

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN HARIAN

(RPPH)

TK GOTONG ROYONG KEBOMAS GRESIK

MODEL BLENDED LEARNING

HARI/TANGGAL : Senin, 14 Nofember 2020

KELOMPOK : A

TEMA/SUBTEMA : Tanaman/ Sayur yang sering di makan anak

SUB-SUB TEMA : Bayam

KD : 1.1, 2.6,2.2, 3.11-4.11,3.3-4.3,3.15-4.15

INDIKATOR :

- Mengenali ciptaan-ciptaan Tuhan seperti sayur bayam, wortel, kentang, buncis, kol,dll
- Kegiatan untuk latihan motorik kasar dengan memetik, mencuci daun sayur bayam
- Membiasakan eksploratif melalui kegiatan memasak sayur bayam
- Mengikuti aturan permainan dengan memilih sayur yang sering di makannya(bayam)
- Bercerita tentang hasil masakannya (sayur bayam)

KEGIATAN MAIN :

Mengambil sayur bayam, memetik dan mencuci daun sayur bayam, memasak sayur bayam dan menceritakan hasil memasaknya

Tujuan Pembelajaran	Langkah Pembelajaran/Kegiatan Main	Sumber Belajar	Media pembelajaran/APE	Metode/ Alat / PCP
<p>1. Anak mampu mengenali ciptaan-ciptaan Tuhan seperti sayur bayam</p> <p>2. Anak dapat mengungkapkan kalimat yang dapat dipahami melalui bercerita</p> <p>3. Anak mampu melakukan kegiatan eksploratif melalui kegiatan memasak</p> <p>4. Anak dapat membuat dan menampilkan hasil karya seni</p>	<p>TATAP MUKA</p> <p>DARING</p> <p>PERSIAPAN</p> <p>-Guru menghubungi orang tua/ pendamping anak melalui group WA untuk menyampaikan apa saja yang perlu di persiapkan oleh orang tua / pendamping anak di rumah dan menyampaikan kegiatan main yang di lakukan di rumah</p> <p>PEMBUKAAN</p> <p>-Anak mengamati video cara membuat sayur bayam bersama orang tua</p> <p>-Orang tua di minta mendokumentasikan kegiatan yang di lakukan anak</p>	<p>Aneka sayur dari lingkungan sekitar</p>	<p>-Sayur Bayam</p> <p>-Bumbu dan kaldu</p> <p>-Peralatan memasak</p>	<p>Observasi, anekdot,, hasil karya</p>

KEGIATAN AWAL

-Membuat kesepakatan main

-Doa pembuka

-
menyampaikan informasi tentang sayur bayam

KEGIATAN INTI

-Kegiatan memilih, memetik daun, mencuci sayur bayam menjadi masakan “ sayur bayam”

-Menceritakan kegiatan memasak yang sudah di lakukannya

RECALLING

-Merapikan alat dan bahan setelah di

gunakan

-tanya jawab tentang perasaan diri anak selama melakukan kegiatan main

-Apabila ada perilaku anak yang kurang tepat harus di diskusikan bersama

-Anak di minta menceritakan dan menunjukkan hasilnya

-Memberikan penguatan pengetahuan yang di dapat anak

KEGIATAN AKHIR

-Guru menanyakan perasaan anak selama bermain dengan orang tua dan meminta anak untuk menceritakan kembali kegiatan yang

sudah di
lakukan anak
serta
menunjukkan
hasil karyanya

-Guru mencatat
capaian
pembelajaran
anak pada hari
ini

-Guru
menyampaika
informasi
tentang
kegiatan esok
hari

-Doa Penutup

BAHAN AJAR

NAMA : FENNI INDRASARI

HARI/TANGGAL : Senin, 14 Nofember 2020

KELOMPOK : A

TEMA/SUBTEMA : Tanaman/ Sayur yang sering di makan anak

SUB-SUB TEMA : Bayam

KD : 1.1, 2.6,2.2, 3.11-4.11,3.3-4.3,3.15-4.15

1.1 : Menyebut nama Tuhan sebagai Pencipta

2.6 : Memiliki perilaku taat terhadap peraturan

2.2 : Memiliki sikap keingin tahuan

3.11-4.11 : Memahami bahasa ekspresif

3.3-4.3 : Terampil menggunakan tangan kanan dan kiri dalam berbagai aktivitas

3.15-4.15 : Menampilkan hasil karya seni

A. KOMPETENSI INTI

1. ASPEK SIKAP :

- a. KI 1 : 1.1
- b. KI 2 : 2.6

2.ASPEK PENGETAHUAN DAN KETERAMPILAN

- a.KI 3 dan KI 4 : 2.2, 3.11-4.11 , 3.15-4.15

B. INDIKATOR

- 1.Mengenali ciptaan-ciptaan Tuhan seperti sayur bayam, wortel,kentang, buncis,kol,dll (NAM)
- 2.Kegiatan untuk latihan motorik kasar dengan memetik, mencuci daun sayur bayam (FM)
- 3. Membiasakan eksploratif melalui kegiatan memasak sayur bayam bening (KOG)

4. Mengikuti aturan permainan dengan memilih sayur yang sering di makannya (bayam) (SOSEM)

5. Bercerita tentang hasil masakannya (sayur bayam bening) (BHS)

6. Menampilkan hasil masakannya (SENI)

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Anak mampu mengenali ciptaan-ciptaan Tuhan seperti sayur bayam, wortel, kentang, buncis, kol, dll
2. Anak menunjukkan sikap taat aturan dengan bisa memilih dan mengambil sayur bayam
3. Anak dapat mengungkapkan kalimat yang dapat dipahami melalui bercerita
4. Anak mampu melakukan kegiatan eksploratif melalui kegiatan memasak
5. Anak dapat membuat dan menampilkan hasil karya seni
6. Anak mampu melakukan koordinasi motorik kasar melalui kegiatan memetik dan mencuci sayur bayam

D. MATERI PEMBELAJARAN

1. NAMA-NAMA SAYURAN
2. CIRI-CIRI SAYUR BAYAM
3. MANFAAT SAYUR BAYAM

E. URAIAN MATERI

1. NAMA-NAMA SAYURAN:

- a) Bayam
- b) Wortel
- c) Jagung
- d) Kentang
- e) Buncis
- f) Kol (gubis), dll

2. CIRI-CIRI SAYUR BAYAM

Sayuran ini berwarna hijau dan ada yang berwarna merah. Sayur ini memiliki akar, batang dan daun seperti ciri-ciri pada tanaman lainnya memiliki daun yang permukaannya kasar dan berjari, Sayuran yang berasal dari Asia ini memiliki banyak nutrisi termasuk vitamin dan mineral yang baik untuk tubuh. Vitamin yang banyak terdapat pada bayam yaitu vitamin A, vitamin C,

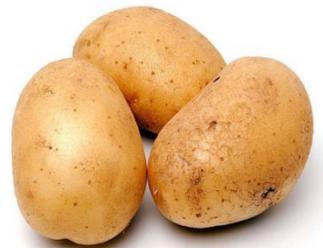
vitamin B kompleks, vitamin K dan vitamin E. Sedangkan mineral-mineral utama yang di miliki bayam adalah magnesium, zat besi, asam folat, kalsium, potassium dan sodium. Bayam juga mengandung banyak serat dan anti oksidan. Selain itu bayam sedikit kalori dan lemak.

3.MANFAAT SAYUR BAYAM

1. Kesehatan tulang karena bayam kaya akan vitamin K yang bagus untuk pertumbuhan dan kesehatan tulang
2. Kesehatan kulit dan rambut
3. Mencegah anemia (kekurangan sel darah merah)
4. Mencegah kanker
5. Mencegah asma
6. Baik bagi penderita diabetes
7. Kesehatan jantung dan tekanan darah
8. Kesehatan mata
9. Sebagai bahan pangan bagi manusia dan binatang

A. PENGEMBANGAN AGAMA DAN MORAL

Anak bisa menyebutkan ciptaan- ciptaan tuhan berupa sayur .anak di minta menyebutkan nama- nama dari aneka macam sayur





B. PENGEMBANGAN FISIK MOTORIK

Anak di ajak untuk bisa memetik, dan mencuci sayur bayam. Guru menjelaskan cara memetik dan mencuci sayur bayam yaitu dengan cara

1. Anak mengambil satu sayur bayam dulu, anak memetik daun sayur bayam yang atas, tidak usah batang dan akarnya
2. Anak mengambil lagi sayur bayam sampai semua sayur bayam habis di petik daunnya
3. Setelah habis sayur bayam di petik semua daunnya, anak mengambil tempat untuk mencuci sayur bayam
4. Anak mengisi air tempat mencuci sayur bayam
5. Anak mencuci sayur bayam berulang kali sampai sayur bayam menjadi bersih

C. PENGEMBANGAN SOSIAL EMOSIONAL

Anak di ajak untuk taat aturan dalam memilih dan mengambil mana yang namanya sayur bayam



D. PENGEMBANGAN KOGNITIF

Anak di ajak untuk melakukan kegiatan eksploratif yaitu percobaan memasak sayur bayam dengan di bantu orang tua.setelah anak di perlihatkan video cara memasak sayur

bayam.



Bahan-bahan

- 2 ikat bayam hutan, ambil daun dan batang mudanya
- 2 buah gambas muda, kupas dan potong-potong
- 2 buah jagung manis, potong-potong
- 1500 ml air
- 6 siung *bawang merah*
- 3 siung *bawang putih*
- 1 ruas jari kunci
- 2 sdt *garam*
- 1 sdt gula

Cara Membuat

- Cuci bersih bayam, gambas, dan jagung, tiriskan dan sisihkan dahulu.
- Cincang halus bawang merah, sisihkan terlebih dahulu.
- Cincang kasar bawang putih, sisihkan.

- Memarkan kunci, sisihkan.
- Rebus 1500 ml air dalam panci, tunggu hingga air mendidih.
- Masukkan tahap demi tahap bahan-bahan dimulai dari bumbu dasar yaitu bawang merah dan bawang putih, kemudian masukkan kunci, aduk hingga kuah berubah warna.
- Selanjutnya masukkan jagung yang sudah dipotong-potong, didihkan kembali kuah sayur hingga jagung mulai terlihat mekar.
- Kecilkan api, masukkan sayur bayam dari batang muda dilanjutkan daunnya, aduk.
- Masukkan gambas muda, aduk.
- Tambahkan garam dan gula agar sayur menjadi lebih terasa, aduk hingga tercampur dan bayam, jagung, serta gambas matang.
- Angkat dan dinginkan sayur bayam. Bumbu akan lebih terasa ketika sayur bayam dalam keadaan suam-suam kuku.
- Sajikan sayur bayam dengan lauk pauk dan nasi hangat.

E. PENGEMBANGAN BAHASA

Anak di minta bercerita tentang cara memasak sayur bayam, mulai dari bahannya apa saja, alat yang di gunakan memasak, cara memasak sayur bayam

F. PENGEMBANGAN SENI

Anak bisa menampilkan hasil memasak sayur bayam bening yang di buatnya. Orang tua di minta mendokumentasikan cara anak memasak dan hasil jadi sayur bayam bening berupa foto atau video

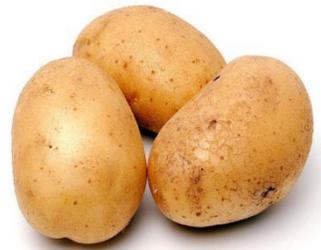


LEMBAR KEGIATAN PESERTA DIDIK (LKPD)

- Mengenal dan menyebutkan ciptaan-ciptaan Tuhan seperti sayur bayam, wortel, kentang, buncis, kol (gubis), dll (NAM)

Petunjuk Kegiatan :

1. Orang tua di minta menyiapkan aneka sayur (bayam, wortel, kentang, buncis, kol (gubis), dll yang sudah di beritahukan lewat WA Group
2. Anak bisa menyebutkan ciptaan- ciptaan tuhan berupa sayur. Anak di minta menyebutkan nama- nama dari aneka macam sayur . Orang tua di minta mendokumentasikan berupa video anak menyebutkan nama -nama sayur



- Memilih sayur yang sering di makannya (bayam) (SOSEM)

Petunjuk Kegiatan

3. Anak di ajak untuk memilih dan mengambil mana yang namanya sayur bayam
4. Orang tua di minta mendokumentasikan berupa foto anak mengambil sayur bayam



- Kegiatan untuk latihan motorik kasar dengan memetik, mencuci daun sayur bayam (FM)

Petunjuk Kegiatan

5. Anak di ajak untuk bisa memetik, dan mencuci sayur bayam. Guru menjelaskan cara memetik dan mencuci sayur bayam yaitu dengan cara

- Anak mengambil satu sayur bayam dulu, anak memetik daun sayur bayam yang atas, tidak usah batang dan akarnya
- Anak mengambil lagi sayur bayam sampai semua sayur bayam habis di petik daunnya
- Setelah habis sayur bayam di petik semua daunnya, anak mengambil tempat untuk mencuci sayur bayam
- Anak mengisi air tempat mencuci sayur bayam
- Anak mencuci sayur bayam berulang kali sampai sayur bayam menjadi bersih



6. Orang tua di minta mendokumentasikan berupa video anak memetik dan mencuci sayur bayam

- Kegiatan memasak sayur bayam bening (KOG)

Petunjuk Kegiatan

7. Anak di ajak untuk melakukan kegiatan eksploratif yaitu percobaan memasak sayur bayam bening dengan di bantu orang tua.setelah anak di perlihatkan video cara memasak sayur bayam bening dan menikmati hasil masakannya bersama orang tua
8. Orang tua di minta mendokumentasikan berupa video memasak sayur bayam bening bersama orang tua



Bahan-bahan

- 2 ikat bayam hutan, ambil daun dan batang mudanya
- 2 buah gambas muda, kupas dan potong-potong
- 2 buah jagung manis, potong-potong
- 1500 ml air
- 6 siung *bawang merah*

- 3 siung *bawang putih*
- 1 ruas jari kunci
- 2 sdt *garam*
- 1 sdt gula

Cara Membuat

- Cuci bersih bayam, gambas, dan jagung, tiriskan dan sisihkan dahulu.
- Cincang halus bawang merah, sisihkan terlebih dahulu.
- Cincang kasar bawang putih, sisihkan.
- Memarkan kunci, sisihkan.
- Rebus 1500 ml air dalam panci, tunggu hingga air mendidih.
- Masukkan tahap demi tahap bahan-bahan dimulai dari bumbu dasar yaitu bawang merah dan bawang putih, kemudian masukkan kunci, aduk hingga kuah berubah warna.
- Selanjutnya masukkan jagung yang sudah dipotong-potong, didihkan kembali kuah sayur hingga jagung mulai terlihat mekar.
- Kecilkan api, masukkan sayur bayam dari batang muda dilanjutkan daunnya, aduk.
- Masukkan gambas muda, aduk.
- Tambahkan garam dan gula agar sayur menjadi lebih terasa, aduk hingga tercampur dan bayam, jagung, serta gambas matang.
- Angkat dan dinginkan sayur bayam. Bumbu akan lebih terasa ketika sayur bayam dalam keadaan suam-suam kuku.
- Sajikan sayur bayam dengan lauk pauk dan *nasi* hangat.

- Bercerita tentang hasil masakannya (sayur bayam bening) (BHS)

Petunjuk Kegiatan

9. Anak di minta bercerita tentang cara memasak sayur bayam bening, mulai dari bahannya apa saja, alat yang di gunakan memasak, cara memasak sayur bayam
10. Orang tua di minta mendokumentasikan berupa video anak bercerita

- Menampilkan hasil masakannya (sayur bayam bening) (SENI)

Petunjuk Kegiatan

11. Anak bisa menampilkan hasil memasak sayur bayam bening yang di buatnya.
12. Orang tua di minta mendokumentasikan berupa foto hasil masakan sayur bayam beningnya



MEDIA PEMBELAJARAN

Link youtube: <https://youtu.be/MKfazJKgf9U>