

BAHAN AJAR

SEMESTER 1

KELOMPOK/USIA : B/5-6 TAHUN

TEMA : KEBUTUHANKU

SUB TEMA : MINUMAN

SUB SUB TEMA : ES CREAM STIK BENG BENG



Disusun oleh :

NAMA : ALFIA YULI INDRAYANI S.Pd

PPG DALJAB ANGKATAN 2 TAHUN 2020

UNIVERSITAS KRISTEN SATYA WACANA SALATIGA

KD

- 1.2 Menghargai diri sendiri, orang lain dan lingkungan sekitar sebagai rasa syukur kepada Tuhan (NAM)
- 2.8 Memiliki perilaku yang mencerminkan kemandirian (SE)
- 3.3-4.3 Mengenal anggota tubuh, fungsi, dan gerakannya untuk mengembangkan motorik kasar dan motorik halus (FM)
- 3.6-4.6 Mengenal benda-benda di sekitarnya (nama, warna, bentuk, ukuran, pola, sifat, suara, tekstur, fungsinya, dan ciri-ciri lainnya) (KOG)
- 3.8-4.8 Mengenal lingkungan alam (hewan, tanaman, cuaca, tanah, air, batu-batuan) (KOG)
- 3.11-4.11 Memahami bahasa ekspresif (mengungkap bahasa secara verbal dan non verbal) (BHS)
- 3.15-4.15 Mengenal berbagai karya dan aktivitas seni (SENI)

MATERI

1. Pengertian es cream

Es cream adalah sejenis makanan/minuman beku di buat dari produk susu seperti krim (atau sejenisnya), di gabungkan dengan perasa dan pemanis buatan ataupun alami. Campuran ini di dinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan kristal es besar.



2. Sejarah es cream

Keberadaan es cream sudah ada sejak 200 sebelum masehi di China. Ketika itu es yang di sajikan di ambil dari salju dari pegunungan dan di hidangkan bersama buah-buahan dan madu, es cream berevolusi dari es rasa yang populer di kalangan bangsawan Romawi pada abad ke -4 sebelum masehi. Negara eropa yang berasal dari benua Asia menggunakan es cream sebagai makanan penutup, pada abad ke 13, Marco Polo membawa resep es cream dari china ke Eropa, kemudian koki italia mengembangkan resep dan teknik untuk membuat es air dan es susu.

3. Manfaat

- Memperkuat tulang dan gigi
- Mengurangi peradangan
- Menurunkan berat badan
- Penambah energi
- Mencukupi asupan vitamin yang dibutuhkan tubuh
- Meredakan flu

4. Jenis es cream

1. Popsicle/es loli/es stik



2. Sundae adalah es cream yang di sajikan dengan cup atau mangkok



3. Gelato adalah es cream yang bertekstur lembut, padat dan creamy dari es cream umumnya



4. Sorbet adalah es cream yang paling rendah lemak karena terbuat dari buah asli dan gula



5. Soft serve adalah es cream lembut yang memiliki kandungan udara lebih banyak dan di kombinasi dengan siraman saos coklat/permen warna warni



6.Sherbet adalah es cream sejenis sorbet hanya bedanya pembuatannya di tambah susu/krim sehingga menghasilkan tekstur yang sangat lembut dan lebih creamy



Sumber dari :id.m.wikipedia.org > wiki >Es_krim

KEGIATAN MENYANYI LAGU HUJAN ES CREAM

Kegiatan ini bertujuan untuk melatih seni dalam menyanyikan lagu sesuai nada,dengan menghafal lirik melatih konsentrasi dan percaya diri anak,melatih motorik halus dan bahasa ekspresi anak dalam gerakan saat bernyanyi jadi anak dapat menyanyikan lagu sesuai kreasi gerakan dan ekspresi.

Bahan yang di gunakan:kiriman suara lagu

Metode :demonstrasi

Lirik lagu "HUJAN ES CREAM"

Andai saja ada hujan es cream

Kan kubuka mulutku lebar-lebat

A...AAA...AAA...AAA...

Manis sekali..

Andai saja ada hujan kopi

Kan kututup mulutku rapat-rapat

M...MMM...MMM...MMM...

Pahit sekali...

Andai saja ada hujan permen

Kan kubuka mulutku lebar-lebar

A...AAA...AAA...AAA....

Manis sekali...

KEGIATAN MEMBUAT ES CREAM STIK BENG BENG

Kegiatan ini bertujuan untuk melatih anak dapat menghargai, bekerjasama dan menjalin kekompakan dengan orang tua juga melatih kemandirian anak,kegiatan ini juga dapat melatih motorik halus anak dengan cara menggunting,meremas,mengetahui sains dengan proses pembekuan benda cair,melatih kreativitas anak dengan mengolah makanan/minuman kesukaan menjadi sesuatu yang menarik dan lebih enak,anak juga dapat berhitung dan mengenal warna.

Bahan-bahan yang di gunakan : susu UHT,susu SKM, wafer bengbeng,stik,air,gelas corong,sendok,Kotak kue/toples



Metode:Proyek sederhana

Langkah-langkah :

1.Gunting bungkus bengbeng lalu di hancurkan kasar dengan meremas/ di potong



2.Masukkan susu UHT dan susu SKM kedalam gelas corong,tambahkan air secukupnya lalu aduk sampai semua tercampur



3.Masukkan susu ke bungkus bengbeng sampai penuh dan tancapkan stik lalu tata di wadah/kotak kue agar rapi dan tidak tumpah



4. Taruh di freezer lemari es tunggu sampai beku



Tarraaaaaaa jadi deh es cream stik bengbengnya



Nah mudah dan praktiskan membuatnya....selamat mencoba

KEGIATAN MEWARNAI ES CREAM STIK

Tujuan untuk mengembangkan kreatifitas anak

Bahan : Lembar kerja dan krayon

Metode : Proyek sederhana

Warnailah gambar berikut supaya bagus

Jangan lupa sebelum dan

Sesudah mengerjakan

Kegiatan baca doa dulu

Yaa sayang...

Selamat belajar

