

## Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Harian (RPPH)

Satuan Pendidikan : PAUD AL GHIFAR  
Kelompok Usia / Semester : Kelompok B ( 5 – 6 tahun ) / 1  
Tema : Kebutuhanku  
Sub Tema : Makanan Sehat dan Bergizi (Nugget Sayur)  
Alokasi Waktu : 60 menit  
Hari , Tanggal : Selasa, 23 November 2021

### 1. TUJUAN PEMBELAJARAN

- ✚ Nilai Agama dan Moral  
Dengan membaca doa sebelum dan sesudah kegiatan, anak dapat membaca doa sebelum dan sesudah kegiatan dengan benar.
- ✚ Sosial Emosional  
Dengan menyusun kembali alat-alat yang digunakan saat membuat nugget sayur secara bersama-sama, anak dapat menunjukkan sikap tanggung jawab.
- ✚ Bahasa  
Dengan mendengarkan cerita dari guru tentang masing-masing ciri makanan sehat dan bergizi (Lauk Pauk, Sayuran, Susu dan Buah), anak dapat menceritakan kembali masing-masing ciri makanan sehat dan bergizi dengan tepat.
- ✚ Kognitif  
Dengan menghubungkan gambar dengan tulisan makanan sehat dan bergizi (Sayuran, Lauk Pauk, Susu dan Buah ), anak dapat memasangkan gambar makanan sehat dengan huruf dengan benar.
- ✚ Fisik Motorik  
Dengan mencampur bahan-bahan saat nugget sayur, anak dapat membuat makanan sehat nugget sayur.
- ✚ Seni  
Dengan bernyanyi dan kerjasama anak dapat membuat makanan sehat dan bergizi nugget sayur.

### 2. KEGIATAN PEMBELAJARAN

- ***Kegiatan awal (2 Menit)***
  - Berd'oa sebelum memulai pelajaran  
"Robbii zidnii 'ilma warzuqnii fahmaa"  
artinya: "Ya Allah, tambahkanlah ilmu hamba, dan berikanlah hamba pemahaman yang mudah.
  - Guru mengecek kehadiran siswa  
Absensi :

Siapa yang tadi pagi sebelum berangkat sekolah sarapan dulu?

Sarapan apa yah?

- Guru mengajak anak menyanyikan lagu "Makanan sehat"
- Guru menyampaikan tujuan pembelajaran

➤ ***Kegiatan inti (6 menit)***

- Guru menunjukkan aneka makanan sehat dan bergizi (sayuran, lauk pauk, susu dan buah)
- Guru mengajak anak untuk menghubungkan gambar makanan sehat dan bergizi yang tersedia dengan tulisan.
- Guru mengajak anak mengamati makanan sehat dan bergizi yang tersedia.
- Guru menjelaskan masing-masing ciri dan manfaat makanan sehat dan bergizi
- Guru mempersilahkan anak untuk maju ke depan kelas untuk menjelaskan ciri-ciri masing-masing makanan sehat dan bergizi (Sayuran, Lauk pauk, susu dan Buah – buahan).
- Guru mengajak anak membuat Nugget Sayur secara berkelompok
- Anak membentuk kelompok dan mengikuti arahan guru untuk membuat Nugget Sayur.

***Cara Membuat Nugget Sayur :***

1. Bahan-bahan yang akan digunakan membuat Nugget Sayur yaitu

- Daging ayam yang dihaluskan (1/4 kg)
- Wortel yang haluskan (3 buah)
- Telur 6 butir
- Tomat 2 buah
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Tepung Terigu 2 sendok
- Bawang putih
- Merica
- Tepung Roti
- Minyak goreng

2. Cara membuat nugget :

- Cuci daging ayam dan sayuran yang akan digunakan
- Haluskan daging ayam, wortel dan tomat dengan mesin penggiling
- Haluskan bumbu : garam, merica, bawang putih
- Campur semua bahan yang dihaluskan lalu tambah telur 4 butir, 2 sendok makan tepung terigu, gula dan garam secukupnya.
- Masukkan semua bahan kedalam wajan untuk dikukus (rebus)

- Masak dengan api sedang sekitar 20 menit
- Lalu angkat dan dinginkan sebelum dipotong atau dibentuk sesuai selera
- Baluri potongan nugget dengan telur mentah, lalu masuk ke dalam tepung roti yang sudah disediakan.
- Siapkan wajan dengan minyak goreng dengan api sedang lalu di goreng sekitar 5 menit
- Angkat nugget jika sudah berwarna kekuningan
- Lalu tiris kan
- Dan sajikan dalam piring saji yang di hiasi supaya menarik minat anak untuk makan nugget sayur.

3. Nugget disiapkan sebanyak jumlah anak per kelompok

4. Anak diminta mengkreasikan nugget sesuai bentuk yang mereka suka

- Anak membuat nugget dalam pengawasan guru
- Anak dilibatkan dalam proses pencampuran bahan-bahan pembuat nugget yaitu mencampurkan bahan yang telah dihaluskan dan bercampur ke dalam telur dan tepung roti.
- Setelah selesai membuat nugget anak dilibatkan dalam proses penyajian dalam piring.
- Setelah selesai membuat nugget anak dipersilahkan untuk memakannya.
- Guru mengajak anak untuk menyusun kembali alat-alat yang digunakan saat membuat nugget.
- Guru mempersilahkan anak untuk menceritakan pengalaman membuat nugget ke depan kelas
- Guru memberi penguatan

➤ ***Penutup (2 menit)***

- Guru bertanya jawab dengan anak tentang pelajaran yang telah diberikan
- Guru merangkum dan mengembangkan materi pembelajaran
- Guru memberi kesempatan untuk bertanya kepada anak
- Guru mengevaluasi pembelajaran
- Guru memberikan tindak lanjut
- Membaca doa setelah belajar
- Salam
- Persiapan pulang

#### 4. PENILAIAN PEMBELAJARAN

## 1. Indikator Penilaian

ASPEK PENGEMBANGAN	KD	INDIKATOR
Nilai Agama dan Moral	1.2	- Anak berdo'a sebelum dan sesudah melakukan kegiatan
Fisik Motorik	4.3	- Mencampur bahan-bahan saat membuat Nugget Sayur
Sosem	2.12	- Menyusun kembali alat-alat yang digunakan setelah membuat Nugget Sayur secara bersama – sama
Kognitif	3.6	- Memasangkan gambar makanan sehat (sayuran, lauk pauk, susu dan buah-buahan) dengan huruf yang ada disampingnya
Bahasa	3.10 4.10	- Anak dapat menjelaskan cirri-ciri makanan sehat dan bergizi
Seni	3.15 4.15	- Membuat Nugget Sayur

## 2. Teknik Penilaian

- Catatan hasil karya
- Catatan anekdot, dan
- Checklist

## CHECKLIST

Hari/tanggal : Selasa/23 November 2021

Kelompok Usia 5-6 tahun (B)

Nama : Putri Halimah

No	Indikator Penilaian	Tingkat Kemampuan			
		BB	MB	BSH	BSB
1	Nilai Agama Moral (NAM) Anak berdo'a sebelum dan sesudah melakukan kegiatan			√	
2	Fisik Motorik Mencampur bahan-bahan saat membuat nugget sayur			√	
3	Sosial Emosional Menyusun kembali alat-alat yang digunakan setelah membuat nugget sayur secara bersama-sama			√	
4	Kognitif Memasangkan gambar makanan sehat (sayuran, lauk pauk, susu dan buah-buahan) dengan huruf pasangannya yang sesuai			√	
5	Bahasa Anak dapat menjelaskan ciri-ciri makanan sehat dan bergizi		√		
6	Seni Anak membuat nugget sayur dengan kreasinya sendiri			√	

Mengetahui,  
Kepala Sekolah PAUD AL Ghifar

Guru Kelas

Eka Amrina, S.Pd

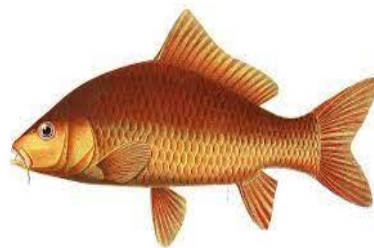
Liza Yuliana, S.Pd

**LEMBAR KERJA ANAK**

AYAM



TELUR



WORTEL



SUSU



APEL



IKAN

