

MEDIA PEMBELAJARAN 1

TEMA : BINATANG

SUB TEMA : BINATANG PELIHARAAN

SUB SUB TEMA : AYAM

TK PERTIWI 26-28 PEGIRIKAN

KELOMPOK/USIA : B/ 5-6 TAHUN

NAMA : EKA WIDIARTI

MENGGAMBAR AYAM DENGAN 5 JARI



BAGIAN BAGIAN AYAM

CAKAR



KEPALA AYAM



DADA AYAM



PAHA



SAYAP



MANFAAT DAGING AYAM



1. MEMBANTU PEMBENTUKAN OTOT. PROTEIN YANG TINGGI DALAM KANDUNGAN DAGING AYAM MEMBANTU UNTUK MEMAKSIMALKAN PEMBENTUKAN OTOT. ...
2. MENINGKATKAN METABOLISME TUBUH. ...
3. MENGATUR KADAR KOLESTEROL. ...
4. MENGURANGI GEJALA PMS. ...
5. MENGHILANGKAN STRES. ...
6. MERAWAT KESEHATAN KULIT. ...
7. MEMBUANG RACUN DALAM TUBUH. ...
8. MENCEGAH ALZHEIMER.

OLAHAN DARI DAGING AYAM



AYAM PANGGANG



FRIED CHIKEN



SATE AYAM



OPOR AYAM

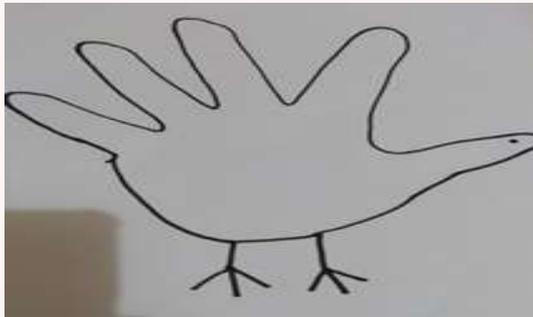
MENGGAMBAR AYAM DENGAN 5 JARI



TANGAN ANAK



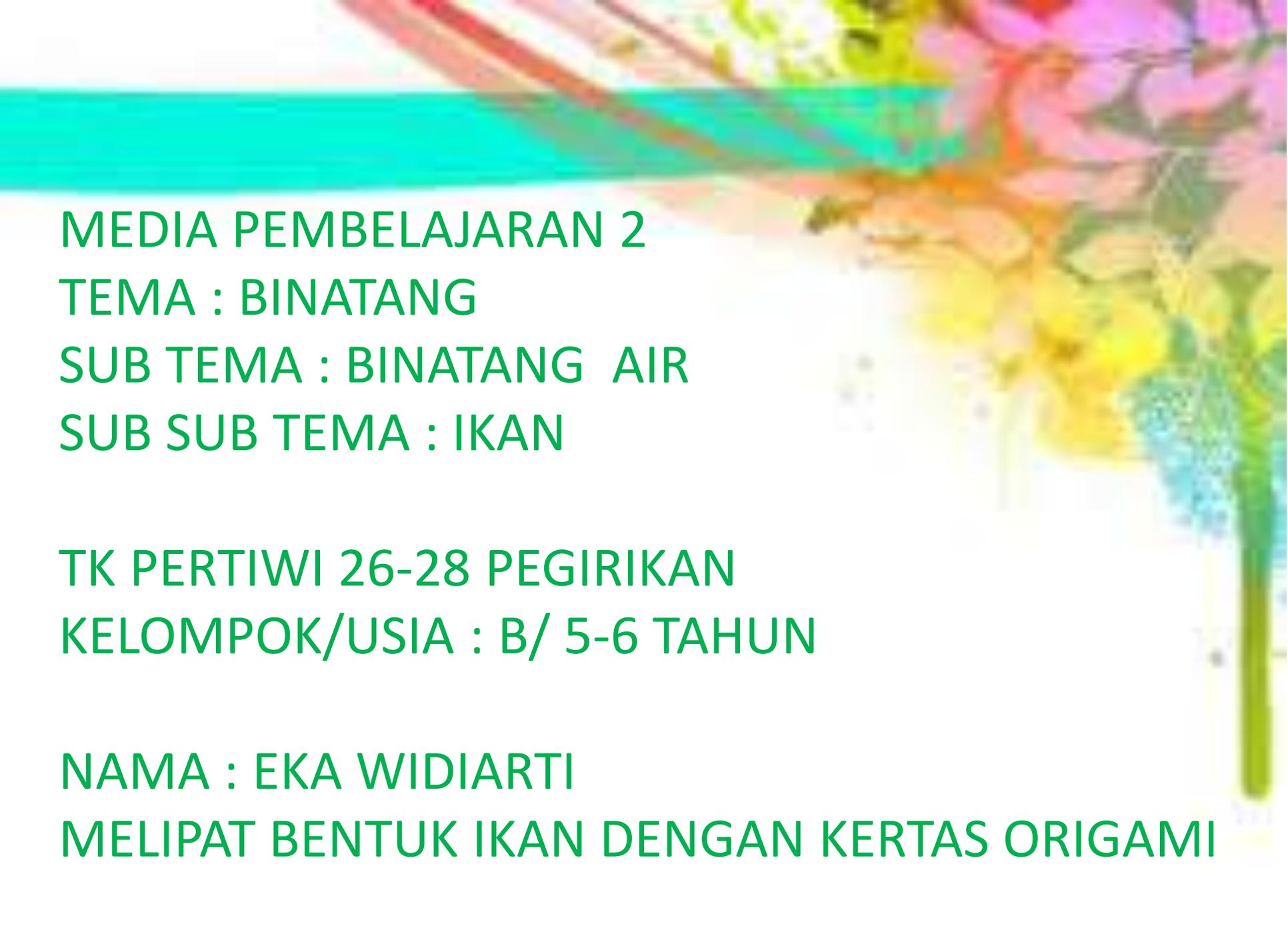
ALAT DAN BAHAN



SKETSA



HASIL KARYA



MEDIA PEMBELAJARAN 2

TEMA : BINATANG

SUB TEMA : BINATANG AIR

SUB SUB TEMA : IKAN

TK PERTIWI 26-28 PEGIRIKAN

KELOMPOK/USIA : B/ 5-6 TAHUN

NAMA : EKA WIDIARTI

MELIPAT BENTUK IKAN DENGAN KERTAS ORIGAMI

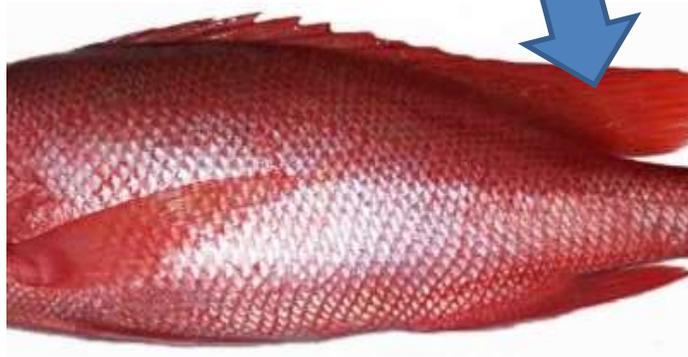


BAGIAN BAGIAN IKAN

KEPALA IKAN



BADAN IKAN



EKOR IKAN



MANFAAT DAGING IKAN



1. MEMBANTU PERTUMBUHAN, TERUTAMA PERTUMBUHAN OTAK DAN TULANG ANAK. ...
2. MENCEGAH PENYAKIT JANTUNG. ...
3. MENGURANGI RISIKO PENYAKIT ALZHEIMER. ...
4. MENGURANGI RISIKO DEPRESI.

OLAHAN DARI DAGING IKAN



NUGGET IKAN



GULAI IKAN



OTAK-OTAK IKAN



SIOMAY IKAN

MELIPAT BENTUK IKAN DENGAN KERTAS ORIGAMI



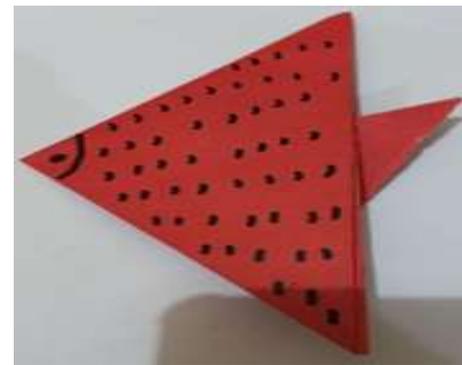
KERTAS ORIGAMI



LEM KERTAS



HASIL SETENGAH JADI



HASIL KARYA

MEDIA PEMBELAJARAN 3

TEMA : BINATANG

SUB TEMA : BINATANG TERNAK

SUB SUB TEMA : KAMBING

TK PERTIWI 26-28 PEGIRIKAN

KELOMPOK/USIA : B/ 5-6 TAHUN

NAMA : EKA WIDIARTI

MEMBUAT KOLASE DARI KAPAS





BAGIAN BAGIAN KAMBING



KAKI KAMBING

KEPALA KAMBING



BADAN KAMBING



MANFAAT DAGING KAMBING



1. MENCEGAH KANKER. DAGING KAMBING MENGANDUNG CLA (CONJUGATED LINOLEIC ACID) ATAU ASAM LEMAK YANG DIKENAL MAMPU MENCEGAH KANKER DAN MEMINIMALISIR RISIKO PERADANGAN. ...
2. ANTI INFLAMASI. ...
3. MEMBAKAR LEMAK. ...
4. MENCEGAH ANEMIA. ...
5. MENINGKATKAN KESEHATAN MENTAL.
6. MENCEGAH STROKE DAN GANGGUAN GINJAL. ...
7. MENJAGA KESEHATAN TULANG.

OLAHAN DARI DAGING KAMBING



SATE KAMBING



RENDANG



SOP KAMBING

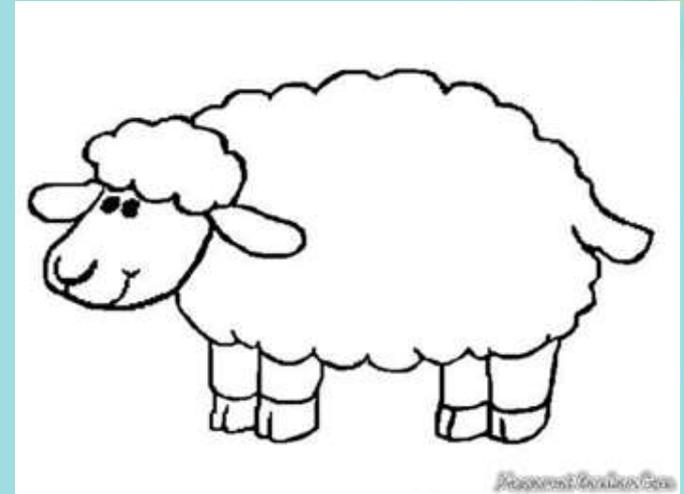


GULAI KAMBING

MEMBUAT KOLASE GAMBAR KAMBING DENGAN MENGGUNAKAN KAPAS



ALAT DAN BAHAN



GAMBAR KAMBING



HASIL KARYA