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	MEDIA
NAM 1.2, 3.2- 4.2	-Anak dapat mengucap syukur alhamdulillah dengan lancar -Anak dapat bersikap ramah ke semua orang dengan baik	Syukur Sikap ramah	1.Aku bisa mengucap syukur Alhamdulillah karena dagangannya lancar	1.Tempe 2. Kedelai 3. Gelas bekas 4. Kantong biji 5. Plastisin 6.Gambar 7. LKA, ibu mencari jalan menuju pasar Ngawi
SOSEM 2.12, 3.14- 4.14	-Anak dapat bertanggung jawab terhadap benda miliknya dengan bangga -Anak dapat mengenal kebutuhan diri dengan baik	Perilaku tanggung jawab Kebutuhan diri	2. Aku bisa menawarkan barang dengan ramah 3.Aku bisa merapikan alat-alat yang telah digunakan	
BAHASA 2.5, 3.11- 4.11	-Anak berani bercerita di depan guru dan teman dengan lancar -Anak dapat berkomunikasi dengan teman dengan lancar	Sikap percaya diri Ekspresif	4. Aku bisa mencuci tangan 5.Aku bisa bercerita tentang pengalaman anak waktu ke pasar bersama bunda	
KOG 2.3, 3.5- 4.5	-Anak dapat mencari jejak (Maze) dengan tepat -Anak dapat menghitung benda ke dalam gelas sesuai angka dengan cepat	Prilaku kreatif Konsep bilangan	6.Aku bisa mencari jejak (maze) jalan ke pasar Ngawi 7.Aku bisa menghitung kedelai sesuai dengan angka pada gelas 8.Aku bisa berjalan lurus	
FM 2.1, 3.3- 4.3	-Anak berjalan lurus dengan cepat -Anak dapat melakukan gerak manipulatif dengan tepat	Gerak lokomotor Gerak manipulatif	9.Aku bisa melambungkan dan menangkap kantong biji berisi kedelai 10.Aku bisa mewarnai gambar 11.Aku bisa membuat bentuk tempe dari plastisin	
SENI 2.4, 3.15- 4.15	-Anak dapat mewarnai gambar pedagang tempe dengan rapi -Anak dapat berkreasi seni dengan rapi	Perilaku estetis Karya seni		

RENCANA PENILAIAN
OBSERVASI DAN HASIL KARYA
Mengetahui
Kepala TK Aisyiyah As Salam
Reni Zulaiha

Guru Kelompok
Weny Marfuah

Bahan ajar

Tema : Profesi

Sub tema :Pedagang

Sub-sub tema :Pedagang tempe

No	Pertanyaan	Jawaban
1	<p>APA Apa yang dimaksud dengan pedagang?</p> <p>Apa manfaat tempe?</p>	<p>Pedagang adalah orang yang melakukan <u>perdagangan</u>, memperjualbelikan barang yang tidak diproduksi sendiri, untuk memperoleh suatu <u>keuntungan</u>. https://id.wikipedia.org/wiki/Pedagang</p> <p>Manfaat tempe bagi tubuh kita</p> <p>1. Sumber protein yang lebih kaya dibanding daging</p> <p>Bisa dilihat bahwa kandungan protein pada tempe dapat disetarakan dengan kandungan dalam daging, malah lebih banyak mengandung protein. Kandungan nutrisi pada tempe terbukti kualitasnya lebih baik dibandingkan kedelai, karena kadar protein yang larut dalam air akan mengakibatkan meningkatnya aktivitas enzim proteolitik (Widianarko, 2002). Enzim proteolitik dapat memecahkan rantai panjang protein menjadi zat yang dapat dicerna oleh tubuh.</p> <p>Selain itu, tempe mengandung lemak yang lebih sedikit, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, besi, tiamin, riboflavin, niacin, asam pantotenat, piridoksin, biotin, vitamin B12, dan akt retinol yang jauh lebih banyak dibandingkan dengan daging.</p> <p>2. Sumber kalsium yang setara dengan susu sapi</p> <p>Penelitian yang dilakukan peneliti dari Kuala Lumpur, Malaysia, mengemukakan hal yang menakjubkan dari penelitian tentang tempe ini. Hasil dari penelitian ini menyatakan bahwa <u>kalsium</u> yang ada dalam empat potong tempe dapat disandingkan dengan susu sapi.</p> <p>3. Satu-satunya sumber vitamin B12 dari nabati</p> <p>Tempe mengandung 1.7 µg atau 0.0017 mg vitamin B12 yang</p>

		<p>menjadikan tempe adalah satu-satunya sumber vitamin B12 pada sumber nabati. Kandungan ini cukup untuk seseorang setiap harinya. Sekarang para vegetarian dan vegan tidak perlu takut untuk kehilangan vitamin B12 yang jika kekurangan dapat menyebabkan pusing, lemas, lekas lelah, kulit menguning, dll.</p> <p>4. Sebagai antioksidan</p> <p>Tidak hanya memiliki kandungan nutrisi yang dapat memenuhi kebutuhan tubuh sehari-hari, tempe mengandung antioksidan (György, Murata, Ikehata, 1964). Pada tikus yang menjadi objek percobaan, tikus menunjukkan pertumbuhan yang lebih baik dan perlawanan yang lebih terhadap hemolisis sel darah merah dibandingkan dengan tikus yang diberi makan kedelai rebus biasa. Hemolisis sel darah merah ini menandakan kurangnya vitamin E. Vitamin E terbukti sebagai zat antioksidan alami (György, Rose, Ann, 1949; Rose, György, Blood, 1950).</p> <p>5. Sehat untuk bayi dan Anda yang sedang diet</p> <p>Dengan kandungan nutrisi yang ada pada tempe, tidak hanya bagi vegetarian dan vegan, tempe juga baik dikonsumsi sebagai Makanan Pendamping Asi (MPASI) dan cocok untuk dikonsumsi Anda yang sedang dalam upaya penurunan berat badan.</p> <p>https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/5-manfaat-tempe-bagi-kesehatan/#gref</p>
2	<p>DIMANA Dimana pedagang biasanya berjualan?</p>	<p>PARA PEDAGANG MENJUAL BARANG BARANGNYA DI PASAR KARENA PASAR MERUPAKAN TEMPAT DIMANA TERJADI TRANSAKSI JUAL DAN BELI TERHADAP KONSUMEN DAN PRODUSEN</p> <p>https://brainly.co.id/tugas/22904585</p>
3	<p>KAPAN Kapan proses peragian tempe?</p>	<p>Proses fermentasi tempe melibatkan kapang <i>Rhizopus</i>. Jamur ini membuat rasa tempe gurih dan mudah dicerna tubuh.</p> <p>Tempe adalah produk fermentasi Indonesia yang kini mendunia. Produk berbahan kedelai ini disukai, terutama oleh kaum vegetarian, karena menjadi alternatif daging yang tinggi protein dan vitamin B12.</p> <p>Kapang <i>Rhizopus</i> berperan penting sebagai ragi tempe dalam proses fermentasi. Beberapa jenis <i>Rhizopus</i> yang bisa digunakan adalah <i>Rhizopus Oligosporus</i>, <i>Rhizopus Oryzae</i>, <i>Rhizopus</i></p>

		<p><i>Stolonifer dan Rhyzopus Arrhizus.</i></p> <p>https://food.detik.com/info-kuliner/d-3300175/begini-proses-fermentasi-pada-pembuatan-tempe</p>
4	<p>SIAPA Siapa yang suka tempe?</p>	<p>Kami dari Gunung Kemukus di Jawa Tengah sangat menyukai Tempe. Diapakan saja tetap bisa masuk perut. Asalkan jangan dibuang, jadi tidak bisa masuk mulut lagi. Digoreng pakai rendaman air garam, Bawang Putih dan ketumbar mak nyuss rasanya.</p> <p>Disantap dengan Nasi Putih panas dan cabai rawit. <i>Mertua lewat pun tak nampak pula.</i> Kalau nanti tempenya masih bersisa, bisa dibuat Sambel Tempe. Kalau masih bersisa juga bisa dibuat Nasi Goreng Tempe Arik.</p> <p>Kalau ada rezeki lebih bisa ditambah Tahu. Jadi Tahu Bacem. Sejak kecil sudah diberi makan oleh orang tua di kampung.</p> <p>Awalnya Tempe Embuk, Tempe Koro, Tempe Bongkrek. Saat ini Puji Tuhan bisa dapat Tahu dan Tempe dari kacang Kedelai. Sampai sekarang, saya beranggapan bahwa Tempe Bacem adalah temuan paling penting dalam peradapan manusia. Tidak terbayangkan seandainya di dunia ini tidak ada lagi Tempe.</p> <p>Tempe Embuk menduduki <i>poule position</i> di belakang Tempe Kedelai. Dia sangat kaya serat dan rasanya sangat khas. Dimasak dengan menggunakan banyak Daun Jeruk Purut akan merubah aroma apek menjadi segar, Jadilah Sambal Tumpang yang sohor di Kediri itu.</p> <p>Posisi ketiga didapuk oleh Keripik Tempe Kedelai dan Tempe Bongkrek. Dibalut dengan adonan tepung terigu yang dibumbui dengan Seledri dan Irisan lembut daun bawang, maka bisa menjadi teman mengamati pertandingan sepakbola yang menegangkan.</p> <p>Tempe menginspirasi manusia untuk tetap ingat kepada kampung halaman tempat dia dilahirkan. Daun Pisang dan Daun Jati pembungkusnya melekat dimemory setiap anak kampung, seperti penulis ini. Selamat Menikmati !!</p> <p>https://serbalanda.wordpress.com/2016/02/11/siapa-yang-tidak-suka-tempe/</p>
5	<p>MENGAPA Mengapa tempe sangat di minati masyarakat?</p>	<p>Ini Alasan Tempe Disukai Banyak Orang Johan Sompotan, Jurnalis · Senin 30 Juli 2012 13:22 WIB SALAH satu bahan makanan yang merakyat lantaran harga dan sisi manfaatnya adalah tempe. Terlihat sederhana karena diolah</p>

		<p>dari kedelai saja, nyatanya tempe memiliki banyak peminat. "Tempe dikenal di masyarakat dengan jangkauan yang luas karena merupakan sumber protein nabati yang murah," kata pakar kuliner Sisca Soewitomo kepada Okezone ketika ditemui pada acara "Arabian Night" di LaPiazza, Kelapa Gading, Jakarta, baru-baru ini.</p> <p>Mereka yang tidak menyukai olahan daging, mungkin melakoni pola makan vegetarian, bisa menjadikan tempe sebagai pilihan konsumsi yang utama. Belum lagi bila harga bahan makanan sumber protein hewani melambung, maka tempe bisa menjadi alternatif terbaik.</p> <p>"Apalagi kadar protein tempe tergolong tinggi," imbuhnya. Sisca menegaskan, tempe merupakan bahan makanan yang mudah diolah. Banyak variasi menu yang bisa dihasilkan dari tempe. Olahan sederhana adalah tempe goreng, tempe mendoan, burger tempe, dan sebagainya.</p> <p>"Tempe disukai karena mengandung banyak manfaat untuk tubuh, rasa gurihnya membuat banyak orang menyukai tempe," tutupnya.</p> <p>(ftr)</p> <p>https://lifestyle.okezone.com/read/2012/07/30/299/670520/ini-alasan-tempe-disukai-banyak-orang</p>
6	<p>BAGAIMANA Bagaimana cara membuat tempe yang enak?</p>	<p>Cara Membuat Tempe Sendiri di Rumah yang Enak dan Bergizi, Mudah Dipraktikkan</p> <p>Cara Membuat Tempe/pexels</p> <p>Liputan6.com, Jakarta Cara membuat tempe sebenarnya cukup mudah dipraktikkan. Bahkan, mungkin cara membuat tempe ini pernah diajarkan dan dipraktikkan di sekolah. Sebagai makanan khas Indonesia, tempe merupakan makanan nabati yang memiliki nutrisi tinggi.</p> <p>Selain mengandung protein yang melimpah, tempe juga memiliki berbagai kandungan mineral lain seperti kalsium, zat besi, magnesium, fosfor, vitamin A, vitamin B6, juga asam folat. Bahkan, tempe bisa dijadikan berbagai olahan yang enak dan menyehatkan.</p> <p>Cara membuat tempe bisa dipraktikkan di rumah. Apalagi,</p>

proses pembuatan tempe pun cukup sederhana, begitu pula dengan bahan-bahan dan alat yang digunakan. Cukup dengan mengandalkan ragi, bahan kedelai bisa dilakukan proses fermentasi hingga menjadi tempe.

Cara Membuat Tempe

Lengkapi Bahan-bahannya

Cara membuat tempe yang pertama tentunya dengan melengkapi bahan-bahannya. Bahan pembuatan tempe tidak sulit ditemukan, dan hanya membutuhkan dua bahan. Kamu tinggal menyediakan biji kedelai sebanyak 2 kg dan ragi tempe sekitar 1 sdt.

Rendam Kedelai

Cara membuat kedelai selanjutnya adalah membersihkan kedelai terlebih dahulu. Hal ini untuk menghilangkan kotoran yang seperti tanah. Kerikil, dan ranting yang masih melekat pada kedelai. Cucilah kedelai dengan air mengalir hingga bersih.

Setelah memberishkannya, rendam kedelai selama 12-18 jam dengan air dingin. Pastikan seluruh kedelai terendam sempurna. Selagi di rendam, remas kedelai sesekali agar kulit ari terlepas. Hal ini dilakukan untuk membuat kedelai jadi lebih lunak dan proses merubuskan akan lebih cepat.

Rebus Kedelai

Setelah itu, kamu harus merebus kedelai terlebih dahulu sebagai cara membuat tempe berikutnya. Sebelum merebus, kamu perlu membuang kulit ari yang terlepas dengan mengayaknya. Kemudian, cuci kembali hingga bersih.

Setelah bersih, baru kamu bisa merebus kedelai selama 30-45 menit. Kedelai harus dimasak sampai lunak supaya tempe yang

dihasilkan tidak keras. Gunakan air yang bersih dan bebas kaporit.

Setelah itu, kedelai didinginkan terlebih dahulu. Kedelai dikeringkan dan didinginkan menggunakan saringan dan kipas angin. Tujuannya agar ragi dapat berfermentasi dengan baik.

Beri Ragi Tempe

Cara membuat tempe selanjutnya adalah memberi ragi. Namun, sebelum itu pastikan kedelai benar-benar kering dan dingin sebelum diberi ragi. Hal ini karena jika masih panas, mikroorganisme akan mati. Setelah itu, campur dan aduk rata kedelai dengan ragi. Ingat perbandingannya, kedelai 1 kg butuh ragi tempe sebanyak 1 sendok makan.

Proses Fermentasi

Cara membuat tempe berikutnya adalah melakuakn proses fermentasi. Bungkus kedelai dalam wadah kedap udara, misalnya daun pisang atau plastik. Jika pakai plastik, bolongi sedikit agar ada sirkulasi udara pada kedelai.

Proses fermentasi terjadi pada penyimpanan suhu ruang selama 24-48 jam. Jaga suhu ruangan. Suhu terlalu panas bisa membuat spora mati, sebaliknya, suhu terlalu dingin membuat jamur tidak tumbuh.

Selain itu, tempe juga tidak boleh ditumpuk, sebab fermentasi menghasilkan udara panas. Pastikan sirkulasi udara berjalan baik.

Simpan Tempe di Dalam Kulkas

Setelah 48 jam, cek tempe yang kamu buat. Jika sudah padat dan berbau khas, maka proses fermentasi sudah selesai dan berhasil. Tempe tersebut bisa langsung dimakan, atau disimpan dahulu.

Agar awet, simpan tempe dalam kulkas.

Cara Membuat Ragi Tempe

Setelah mengenali cara membuat tempe, kamu juga bisa membuat ragi sendiri di rumah. Ragi memang bisa dibeli secara langsung, namun jika kamu ingin membuatnya sendiri di rumah, bisa mengikuti cara membuat ragi tempe sebagai berikut:

Bahan-bahan:

- Beras 300 gr
- Tepung tempe 3 gr
- Tepung beras yang digoreng sangrai

Alat-alat:

- Alat pengukus
- Tampah bamboo
- Pengaduk kayu
- Daun pisang atau lembaran plastic
- Alat penumbuk atau penggiling
- Alat untuk mengayak tepung
- Wajan
- Kantong Plastik

Cara membuat ragi tempe:

1. Pertama-tama cuci beras hingga bersih, kemudian beras dimasak hingga menjadi nasi. Jika sudah matang, letakkan nasi di

		<p>atas tampah bamboo untuk didinginkan.</p> <p>2. Setelah nasi dingin, taburkan tepung tempe di atasnya dan aduk sampai rata, lalu tutup dengan menggunakan daun pisang atau lembaran plastik.</p> <p>3. Simpan tampah yang berisi nasi di tempat pemeraman atau tempat proses peragian. Pastikan tempat yang digunakan dalam keadaan bersih agar proses penumbuhan jamur tempe dapat menghasilkan spora yang baik. Biasanya ketika nasi sudah berubah warna menjadi hitam, maka jamur tempe sudah tampak</p> <p>4. Nasi yang sudah berubah warna menjadi kehitaman, bisa diambil dan segera dijemur di bawah terik sinar matahari. Pastikan nasi dapat kering secara merata, jika belum dapat dijemur kembali keesokan harinya.</p> <p>5. Setelah kering, selanjutnya haluskan nasi dengan alat penumbuk atau bisa juga menggunakan mesin giling. Haluskan bahan hingga sempurna, kemudian ayak hasil penggilingan dan simpan di dalam wadah.</p> <p>6. Hasil ayakan tersebut disebut dengan starter tempe, kemudian bisa diencerkan dengan tepung beras yang telah disangrai, yaitu dengan perbandingan 10 gr starter tempe dan 50 – 100 gr tepung beras sangrai.</p> <p>7. Setelah selesai, simpan ragi tempe dalam kantong plastik dan letakkan pada wadah yang kedap udara.</p> <p>https://hot.liputan6.com/read/4337490/cara-membuat-tempe-sendiri-di-rumah-yang-enak-dan-bergizi-mudah-dipraktikkan</p>
--	--	--

STORYBOARD

Tema/Sub tema/Sub-sub tema : Profesi/Pedagang/Pedagang tempe

Kelas : TK A

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 A	Musik latar, Narasi: Selamat datang di kelas TK A	10 detik
2	Judul	Profesi	Musik latar, Narasi: Kali ini, kita akan belajar tentang Profesi yaitu pedagang tempe Siapa yang tahu pedagang tempe?	30 detik
3	Apersepsi	Video: Memperlihatkan tempe dimeja guru	Musik latar, Narasi: Yuk kita hari ini akan membahas tentang pedagang tempe	30 detik
4	Sub apersepsi	Video: Memperlihatkan tempe dan kedelai	Musik latar, narasi: Tempe asalnya dari apa ya ?	1 menit
5	Penjelasan kegiatan inti	Video: Memperlihatkan kedelai, gelas bekas, gunting, isolasi, spidol	Musik latar, narasi: Menunjukkan gelas bekas di beri isolasi ditulis angka yang disukai	1 menit
6	Sub kegiatan inti 1	Video: Guru menunjukkan cara memasukkan kedelai sesuai angka	Musik latar, narasi: Kita akan melakukan kegiatan menghitung kedelai sesuai dengan angka yang ada di gelas	1 menit
7	Sub kegiatan inti 2	Video: Guru menghitung kedelai sesuai dengan angka	Musik latar, narasi: Kedelai yang dimasukkan ke dalam gelas sesuai dengan angka yang ditempel pada gelas	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 : Profesi

Sub tema : Pedagang

Sub sub tema : Pedagang tempe

Kegiatan pembelajaran : Menghitung benda (kedelai) sesuai dengan angka pada gelas

Link : <https://youtu.be/0Je8gxq69Us>

PENILAIAN

Tema/Sub tema: Profesi/Pedagang tempe

Lembar observasi

Hari/Tanggal:

Nama Anak	Kegiatan	Deskripsi	Tujuan Pembelajaran	Kesimpulan/Analisis KD
Ais	1. Aku bisa mengucapkan syukur Alhamdulillah karena dagangannya lancar	1. Ananda ais mampu mengucapkan syukur alhamdulillah dengan lancar berkembang sangat baik	1. Anak dapat mengucapkan syukur alhamdulillah dengan lancar	NAM 1.2, 3.2-4.2
	2. Aku bisa menawarkan barang dengan ramah	2. Ananda ais mampu bersikap ramah ke semua orang dengan baik berkembang sangat baik	2. Anak dapat bersikap ramah ke semua orang dengan baik	
	3. Aku bisa merapikan alat-alat yang telah digunakan	3. Ananda ais mampu bertanggung jawab terhadap benda miliknya dengan bangga berkembang sangat baik	3. Anak dapat bertanggung jawab terhadap benda miliknya dengan bangga	SOSEM 2.12, 3.14-4.14
	4. Aku bisa mencuci tangan	4. Ananda ais mampu mengenal kebutuhan diri bila dengan baik berkembang sangat baik	4. Anak dapat mengenal kebutuhan diri dengan baik	
	5. Aku bisa bercerita tentang pengalaman anak waktu ke pasar bersama bunda	5. Ananda ais berani bercerita di depan guru dan teman dengan lancar berkembang sangat baik	5. Anak berani bercerita di depan guru dan teman dengan lancar	BAHASA 2.5, 3.11-4.11

	5. Aku bisa mendengarkan cerita	6. Ananda ais mampu berkomunikasi dengan teman dengan lancar berkembang sangat baik	6. Anak dapat berkomunikasi dengan teman dengan lancar	KOG 3.5- 4.5
	6. Aku bisa menghitung kedelai sesuai dengan angka pada gelas	7. Ananda ais mampu menghitung benda ke dalam gelas sesuai angka dengan cepat berkembang sangat baik	7. Anak dapat menghitung benda ke dalam gelas sesuai angka dengan cepat	
	7. Aku bisa berjalan lurus	8. Ananda ais mampu berjalan lurus dengan cepat berkembang sangat baik	8. Anak berjalan lurus dengan cepat	FM 2.1, 3.3- 4.3
	8. Aku bisa melambungkan dan menangkap kantong biji berisi kedelai	9. Ananda ais mampu melakukan gerak manipulatif dengan tepat berkembang sangat baik	9. Anak dapat melakukan gerak manipulatif dengan tepat	

Hasil Karya
 Hari/Tanggal :

Nama Anak	Hasil Karya	Deskripsi	Tujuan Pembelajaran	Kesimpulan/Analisis KD
Ais	<p>LKA mencari jejak (maze) jalan ke pasar Ngawi</p> <p>mewarnai gambar</p> <p>membuat bentuk tempe dari plastisin</p>	<p>Ananda ais mampu mencari jejak (Maze) dengan tepat berkembang sangat baik</p> <p>Ananda ais mampu mewarnai gambar pedagang dengan baik berkembang sangat baik</p> <p>Ananda ais mampu berkreasi seni dengan rapi berkembang sangat baik</p>	<p>Anak dapat mencari jejak (Maze) dengan tepat</p> <p>Anak dapat mewarnai gambar pedagang dengan baik</p> <p>Anak dapat berkreasi seni dengan rapi</p>	<p>KOG 2.3</p> <p>SENI 2.4 ,3.15-4.15</p>