

MEDIA PEMBELAJARAN TEMA : BINATANG, SUB TEMA : BINATANG HIDUP DI AIR,
SUB - SUB TEMA : IKAN LELE,
KELOMPOK USIA : 5-6 TAHUN SEMESTER I,
NAMA PESERTA : NURYANTI, S.Pd_ PPG DALJAB I PG PAUD UKSW SALATIGA



BINATANG

IKAN LELE



MEMBUAT IKAN LELE GORENG MANTAP



Sebelum mengetahui langkah-langkah membuat ikan lele goreng mantap, mari kita mengikuti gerak lagu “ikan”



Membuat ikan lele goreng mantap (Dengan pendampingan orang tua). Dengan langkah-langkah:

**Langkah-langkah
membuat ikan lele goreng mantap**

Langkah 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.



Langkah 2

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



2. Siapkan bumbu dapur seperti garam + bawang putih

Langkah 3

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



Haluskan bumbu kemudian kasih air sedikit

Langkah 4

campurkan bumbu yang sudah di haluskan dengan ikan lele yang sudah dibersihkan.



4. Campurkan bumbu yang sudah halus dengan ikan lele

Langkah 5

Panaskan minyak goreng kalau sudah panas lalu masukkan lele yang sudah di lumuri bumbu.



5. Panaskan minyak goreng & masukkan ikan lele

Langkah 6

Jika sudah matang dan berbau sedap bisa diangkat lalu tiriskan dan plateing di piring saji



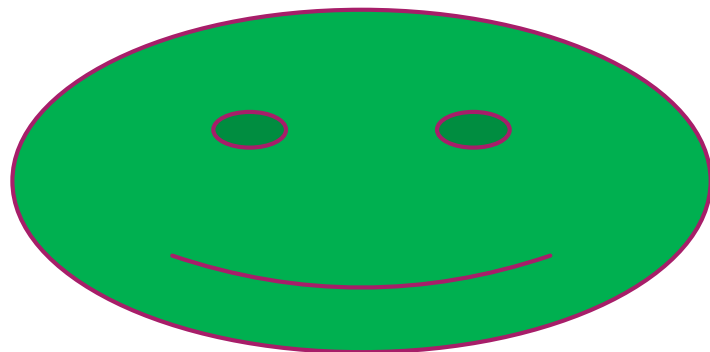
6. Jika sudah harum, angkat dan sajikan

Langkah 7

ikan lele goreng mantap siap di sajikan. Bisa di tambahkan sambel sebagai bahan pelengkap jika diperlukan.

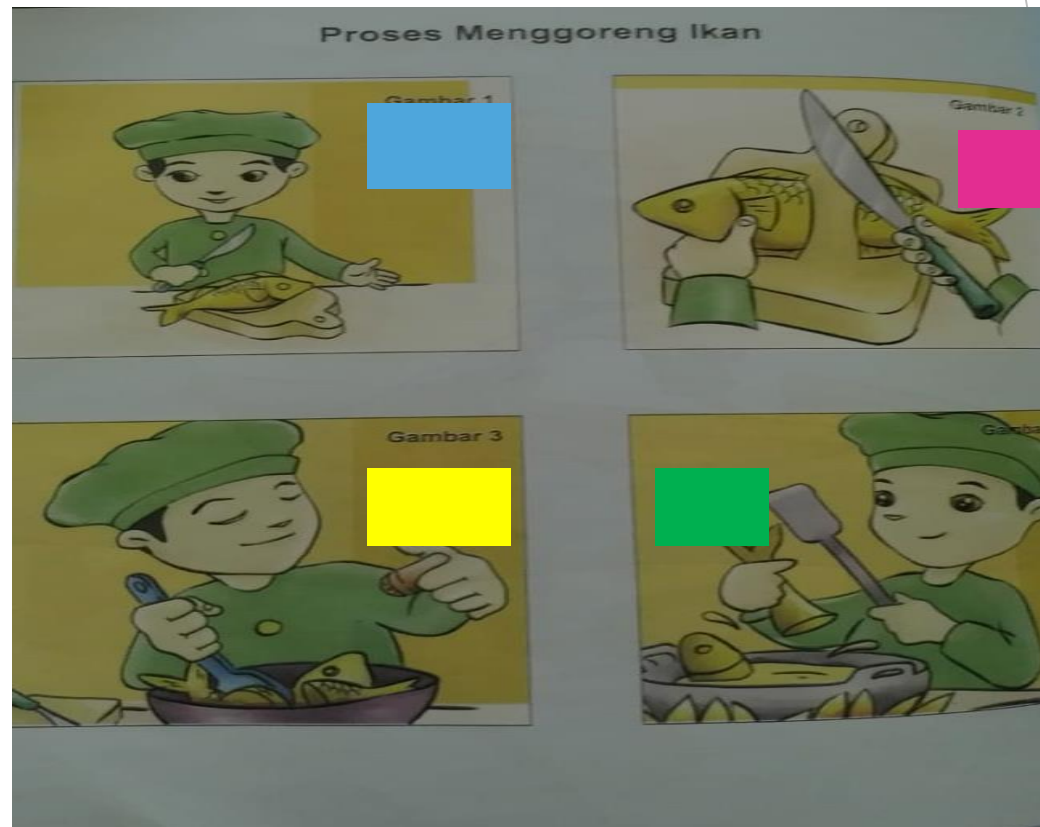


Selamat menikmati,
semoga bermanfaat..
Terimakasih.



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:



BAHASA : Menulis kata ikan lele

INSTRUKSI : tulislah kata ikan lele seperti contoh

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

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

STEAM

- ▶ Sains : anak mengetahui konsep kasar - halus dari meraba ikan lele, ikan lele akan mati bila terlalu lama tidak di masukkan ke dalam air.
- ▶ Teknologi: anak mampu menggunakan memakai pisau untuk mengiris ikan lele dan menggunakan ulekan cobek untuk menghaluskan bumbu yang akan di gunakan
- ▶ Engineering: Anak mencari cara agar ikan lele akan terasa lebih kesat (tidak licin) dan tidak berbau amis ketika mencuci nya di beri perasan air jeruk limau atau di beri perasan air belimbing wuluh
- ▶ Arts : Anak membuat hiasan/ plateing pada piring saji pada agar terlihat menarik.
- ▶ 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.

video tutorial cara membuat olahan ikan lele goreng mantap, nanti bisa di putar juga agar anak lebih mudah mempraktekannya.

Terimakasih.

