

4.6.2.2 PENGEMBANGAN LKPD

Terdapat sejumlah alasan, mengapa guru perlu untuk mengembangkan LKPD , yakni antara lain; ketersediaan bahan sesuai tuntutan kurikulum, karakteristik sasaran, dan tuntutan pemecahan masalah belajar. Pengembangan LKPD harus memperhatikan tuntutan kurikulum, artinya LKPD yang akan kita kembangkan harus sesuai dengan kurikulum. Pada kurikulum 2013, standar kompetensi lulusan telah ditetapkan oleh pemerintah, namun bagaimana untuk mencapainya dan apa LKPD yang digunakan diserahkan sepenuhnya kepada para pendidik sebagai tenaga profesional. Dalam hal ini, guru dituntut untuk mempunyai kemampuan mengembangkan LKPD sendiri. Untuk mendukung kurikulum, sebuah LKPD bisa saja menempati posisi sebagai LKPD pokok ataupun suplementer. LKPD pokok adalah bahan ajar yang memenuhi tuntutan kurikulum. Sedangkan LKPD suplementer adalah LKPD yang dimaksudkan untuk memperkaya, menambah ataupun memperdalam isi kurikulum.

Apabila LKPD yang sesuai dengan tuntutan kurikulum tidak ada ataupun sulit diperoleh, maka membuat LKPD sendiri adalah suatu keputusan yang bijak. Untuk mengembangkan LKPD, referensi dapat diperoleh dari berbagai sumber baik itu berupa pengalaman ataupun pengetahuan sendiri, ataupun penggalian informasi dari narasumber baik orang ahli ataupun teman sejawat. Demikian pula referensi dapat kita peroleh dari buku-buku, media masa, internet, dll. Namun demikian, walaupun bahan yang sesuai dengan kurikulum cukup melimpah bukan berarti kita tidak perlu mengembangkan bahan sendiri. Bagi siswa, seringkali bahan yang terlalu banyak membuat mereka bingung, untuk itu maka guru perlu membuat bahan ajar untuk menjadi pedoman bagi siswa.

Pertimbangan lain adalah karakteristik sasaran. LKPD yang dikembangkan orang lain seringkali tidak cocok untuk siswa kita. Ada sejumlah alasan ketidak cocokan, misalnya, lingkungan sosial, geografis, budaya, dll. Untuk itu, maka LKPD yang dikembangkan sendiri dapat disesuaikan dengan karakteristik sasaran. Selain lingkungan sosial, budaya, dan geografis, karakteristik sasaran juga mencakup tahapan perkembangan siswa, kemampuan awal yang telah dikuasai, minat, latar belakang keluarga dll. Untuk itu, maka LKPD yang dikembangkan sendiri dapat disesuaikan dengan karakteristik siswa sebagai sasaran.

Selanjutnya, pengembangan LKPD harus dapat menjawab atau memecahkan masalah ataupun kesulitan dalam belajar. Terdapat sejumlah materi pembelajaran yang seringkali siswa sulit untuk memahaminya ataupun guru sulit untuk menjelaskannya. Kesulitan tersebut dapat saja terjadi karena materi tersebut abstrak, rumit, asing, dsb. Untuk mengatasi kesulitan ini maka perlu dikembangkan LKPD yang tepat. Apabila materi pembelajaran yang akan disampaikan bersifat abstrak, maka bahan ajar harus mampu membantu siswa menggambarkan sesuatu yang abstrak tersebut, misalnya dengan penggunaan gambar, foto, bagan, skema, dll. Demikian pula materi yang rumit, harus dapat dijelaskan dengan cara yang sederhana, sesuai dengan tingkat berfikir siswa, sehingga menjadi lebih mudah dipahami.

Seperti pada masa pandemic covid 19 ini, LKPD akan sangat membantu dalam pelaksanaan proses pembelajaran anak. Kaitannya dengan belajar dari rumah (BDR) yang tentunya sedikit banyak

melibatkan peran orang tua, maka pemilihan LKPD dan media nya di harapkan bisa di mengerti dan mudah di pahami oleh semua pihak tanpa merasa terbebani. Pada RPP ini saya akan mengembangkan LKPD berupa LKPD tertulis di sertai dengan foto / gambar –gambar yang di kolaborasikan dengan video tutorial kegiatan pembelajaran.

Saya kira itu yang akan saya lakukan dalam pengembangan LKPD, semoga melalui pengembangan LKPD ini dapat menambah khasanah ilmu. Sehingga dapat di terapkan dalam kegiatan pembelajaran agar tujuan pembelajaran dapat tercapai dengan baik. Terimakasih...

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) 1
BELAJAR DARI RUMAH (BDR)
TK 02 MUNGUR**

Nama :
Semester/ Minggu : I/ I
Kelompok : B
Tema/ Subtema/sub sub tema : Kebutuhanku/ Minuman/ minuman lemon tea
Alokasi Waktu Kegiatan : 30 menit
Hari, tanggal : Senin, 21 September 2020
Kegiatan Bermain : Aku Bisa membuat minuman lemon tea (teh lemon)
KD : 1.1,1.2,3.3,4.3,2.2,2.3,2.8,3.5,3.6,3.9,4.5,4.6,4.9,3.11,4.11,4.15

A. Tujuan Pembelajaran

Anak mampu membuat minuman lemon tea (teh lemon) .



B. INSTRUKSI = Buatlah minuman lemon tea (teh lemon). Dengan langkah-langkah:

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Ambil gelas, masukkan teh celup
3. Tambahkan gula pasir 2 sendok takar
4. Beri air hangat sampai gelas terisi agak penuh
5. Potong jeruk lemon lalu peras dan campurkan air perasan jeruk lemon ke dalam air teh
6. Aduk hingga gula larut dan tercampur dengan air teh dan lemon
7. Berikan hiasan / topping pada gelas dengan memberikan irisan jeruk lemon.
8. Minuman lemon tea hangat sudah siap di sajikan.
9. Selamat menikmati

BUATLAH MINUMAN LEMON TEA DENGAN LANGKAH-LANGKAH SEBAGAI BERIKUT:

1. Penataan loospart/ pengenalan alat dan bahan yang akan digunakan



2. Gb. 1_ ambil gelas, lalu masukkan teh celup kedalam gelas



3. Gb. 2_ tambahkan gula pasir 2 sendok takar atau sesuai selera



4. Gb.3_ Beri air hangat sampai gelas terisi agak penuh



5. Gb. 4_ Celup-celupkan teh nya sampai berubah warna



6. Gb. 5_ Iris lemon lalu masukkan kedalam gelas, kemudian aduk-aduk perlahan sampai larut.



7. Gb.6_ Jika ingin memisahkan air dengan biji lemon, bisa di saring dengan menggunakan alat saringan.



8. Gb.7_ Beri hiasan topping sesuai selera.



9. Gb.8 _ Minuman lemon tea siap di sajikan

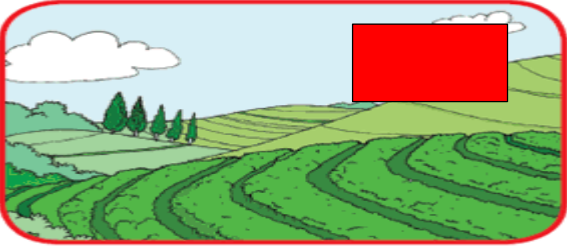
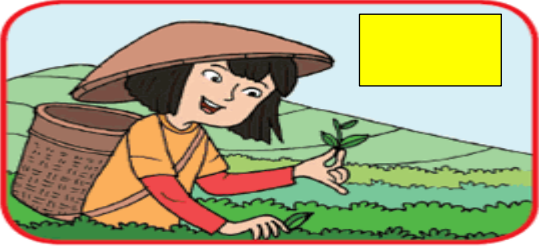
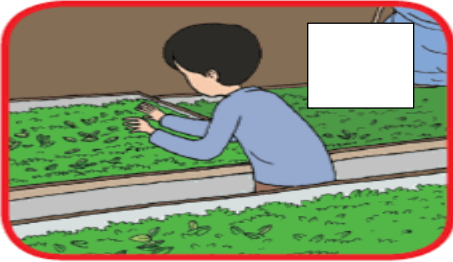
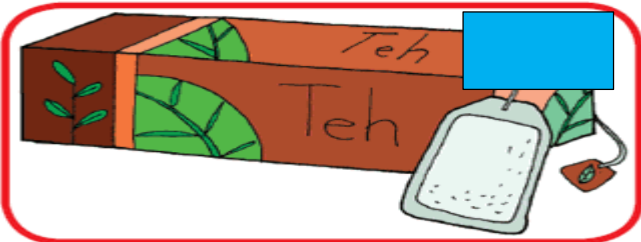


10. Selamat menikmati, semoga bermanfaat..Terimakasih.

Selain gambar / foto langkah –langkah kegiatan membuat minuman lemon tea, saya sertakan juga **video tutorial cara membuat minuman lemon tea**, nanti bisa di putar juga agar anak lebih mudah mempraktekannya. Terimakasih.

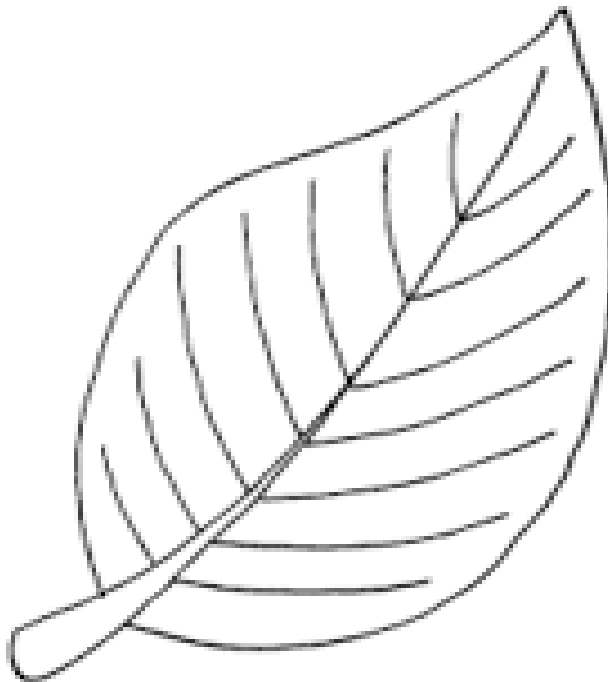
KOGNITIF : mengurutkan gambar seri cara pembuatan teh celup.

INSTRUKSI : Urutkan gambar seri dibawah ini dengan cara memberi angka 1 sampai 4 pada kolom yang sudah tersedia, sesuai dengan urutannya:

 <p>Perkebunan teh</p>	 <p>Memetik daun teh</p>
 <p>Melayukan daun teh</p>	 <p>Pengemasan teh</p>

FISIK MOTORIK : anak mewarnai gambar daun teh dengan rapi.

INSTRUKSI: warnai gambar daun teh di bawah ini dengan rapi.



Minuman teh dapat dinikmati dengan berbagai varian rasa, misalnya pada kegiatan pembelajaran kali ini kita akan membuat minuman lemon tea. Dalam kegiatan ini dapat di ambil unsur saintifik dan STEAM nya yaitu :

SAINTIFIK :

1. Mengamati : anak mengamati warna dan bau dari teh, serta rasa jeruk lemon
2. Menanya : kenapa teh ketika di celupkan di air bisa berubah warna?
3. Mengingat : apa warna dari teh?
4. Memahami : berapa teh yang di butuhkan untuk segelas air minum?
5. Menerapkan : minuman teh akan terasa manis bila di tambahkan gula.
Serta akan terasa lebih segar bila di tambahkan perasan jeruk lemon

STEAM :

1. Sains : anak mengetahui konsep teh akan berubah warna ketika di celupkan di air minum, anak mengenal aroma teh dan rasa jeruk lemon.
2. Teknologi : anak mampu menggunakan sendok untuk mengaduk agar gula dapat larut dalam air dan memakai pisau untuk memotong jeruk lemon.
3. Engineering : Anak mencari cara agar minuman teh terasa manis serta menggunakan alat perasan jeruk untuk memeras jeruk lemon agar terpisah dari bijinya
4. Arts : Anak membuat hiasan pada gelas minuman teh agar terlihat menarik.
5. Mathematics: Anak membicarakan takaran gula dan jumlah teh yang di butuhkan untuk membuat satu gelas minuman, anak mampu mengenal bentuk jeruk lemon dan menghitung jumlah jeruk lemon yang akan di tambahkan ke minuman teh.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) 2
BELAJAR DARI RUMAH (BDR)
TK 02 MUNGUR

Nama :
Semester/ Minggu : I/ I
Kelompok : B
Tema/ Subtema/sub sub tema : Binatang/ Binatang hidup di air/ ikan lele
Alokasi Waktu Kegiatan : 30 menit
Hari, tanggal : Selasa, 22 September 2020
Kegiatan Bermain : Aku Bisa membuat ikan lele goreng mantap
KD : 1.1,1.2,3.3,4.3,2.2,2.3,2.8,3.5,3.6,3.9,4.5,4.6,4.9,3.11,4.11,4.15

A. Tujuan Pembelajaran

Anak mampu membuat ikan lele goreng mantap.



B. INSTRUKSI = Buatlah ikan lele goreng mantap (dengan pendampingan orang tua). Dengan langkah-langkah:

Praktek secara langsung membuat ikan lele goreng mantap. Dengan langkah-langkah:

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Bersihkan ikan lele yang sudah di sembelih.
3. Cuci ikan lele dengan menambahkan perasan air jeruk limau atau bisa juga dengan air perasan belimbing wuluh.
4. Haluskan bumbu-bumbu yang akan di gunakan untuk membalur ikan lele dengan cara di ulek dengan cobek dan ulekan.
5. Sambil menunggu bumbu meresap, nyalakan kompor dan panaskan minyak goreng secukupnya di wajan.
6. Kalau minyak sudah panas segera goreng ikan lele tersebut
7. Sambil menunggu matang jangan lupa di balik agar tidak gosong
8. Kalau sudah matang bisa angkat, tiriskan dan plateing di piring saji
9. Ikan lele goreng mantap siap dihidangkan
10. Selamat menikmati.

Buatlah ikan lele goreng mantap (dengan pendampingan orang tua). Dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Gb.1_ Bersihkan ikan lele yang akan digoreng, bila sudah bersih bisa di beri perasan air jeruk limau atau belimbing wuluh dengan tujuan untuk menghilangkan bau amis dan lender-lendir pada kulit ikan lele.



2. Gb.2_ siapkan bumbu-bumbu dapur, seperti bawang putih, garam, ketumbar, dan penyedap rasa bila diperlukan.



2. Siapkan bumbu dapur seperti garam + bawang putih

3. Gb. 3_ Haluskan dengan menggunakan ulekan cobek lalu tambahkan sedikit air kalo sudah halus.



4. Gb.4 campuran bumbu yang sudah di haluskan dengan ikan lele yang sudah dibersihkan.



5. Gb.5_Panaskan minyak goreng kalau sudah panas lalu masukkan lele yang sudah di lumuri bumbu.



6. Gb. 6_Jika sudah matang dan berbau sedap bisa diangkat lalu tiriskan dan plateing di piring saji



7. Gb.7_ikan lele goreng mantap siap di sajikan. Bisa di tambahkan sambel sebagai bahan pelengkap jika diperlukan.



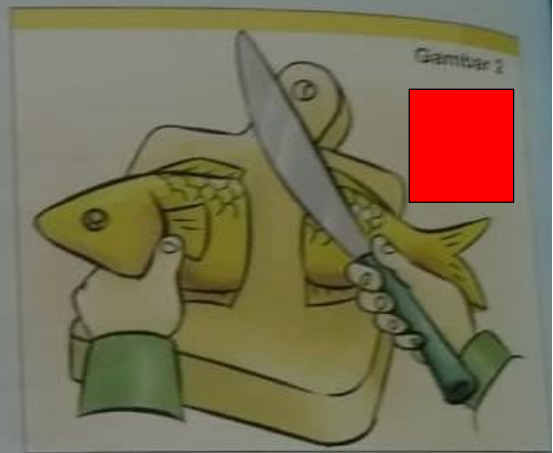
8. Semoga bermanfaat dan Selamat menikmati

Selain gambar / foto langkah –langkah kegiatan membuat minuman lemon tea, saya sertakan juga **video tutorial cara membuat olahan ikan lele goreng mantap**, nanti bisa di putar juga agar anak lebih mudah mempraktekannya. Terimakasih.

KOGNITIF: Mengurutkan gambar seri dengan memberi angka urutan langkah-langkah proses menggoreng ikan.

INSTRUKSI : Urutkan gambar seri dibawah ini dengan cara memberi angka 1 sampai 4 pada kolom yang sudah tersedia, sesuai dengan urutannya:

Proses Menggoreng Ikan



BAHASA : Menulis kata ikan lele

INSTRUKSI: Tulislah kata ikan lele seperti contoh yang tersedia berikut ini



Ikan lele

Dalam kegiatan kali ini, kita akan mempraktekan membuat oalahan lele goreng mantap. Kegiatan ini di pilih karena bahan ikan lele mudah di dapatkan di sekitar lingkungan anak. Selain itu, dalam kegiatan ini dapat di ambil unsur saintifik dan STEAM nya yaitu :

SAINTIFIK :

1. Mengamati: anak mengamati tekstur, warna dan bau ikan lele.
2. Menanya: kenapa ikan lele kalau di pegang licin?
3. Mengingat: dimana tempat hidup ikan lele?
4. Memahami: bahan dan bumbu apa saja yang digunakan untuk menggoreng ikan lele?
5. Menerapkan : ikan lele akan terasa lebih kesat (tidak licin) dan tidak berbau amis ketika mencucinya di beri perasan air jeruk limau atau di beri perasan air belimbing wuluh

STEAM :

1. Sains : anak mengetahui konsep kasar – halus dari meraba ikan lele, ikan lele akan mati bila terlalu lama tidak di masukkan ke dalam air.
2. Teknologi: anak mampu menggunakan memakai pisau untuk mengiris ikan lele dan menggunakan ulekan cobek untuk menghaluskan bumbu yang akan di gunakan
3. Engineering: Anak mencari cara agar ikan lele akan terasa lebih kesat (tidak licin) dan tidak berbau amis ketika mencucinya di beri perasan air jeruk limau atau di beri perasan air belimbing wuluh
4. Arts : Anak membuat hiasan/ plateing pada piring saji pada agar terlihat menarik.
5. Mathematics: Anak membicarakan takaran minyak dan bumbu yang di butuhkan untuk membuat ikan lele goreng mantab, anak mampu mengenal bentuk dan bagian-bagian tubuh ikan lele. Serta menghitung jumlah ikan lele yang mau di goreng.

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) 3
BELAJAR DARI RUMAH (BDR)
TK 02 MUNGUR**

Nama :
Semester/ Minggu : I/ I
Kelompok : B
Tema/ Subtema/sub sub tema : Tanaman/ Tanaman buah/ Buah jambu
Alokasi Waktu Kegiatan : 30 menit
Hari, tanggal : Rabu, 23 September 2020
Kegiatan Bermain : Aku Bisa membuat minuman jus jambu seger
KD : 1.1,1.2,3.3,4.3,4.4,2.2,2.3,2.8,3.5,3.6,3.8,3.9,4.5,4.6,4.9,3.11,4.11,3.12,4.12,4.15

A. Tujuan Pembelajaran

Anak mampu membuat minuman jus jambu seger.



B. INSTRUKSI = Buatlah minuman jus jambu seger. Dengan langkah-langkah:

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Kupas buah jambu yang akan di blender
3. Cuci buah jambu, lalu potong menjadi beberapa bagian kecil-kecil.
4. Masukkan buah jambu yang sudah dipotong ke dalam blender, tambahkan air, gula pasir secukupnya
5. Sambil menunggu blenderan buah jambu halus, bisa menyiapkan alat untuk menyaring
6. Saring hasil blenderan lalu tuang ke dalam gelas
7. Tambahkan es batu agar lebih seger
8. Berikan topping sesuai selera kreasi anak masing-masing
9. Jus buah jambu siap di sajikan
10. Selamat menikmati.

Buatlah minuman jus jambu seger. Dengan langkah-langkah sebagai berikut:



1. Gb.1 _ Mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat jus jambu seger. Ambil buah jambu, kupas lalu potong-potong menjadi kecil bagian yang lebih.



2. Gb.2_ Sediakan gula pasir secukupnya



3. Gb.3_Sediakan air putih secukupnya



4. Gb.4_Masukkan potongan buah jambu ke dalam blander



5. Gb. 5_Masukkan air secukupnya



2. Gb.6_ Tambahkan gula pasir sesuai selera



3. Gb.7_Blender bahan-bahan yang sudah dimasukkan tadi.



4. Gb.8_ Apabila sudah halus tercampur rata, segera tuang ke dalam wadah yang sudah di sediakan.



5. Gb.9_Agar biji dapat tersaring dengan baik, gunakan saringan lalu ketuk-ketuk perlahan.



6. Gb.10_Tuang ke dalam gelas/ cup yang sudah disediakan



7. Gb.11_ Jus jambu seger bisa di sajikan dengan menambahkan topping sesuai selera, missal dengan susu, meses atau yang lainnya sesuai kreatifitas anak.



8. Gb.12_ Jus jambu seger siap disajikan dan selamat menikmati



Selain gambar / foto langkah –langkah kegiatan membuat minuman lemon tea, saya sertakan juga **video tutorial cara membuat minuman jus jambu seger**, nanti bisa di putar juga agar anak lebih mudah mempraktekannya. Terimakasih.

BAHASA : Anak menghubungkan bagian-bagian dari buah jambu sesuai.

INSTRUKSI: Tulislah bagian-bagian dari buah jambu sesuai dengan contoh.



Kulit buah

Daging buah

Biji buah

Daun

Dalam kegiatan kali ini, kita akan mempraktekan membuat minuman jus jambu seger. Kegiatan ini di pilih karena bahan jambu merah/ jambu biji mudah di dapatkan di sekitar lingkungan anak. Selain itu, dalam kegiatan ini dapat di ambil unsur saintifik dan STEAM nya yaitu :

SAINTIFIK :

1. Mengamati: anak mengamati tekstur, warna, rasa dan aroma dari buah jambu
2. Menanya: bagaimana cara membuat jus buah?
3. Mengingat: dimana kita bisa membeli buah jambu?
4. Memahami: bagaimana cara menggunakan alat blender?
5. Menerapkan : jus jambu akan lebih nikmat bila di tambahkan gula, susu dan di beri aneka topiing serta bisa juga di tambahkan es batu biar lebih seger.

STEAM :

1. Sains : anak mengetahui konsep kasar – halus dari meraba /menyentuh permukaan buah jambu, anak mengenal warna dari buah jambu yang masih muda (hijau) sampai yang sudah matang (kuning)
2. Teknologi: anak mampu menggunakan memakai pisau untuk mengupas kulit dan memebelahnya serta menggunakan blender untuk menghaluskan buah jambu.
3. Engineering: Anak mencari cara agar buah jambu yang sudah di blender tidak tercampur dengan bijinya (missal menggunakan saringan jus), anak menambahkan air minum agar jambu bisa di blender, anak menambahkan gula, susu dan es batu agar jus buah jambu menjadi lebih seger.
4. Arts : Anak membuat hiasan/ topping sesuai kreasi pada jus buah jambu buatannya agar terlihat menarik.
5. Mathematics: Anak membicarakan takaran gula, susu dan air yang di butuhkan untuk membuat jus buah jambu seger, anak mampu mengenal bentuk dan bagian-bagian dari buah jambu. Serta menghitung jumlah buah jambu yang akan di blender.