

Nasi Tiwul



TK ARIWACANA

BAHAN AJAR RPP 1

TEMA/ SUB TEMA/ SUB-SUB TEMA : TANAH AIRKT/ BUDYAKU/ MAKANAN TRADISIONAL (TIWUL)

KEGIATAN : mengurutkan gambar seri proses pembuatan Nasi Tiwul

Kempetensi dasar : 3.6-4.6, 3.7-4.7

Metode : unjuk kerja



Tujuan :

Setelah melakukan kegiatan mengurutkan gambar seri pembuatan tiwul diharapkan anak dapat:

1. Menyebutkan bahan dan alat untuk membuat nasi tiwul.
2. Mengidentifikasi proses pembuatan nasi tiwul
3. Mengurutkan proses pembautan nasi tiwul
4. Menyukai makanan tradisionan

Alat dan Bahan:

- Gambar seri proses pembuatan Nasi tiwul.
- LKPD

Proses pembuatan Tiwul

1



Ketela pohon

2



Gaplek

3



Tepung gaplek

4



**Tepung galek
dicampur
sedikit air**

5



**Menjadi butiran
kecil-kecil**

6



dikukus

7

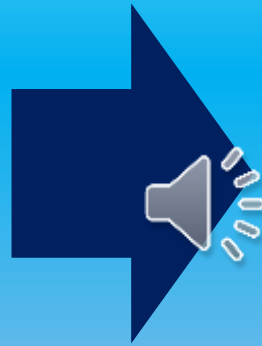


Nasi tiwul

8



Siap disantap



MENGURUTKAN GAMBAR SERI PROSES PEMBUATAN NASI TIWUL

Langkah kegiatan:

1. Anak-anak mengamati gambar proses pembuatan nasi tiwul.
2. Anak-anak menyiapkan LKPD yang sudah diambil ayah/bunda dari sekolah
3. Anak-anak mengurutkan gambar seri dengan menuliskan angka pada lingkaran sesuai dengan urutannya.

The image displays a sequence of eight photographs illustrating the process of making traditional rice (nasi tiwul). Each photograph is accompanied by a blank circle for labeling. The steps shown are:

1. Raw rice stalks.
2. Rice being washed in a bowl.
3. A speaker icon, indicating audio content.
4. Cooked rice in a bowl.
5. A blank circle.
6. A plate of nasi tiwul with a side of chicken and vegetables.
7. A blank circle.
8. Rice being cooked in a traditional wooden steamer (tiwul).
9. A blank circle.
10. Rice being cooked in a traditional wooden steamer (tiwul).
11. A blank circle.
12. Rice being cooked in a traditional wooden steamer (tiwul).
13. A blank circle.
14. Rice being cooked in a traditional wooden steamer (tiwul).
15. A blank circle.

terimakasih