

BAHAN AJAR RPP DARING
HAND OUT PEMBELAJARAN TK

RPP 1

Kelompok / Semester : B (5-6 Tahun) / I

Tema : Kebutuhan

Sub Tema : Makanan Kesukaan

Sub- Sub Tema : Es Krim

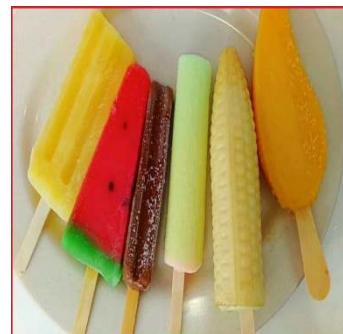
Materi Pembelajaran :

1. Bersyukur atas nikmat Tuhan
2. Menyebutkan makanan kesukaan
3. Membuat es krim
4. Menceritakan pengalaman yang didapat ketika melakukan kegiatan
5. Menyajikan berbagai hasil karyanya : es krim
6. Sikap peduli mau berbagi makanan
7. Mengenal konsep bilangan

Kegiatan Main : Membuat Es Krim



ES KRIM



Es krim adalah sebuah makanan beku dibuat dari produk susu seperti krim (atau sejenisnya), digabungkan dengan perasa dan pemanis buatan ataupun alami. Campuran ini didinginkan dengan mengaduk sambil mengurangi suhunya untuk mencegah pembentukan kristal es besar (https://id.wikipedia.org/wiki/Es_krim).

Sekarang ini, es krim dapat dibuat dengan mudah yaitu dengan mencampur bahan yang dibender kemudian dimasukkan freezer.

MEMBUAT ES KRIM

1. Bahan- bahan

- Buah pisang secukupnya (bisa diganti sesuai buah kesukaan atau yang tersedia dirumah)
- Susu kental manis (bisa rasa coklat atau vanila)
- Beberapa sendok air
- Gula (bagi yang suka manis)



2. Langkah membuat es krim

- Kupas secukupnya buah pisang dan potong- potong



- Blender semua bahan seperti pisang, susu, air, gula sampai lembut.
- Tuang di wadah atau cetakan yang ada di rumah
- Simpan di freezer sampai beku
- Setelah beku, bisa diambil dan dihidangkan
- Anak bisa menghitung es krim yang sudah jadi dan dimakan bersama anggota keluarga lainnya
- Kirim video anak dan foto es krim buatan anak ke WA Grup wali murid

HAND OUT PEMBELAJARAN TK

RPP 2

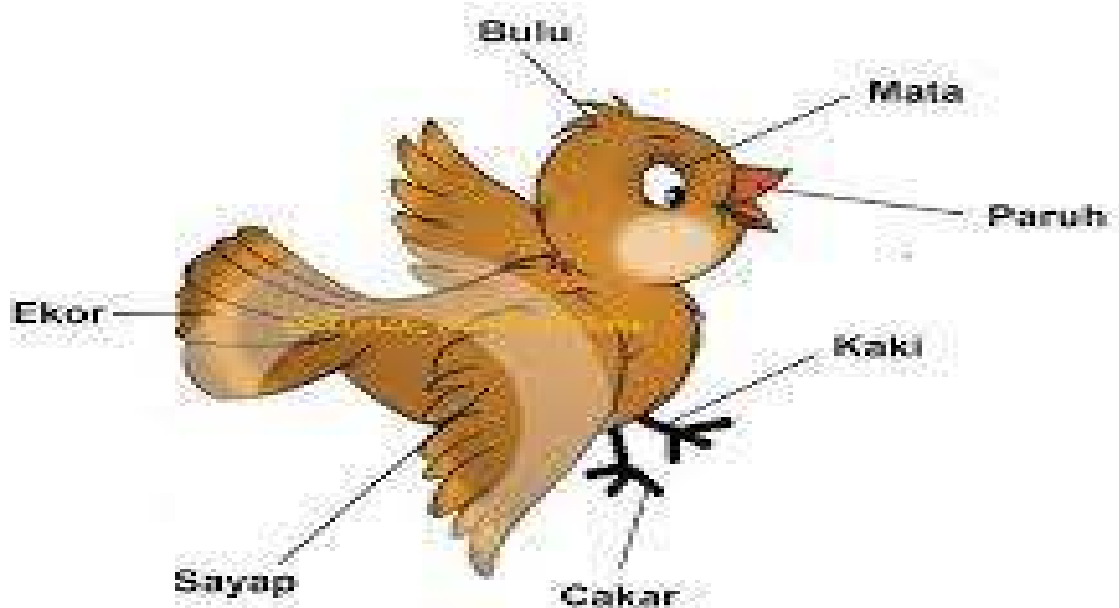
Kelompok / Semester : B (5-6 Tahun) / I
Tema : Binatang
Sub Tema : Binatang Peliharaan
Sub- Sub Tema : Burung
Materi Pembelajaran :

1. Mengenal burung dan bagian- bagiannya
2. Berkreasi membuat kolase gambar burung
3. Mengenal ciptaan Tuhan
4. Bersikap sabar dan ulet
5. Mengenal keaksaraan

Kegiatan Main : ayo membuat kolase gambar burung

BURUNG

Burung adalah anggota kelompok hewan bertulang belakang (vertebrata) yang memiliki bulu dan sayap. Sebagian besar spesies burung di dunia mampu terbang menggunakan sayapnya (misal: angsa, burung gereja, pelikan, burung hantu, elang, cenderawasih, dll), kecuali beberapa jenis burung yang biasanya endemik di tempat tertentu dan tidak bisa terbang , seperti burung unta, moa, kasuari, kiwi, penguin (<https://id.wikipedia.org/wiki/Burung>).



Bagian – bagian burung dan fungsinya

- Mata
Mata burung digunakan untuk melihat benda- benda di sekitarnya.
- Paruh
Paruh burung berfungsi untuk mengambil makanan. Bentuk paruh burung berbeda- beda sesuai dengan jenis makanannya
- Bulu
Bulu burung berfungsi untuk menutupi tubuhnya dari udara di sekitarnya. Bulu melindungi burung dari hawa dingin dan hujan.
- Badan burung
- Kaki dan cakar .
Kaki dan cakar burung berfungsi untuk mencengkeram mangsanya, ada juga yang digunakan untuk bertengger di pohon
- Sayap
Sayap burung berfungsi untuk terbang, Burung terbang dengan cara mengepakkan sayapnya.
- Ekor
Ekor burung berfungsi menjaga keseimbangan burung saat terbang.

AYO MEMBUAT KOLASE GAMBAR BURUNG

1. Bahan- bahan

- Gambar burung



- Lem Fox



- Daun- daunan kering yang sudah dipotong kecil

2. Langkah pembuatan

- Siapkan gambar burung (orang tua menyiapkan gambar burung bisa dengan print out LKPD atau dengan menggambar burung pada kertas)
- Beri lem fox diatas gambar burung dan tempel potongan daun kering diatasnya
- Bila sudah selesai menempel kolase, di bawah gambar burung ditulis kata “burung”
- Keringkan hasil kolase
- Kirim video anak dan foto hasil kolase ke WA Grup Wali murid

HAND OUT PEMBELAJARAN TK

RPP 3

Kelompok / Semester : B (5-6 Tahun) / I

Tema : Tanaman

Sub Tema : Tanama obat

Sub- Sub Tema : Jahe

Materi Pembelajaran :

1. Mengenal jahe dan kegunaannya
2. Berkreasi membuat minuman wedang jahe
3. Bekerjasama dengan orang lain
4. Mengenal ciptaan Tuhan
5. Mengenal konsep bilangan

Kegiatan Main : Membuat minuman wedang jahe

JAHE



Gb. Tanaman Jahe



Gb. Jahe

Jahe merupakan tanaman yang termasuk rempah-rempah dengan nama latin *Zingiber Officinale*.

Dari jenis, bentuk, besar rimpang, dan warnanya, jahe dibagi atas tiga jenis, yaitu

- jahe putih besar,
- jahe putih kecil
- jahe merah.

Jahe sangat bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari, terutama di bidang kesehatan dan kecantikan.

Manfaat jahe bagi kesehatan antara lain:

- Dapat dijadikan minuman yang menyehatkan dan menghangatkan badan
- Dapat dijadikan jamu dan obat untuk membantu mengatasi flu serta masuk angin.
- Sebagai obat pencernaan, anti mual, rematik, mengatasi pendarahan, gigitan ular, gangguan pernapasan
- Sebagai obat untuk menaikkan tingkat imunitas

MEMBUAT MINUMAN WEDANG JAHE

1. Bahan- bahan



Gula merah



Jahe secukupnya



Susu kental manis



Air secukupnya

2. Langkah pembuatannya

Dalam pembuatannya anak bekerja sama dengan orang tua

- Anak mencuci jahe sampai bersih
- Potong jahe tipis- tipis
- Masukkan irisan jahe ke dalam panci yang berisi air sambil dihitung jumlah irisannya,
- Anak didampingi orang tua merebus jahe
- Setelah air rebusan jahe berbau harum, angkat
- Saring air rebusan jahe tadi ke dalam gelas
- Tambahkan gula merah, susu dan aduk sampai rata
- Wedang jahe siap dihidangkan
- Kirim video anak dan foto hasil wedang jahe anak ke WA Grup wali murid.