

Rencana Pembelajaran-2.3.1.1 Desain RPP 3 Pertemuan Daring_ Kelas A- PPG Tahap 1

Nama : Nuryanti, S.Pd

Nama Sekolah : Tk 02 Munggur

Surel : 201503016375@guruku.id

Jenjang : Guru TK, Kelompok B

Topik / Tema : 1. Kebutuhanku

2. Binatang

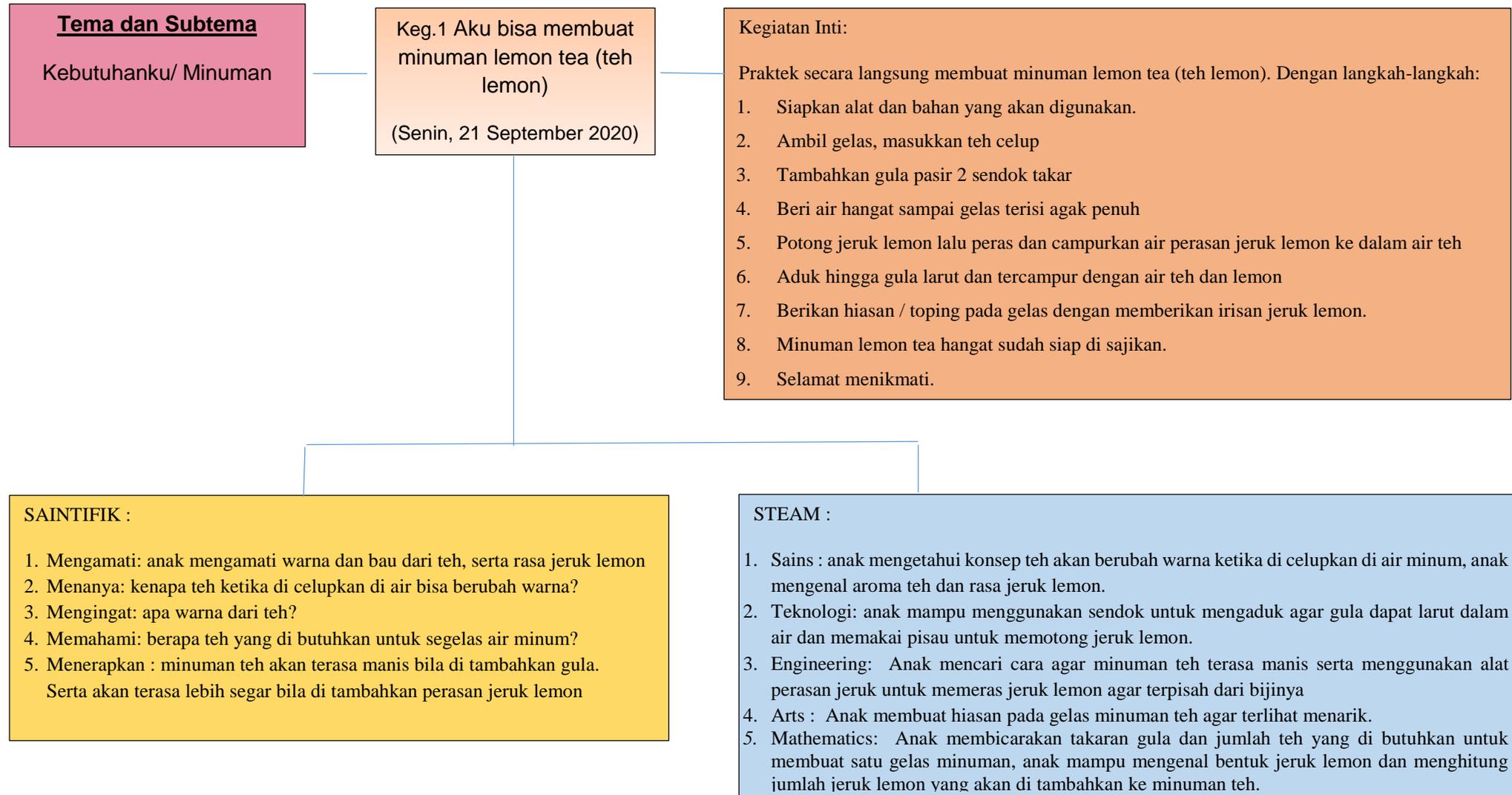
3. Tanaman

2.3.1.1 DESAIN RPP 3 PERTEMUAN DARING

Tabel 1. Analisis Rancangan Kegiatan Bermain Tema : Kebutuhanku, Sub Tema : Minuman, sub-sub tema: minuman lemon tea

No	Kegiatan	ASPEK PERKEMBANGAN AUD						Saintifik	STEAM
		NAM	FISMOT	SOSEM	KOG	BHS	SENI		
1	Aku bisa membuat minuman lemon tea (teh lemon)	V (1.1, 1.2)	V (3.3-4.3)	V (2.2, 2.3, 2.8)	V (3.5, 3.6, 3.9, 4.5, 4.6, 4.9)	V (3.11-4.11)	V (4.15)	<p>V</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati: anak mengamati warna dan bau dari teh, serta rasa jeruk lemon 2. Menanya: kenapa teh ketika di celupkan di air bisa berubah warna? 3. Mengingat: apa warna dari teh? 4. Memahami: berapa teh yang di butuhkan untuk segelas air minum? 5. Menerapkan : minuman teh akan terasa manis bila di tambahkan gula. Serta akan terasa lebih segar bila di tambahkan perasan jeruk lemon 	<p>V</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sains : anak mengetahui konsep teh akan berubah warna ketika di celupkan di air minum, anak mengenal aroma teh dan rasa jeruk lemon. 2. Teknologi: anak mampu menggunakan sendok untuk mengaduk agar gula dapat larut dalam air dan memakai pisau untuk memotong jeruk lemon. 3. Engineering: Anak mencari cara agar minuman teh terasa manis serta menggunakan alat perasan jeruk untuk memeras jeruk lemon agar terpisah dari bijinya 4. Arts : Anak membuat hiasan pada gelas minuman teh agar terlihat menarik. 5. Mathematics: Anak membicarakan takaran gula dan jumlah teh yang di butuhkan untuk membuat satu gelas minuman, anak mampu mengenal bentuk jeruk lemon dan menghitung jumlah jeruk lemon yang akan di tambahkan ke minuman teh.

PETA KONSEP KEGIATAN PEMBELAJARAN DARING 1.Tema : Kebutuhanku, Sub Tema : Minuman, sub-sub tema: minuman lemon tea



RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN HARIAN (RPPH) 1
BELAJAR DARI RUMAH (BDR)
TK 02 MUNGUR

Satuan Pendidikan : TK 02 Munggur
Semester/ Minggu : I/ I
Kelompok : B
Tema/ Subtema/sub sub tema : Kebutuhanku/ Minuman/ minuman lemon tea
Alokasi Waktu Kegiatan : 30 menit
Hari, tanggal : Senin, 21 September 2020
Kegiatan Bermain : Aku Bisa membuat minuman lemon tea (teh lemon)

A. Tujuan Pembelajaran

Anak mampu membuat minuman lemon tea (teh lemon) .



B. Bahan Ajar

Urutan membuat minuman lemon tea (teh lemon)

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Ambil gelas, masukkan teh celup
3. Tambahkan gula pasir 2 sendok takar
4. Beri air hangat sampai gelas terisi agak penuh
5. Potong jeruk lemon lalu peras dan campurkan air perasan jeruk lemon ke dalam air teh
6. Aduk hingga gula larut dan tercampur dengan air teh dan lemon
7. Berikan hiasan / topping pada gelas dengan memberikan irisan jeruk lemon.
8. Minuman lemon tea hangat sudah siap di sajikan.
9. Selamat menikmati.

Alat dan Bahan:

1. Gelas
2. Air hangat
3. Teh celup
4. Jeruk lemon/ jeruk nipis
5. Gula pasir
6. Sendok
7. Perasan jeruk

C. Media

1. [Video] Urutan membuat minuman lemon tea (teh lemon). Link = https://youtu.be/zINA5y8L_go
2. [video] lkpd urutan membuat minuman lemon tea (teh lemon).

D. Langkah- langkah Pembelajaran

No	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Waktu	Platform
1	Pembukaan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberitahukan kegiatan hari ini melalui WA-Group wali murid2. Guru mengirimkan link Absensi (G_-Form) untuk hari ini melalui WA-Group walimurid3. Guru mengirimkan video pembukaan dengan isian:<ul style="list-style-type: none">• Penerapan SOP pembukaan• Berdiskusi tentang minuman lemon tea, siapkan alat dan bahan• Tanamkan rasa sikap syukur atas benda-benda ciptaan Tuhan• Mengenalkan kegiatan dan aturan yang digunakan bermain4. Guru mengirimkan video lalu menonton pemutaran video tutorial pembuatan minuman lemon tea (teh lemon). Link = https://youtu.be/zINA5y8L_go	10 menit	Google Form WA Group, link youtube

2	Inti	<p>Praktek secara langsung membuat minuman lemon tea (teh lemon). Dengan langkah-langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan. 2. Ambil gelas, masukkan teh celup 3. Tambahkan gula pasir 2 sendok takar 4. Beri air hangat sampai gelas terisi agak penuh 5. Potong jeruk lemon lalu peras dan campurkan air perasan jeruk lemon ke dalam air teh 6. Aduk hingga gula larut dan tercampur dengan air teh dan lemon 7. Berikan hiasan / toping pada gelas dengan memberikan irisan jeruk lemon. 8. Minuman lemon tea hangat sudah siap di sajikan. 9. Selamat menikmati. 	15 menit	Video guru LKPD
3	Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menanyakan perasaannya selama hari ini 2. Berdiskusi kegiatan apa saja yang sudah dimainkannya hari ini, hal apa yang paling disukai 3. Bercerita pendek yang berisi pesan-pesan 4. Menginformasikan kegiatan untuk besok 5. Penerapan SOP penutupan 	5 menit	WA Group

E. Penilaian

No	KD & Indikator	Metode	Capaian Perkembangan				Evaluasi (Rencana dokumentasi) STEAM
			BB	MB	BSH	BSB	
1	NAM (1.1, 1.2) : Mengenal dan mensyukuri benda – benda ciptaan Tuhan dan buatan manusia.	Observasi cek list melalui Video pembuatan					Sains : anak mengetahui konsep teh akan berubah warna ketika di celupkan di air minum, anak mengenal aroma teh dan rasa jeruk lemon.

2.	FISMOT(3.3-4.3) : mengenal anggota tubuh untuk mengembangkan fisik motoric kasar dan halus. (anak mampu memotong jeruk lemon dan memeras nya serta mengaduk gula dan air teh agar tercampur)	minuman lemon tea (teh lemon). yang dikirim melalui WA Group					Teknologi: anak mampu menggunakan sendok untuk mengaduk agar gula dapat larut dalam air dan memakai pisau untuk memotong jeruk lemon.
3.	SOSEM (2.2, 2.3, 2.8) : Memiliki sikap ingin tahu, kreatif dan mandiri (anak mampu mengerjakan nya sendiri untuk membuat minuman lemon tea (teh lemon).						Engineering: Anak mencari cara agar minuman teh terasa manis serta menggunakan alat perasan jeruk untuk memeras jeruk lemon agar terpisah dari bijinya
4.	KOG (3.5, 3.6, 3.9, 4.5, 4.6, 4.9) :Mengetahui cara memecahkan masalah sehari-hari dan berperilaku kreatif serta menghitung jumlah benda (anak mampu mengetahui cara dalam membuat lemon tea serta mampu menghitung jumlah teh, lemon, dan takaran gula yang digunakan)						Arts : Anak membuat hiasan pada gelas minuman teh agar terlihat menarik.
5.	BHS (3.11-4.11): anak mengungkapkan pendapat dalam berkomunikasi dengan orang lain						Mathematics: Anak membicarakan takaran gula dan jumlah teh yang di butuhkan untuk membuat satu gelas minuman, anak mampu mengenal bentuk jeruk lemon dan menghitung jumlah jeruk lemon yang akan di tambahkan ke minuman teh.
6.	SENI (4.15) : Anak mampu menunjukkan karya dan aktivitas seni dengan berbagai media. (menunjukkan hasil pembuatan minuman lemon tea.						

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Kelompok B

WARTI, S.Pd.AUD
NIP. 1997009122008012023

NURYANTI, S.Pd

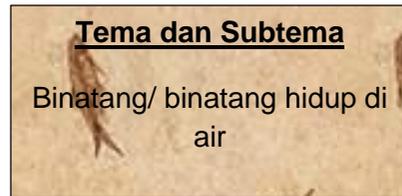
F. Lampiran

1. Tangkapan Layar LKPD
2. Tangkapan Layar WA Group

Tabel 2. Analisis Rancangan Kegiatan Bermain Tema : Binatang , Sub Tema :Binatang hidup di air , sub-sub tema : ikan lele

No	Kegiatan	ASPEK PERKEMBANGAN AUD						Saintifik	STEAM
		NAM	FISMOT	SOSEM	KOG	BHS	SENI		
1	Aku bisa membuat ikan lele goreng mantap	V (1.1, 1.2)	V (3.3-4.3)	V (2.2, 2.3, 2.8)	V (3.5, 3.6, 3.9, 4.5, 4.6, 4.9)	V (3.11-4.11)	V (4.15)	V <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengamati: anak mengamati tekstur, warna dan bau ikan lele. 2. Menanya: kenapa ikan lele kalau di pegang licin? 3. Mengingat: dimana tempat hidup ikan lele? 4. Memahami: bahan dan bumbu apa saja yang digunakan untuk menggoreng ikan lele? 5. 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 	V <ol style="list-style-type: none"> 1. Sains : anak mengetahui konsep kasar – halus dari meraba ikan lele, ikan lele akan mati bila terlalu lama tidak di masukkan ke dalam air. 2. Teknologi: anak mampu menggunakan memakai pisau untuk mengiris ikan lele dan menggunakan ulekan cobek untuk menghaluskan bumbu yang akan di gunakan 3. 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 4. Arts : Anak membuat hiasan/ plateing pada piring saji pada agar terlihat menarik. 5. 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.

PETA KONSEP KEGIATAN PEMBELAJARAN DARING 2. Tema : Binatang , Sub Tema :Binatang hidup di air , sub-sub tema : ikan lele



Keg. Aku bisa membuat ikan lele goreng mantap
(Selasa, 22 September 2020)

Kegiatan Inti:

Praktek secara langsung membuat ikan lele goreng mantap. Dengan langkah-langkah:

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Bersihkan ikan lele yang sudah di sembelih.
3. Cuci ikan lele dengan menambahkan perasan air jeruk limau atau bisa juga dengan air perasan belimbing wuluh.
4. Haluskan bumbu-bumbu yang akan di gunakan untuk membalur ikan lele dengan cara di ulek dengan cobek dan ulekan.
5. Sambil menunggu bumbu meresap, nyalakan kompor dan panaskan minyak goreng secukupnya di wajan.
6. Kalau minyak sudah panas segera goreng ikan lele tersebut
7. Sambil menunggu matang jangan lupa di balik agar tidak gosong
8. Kalau sudah matang bisa angkat, tiriskan dan plateing di piring saji
9. Ikan lele goreng mantap siap dihidangkan
10. Selamat menikmati.

SAINTIFIK :

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

STEAM :

1. Sains : anak mengetahui konsep kasar – halus dari meraba ikan lele, ikan lele akan mati bila terlalu lama tidak di masukkan ke dalam air.
2. Teknologi: anak mampu menggunakan memakai pisau untuk mengiris ikan lele dan menggunakan ulekan cobek untuk menghaluskan bumbu yang akan di gunakan
3. Engineering: Anak mencari cara agar ikan lele akan terasa lebih kesat (tidak licin) dan tidak berbau amis ketika mencucinya di beri perasan air jeruk limau atau di beri perasan air belimbing wuluh
4. Arts : Anak membuat hiasan/ plateing pada piring saji pada agar terlihat menarik.
5. 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.

RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN HARIAN (RPPH) 2
BELAJAR DARI RUMAH (BDR)
TK 02 MUNGUR

Satuan Pendidikan : TK 02 Munggur
Semester/ Minggu : I/ I
Kelompok : B
Tema/ Subtema/sub sub tema : Binatang/ binatang yang hidup di air/ ikan lele
Alokasi Waktu Kegiatan : 30 menit
Hari, tanggal : Selasa, 22 September 2020
Kegiatan Bermain : Aku Bisa membuat ikan lele goreng mantap

A. Tujuan Pembelajaran

Anak mampu membuat ikan lele goreng mantap.



B. Bahan Ajar

Praktek secara langsung membuat ikan lele goreng mantap. Dengan langkah-langkah:

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Bersihkan ikan lele yang sudah di sembelih.
3. Cuci ikan lele dengan menambahkan perasan air jeruk limau atau bisa juga dengan air perasan belimbing wuluh.
4. Haluskan bumbu-bumbu yang akan di gunakan untuk membalur ikan lele dengan cara di ulek dengan cobek dan ulekan.
5. Sambil menunggu bumbu meresap, nyalakan kompor dan panaskan minyak goreng secukupnya di wajan.
6. Kalau minyak sudah panas segera goreng ikan lele tersebut
7. Sambil menunggu matang jangan lupa di balik agar tidak gosong
8. Kalau sudah matang bisa angkat, tiriskan dan plateing di piring saji

9. Ikan lele goreng mantap siap dihidangkan
10. Selamat menikmati.

Alat dan Bahan:

1. Ikan lele
2. Minyak goreng, bumbu dapur, garam,
3. Wajan, cobek dan ulekan, pisau
4. Jeruk liamu/ belimbing wuluh
5. Piring saji, mentimun, tomat, selada
6. Sambal bila di perlukan

C. Media

1. [Video] Urutan membuat Ikan lele goreng mantap . Link = <https://youtu.be/nBlu3lwHnBI>
2. [video] lkpd urutan membuat Ikan lele goreng mantap.

D. Langkah- langkah Pembelajaran

No	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Waktu	Platform
1	Pembukaan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberitahukan kegiatan hari ini melalui WA-Group wali murid 2. Guru mengirimkan link Absensi (G_-Form) untuk hari ini melalui WA-Group walimurid 3. Guru mengirimkan video pembukaan dengan isian: <ul style="list-style-type: none"> • Penerapan SOP pembukaan • Berdiskusi tentang ikan lele dan olahannya, siapkan alat dan bahan • Tanamkan rasa sikap syukur atas benda-benda ciptaan Tuhan • Mengenalkan kegiatan dan aturan yang digunakan bermain 4. Guru mengirimkan video lalu menonton pemutaran video tutorial pembuatan Ikan lele goreng mantap . Link = https://youtu.be/nBlu3lwHnBI 	10 menit	Google Form WA Group, link youtube

2	Inti	<p>Praktek secara langsung membuat ikan lele goreng mantap. Dengan langkah-langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan. 2. Bersihkan ikan lele yang sudah di sembelih. 3. Cuci ikan lele dengan menambahkan perasan air jeruk limau atau bisa juga dengan air perasan belimbing wuluh. 4. Haluskan bumbu-bumbu yang akan di gunakan untuk membalur ikan lele dengan cara di ulek dengan cobek dan ulekan. 5. Sambil menunggu bumbu meresap, nyalakan kompor dan panaskan minyak goreng secukupnya di wajan. 6. Kalau minyak sudah panas segera goreng ikan lele tersebut 7. Sambil menunggu matang jangan lupa di balik agar tidak gosong 8. Kalau sudah matang bisa angkat, tiriskan dan plateing di piring saji 9. Ikan lele goreng mantap siap dihidangkan 10. Selamat menikmati. 	15 menit	Video guru LKPD
3	Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menanyakan perasaannya selama hari ini 2. Berdiskusi kegiatan apa saja yang sudah dimainkannya hari ini, hal apa yang paling disukai 3. Bercerita pendek yang berisi pesan-pesan 4. Menginformasikan kegiatan untuk besok 5. Penerapan SOP penutupan 	5 menit	WA Group

E. Penilaian

No	KD & Indikator	Metode	Capaian Perkembangan				Evaluasi (Rencana dokumentasi) STEAM
			BB	MB	BSH	BSB	
1	NAM (1.1, 1.2) : Mengenal dan mensyukuri benda – benda ciptaan Tuhan dan buatan manusia.	Observasi cek list melalui Video pembuatan Ikan lele goreng mantap yang dikirim melalui WA Group					Sains : anak mengetahui konsep kasar – halus dari meraba ikan lele, ikan lele akan mati bila terlalu lama tidak di masukkan ke dalam air. Anak mampu mengenal rasa sambal jika di butuhkan.
2.	FISMOT(3.3-4.3) : mengenal anggota tubuh untuk mengembangkan fisik motoric kasar dan halus. (anak mampu memotong jeruk limau dan memeras nya serta menghaluskan bumbu dengan cara mengulek di cobek)						Teknologi: anak mampu menggunakan memakai pisau untuk mengiris ikan lele dan menggunakan ulekan cobek untuk menghaluskan bumbu yang akan di gunakan
3.	SOSEM (2.2, 2.3, 2.8) : Memiliki sikap ingin tahu, kreatif dan mandiri (anak mampu mengerjakan nya sendiri untuk membuat ikan lele goreng mantap. (tetapi masih dalam pengawasan orang tua kalau sekiranya ada kegiatan yang bias membahayakan anak, misalnya pada saat menggoreng ikan yang kadang-kadang meletuk)						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
4.	KOG (3.5, 3.6, 3.9, 4.5, 4.6, 4.9) :Mengetahui cara memecahkan masalah sehari-hari dan berperilaku kreatif serta menghitung jumlah benda (anak mampu mengetahui cara dalam membuat ikan lele goreng mantap serta mampu menghitung jumlah lele yang akan di goreng, anak juga mampu membedakan konsep kasar-halus suatu benda)						Arts : Anak membuat hiasan/ plateing pada piring saji pada agar terlihat menarik.

5.	BHS (3.11-4.11): anak mengungkapkan pendapat dalam berkomunikasi dengan orang lain						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.
6.	SENI (4.15) : Anak mampu menunjukkan karya dan aktivitas seni dengan berbagai media. (menunjukkan hasil pembuatan ikan lele goreng mantab sesuai dengan kreasinya sendiri).						

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Kelompok B

WARTI, S.Pd.AUD
NIP. 1997009122008012023

NURYANTI, S.Pd

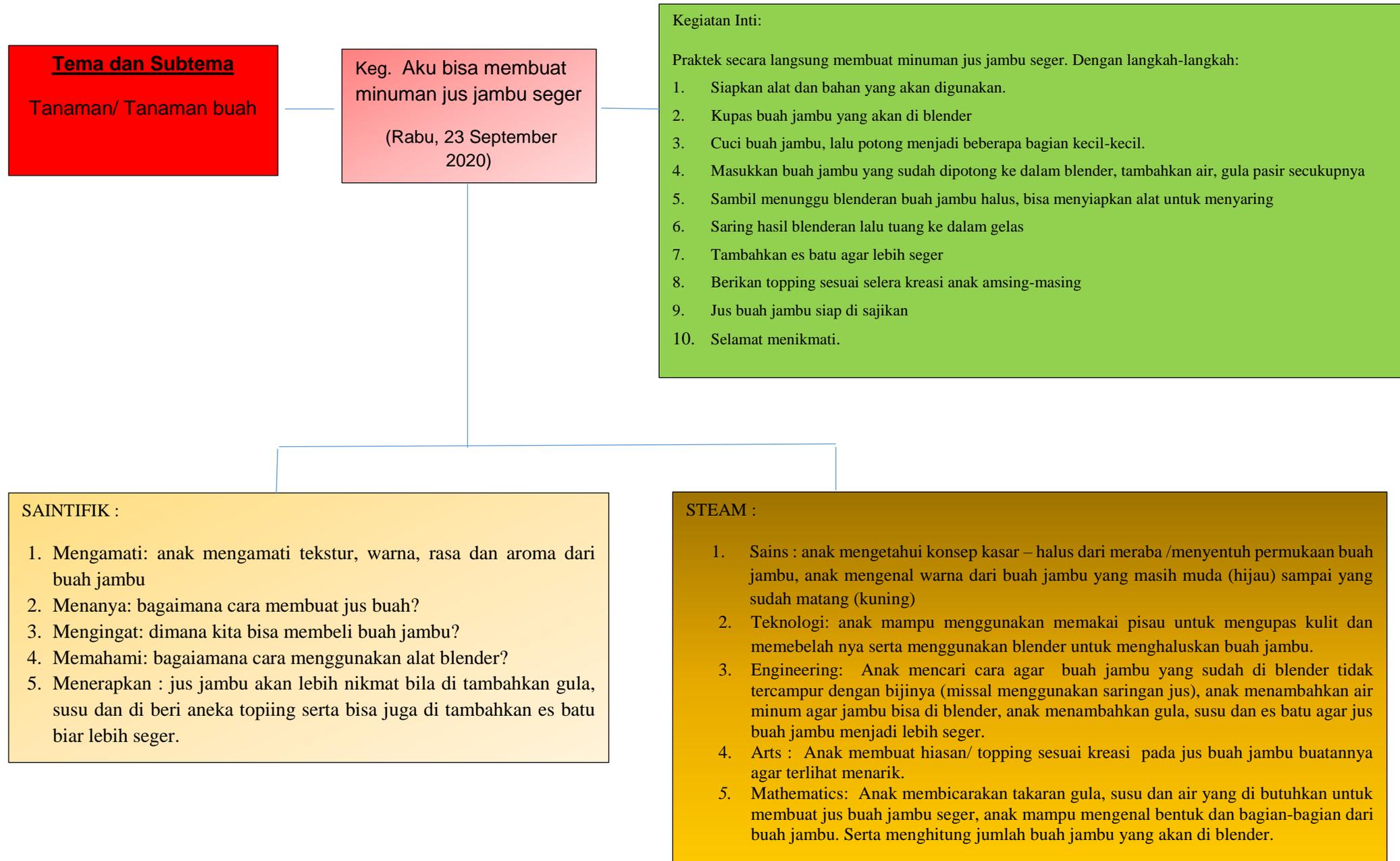
F. Lampiran

1. Tangkapan Layar LKPD
2. Tangkapan Layar WA Group

Tabel 3. Analisis Rancangan Kegiatan Bermain Tema : Tanaman , Sub Tema :Tanaman Buah , sub-sub tema : buah jambu

No	Kegiatan	ASPEK PERKEMBANGAN AUD						Saintifik	STEAM
		NAM	FISMOT	SOSEM	KOG	BHS	SENI		
1	Aku bisa membuat minuman jus jambu seger	V (1.1, 1.2)	V (3.3-4.3, 3.4, 4.4)	V (2.2, 2.3, 2.8)	V (3.5, 3.6, 3.8, 3.9, 4.5, 4.6, 4.9)	V (3.11-4.11, 3.12, 4.12)	V (4.15)	V 1. Mengamati: anak mengamati tekstur, warna, rasa dan aroma dari buah jambu 2. Menanya: bagaimana cara membuat jus buah? 3. Mengingat: dimana kita bisa membeli buah jambu? 4. Memahami: bagaimana cara menggunakan alat blender? 5. Menerapkan : jus jambu akan lebih nikmat bila di tambahkan gula, susu dan di beri aneka topiing serta bisa juga di tambahkan es batu biar lebih seger.	V 1. Sains : anak mengetahui konsep kasar – halus dari meraba /menyentuh permukaan buah jambu, anak mengenal warna dari buah jambu yang masih muda (hijau) sampai yang sudah matang (kuning) 2. Teknologi: anak mampu menggunakan memakai pisau untuk mengupas kulit dan memebelah nya serta menggunakan blender untuk menghaluskan buah jambu. 3. Engineering: Anak mencari cara agar buah jambu yang sudah di blender tidak tercampur dengan bijinya (missal menggunakan saringan jus), anak menambahkan air minum agar jambu bisa di blender, anak menambahkan gula, susu dan es batu agar jus buah jambu menjadi lebih seger. 4. Arts : Anak membuat hiasan/ topping sesuai kreasi pada jus buah jambu buatannya agar terlihat menarik. 5. Mathematics: Anak membicarakan takaran gula, susu dan air yang di butuhkan untuk membuat jus buah jambu seger, anak mampu mengenal bentuk dan bagian-bagian dari buah jambu. Serta menghitung jumlah buah jambu yang akan di blender.

PETA KONSEP KEGIATAN PEMBELAJARAN DARING 3. Tema : Tanaman , Sub Tema : Tanaman Buah , sub-sub tema : buah jambu



**RENCANA PROGRAM PEMBELAJARAN HARIAN (RPPH) 3
BELAJAR DARI RUMAH (BDR)
TK 02 MUNGUR**

Satuan Pendidikan	: TK 02 Munggur
Semester/ Minggu	: I/ I
Kelompok	: B
Tema/ Subtema/sub sub tema	: Tanaman/ Tanaman buah/ Buah jambu
Alokasi Waktu Kegiatan	: 30 menit
Hari, tanggal	: Rabu, 23 September 2020
Kegiatan Bermain	: Aku Bisa membuat minuman jus jambu seger

A. Tujuan Pembelajaran

Anak mampu membuat minuman jus jambu seger.



B. Bahan Ajar

Praktek secara langsung membuat minuman jus jambu seger. Dengan langkah-langkah:

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan.
2. Kupas buah jambu yang akan di blender
3. Cuci buah jambu, lalu potong menjadi beberapa bagian kecil-kecil.
4. Masukkan buah jambu yang sudah dipotong ke dalam blender, tambahkan air, gula pasir secukupnya
5. Sambil menunggu blenderan buah jambu halus, bisa menyiapkan alat untuk menyaring
6. Saring hasil blenderan lalu tuang ke dalam gelas
7. Tambahkan es batu agar lebih seger
8. Berikan topping sesuai selera kreasi anak masing-masing

9. Jus buah jambu siap di sajikan

10. Selamat menikmati.

Alat dan Bahan:

1. Buah jambu yang sudah matang
2. Blender, air minum, gula pasir, susu,es batu dan topiing sesuai selera
3. Pisau, porong, gelas, saringan
4. Sedotan jika di perlukan

C. Media

1. [Video] Urutan membuat minuman jus jambu seger Link = <https://youtu.be/d2n2ucIWLMA>
2. [video] lkpd urutan membuat minuman jus jambu seger

D. Langkah- langkah Pembelajaran

No	Kegiatan	Uraian Kegiatan	Waktu	Platform
1	Pembukaan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberitahukan kegitan hari ini melalui WA-Group wali murid2. Guru mengirimkan link Absensi (G_-Form) untuk hari ini melalui WA-Group walimurid3. Guru mengirimkan video pembukaan dengan isian:<ul style="list-style-type: none">• Penerapan SOP pembukaan• Berdiskusi tentang buah jambu dan olahannya, siapkan alat dan bahan• Tanamkan rasa sikap syukur atas benda-benda ciptaan Tuhan• Mengenalkan kegiatan dan aturan yang digunakan bermain4. Guru mengirimkan video lalu menonton pemutaran video tutorial pembuatan minuman jus jambu seger Link = https://youtu.be/d2n2ucIWLMA	10 menit	Google Form WA Group, link youtube

2	Inti	<p>Praktek secara langsung membuat ikan lele goreng mantap. Dengan langkah-langkah:</p> <p>Praktek secara langsung membuat minuman jus jambu seger. Dengan langkah-langkah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan. 2. Kupas buah jambu yang akan di blender 3. Cuci buah jambu, lalu potong menjadi beberapa bagian kecil-kecil. 4. Masukkan buah jambu yang sudah dipotong ke dalam blander, tambahkan air, gula pasir secukupnya 5. Sambil menunggu blanderan buah jambu halus, bisa menyiapkan alat untuk menyaring 6. Saring hasil blanderan lalu tuang ke dalam gelas 7. Tambahkan es batu agar lebih seger 8. Berikan topping sesuai selera kreasi anak masing-masing 9. Jus buah jambu siap di sajikan 10. Selamat menikmati. 	15 menit	Video guru LKPD
3	Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menanyakan perasaannya selama hari ini 2. Berdiskusi kegiatan apa saja yang sudah dimainkannya hari ini, hal apa yang paling disukai 3. Bercerita pendek yang berisi pesan-pesan 4. Menginformasikan kegiatan untuk besok 5. Penerapan SOP penutupan 	5 menit	WA Group

E. Penilaian

No	KD & Indikator	Metode	Capaian Perkembangan				Evaluasi (Rencana dokumentasi) STEAM
			BB	MB	BSH	BSB	
1	NAM (1.1, 1.2) : Mengenal dan mensyukuri benda – benda ciptaan Tuhan dan buatan manusia.	Observasi cek list melalui Video pembuatan minuman jus jambu seger yang dikirim melalui WA Group					Sains : anak mengetahui konsep kasar – halus dari meraba /menyentuh permukaan buah jambu, anak mengenal warna dari buah jambu yang masih muda (hijau) sampai yang sudah matang (kuning)
2.	FISMOT(3.3-4.3, 3.4, 4.4): mengenal anggota tubuh untuk mengembangkan fisik motoric kasar dan halus. (anak mampu memotong jambu menjadi potongan kecil-kecil sebelum di blander						Teknologi: anak mampu menggunakan memakai pisau untuk mengupas kulit dan memebelah nya serta menggunakan blender untuk menghaluskan buah jambu.
3.	SOSEM (2.2, 2.3, 2.8) : Memiliki sikap ingin tahu, kreatif ,mandiri dan mencerminkan hidup sehat (anak mampu mengerjakan nya sendiri untuk membuat minuman jus jambu seger dan mencuci buah jambunya sebelum di blander yang mencerminkan perilaku hidup sehat)						Engineering: Anak mencari cara agar buah jambu yang sudah di blender tidak tercampur dengan bijinya (missal menggunakan saringan jus), anak menambahkan air minum agar jambu bisa di blender, anak menambahkan gula, susu dan es batu agar jus buah jambu menjadi lebih seger.
4.	KOG (3.5, 3.6, 3.8 3.9, 4.5, 4.6, 4.9): Mengetahui cara memecahkan masalah sehari-hari dan berperilaku kreatif serta menghitung jumlah benda, mengenal bentuk geometri suatu benda, membedakan konsep besar-kecil, kasar-halus (anak mampu mengetahui cara dalam membuat minuman jus jambu seger serta mampu menghitung jumlah jambu yang akan di blander, anak						Arts : Anak membuat hiasan/ topping sesuai kreasi pada jus buah jambu buatannya agar terlihat menarik.

	juga mampu membedakan konsep kasar-halus, besar-kecil suatu benda dengan cara membedakan ukuran buah jambu)						
5.	BHS (3.11-4.11, 3.12, 4.12): anak mengungkapkan pendapat dalam berkomunikasi dengan orang lain dan mampu mengenal dan menyajikan keaksaraan awal melalui bermain. Misalnya memberi topping huruf “j” dengan susu coklat yang berasal dari kata jambu						Mathematics: Anak membicarakan takaran gula, susu dan air yang di butuhkan untuk membuat jus buah jambu seger, anak mampu mengenal bentuk dan bagian-bagian dari buah jambu. Serta menghitung jumlah buah jambu yang akan di blender.
6.	SENI (4.15) : Anak mampu menunjukkan karya dan aktivitas seni dengan berbagai media. (menunjukkan hasil pembuatan minuman jus buah jambu sesuai dengan kreasinya sendiri).						

Mengetahui,
Kepala Sekolah

Guru Kelompok B

WARTI, S.Pd.AUD
NIP. 1997009122008012023

NURYANTI, S.Pd

F. Lampiran

1. Tangkapan Layar LKPD
2. Tangkapan Layar WA Group

