

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Terjemah

No	Bab	Kutipan	Hal	Terjemah
1	1	Q.S An-Nahl		Dan Dia (menundukkan pula) apa yang Dia ciptakan untuk kamu di bumi ini dengan berlain-lainan macamnya. Sesungguhnya pada yang demikian itu benar-benar terdapat tanda (kekuasaan Allah) bagi kaum yang mengambil pelajaran.

Lampiran 2. Lembar Validasi Instrumen Tes

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN TES

Berilah tanda cek (✓) pada kolom skor sesuai dengan kriteria berikut:

- Skor 2: Jika ada kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman yang ingin diukur dan kalimat yang digunakan komunikatif.
- Skor 1: Jika ada kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman tetapi kalimat yang digunakan tidak komunikatif atau sebaliknya.
- Skor 0: Jika tidak ada kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman yang ingin diukur dan kalimat yang digunakan tidak komunikatif.

No Soal (Teknologi Pangan)	Validator								
	1			2			3		
	Skor			Skor			Skor		
	2	1	0	2	1	0	2	1	0
1	✓			✓			✓		
2		✓		✓			✓		
3			✓	✓			✓		
4		✓		✓			✓		
5		✓		✓			✓		
6		✓		✓			✓		
7	✓			✓			✓		
8	✓			✓			✓		
9		✓		✓			✓		
10			✓	✓			✓		
11	✓			✓			✓		
12	✓			✓			✓		
13	✓			✓			✓		
14	✓			✓			✓		
15		✓		✓			✓		
16			✓	✓			✓		
17		✓		✓			✓		
18			✓	✓			✓		
19	✓			✓			✓		
20	✓			✓			✓		
21	✓			✓			✓		
22		✓			✓		✓		
23			✓	✓			✓		
24	✓			✓			✓		
25	✓			✓			✓		
26	✓			✓			✓		
27			✓	✓			✓		
28		✓		✓			✓		
29		✓		✓			✓		
30			✓	✓			✓		

Keterangan

Validator 1 : Fitri Nur Hikmah, M.Pd.Si

Validator 2 : Sari Indriyani, S.Pd., M.Pd

Validator 3 : ST. Noor Aida S.Pd

Lampiran 3. Kisi-kisi Soal Uji Coba Instrumen Tes

INSTRUMEN TES

KISI-KISI SOAL UJI COBA INSTRUMEN TES

Mata Pelajaran : IPA (TEMA 3 SUBTEMA 1)

Kelas : III (Tiga)

Waktu :

Sekolah :

Kompetensi Inti:

1. Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman guru dan tetangganya serta cinta tanah air.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan mencoba menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang di jumpainya di rumah, di sekolah dan di tempat bermain.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dan kritis dalam karya estetik dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.


Kompetensi Dasar:


- 3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.
- 4.6 Menyajikan hasil penyelidikan, ide-ide , atau penelusuran informasi tentang penerapan bioteknologi dalam mendukung kelangsungan hidup manusia melalui produksi pangan.


Indikator:



No. KD	Indikator	Nomor Soal
3.6.1	Memahami perkembangan teknologi pangan.	1, 2, 3, 6
3.6.2	Memahami berbagai jenis teknologi pangan.	4, 11, 5, 20
4.6.1	Melakukan pengamatan tentang produksi pangan.	14, 16, 22, 28, 29
4.6.2	Menyusun informasi tentang produksi pangan.	7, 8, 9, 10, 12, 13, 15, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 26, 27, 30

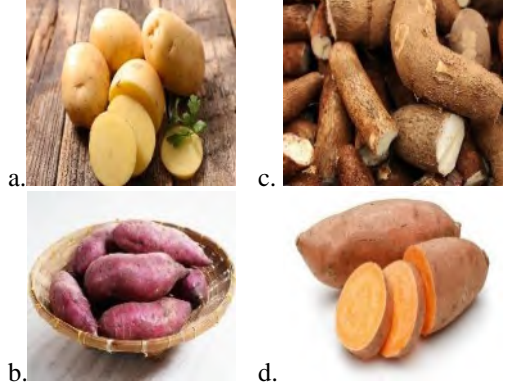

KISI-KISI SOAL UJI COBA INSTRUMEN TES

Indikator Soal	Butir Soal	Instrument Soal	Kunci Jawaban
3.6.1	1	Teknologi pangan dapat menciptakan aneka makanan jenis baru, seperti ... a. Beras b. Telur c. Tahu d. Apel	c. Tahu
3.6.1	2	Teknologi pangan mampu membuat makanan menjadi tidak mudah membusuk, sehingga makanan menjadi ... a. Semakin murah b. Tahan lama c. Tahan air d. Mudah basi	b. Tahan lama
3.6.1	3	Apa yang dimaksud dengan pangan... a. Pakaian c. Teknologi b. Makanan d. Transportasi	c. Makanan
3.6.2	4	Perhatikan gambar berikut:  Gambar diatas merupakan salah satu teknologi pangan yaitu... a. Tahu c. Keju b. Tapai gumbili d. Tempe	b. Tapai gumbili
4.6.2	5	Bahan utama dari pembuatan tapai adalah ... a. Padi c. Gumbili b. Kedelai d. Jagung	c. Gumbili
4.6.2	6	Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan tape singkong adalah ... a. <i>Rhizopus oryzae</i> b. <i>Rhizopus stolonifer</i> c. <i>Acetobacter xylinum</i> d. <i>Saccharomyces cereviceae</i>	d. <i>Saccharomyces cereviceae</i>
3.6.3	7	Tahapan yang dilakukan setelah diberikan ragi pada pembuatan tape singkong adalah ... a. diperam b. dicuci c. dijemur d. dimasak kembali	a. diperam
3.6.3	8	Dalam keadaan normal, lama proses fermentasi tape singkong adalah ... a. 0 – 1 hari c. 2 – 3 hari b. 3 – 5 hari d. 1 minggu	c. 2 – 3 hari
3.6.3	9	Tujuan dikeringkan setelah dikukus pada pembuatan tape singkong adalah ... a. agar lebih enak b. agar jamurnya tidak mati	c. ragi berkembang dengan baik

Indikator Soal	Butir Soal	Instrument Soal	Kunci Jawaban
		c. ragi berkembang dengan baik d. tidak terinfeksi bakteri	
3.6.3	10	Lamanya pengukusan dengan api normal dalam pembuatan tape singkong adalah ... a. 15 menit c. 30 menit b. 45 menit d. 60 menit	c. 30 menit
3.6.2	11	Berikut ini makanan yang berasal dari kedelai adalah a. Kecap b. Ayam goreng c. Roti d. Kerupuk	a. Kecap
3.6.1	12	Di daerah Kalimantan selatan daerah yang terkenal dengan tape singkongnya adalah ... a. Gambut c. Barabai b. Amuntai d. Martapura	a. Gambut
4.6.2	13	Perhatikan beberapa tahap pembuatan tape singkong berikut: 1. <i>Pencucian</i> 2. <i>Pengukusan</i> 3. <i>Penirisan</i> 4. <i>Peragian</i> 5. <i>Pemeraman</i> Urutan yang benar dalam proses pembuatan tempe adalah a. 1-2-3-4-5 b. 1-3-2-4-5 c. 2-1-3-4-5 d. 5-4-3-1-2	b. 1-3-2-4-5
4.6.2	14	Perhatikan gambar berikut:  Pada gambar di atas adalah proses ... a. Pencucian b. Penaburan ragi c. Pengukusan singkong d. Pematangan singkong	c. Pengukusan singkong
4.6.2	15	Tahapan yang dilakukan pemuangan kulit singkong pada pembuatan tape singkong adalah ... a. diperam b. dicuci c. di kupas d. dimasak kembali	c. dikupas

Indikator Soal	Butir Soal	Instrument Soal	Kunci Jawaban
3.6.3	16	Alas pembungkus yang biasanya digunakan untuk membungkus singkong yang sudah ditaburkan ragi adalah... a. Daun pisang b. Bambu c. Kulit buah d. Plastik	a. Daun pisang
4.6.2	17	<i>Saccharomyces cereviceae</i> merupakan mikroorganisme yang membantu dalam pembuatan ... a. Yogurt b. Tempe c. Tapai gumbili d. Kimchi	c. Tapai gumbili
4.6.2	18	Setelah matang bagaimana rasanya tapai gumbili... a. Asam b. Pedas c. Manis d. Asin	c. Manis
4.6.2	19	Sebelum diolah yang harus dilakukan pada singkong sebelum diolah menjadi tapai... a. Dikupas dan dipotong-potong b. Dibakar hingga hangus c. Dichelupkan dalam air panas d. Dihancurkan dengan tangan	a. Dikupas dan dipotong-potong
3.6.3	20	Warna tape singkong setelah matang... a. Hijau b. Merah c. Biru d. Kuning	d. Kuning
4.6.2	21	Bahan yang digunakan dalam fermentasi tape singkong... a. Beras b. Ragi c. Garam d. Gula	b. Ragi
4.6.2	22	Perhatikan gambar berikut:  Pada gambar di atas adalah proses ... a. Pencucian b. Penaburan ragi c. Perebusan singkong d. Pemotongan singkong	b. Penaburan ragi
4.6.2	23	Langkah pertama dalam membuat tape singkong adalah apa? a. Mencuci singkong b. Mengupas singkong c. Mengiris singkong d. Mencampur singkong dengan gula	b. Mengupas singkong
4.6.2	24	Tape singkong memiliki tekstur yang... a. Keras c. Lembut b. Licin d. Berbulu	c. Lembut


Indikator Soal	Butir Soal	Instrument Soal	Kunci Jawaban
4.6.1	25	Setelah menjalani proses fermentasi, gumbili... a. Menjadi keras b. Menjadi lunak dan lezat c. Mengeluarkan aroma tidak sedap d. Berubah warna menjadi biru	b. Menjadi lunak dan lezat
4.6.2	26	Melalui proses pembuatan tapai gumbili, kita dapat mengambil pelajaran berupa... a. Belajar membuat permen b. Belajar tentang pengawetan makanan c. Belajar mengolah daging d. Belajar menanam bunga	b. Belajar tentang pengawetan makanan
4.6.2	27	Daun pisang bermanfaat dalam proses pembuatan tape singkong sebagai ... a. Pengawet b. Pewangi c. Pembungkus d. Pembersih	c. Pembungkus
4.6.2	28	Perhatikan gambar berikut:  <p>Urutan proses pembuatan tape singkong yang benar adalah ... a. 1-2-3-4-5-6 b. 3-2-1-6-4-5 c. 2-3-6-4-1-5 d. 6-5-4-3-2-1</p>	c. 2-3-6-4-1-5
4.6.2	29	Perhatikan gambar berikut:  <p>Pada gambar di atas adalah proses ... a. Pencucian b. Penaburan ragi c. Perebusan singkong d. Pematangan singkong</p>	a. Pencucian

Indikator Soal	Butir Soal	Instrument Soal	Kunci Jawaban
4.6.2	30	<p data-bbox="544 416 1053 472">Singkong yang biasa digunakan dalam pembuatan tape ...</p> <div data-bbox="544 472 1053 853"><p data-bbox="544 640 568 663">a.</p><p data-bbox="799 640 823 663">c.</p><p data-bbox="544 831 568 853">b.</p><p data-bbox="799 831 823 853">d.</p></div>	 <p data-bbox="1082 573 1106 595">c.</p>

Lampiran 4. Soal Uji Coba Instrumen Tes

Nama :
Kelas :
Mata Pelajaran :
Hari/tanggal :

Pilihlah jawaban dengan memberi tanda silang (X) pada jawaban yang benar pada huruf a, b, c dan d di lembar jawaban yang telah disediakan!

1. Teknologi pangan dapat menciptakan aneka makanan jenis baru, seperti ...
a. Beras b. Telur c. Tahu d. Apel
2. Teknologi pangan mampu membuat makanan menjadi tidak mudah membusuk, sehingga makanan menjadi ...
a. Semakin murah
b. Tahan lama
c. Tahan air
d. Mudah basi
3. Perhatikan gambar berikut:

Gambar diatas merupakan salah satu teknologi pangan yaitu...
a. Tahu c. Keju
b. Tape singkong d. Tempe
4. Bahan utama dari pembuatan gumbili adalah ...
a. Padi c. gumbili
b. Kedelai d. Jagung
5. Mikroorganisme yang digunakan dalam pembuatan tape singkong adalah ...
a. *Rhizopus oryzae*
b. *Rhizopus stolonifer*
c. *Acetobacter xylinum*
d. *Saccharomyces cereviceae*
6. Tahapan yang dilakukan setelah diberikan ragi pada pembuatan tape singkong adalah ...
a. diperam
b. dicuci
c. dijemur
d. dimasak kembali
7. Dalam keadaan normal, lama proses fermentasi tape singkong adalah ...
a. 0-1 hari c. 2-3 hari
b. 3-5 hari d. 1 minggu
8. Setelah dikukus, gumbili didinginkan, hal ini bertujuan agar tapai ...
a. agar lunak
b. agar lebih enak
c. ragi berkembang dengan baik
d. agar jamurnya tidak mati
9. Berikut ini makanan yang berasal dari kedelai adalah
a. Kecap
b. Ayam goreng
c. Roti
d. Kerupuk
10. Di daerah Kalimantan selatan daerah yang terkenal dengan tapai gumbilinya adalah ...
a. Gambut c. Barabai
b. Amuntai d. Martapura
11. Perhatikan beberapa tahap pembuatan tapai singkong berikut:
1. *Pencucian*
2. *Penirisan*
3. *Pengukusan*

4. *Peragian*

5. *Pemeraman*

Urutan yang benar dalam proses pembuatan tempe adalah

- 1-2-3-4-5
- 1-3-2-4-5
- 2-1-3-4-5
- 5-4-3-1-2

12. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar di atas adalah proses ...

- Pencucian
- Penaburan ragi
- Pengukusan singkong
- Pemotongan singkong

13. Tahapan yang dilakukan pembuangan kulit singkong pada pembuatan tape singkong adalah ...

- diperam
- dikupas
- dijemur
- dimasak kembali

14. Setelah dicuci, apa yang harus dilakukan pada singkong sebelum diolah menjadi tape...

- Dikupas dan dipotong-potong
- Dibakar hingga hangus
- Dicelupkan dalam air panas
- Dihancurkan dengan tangan

15. Warna tapai gumbili setelah matang...

- Hijau
- Merah
- Biru
- Kuning

16. Bahan yang digunakan dalam fermentasi tapai singkong...

- Beras
- Ragi
- Garam
- Gula

17. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar di atas adalah proses ...

- Pencucian
- Penaburan ragi
- Perebusan singkong
- Pemotongan singkong

18. Tapai gumbili memiliki tekstur yang...

- Keras
- Licin
- Lembut
- Berbulu

19. Apa yang terjadi pada singkong setelah menjalani proses fermentasi?

- Menjadi keras
- Menjadi lunak dan lezat
- Mengeluarkan aroma tidak sedap
- Berubah warna menjadi biru

20. Apa yang dapat kita pelajari dari proses pembuatan tapai gumbili...

- Belajar membuat permen
- Belajar tentang pengawetan makanan
- Belajar mengolah daging
- Belajar menanam bunga

21. Perhatikan gambar berikut:





5.



6.

Urutan proses pembuatan tapai singkong yang benar adalah ...

- a. 1-2-3-4-5-6
- b. 3-2-1-6-4-5
- c. 2-3-6-4-1-5
- d. 6-5-4-3-2-1

22. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar di atas adalah proses ...

- a. Pencucian
- b. Penaburan ragi
- c. Perebusan singkong
- d. Pematangan singkong

Lampiran 5. Kunci Jawaban Soal Uji Coba Instrumen Tes

Nomor Soal	Kunci Jawaban	Nomor Soal	Kunci Jawaban
1	C	12	C
2	C	13	B
3	C	14	D
4	C	15	D
5	D	16	B
6	C	17	B
7	C	18	C
8	C	19	B
9	A	20	D
10	A	21	D
11	B	22	A

Responden	Butir Soal Uji Coba Instrumen Tes																					Skor Total	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		22
1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
2	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	13
3	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	15
4	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	13
5	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	14
6	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	9
7	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	14
8	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	12
9	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13
10	0	1	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	11
11	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	8
12	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	12
13	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	6
14	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	9
15	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	11
16	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	12
17	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
18	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7
19	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	12
20	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	18
21	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	11
22	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	10
23	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	11
24	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	10
25	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	10
26	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	12
27	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	9
28	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	16
29	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	7
30	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	13

Lampiran 8. Distribusi Nilai r Tabel

**Distribusi Nilai r_{tabel}
Signifikansi 5% dan 1%**

N	The Level of Significance		N	The Level of Significance	
	5%	1%		5%	1%
3	0.997	0.999	38	0.320	0.413
4	0.950	0.990	39	0.316	0.408
5	0.878	0.959	40	0.312	0.403
6	0.811	0.917	41	0.308	0.398
7	0.754	0.874	42	0.304	0.393
8	0.707	0.834	43	0.301	0.389
9	0.666	0.798	44	0.297	0.384
10	0.632	0.765	45	0.294	0.380
11	0.602	0.735	46	0.291	0.376
12	0.576	0.708	47	0.288	0.372
13	0.553	0.684	48	0.284	0.368
14	0.532	0.661	49	0.281	0.364
15	0.514	0.641	50	0.279	0.361
16	0.497	0.623	55	0.266	0.345
17	0.482	0.606	60	0.254	0.330
18	0.468	0.590	65	0.244	0.317
19	0.456	0.575	70	0.235	0.306
20	0.444	0.561	75	0.227	0.296
21	0.433	0.549	80	0.220	0.286
22	0.432	0.537	85	0.213	0.278
23	0.413	0.526	90	0.207	0.267
24	0.404	0.515	95	0.202	0.263
25	0.396	0.505	100	0.195	0.256
26	0.388	0.496	125	0.176	0.230
27	0.381	0.487	150	0.159	0.210
28	0.374	0.478	175	0.148	0.194
29	0.367	0.470	200	0.138	0.181
30	0.361	0.463	300	0.113	0.148
31	0.355	0.456	400	0.098	0.128
32	0.349	0.449	500	0.088	0.115
33	0.344	0.442	600	0.080	0.105
34	0.339	0.436	700	0.074	0.097
35	0.334	0.430	800	0.070	0.091
36	0.329	0.424	900	0.065	0.086
37	0.325	0.418	1000	0.062	0.081

Lampiran 9. Harga Validitas Soal Uji Coba

No. Soal	<i>Pearson Correlation (R Hitung)</i>	Nilai Sig	Nilai r Tabel	Kesimpulan
1	-0,021	0,913	0,361	Tidak Valid
2	0,237	0,208	0,361	Tidak Valid
3	0,311	0,094	0,361	Tidak Valid
4	0,514	0,004	0,361	Valid
5	0,275	0,141	0,361	Tidak Valid
6	0,131	0,489	0,361	Tidak Valid
7	0,213	0,259	0,361	Tidak Valid
8	0,022	0,909	0,361	Tidak Valid
9	0,387	0,034	0,361	Valid
10	0,175	0,355	0,361	Tidak Valid
11	0,035	0,853	0,361	Tidak Valid
12	0,524	0,003	0,361	Valid
13	-0,169	0,372	0,361	Tidak Valid
14	0,250	0,183	0,361	Tidak Valid
15	0,578	0,001	0,361	Valid
16	0,452	0,012	0,361	Valid
17	0,433	0,017	0,361	Valid
18	0,414	0,023	0,361	Valid
19	0,416	0,022	0,361	Valid
20	0,586	0,001	0,361	Valid
21	0,110	0,562	0,361	Tidak Valid
22	0,498	0,005	0,361	Valid

Dengan membandingkan R hitung dan r tabel, dimana jika R hitung > r tabel bermakna butir soal dinyatakan valid atau sebaliknya R hitung < r tabel bermakna butir soal dinyatakan tidak valid, maka butir soal yang valid ada pada soal nomor 4, 9, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20 dan 22 dengan keseluruhan soal yang valid berjumlah 10 soal, sedangkan yang tidak valid berjumlah 12 soal.

Lampiran 10. Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Tes menggunakan *IBM SPSS Statistics 25*

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics


Cronbach's Alpha	N of Items
.727	10

Berdasarkan hasil uji reliabilitas, didapatkan nilai *cronbach's alpha* sebesar 0,727 > 0,70, sehingga 10 butir soal yang diterapkan uji reliabilitas dinyatakan reliabel dan dapat digunakan sebagai instrumen tes *pre-test* dan *post-test* pada tahapan penelitian selanjutnya, dimana 10 butir soal tersebut.


Lampiran 11. Soal *Pre-test* dan *Post-test*

Nama : Mata Pelajaran :
Kelas : Hari/tanggal :

Pilihlah jawaban yang benar dengan memberi tanda silang (X) pada huruf a, b, c atau d!

1. Bahan utama dari pembuatan tapai adalah ...
a. Padi c. Gumbili
b. Kedelai d. Jagung
2. Berikut ini makanan yang berasal dari kedelai adalah
a. Kecap
b. Tapai
c. Roti
d. Ayam goreng
3. Perhatikan gambar berikut:


Pada gambar di atas merupakan proses ...

 - a. Pencucian
 - b. Penaburan ragi
 - c. Pengukusan gumbili
 - d. Pematangan gumbili
4. Warna tapai gumbili setelah matang adalah warna ...
a. Hijau c. Biru
b. Merah d. Kuning
5. Bahan yang digunakan dalam fermentasi tapai gumbili adalah ...
a. Beras b. Ragi c. Garam d. Gula
6. Perhatikan gambar berikut:


Pada gambar tersebut merupakan proses ...

 - a. Pencucian
 - b. Penaburan ragi
 - c. Perebusan gumbili
 - d. Pematangan gumbili
7. Tapai gumbili memiliki tekstur yang...
a. Keras c. Lembut
b. Licin d. Berbulu
8. Setelah menjalani proses fermentasi, gumbili ...
a. Menjadi keras
b. Menjadi lunak dan lezat
c. Berubah warna menjadi biru
d. Mengeluarkan aroma tidak sedap
9. Melalui proses pembuatan tapai gumbili, kita dapat mengambil pelajaran berupa...
a. Belajar membuat permen
b. Belajar menanam bunga
c. Belajar mengolah daging
d. Belajar tentang pengawetan makanan

10. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar di atas merupakan proses ...

- a. Pencucian
- b. Penaburan ragi
- c. Perebusan gumbili
- d. Pematangan gumbili

Lampiran 12. Kunci Jawaban Soal *Pre-test* dan *Post-test*

No	Kunci Jawaban	Skor
1	C	10
2	A	10
3	C	10
4	D	10
5	B	10
6	B	10
7	C	10
8	B	10
9	D	10
10	A	10

Lampiran 13. Kompetensi Inti, Kompetensi Dasar dan Indikator

Kompetensi Inti:

1. Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman guru dan tetangganya serta cinta tanah air.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan mencoba menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang di jumpainya di rumah, di sekolah dan di tempat bermain.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dan kritis dalam karya estetik dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

Kompetensi Dasar:

- 3.6 Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.
- 4.6 Menyajikan hasil penyelidikan, ide-ide , atau penelusuran informasi tentang penerapan bioteknologi dalam mendukung kelangsungan hidup manusia melalui produksi pangan.

Indikator:

No. KD	Indikator
3.6.1	Memahami perkembangan teknologi pangan.
3.6.2	Memahami berbagai jenis teknologi pangan.
4.6.1	Melakukan pengamatan tentang produksi pangan.
4.6.2	Menyusun informasi tentang produksi pangan.

Lampiran 14. Hasil Belajar Awal Siswa (Tematik)

No.	Nama Siswa	Nilai
1	Adieba Asyila Zahra	70
2	Afiqah Sofia Dedi	60
3	Aidiya Faida Azmi	60
4	Akbar Tri Wibowo	70
5	Alifa Pramesty Ramadhani	70
6	Athaya Pradipta	80
7	Biliqis Khumaira	60
8	Dimas Jayendra	60
9	Gusti Abbayan Al Farizqi	70
10	Jihan Zhafira Suminaga	70
11	Karamina Insyira Aluna	60
12	M. Abbiyyu Pradipta	70
13	M. Al Faith Zayan	70
14	M. Alif Al-Faith	60
15	M. Farras	50
16	M. Raihan Ansari	60
17	Nabila Izzatil Rahmah	80
18	Nadira Sava Adeva	50
19	Nadhifa Aisyah Az Zahra	60
20	Nurhaliza	70
21	Siti Khadijah	60
22	Syafira Noor Adzkia	70
23	Syauqi	50
24	Syifa Ilma Khairunnisa	80

Lampiran 15. Nilai *Pre-test* dan *Post-test* Siswa

No.	Nama Siswa	Nilai	
		<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>
1	Adieba Asyila Zahra	20	100
2	Afiqah Sofia Dedi	80	100
3	Aidiya Faida Azmi	60	100
4	Akbar Tri Wibowo	70	100
5	Alifa Pramesty Ramadhani	90	100
6	Athaya Pradipta	80	100
7	Biliqis Khumaira	60	100
8	Dimas Jayendra	60	100
9	Gusti Abbayan Al Farizqi	70	100
10	Jihan Zhafira Suminaga	20	60
11	Karamina Insyira Aluna	80	100
12	M. Abbiyyu Pradipta	70	100
13	M. Al Faith Zayan	80	100
14	M. Alif Al-Faith	60	100
15	M. Farras	50	80
16	M. Raihan Ansari	60	100
17	Nabila Izzatil Rahmah	80	100
18	Nadira Sava Adeva	70	100
19	Nadhifa Aisyah Az Zahra	30	90
20	Nurhaliza	70	100
21	Siti Khadijah	70	90
22	Syafira Noor Adzkia	70	100
23	Syauqi	50	70
24	Syifa Ilma Khairunnisa	80	100

Lampiran 16. Distribusi Frekuensi Nilai *Pre-test* Siswa

Rentang Nilai	Kategori	Frekuensi (F)	Persentase (%)
92-100	Sangat Baik	0	0,00%
83-91	Baik	1	4,17%
75-82	Cukup	6	25,00%
0-74	Kurang	17	70,83%
Jumlah		24	100%

Berdasarkan tabel di atas, terdapat 1 siswa yang mendapatkan kategori nilai “Baik” dengan persentase 4,17% dan 6 siswa yang mendapatkan kategori nilai “Cukup” dengan persentase 25,00%. Distribusi terbanyak ada pada kategori nilai “Kurang” sebanyak 17 siswa dengan persentase 70,83%.

Lampiran 17. Distribusi Frekuensi Nilai *Post-test* Siswa

Rentang Nilai	Kategori	Frekuensi (F)	Persentase (%)
92-100	Sangat Baik	19	79,17%
83-91	Baik	2	8,33%
75-82	Cukup	1	4,17%
0-74	Kurang	2	8,33%
Jumlah		24	100%

Berdasarkan tabel di atas, terdapat 2 siswa yang mendapatkan kategori nilai “Kurang” dengan persentase 8,33%, 1 siswa yang mendapatkan kategori nilai “Cukup” dengan persentase 4,17% dan 2 siswa yang mendapatkan kategori nilai “Baik” dengan persentase 8,33%. Distribusi terbanyak ada pada kategori nilai “Sangat Baik” sebanyak 19 siswa dengan persentase 79,17%.

Lampiran 18. Hasil Uji Normalitas menggunakan *IBM SPSS Statistics 25*

Explore

Descriptives

		Statistic	Std. Error	
Nilai Pre-test	Mean	63.75	3.798	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	55.89	
		Upper Bound	71.61	
	5% Trimmed Mean	64.81		
	Median	70.00		
	Variance	346.196		
	Std. Deviation	18.606		
	Minimum	20		
	Maximum	90		
	Range	70		
	Interquartile Range	20		
	Skewness	-1.221	.472	
	Kurtosis	1.088	.918	
	Nilai Post-test	Mean	95.42	2.169
95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	90.93	
		Upper Bound	99.90	
5% Trimmed Mean		97.04		
Median		100.00		
Variance		112.862		
Std. Deviation		10.624		
Minimum		60		
Maximum		100		
Range		40		
Interquartile Range		0		
Skewness		-2.492	.472	
Kurtosis		5.685	.918	

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Nilai Pre-test	.215	24	.006	.855	24	.003
Nilai Post-test	.459	24	.000	.509	24	.000

a. Lilliefors Significance Correction

Berdasarkan hasil uji normalitas, nilai Sig. yang diperoleh melalui uji normalitas dengan menggunakan uji *shapiro-wilk*, untuk nilai *pre-test* didapatkan sebesar $0,003 < 0,05$ dan nilai *post-test* sebesar $0,000 < 0,05$. Hasil perbandingan nilai tersebut menjelaskan bahwa data berupa nilai *pre-test* dan *post-test* tidak berdistribusi normal, sehingga untuk tahap selanjutnya menggunakan uji *Wilcoxon*.

Lampiran 19. Hasil Uji *Wilcoxon* menggunakan *IBM SPSS Statistics 25*

NPar Tests

[DataSet1]

Wilcoxon Signed Ranks Test

		Ranks		
		N	Mean Rank	Sum of Ranks
Posttest - Pretest	Negative Ranks	0 ^a	.00	.00
	Positive Ranks	24 ^b	12.50	300.00
	Ties	0 ^c		
	Total	24		

a. Posttest < Pretest

b. Posttest > Pretest

c. Posttest = Pretest

Test Statistics^a

	Posttest - Pretest
Z	-4.324 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	.000

a. Wilcoxon Signed Ranks Test

b. Based on negative ranks.

Berdasarkan hasil uji *wilcoxon*, nilai Sig. yang diperoleh melalui uji *wilcoxon* sebesar $0,000 \leq 0,05$. Hasil perbandingan nilai tersebut menjelaskan bahwa H_0 ditolak dan H_1 diterima, sehingga terdapat perbedaan yang signifikan terhadap nilai tes sebelum dan sesudah diberikan pembelajaran tematik berbasis kearifan lokal pada pembuatan tapai gumbili.

Lampiran 20. Hasil Uji *N-Gain Score*

No.	Nama Siswa	Nilai			
		<i>Pre-Test</i>	<i>Post-Test</i>	<i>N-Gain</i>	<i>% N-Gain</i>
1	Adieba Asyila Zahra	20	100	1,00	100%
2	Afiqah Sofia Dedi	80	100	1,00	100%
3	Aidiya Faida Azmi	60	100	1,00	100%
4	Akbar Tri Wibowo	70	100	1,00	100%
5	Alifa Pramesty Ramadhani	90	100	1,00	100%
6	Athaya Pradipta	80	100	1,00	100%
7	Biliqis Khumaira	60	100	1,00	100%
8	Dimas Jayendra	60	100	1,00	100%
9	Gusti Abbayan Al Farizqi	70	100	1,00	100%
10	Jihan Zhafira Suminaga	20	60	0,50	50%
11	Karamina Insyira Aluna	80	100	1,00	100%
12	M. Abbiyyu Pradipta	70	100	1,00	100%
13	M. Al Faith Zayan	80	100	1,00	100%
14	M. Alif Al-Faith	60	100	1,00	100%
15	M. Farras	50	80	0,60	60%
16	M. Raihan Ansari	60	100	1,00	100%
17	Nabila Izzatil Rahmah	80	100	1,00	100%
18	Nadira Sava Adeva	70	100	1,00	100%
19	Nadhifa Aisyah Az Zahra	30	90	0,86	86%
20	Nurhaliza	70	100	1,00	100%
21	Siti Khadijah	70	90	0,67	67%
22	Syafira Noor Adzkia	70	100	1,00	100%
23	Syauqi	50	70	0,40	40%
24	Syifa Ilma Khairunnisa	80	100	1,00	100%
Rata-rata		63,75	95,42	0,92	92%

Berdasarkan tabel di atas, nilai rata-rata dari *N-gain score* sebesar $0,92 > 0,7$. Hasil perbandingan nilai tersebut menjelaskan bahwa efektivitas pembelajaran tematik berbasis kearifan lokal pada sub tema teknologi pangan materi pembuatan tapai gumbili tergolong tinggi.

Lampiran 21. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (PERTEMUAN KE - 1)

Kelas / Semester	: III / Genap
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu	: Bahasa Indonesia / IPA
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi waktu	: 2 x 35 menit (2 JP)

A. Kompetensi Inti

1. Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman guru dan tetangganya serta cinta tanah air.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan mencoba menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang di jumpainya di rumah, di sekolah dan di tempat bermain.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dan kritis dalam karya estetis dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

B. Kompetensi Dasar

- 3.6. Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.
- 4.6 Menyajikan hasil penyelidikan, ide-ide atau penelusuran informasi tentang penerapan bioteknologi dalam mendukung kelangsungan hidup manusia melalui produksi pangan.

C. Indikator

- 3.6.1 Memahami perkembangan teknologi pangan.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi, siswa dapat memahami pengertian teknologi pangan dengan benar.
2. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi Siswa dapat menyebutkan contoh dari teknologi pangan dengan benar.

E. Model & Metode

1. Model: Kooperatif *picture and picture*
2. Metode: Tanya Jawab, diskusi dan ceramah

F. Media Pembelajaran

- Buku siswa tematik tema 7 kelas 3.
- Buku guru tematik tema 7 kelas 3 (pdf).
- Media gambar.

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca do'a dan mengajak siswa memulai pelajaran dengan <i>bismillah</i> (Orientasi). 2. Guru menyapa siswa, menanyakan kabar, mengecek kehadiran dan kesiapan siswa. 3. Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan pengalaman peserta didik (Apersepsi). 4. Guru memberikan motivasi siswa (Motivasi). *lampiran <ul style="list-style-type: none"> - Tepuk semangat. - Nyel nyel sebelum mulai pelajaran. 5. Guru memberikan gambaran tentang manfaat dari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari (Tujuan).
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membuka pelajaran dengan ice breaking permainan tepuk siang dan malam. 2. Guru meminta siswa menjawab soal pre-test yang disediakan guru dengan baik apa yang siswa pahami. 3. Guru mengelompokkan siswa dan membagi materi per kelompok. 4. Guru menunjuk atau memanggil perwakilan kelompok bergantian memasang gambar-gambar. 5. Guru menanyakan alasan atau dasar pemikiran urutan gambar tersebut. 6. Guru mulai menanamkan konsep dari alasan atau urutan gambar tersebut atau materi sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai. 7. Guru menanyakan mengenai gambar yang ada dan mengajak siswa berdiskusi mengenai gambar. <ul style="list-style-type: none"> - Apakah kalian pernah melihat benda yang digambar? - Apakah kalian pernah memakan keju, yogurt, kecap dan susu kedelai? - Bagaimana rasa keju, yogurt, kecap dan susu kedelai? - Apakah kalian tahu bahan dasar pembuatan keju, yogurt, kecap dan susu kedelai? 8. Guru menanyakan bagaimana cara mengolah keju, yogurt, kecap dan susu kedelai yang sering ditemui siswa. 9. Siswa menjawab pertanyaan dari guru sesuai pengetahuan mereka.

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
	10. Guru bertanya makanan apa yang siswa ketahui yang terbuat dari susu dan kacang kedelai? <ul style="list-style-type: none"> - Selain keju dan yogurt olahan apa saja yang terbuat dari susu? - Selain kecap dan susu kedelai olahan apa saja yang terbuat dari kacang kedelai?
Kegiatan Penutup	1. Guru mempersilahkan peserta didik untuk menyampaikan kesimpulan pelajaran, bisa berupa quotes atau penyampaian secara singkat. 2. Guru memberi kesempatan untuk siswa bertanya. 3. Guru mengajak siswa untuk menutup pembelajaran dengan mengucapkan Hamdallah. 4. Guru mengucapkan salam kepada siswa.
Penilaian	Rasa ingin tahu : Melalui pengamatan pada proses pembelajaran. Tanggung jawab : Melalui pengamatan pada proses dan hasil dari pembelajaran. Pengetahuan : Melalui soal yang dibuat. Keterampilan : Melalui lembar tugas siswa.

H. Materi

Pengertian Teknologi Pangan

Teknologi Pangan adalah salah satu disiplin ilmu yang menerapkan sebuah ilmu pengetahuan terkait bahan pangan khususnya sesudah panen atau pasca panen dengan cara menggunakan teknologi yang tepat. Sehingga manfaat yang akan diperoleh bisa meningkatkan nilai tambah pada bahan makanan tersebut. Di dalam ilmu teknologi pangan, kita akan mempelajari sifat fisik, kimia, dan juga mikrobiologis dari suatu bahan pangan. Selain itu, kita juga akan mempelajari proses pengolahan bahan pangan tersebut. Spesialisasi dari ilmu yang satu ini cukup beragam, antara lain pemrosesan, pengemasan, penyimpanan, pengawetan, dan lainnya.

1. *Rhizopus oryzae*, *Lactobacillus fermentum*, *Rhizopus oligosporus* dan *Rhizopus stolonifer*. *Penicillium camemberti* adalah salah satu spesies fungi yang digunakan dalam proses pembuatan keju. Selain itu, bakteri yang digunakan dalam proses pembuatan keju adalah *Lactobacillus casei*.
2. Mikroorganisme yoghurt juga ada beberapa macam, contohnya *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*.

3. *Aspergillus wentii*. Jenis makanan yang dihasilkan melalui proses fermentasi kacang kedelai oleh jamur *Aspergillus wentii* adalah kecap. *Acetobacter xylinum* adalah bakteri yang digunakan dalam proses fermentasi nata de coco.
4. Mikroorganisme yang menguntungkan dalam susu kedelai adalah *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, yang dapat menguraikan gula susu (laktosa) menjadi asam laktat.

I. Refleksi Peserta Didik

PEDOMAN OBSERVASI AKTIFITAS SISWA					
Mata Pelajaran :					
Kelas :					
Pertemuan : 1					
❖ Ambil posisi yang memudahkan anda untuk mengamati proses pembelajaran yang dilakukan oleh peneliti, tanpa mengganggu proses pembelajaran.					
❖ Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan pada setiap tahapan pembelajaran penemuan terbimbing.					
No	Aktivitas Belajar Siswa	1	2	3	4
1.	Perhatian siswa				
	a. Mendengar/memperhatikan guru saat menjelaskan.			✓	
	b. Tidak mengobrol sendiri saat pembelajaran berlangsung.		✓		
	c. Langsung mengerjakan tugas saat pembelajaran.				✓
	d. Membawa buku saat pembelajaran.				✓
	e. Tekun mengikuti pembelajaran.				✓
	f. Aktif dalam pembelajaran.			✓	
	g. Fokus saat pembelajaran berlangsung.			✓	
2.	Kegiatan Siswa				
	a. Kegiatan siswa saat bertanya				✓
	b. Keaktifan menanggapi pendapat orang lain				✓
	c. Menerima pendapat orang lain				✓
	d. Tanggap terhadap perintah guru				✓
	e. Mengacungkan tangan untuk maju menjawab soal latihan di papan tulis				✓
	f. Mengerjakan soal latihan yang diberikan				✓

Keterangan:
 1 = Kurang
 2 = Cukup baik
 3 = Baik
 4 = Sangat baik

Lembar Kegiatan Mengumpulkan Informasi dan Penalaran Siswa

No	Nama	Penalaran		Pengumpulan informasi	
		Kemampuan Berpikir Kritis	Kemampuan Menjawab Pertanyaan	Kemampuan Mengumpulkan Informasi saat Diskusi	Kemampuan Menyampaikan Informasi saat Diskusi
1	Adieba	Baik	✓	✓	✓
2	Afiqah	Baik	✓	✓	✓
3	Aidiya	Baik	✓	✓	✓
4	Albar	Baik	✓	✓	✓
5	Alifa	Cukup	✓	✓	✓
6	Attraya	Baik	✓	✓	✓
7	Bilqis	Cukup	✓	✓	✓
8	Dimas	Cukup	✓	✓	✓
9	Gusti	Baik	✓	✓	✓
10	Ihan	✓	✓	✓	✓
11	zhafira	✓	✓	✓	✓
12	Karamina	✓	✓	✓	✓
13	Abiyu	✓	✓	✓	✓
14	Zayan	✓	✗	✗	✓
15	Alif	✓	✓	✓	✓
16	farras	✓	✓	✓	✓
17	Raihan	✓	✓	✓	✓
18	Nabila	✓	✓	✓	✓
19	Nadira	✓	✓	✓	✓
20	Nur haliza	✓	✓	✓	✓
21	Khadijah	✓	✓	✓	✓
22	Syafira	✓	✓	✓	✓
23	syauqi	✓	✗	✗	✓
24	Syifa	✓	✓	✓	✓

J. Lampiran





picture and picture



Lampiran Motivasi Siswa

LAGU MOTIVASI SISWA

Yai Yai Pondek Semangat Belajar di Kelas
 Mana di mana anak paling keren
 Anak paling keren ada di kelas ini
 Mana di mana anak paling jago
 Anak paling jago ada di kelas ini
 Kelaknya kita ahli!
 Kelaknya kita ahli!
 Kelaknya kita adalah yang paling keren
 (Nyanyikan yai-yai dengan lagu 'Mana Di Mana')

Soal Pre Test

1. Bahan utama dari pembuatan tapai adalah ...
 - a. Padi
 - b. Kedelai
 - c. Gumbili
 - d. Jagung

2. Berikut ini makanan yang berasal dari kedelai adalah
- Kecap
 - Tapai
 - Roti
 - Ayam goreng

3. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar di atas merupakan proses ...

- Pencucian
 - Penaburan ragi
 - Perebusan gumbili
 - Pemotongan gumbili
4. Warna tapai gumbili setelah matang adalah warna ...
- Hijau
 - Merah
 - Biru
 - Kuning
5. Bahan yang digunakan dalam fermentasi tapai gumbili adalah ...
- Beras
 - Ragi
 - Garam
 - Gula

6. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar tersebut merupakan proses ...

- Pencucian
 - Penaburan ragi
 - Perebusan gumbili
 - Pemotongan gumbili
7. Tapai gumbili memiliki tekstur yang...
- Keras
 - Licin
 - Lembut
 - Berbulu
8. Setelah menjalani proses fermentasi, gumbili ...
- Menjadi keras
 - Menjadi lunak dan lezat
 - Berubah warna menjadi biru
 - Mengeluarkan aroma tidak sedap

9. Melalui proses pembuatan tapai gumbili, kita dapat mengambil pelajaran berupa...
- Belajar membuat permen
 - Belajar menanam bunga
 - Belajar mengolah daging
 - Belajar tentang pengawetan makanan

10. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar di atas merupakan proses ...

- Pencucian
- Penaburan ragi
- Perebusan gumbili
- Pemotongan gumbili

K. Daftar Pustaka

- Gramedia. (2021). *Pengertian Teknologi Pangan dan Manfaatnya Bagi Manusia*. Diakses pada 21 Oktober 2023, dari <https://www.gramedia.com/literasi/teknologi-pangan/>
- Kompas. (2022). *Berbagai Mikroorganisme yang Digunakan dalam Bioteknologi Pangan*. Diakses pada 21 Oktober 2023, dari <https://www.kompas.com/sains/read/2022/04/20/170000923/berbagai-mikroorganisme-yang-digunakan-dalam-bioteknologi-pangan->
- Buku Kurikulum 2013 SD/MI Kelas 3 Tema 7 Edisi Revisi 2018 Untuk Guru

Mengetahui
Observer (Guru Kelas 3)

(ST. NORA NIDA-S-PD)

NIP.....

2 November, 2023

Mahasiswi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(PERTEMUAN KE -2)

Kelas / Semester	: III / Genap
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu	: IPA
Pembelajaran ke	: 2
Alokasi waktu	: 2 x 35 menit (2 JP)

A. Kompetensi Inti

1. Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman guru dan tetangganya serta cinta tanah air.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan mencoba menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang di jumpainya di rumah, di sekolah dan di tempat bermain.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dan kritis dalam karya estetik dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

B. Kompetensi Dasar

- 3.6. Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.
- 4.6 Menyajikan hasil penyelidikan, ide-ide atau penelusuran informasi tentang penerapan bioteknologi dalam mendukung kelangsungan hidup manusia melalui produksi pangan.

C. Indikator

- 3.6.2 Memahami berbagai jenis teknologi pangan.
- 4.6.2 Melakukan pengamatan tentang produksi pangan.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi, siswa dapat memahami jenis teknologi pangan dalam kehidupan sehari hari dengan benar.

2. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi, siswa dapat memahami proses pengolahan tapai gumbili dengan baik.

E. Pendekatan & Metode

1. Pendekatan: *Contextual Teaching and Learning* (CTL).
2. Metode: Pengamatan, Tanya Jawab , diskusi dan ceramah.

F. Media Pembelajaran

- Buku siswa tematik tema 7 kelas 3.
- Buku guru tematik tema 7 kelas 3 (pdf).
- Video atau poster cara membuat tapai gumbili.
- Speaker.
- Proyektor.

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca do'a dan mengajak siswa memulai pelajaran dengan bismillah (Orientasi). 2. Guru menyapa siswa, menanyakan kabar, mengecek kehadiran dan kesiapan siswa. 3. Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan pengalaman peserta didik (Apersepsi). 4. Guru memberikan motivasi siswa (Motivasi). *lampiran <ul style="list-style-type: none"> - Tepuk semangat. - Nyel nyel sebelum mulai pelajaran. 5. Guru memberikan gambaran tentang manfaat dari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari (Tujuan).
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membuka pelajaran dengan menyanyikan lagu pagiku cerahku sebagai ice breaking. 2. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok. 3. Guru meminta salah satu siswa membaca teks "Teknologi Pangan" pada buku siswa secara bersama-sama dengan nyaring. 4. Guru menanyakan judul dari bacaan yang telah dibaca serta isi dari teks yang telah dibaca oleh siswa. 5. Siswa mengidentifikasi informasi dari teks bacaan "Teknologi pangan" bersama-sama. 6. Lakukan tanya jawab dengan siswa berdasarkan isi teks yang telah dibaca.

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
	7. Uraikan setiap pertanyaan dan jawaban dari teks telah dibaca. <ul style="list-style-type: none"> - Apa saja kekayaan alam yang ada di Indonesia? - Apa manfaat teknologi pangan yang dijelaskan pada teks? - Apa saja makanan yang terbuat dari kacang kedelai? - Apa saja makanan yang terbuat dari susu? 8. Guru menampilkan sebuah gambar kepada siswa. 9. Guru bertanya kepada siswa. <ul style="list-style-type: none"> - Ada yang tau ini gambar apa ? - Ada yang pernah memakan makanan yang ada pada gambar ? 10. Siswa menjawab pertanyaan dari guru. 11. Guru menjelaskan makanan yang ada pada gambar merupakan contoh dari beberapa jenis teknologi perkembangan pangan yang biasa di temukan. 12. Siswa mengamati video atau poster cara membuat tapai gumbili sebagai makanan yang diolah dengan menggunakan teknologi pangan. 13. Siswa mengamati tapai gumbili yang dibawa oleh guru. 14. Guru bertanya kepada siswa mengenai rasa tapai gumbili.
Kegiatan Penutup	1. Siswa dan guru bersama sama menyimpulkan materi yang telah disampaikan. 2. Guru memberi kesempatan untuk siswa bertanya. 3. Sebelum selesai waktu pembelajaran guru memberikan tugas untuk dikerjakan siswa. 4. Guru mengajak siswa untuk menutup pembelajaran dengan mengucapkan Hamdallah. 5. Guru mengucapkan salam kepada siswa.
Penilaian	Rasa ingin tahu : Melalui pengamatan pada proses pembelajaran. Tanggung jawab : Melalui pengamatan pada proses dan hasil dari pembelajaran. Pengetahuan : Melalui lembar soal yang diberikan. Keterampilan : Melalui lembar tugas siswa.

Lembar Kegiatan Mengumpulkan Informasi dan Penalaran Siswa

No	Nama	Kemampuan Berpikir Kritis	Kemampuan Menjawab Pertanyaan	Kemampuan Mengumpulkan Informasi saat Diskusi	Kemampuan Menyampaikan Informasi saat Diskusi
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

No	Nama	Kemampuan Berpikir Kritis	Kemampuan Menjawab Pertanyaan	Kemampuan Mengumpulkan Informasi saat Diskusi	Kemampuan Menyampaikan Informasi saat Diskusi
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					

H. Materi

Produk olahan susu dan turunannya biasa disebut sebagai *dairy product*. Produk ini bisa disajikan dalam bentuk siap makan atau bisa juga menjadi bahan dasar untuk berbagai makanan. Produk olahan berbasis susu yang dijual bebas di antaranya adalah:

- a. Keju;
- b. *Yogurt*;
- c. Krim;
- d. Mentega;
- e. Es Krim;
- f. *Custard*.

Kedelai telah menjadi salah satu makanan yang populer di berbagai belahan dunia. Nggak hanya enak, tapi juga kaya akan nutrisi dan mengandung protein nabati yang tinggi. Jenis kacang-kacangan ini telah menjadi bahan makanan utama bagi jutaan orang yang mengikuti diet vegetarian atau vegan. Selain itu, produk kedelai juga diminati oleh orang-orang yang ingin mengganti sumber protein hewani dengan pilihan yang lebih sehat.

- a. Tahu;
- b. Tempe;
- c. Susu kedelai;
- d. Miso;
- e. Kecap;
- f. Susu kedelai fermentasi.

Jenis Teknologi Pangan

1. Teknologi pangan konvensional

Ruang lingkup Bioteknologi konvensional terbatas pada fungsi mikroorganisme utuh dan tanpa proses rekayasa. Teknik fermentasi yang dipakai adalah skala kecil dan proses pengembangan serta pembuatannya lebih sering memakai alat-alat sederhana. Beberapa produk hasilnya di sektor pangan adalah kecap, tapai, tempe, yogurt, oncom, brem, dan keju. Selain itu, Bioteknologi konvensional juga digunakan di dalam industri pertanian (tanaman hidroponik) serta di farmasi dan kedokteran (pembuatan antibiotik).

Ilmu dan keahlian yang dibutuhkan dalam Bioteknologi konvensional umumnya bisa dipelajari secara autodidak. Bila harus dipelajari melalui pelatihan atau lembaga khusus, biasanya biaya yang dibebankan relatif terjangkau.

2. Teknologi pangan modern

Istilah ini mengacu pada penerapan Bioteknologi dengan cara yang lebih baru, misalnya rekayasa genetik. Ciri utamanya adalah menggunakan teknik dan alat modern serta hanya menggunakan bagian (enzim ataupun DNA) dari mikroorganisme. Bioteknologi cara modern mulai dikembangkan pada akhir perang dunia kedua saat fungsi serta struktur DNA ditemukan. Pada 1953, model struktur DNA dipopulerkan oleh FHC Crick dan JD Watson. Dikenal dengan nama *Double Helix Model of DNA*, model tersebut dapat menjelaskan bermacam-macam fenomena yang berhubungan dengan replikasi dan pewarisan DNA.

I. Refleksi Peserta Didik

PEDOMAN OBSERVASI AKTIFITAS SISWA

Mata Pelajaran :

Kelas :

Pertemuan : 2

- ❖ Ambil posisi yang memudahkan anda untuk mengamati proses pembelajaran yang dilakukan oleh peneliti, tanpa mengganggu proses pembelajaran.
- ❖ Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan pada setiap tahapan pembelajaran penemuan terbimbing.

No	Aktivitas Belajar Siswa	1	2	3	4
1.	Perhatian siswa				
	a. Mendengar/memperhatikan guru saat menjelaskan.			✓	
	b. Tidak mengobrol sendiri saat pembelajaran berlangsung.			✓	
	c. Langsung mengerjakan tugas saat pembelajaran.				✓
	d. Membawa buku saat pembelajaran.				✓
	e. Tekun mengikuti pembelajaran.				✓
	f. Aktif dalam pembelajaran.				✓
	g. Fokus saat pembelajaran berlangsung.				✓
2.	Kegiatan Siswa				
	a. Kegiatan siswa saat bertanya				✓
	b. Keaktifan menanggapi pendapat orang lain				✓
	c. Menerima pendapat orang lain				✓
	d. Tanggap terhadap perintah guru				✓
	e. Mengacungkan tangan untuk maju menjawab soal latihan di papan tulis			✓	
	f. Mengerjakan soal latihan yang diberikan				✓

Keterangan:
1 = Kurang
2 = Cukup baik
3 = Baik
4 = Sangat baik

J. Lampiran





Lampiran Motivasi Siswa



K. Daftar pustaka

Buku Kurikulum 2013 SD/MI Kelas 3 Tema 7 Edisi Revisi 2018 Untuk Guru

Buku Kurikulum 2013 SD/MI Kelas 3 Tema 7 Edisi Revisi 2018 Untuk Siswa

<https://infokost.id/blog/makanan-yang-terbuat-dari-kedelai/125438/>

<https://www.masakapahariini.com/makanan-gaya-hidup/ragam-makanan-dari-kedelai/>

<https://infokost.id/blog/makanan-yang-terbuat-dari-kedelai/125438/>

<https://binus.ac.id/2022/09/ilmu-bioteknologi-modern-bioteknologi-konvensional-apa-bedanya/>

Mengetahui
Observer (Guru Kelas 3)



(ST. Nadek RDA-S-Pd)

NIP.....

4 November, 2023

Mahasiswi



Soraya

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(PERTEMUAN KE - 3)

Kelas / Semester	: III / Genap
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu	: IPA
Pembelajaran ke	: 3
Alokasi waktu	: 2 x 35 menit (2 JP)

A. Kompetensi Inti

1. Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman guru dan tetangganya serta cinta tanah air.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan mencoba menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang di jumpainya di rumah, di sekolah dan di tempat bermain.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dan kritis dalam karya estetis dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

B. Kompetensi Dasar

- 3.6. Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.
- 4.6 Menyajikan hasil penyelidikan, ide-ide atau penelusuran informasi tentang penerapan bioteknologi dalam mendukung kelangsungan hidup manusia melalui produksi pangan.

C. Indikator

- 4.6.2 Melakukan pengamatan tentang produksi pangan.
- 4.6.3 Menginformasikan proses produksi pangan.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi, siswa dapat mempraktekan cara pembuatan tapai gumbili dengan benar.

2. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi Siswa dapat menginformasikan cara pembuatan tapai gumbili dengan benar.

E. Model & Metode

1. Model: *Project Based Learning* (PJBL)
2. Metode: Pengamatan, Demonstrasi, Tanya Jawab dan ceramah.

F. Media Pembelajaran

- Buku siswa tematik tema 7 kelas 3.
- Buku guru tematik tema 7 kelas 3 (pdf).
- Peralatan masak pembuatan tapai gumbili.
- LKPD.

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca do'a dan mengajak siswa memulai pelajaran dengan <i>bismillah</i> (Orientasi). 2. Guru menyapa siswa, menanyakan kabar, mengecek kehadiran dan kesiapan siswa. 3. Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan pengalaman peserta didik (Apersepsi). 4. Guru memberikan motivasi siswa (Motivasi). *lampiran <ul style="list-style-type: none"> - Tepuk semangat. - Nyel nyel sebelum mulai pelajaran. 5. Guru memberikan gambaran tentang manfaat dari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari (Tujuan).
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan <i>ice breaking</i> dengan permainan tebak-tebakan. 2. Guru mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang berhubungan dengan benda yang dibawa oleh guru. 3. siswa duduk berkelompok, dibagi menjadi 4 kelompok. 4. Ajak siswa untuk diskusi secara bersama-sama. 5. Siswa membaca mengenai cara pembuatan tapai gumbili LKPD yang diberikan. 6. Guru juga menunjukkan cara pembuatan tapai gumbili. 7. Guru meminta siswa mengisi lembar yang disediakan guru dengan baik sesuai proses pembuatan. 8. Guru mendemokan pembuatan tapai gumbili kepada siswa.

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
	9. Tanyakan kepada siswa, informasi apa saja yang mereka peroleh setelah memperhatikan proses pembuatan tapai gumbili yang di demonstrasikan guru. 10. Siswa mengidentifikasi proses dalam pembuatan tapai gumbili. 11. Siswa mencatat proses di LKPD yang disediakan. 12. Guru memberikan arahan untuk pertemuan selanjutnya mengidentifikasi hasil dari tapai gumbili yang diolah.
Kegiatan Penutup	1. Guru melakukan kegiatan refleksi bersama siswa. (lampiran) 2. Siswa dan guru bersama sama menyimpulkan materi yang telah disampaikan. 3. Guru memberi kesempatan untuk siswa bertanya. 4. Sebelum selesai waktu pembelajaran guru memberikan tugas untuk dikerjakan siswa. 5. Guru mengajak siswa untuk menutup pembelajaran dengan mengucapkan <i>Hamdallah</i> . 6. Guru mengucapkan salam kepada siswa.
Penilaian	Rasa ingin tahu : Melalui pengamatan pada proses pembelajaran. Tanggung jawab : Melalui pengamatan pada proses dan hasil dari pembelajaran. Pengetahuan : Melalui lembar soal yang diberikan. Keterampilan : Melalui lembar tugas siswa.

Lembar Kegiatan Mengumpulkan Informasi dan Penalaran Siswa

No	Nama	Kemampuan Berpikir Kritis	Kemampuan Menjawab Pertanyaan	Kemampuan Mengumpulkan Informasi saat Diskusi	Kemampuan Menyampaikan Informasi saat Diskusi
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					

No	Nama	Kemampuan Berpikir Kritis	Kemampuan Menjawab Pertanyaan	Kemampuan Mengumpulkan Informasi saat Diskusi	Kemampuan Menyampaikan Informasi saat Diskusi
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					

H. Materi

Tapai Gumbili adalah tapai yang dibuat dari gumbili yang difermentasi. Gumbili adalah bahasa Banjar yang artinya Gumbili. Makanan ini populer di Kalimantan Selatan dan dikenal di banyak daerah di Indonesia, bahkan di Pulau Jawa juga ada, mulai dari Jawa Barat hingga Jawa Timur. Di Jawa Barat, tapai gumbili dikenal sebagai peuyeum (bahasa Sunda) Tapai gumbili memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang manis dengan sentuhan asam. Banyak orang menikmati tapai gumbili sebagai camilan atau hidangan penutup, dan dapat dimakan secara langsung atau digunakan sebagai bahan dalam berbagai hidangan tradisional Indonesia. Beberapa variasi tapai gumbili juga termasuk tambahan gula kelapa atau gula merah untuk memberikan rasa manis yang lebih kuat.

Proses Pembuatan Tapai Gumbili

1. Kupas kulit gumbili;
2. Potong sesuai selera, lalu cuci sampai bersih;
3. Kukus gumbili sampai matang;
4. Angkat gumbili yang telah masak, lalu dinginkan;
5. Diamkan gumbili sampai benar-benar dingin;
6. Siapkan toples beserta tutupnya;
7. Lapis toples menggunakan daun pisang;
8. Haluskan satu keping ragi tapai sampai benar-benar halus;
9. Susun gumbili di dalam toples;
10. Tabur ragi yang telah dihaluskan pada setiap baris susunan gumbili;
11. Ulangi tahap 10 sampai toples terisi penuh;
12. Tutup gumbili yang telah diberi ragi dengan tutup toples dengan rapat;
13. Simpan wadah di tempat kering, gelap, di suhu ruang;
14. Diamkan selama kurang lebih 2-3 hari.

I. Refleksi Peserta Didik

PEDOMAN OBSERVASI AKTIFITAS SISWA

Mata Pelajaran :

Kelas :

Pertemuan : 3

- ❖ Ambil posisi yang memudahkan anda untuk mengamati proses pembelajaran yang dilakukan oleh peneliti, tanpa mengganggu proses pembelajaran.
- ❖ Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan pada setiap tahapan pembelajaran penemuan terbimbing.

No	Aktivitas Belajar Siswa	1	2	3	4
1.	Perhatian siswa				
	a. Mendengar/memperhatikan guru saat menjelaskan.				✓
	b. Tidak mengobrol sendiri saat pembelajaran berlangsung.			✓	
	c. Langsung mengerjakan tugas saat pembelajaran.				✓
	d. Membawa buku saat pembelajaran.				✓
	e. Tekun mengikuti pembelajaran.				✓
	f. Aktif dalam pembelajaran.				✓
	g. Fokus saat pembelajaran berlangsung.			✓	
2.	Kegiatan Siswa				
	a. Kegiatan siswa saat bertanya				✓
	b. Keaktifan menanggapi pendapat orang lain			✓	
	c. Menerima pendapat orang lain				✓
	d. Tanggap terhadap perintah guru				✓
	e. Mengacungkan tangan untuk maju menjawab soal latihan di papan tulis				✓
	f. Mengerjakan soal latihan yang diberikan				✓
3.	Tanggapan siswa saat eksperimen				
	a. Siswa tertarik saat eksperimen pembuatan tapai gumbili				✓
	b. Siswa antusias dengan mengikuti pembelajaran				✓
	c. Siswa terlibat dalam eksperimen pembuatan tapai gumbili				✓
	d. Siswa bersemangat mengikut pembelajaran				✓
	e. Siswa dapat belajar secara mandiri				✓

No	Aktivitas Belajar Siswa	1	2	3	4
	f. Siswa dapat belajar secara mandiri				✓
	g. Siswa memahami materi pembelajaran teknologi pangan dalam praktek				✓

Keterangan:

1 = Kurang

2 = Cukup baik

3 = Baik

4 = Sangat baik

INSTRUMEN PENILAIAN PSIKOMOTORIK (PRAKTIKUM)

Mata Pelajaran : IPA

Materi Pelajaran : Pembuatan Tapai Gumbili

Kelas/Semester : 3 / II

Kelompok :

No	Aspek Keterampilan yang Diamati	Skor			Nilai
		1	2	3	
1	Siswa mengecek kesesuaian alat dan bahan yang disiapkan dengan panduan percobaan				
2	Siswa melakukan percobaan dengan prosedur yang benar				
3	Siswa mencatat dan mengorganisir data percobaan dengan tepat dan rapi				
4	Siswa merapikan kembali alat dan bahan				
5	Siswa mempresentasikan hasil di depan kelas				
Total					

Keterangan:

a. Skor

3 = sangat baik

2 = baik

1 = cukup

Skor maksimal 15

b. Kriteria penilaian

A = 12 - 15

B = 9 - 12

C = 5 - 8

J. Lampiran

LKPD TEKNOLOGI PANGAN

PEMBUATAN TAPAI SINGKONG

SIAPA SINGKONG?
PENDUANG/BUKU MENDAMAI BETAJAUH

cocokan pasangan yang tepat, dengan menghubungkan dengan garis

Tapei (tambul) adalah tape yang dibuat dari singkong yang dipanaskan. Gambarnya adalah bahwa banyak yang menyukai singkong. Makanan ini populer di Kalimantan, Sulawesi dan daerah di hamparan di Indonesia, bahkan di Pulau Jawa juga ada, mulai dari Jawa Barat hingga Jawa Timur. Di Jawa Barat, tapei singkong dikenal sebagai pakuhan (bahasa Sunda).

Tapei singkong memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang manis dengan sentuhan asam. Sangat sering digunakan tapei singkong sebagai cemilan atau hidangan penutup, dan dapat dihidupkan dengan berbagai cara, digoreng sebagai bahan dalam berbagai hidangan tradisional Indonesia. Beberapa variasi tapei singkong juga termasuk Lontar atau gula kelapa atau gula aren yang memberikan rasa manis yang lebih kuat.

PENGOLAHAN TAPAI SINGKONG

1. Siapkan singkong oleh dari bagian atasnya.
2. Potong sesuai ukuran ke dalam seruas tangan.
3. Masukkan singkong tersebut ke dalam blender. Siapkan bahan-bahan yang lain ke dalam blender. Siapkan juga air di dalam blender sesuai selera.
4. Angkat singkong yang sudah di masak lalu di goreng.
5. Masukkan singkong ke dalam blender. Amas, bisa menggunakan blender di lain.
6. Siapkan wadah yang akan dipang. Masukkan sedikit minyak di dalam pinggan.
7. Masukkan dan hancurkan tapei singkong ke dalam wadah yang sudah dipang.
8. Patah singkong di dalam wadah yang sudah dipang dan masak.
9. Taburi singkong siap yang ke dalam wadah.
10. Masukkan singkong yang sudah dipang dan masak ke dalam wadah yang sudah dipang.
11. Masukkan singkong yang sudah dipang dan masak ke dalam wadah yang sudah dipang.
12. Masukkan singkong yang sudah dipang dan masak ke dalam wadah yang sudah dipang.

Apa yang kamu ketahui mengenai tapei singkong / gumbili?

apakah kamu memahami teknologi pangan?

apakah kamu dapat menyebutkan apa saja bahan dalam pembuatan tapei singkong?

apakah kamu dapat menyebutkan cara pembuatan tapei singkong?

laporan pengamatan pembuatan tapei singkong yang diamati

BAHAN YANG DIGUNAKAN

ALAT YANG DIGUNAKAN

PROSES PEMBUATAN

laporan pembuatan tapei singkong

NO.	DAFTAR BAHAN/ALAT	PENJELASAN
	JAM	TAPAI

TANGGAL MEMBUAT: _____

TANGGAL SELESAI: _____

Lampiran Motivasi Siswa

LAGU MOTIVASI SISWA

Yei Yei Pendek Semangat Belajar di Kelas
 Mana di mana anak paling keren
 Anak paling keren ada di kelas ini
 Mana di mana anak paling jago
 Anak paling jago ada di kelas ini
 Kelasnya kita oke!
 Kelasnya kita oke!
 Kelasnya kita adalah yang paling keren
 (Nyanyikan yei-yei dengan lagu "Mana Di Mana")

Lampiran Refleksi Siswa



K. Daftar Pustaka

Buku Kurikulum 2013 SD/MI Kelas 3 Tema 7 Edisi Revisi 2018 Untuk Guru

Buku Kurikulum 2013 SD/MI Kelas 3 Tema 7 Edisi Revisi 2018 Untuk Siswa

Mengetahui
Observer (Guru Kelas 3)

(ST. Noor KDA-S-Pd)

NIP.....

6 November, 2023

Mahasiswa

Soraya

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(PERTEMUAN KE - 4)

Kelas / Semester	: III / Genap
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu	: IPA
Pembelajaran ke	: 4
Alokasi waktu	: 2 x 35 menit (2 JP)

A. Kompetensi Inti

1. Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman guru dan tetangganya serta cinta tanah air.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan mencoba menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang di jumpainya di rumah, di sekolah dan di tempat bermain.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dan kritis dalam karya estetis dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

B. Kompetensi Dasar

- 3.6. Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.
- 4.6 Menyajikan hasil penyelidikan, ide-ide atau penelusuran informasi tentang penerapan bioteknologi dalam mendukung kelangsungan hidup manusia melalui produksi pangan.

C. Indikator

- 4.6.2 Melakukan pengamatan tentang produksi pangan.
- 4.6.3 Menginformasikan proses produksi pangan

D. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi Siswa dapat mempraktekkan cara pembuatan tapai gumbili.
2. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi melalui LKPD, siswa dapat menginformasikan cara pembuatan tapai gumbili dengan benar.

E. Model & Metode

1. Model: kooperatif tipe STAD (*Student Achievement Divisions*)
2. Metode: Pengamatan, Tanya Jawab dan ceramah.

F. Media Pembelajaran

- Buku siswa tematik tema 7 kelas 3.
- Buku guru tematik tema 7 kelas 3 (pdf).
- LKPD.

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca do'a, serta mengajak siswa memulai pelajaran dengan bismillah (Orientasi); 2. Guru menyapa siswa, menanyakan kabar, mengecek kehadiran dan kesiapan siswa; 3. Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan pengalaman peserta didik (Apersepsi); 4. Guru memberikan motivasi siswa (Motivasi); *lampiran 5. Tepuk semangat. 6. Yel-yel sebelum mulai pelajaran. 7. Guru memberikan gambaran tentang manfaat dari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari (Tujuan).
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru membuka pelajaran dengan permainan "Kata Ibu" agar siswa menjadi semangat; 2. Guru meminta siswa untuk duduk sesuai kelompok yang sudah dibagi; 3. Guru mengulang kembali LKPD yang diberikan; 4. Memberikan kesempatan kepada beberapa siswa untuk menyampaikan pendapatnya; 5. Mengajak siswa untuk menyimpulkan hasil diskusi secara bersama-sama; 6. Siswa mengamati tapai gumbili yang diolah; 7. Siswa mencatatkan hasil pengamatan di lembar LKPD; 8. Guru meminta siswa menjawab soal yang ada di lembar LKPD sesuai yang dipahami siswa setelah proses praktik; 9. Melakukan tanya-jawab dengan siswa berdasarkan LKPD yang diberikan; 10. Guru mengecek sampai dimana pengetahuan siswa mengenai pembuatan tapai gumbili; 11. Menanyakan kepada siswa, informasi apa saja yang mereka dapat setelah mengerjakan pembuatan tapai gumbili; 12. Siswa mengidentifikasi bagaimana rasa dari tapai gumbili yang diolah; 13. Siswa diminta mempresentasikan hasil pengamatan di depan kelas.

Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan kegiatan refleksi bersama siswa; (lampiran) 2. Siswa dan guru bersama-sama menyimpulkan materi yang telah disampaikan. 3. Guru memberi kesempatan untuk siswa bertanya. 4. Sebelum selesai waktu pembelajaran guru memberikan tugas untuk dikerjakan siswa. 5. Guru mengajak siswa untuk menutup pembelajaran dengan mengucapkan 6. Hamdallah. 7. Guru mengucapkan salam kepada siswa.
Penilaian	<p>Rasa ingin tahu : Melalui pengamatan pada proses pembelajaran.</p> <p>Tanggung jawab : Melalui pengamatan pada proses dan hasil dari pembelajaran.</p> <p>Pengetahuan : Melalui lembar soal yang diberikan.</p> <p>Keterampilan : Melalui lembar tugas siswa.</p>

Lembar Kegiatan Mengumpulkan Informasi dan Penalaran Siswa

No	Nama	Kemampuan Berpikir Kritis	Kemampuan Menjawab Pertanyaan	Kemampuan Mengumpulkan Informasi saat Diskusi	Kemampuan Menyampaikan Informasi saat Diskusi
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					

H. Refleksi Peserta Didik**PEDOMAN OBSERVASI AKTIFITAS SISWA**

Mata Pelajaran :

Kelas :

Pertemuan : 4

❖ Ambil posisi yang memudahkan anda untuk mengamati proses pembelajaran yang dilakukan oleh peneliti, tanpa mengganggu proses pembelajaran.

❖ Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan pada setiap tahapan pembelajaran penemuan terbimbing.

No	Aktivitas Belajar Siswa	1	2	3	4
1.	Perhatian siswa				
	a. Mendengar/memperhatikan guru saat menjelaskan.			✓	
	b. Tidak mengobrol sendiri saat pembelajaran berlangsung.				✓
	c. Langsung mengerjakan tugas saat pembelajaran.				✓
	d. Membawa buku saat pembelajaran.				✓
	e. Tekun mengikuti pembelajaran.				✓
	f. Aktif dalam pembelajaran.				✓
	g. Fokus saat pembelajaran berlangsung.			✓	
2.	Kegiatan Siswa				
	a. Kegiatan siswa saat bertanya				✓
	b. Keaktifan menanggapi pendapat orang lain				✓
	c. Menerima pendapat orang lain			✓	✓
	d. Tanggap terhadap perintah guru				✓
	e. Mengacungkan tangan untuk maju menjawab soal latihan di papan tulis				✓
	f. Mengerjakan soal latihan yang diberikan				✓

Keterangan:

1 = Kurang

2 = Cukup baik

3 = Baik

4 = Sangat baik

INSTRUMEN PENILAIAN PSIKOMOTORIK (PRAKTIKUM)

Mata Pelajaran : IPA
 Materi Pelajaran : Pembuatan Tapai Gumbili
 Kelas/Semester : 3 / II
 Kelompok :

No	Aspek Keterampilan yang Diamati	Skor			Nilai
		1	2	3	
1	Siswa mengecek kesesuaian alat dan bahan yang disiapkan dengan panduan percobaan				
2	Siswa melakukan percobaan dengan prosedur yang benar				
3	Siswa mencatat dan mengorganisir data percobaan dengan tepat dan rapi				
4	Siswa merapikan kembali alat dan bahan				
5	Siswa mempresentasikan hasil didepan kelas				
Total					

Keterangan:

a. Skor

3 = sangat baik

2 = baik

1 = cukup

Skor maksimal 15

b. Kriteria penilaian

A = 12 – 15

B = 9 – 12

C = 5 - 8

I. Lampiran



PENGOLAHAN TAPAI SINGKONG

1. Rebus singkong dan cuci dengan air bersih.
2. Setelah rebus, rebus lagi dua sampai tiga kali.
3. Rebus singkong sampai 10 menit saja. Singkong yang matang ini bisa dicuci dengan air dingin.
4. Angkat singkong yang sudah rebus, potong-potong.

5. Siapkan singkong yang sudah rebus, angkat, dan letakkan di atas kain bersih.
6. Siapkan wadah plastik dengan tutup. Letakkan singkong yang sudah rebus di atas kain.
7. Masukkan singkong yang sudah rebus ke dalam wadah plastik.
8. Tutup wadah plastik dan simpan di tempat yang sejuk.

9. Setelah singkong yang sudah rebus di atas kain, tunggu sampai singkong sudah kering.
10. Setelah singkong yang sudah rebus di atas kain, tunggu sampai singkong sudah kering.
11. Setelah singkong yang sudah rebus di atas kain, tunggu sampai singkong sudah kering.
12. Setelah singkong yang sudah rebus di atas kain, tunggu sampai singkong sudah kering.

Apa yang kamu ketahui mengenai tapai singkong / gumbit?

apakah kamu memahami teknologi pangan?

apakah kamu dapat menyebutkan apa saja bahan dalam pembuatan tapai singkong?

apakah kamu dapat menyebutkan cara pembuatan tapai singkong?

laporan pengamatan pembuatan tapai singkong yang diazasi!

BAHAN YANG DIGUNAKAN

ALAT YANG DIGUNAKAN

PROSES PEMBUATAN

laporan pembuatan tapai singkong

No.	Hari, Tanggal, dan Waktu	Pembuatan

TANGGAL MEMBUAT: _____

TANGGAL SELESA: _____

Lampiran Motivasi Siswa

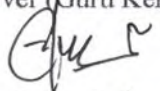
LAGU MOTIVASI SISWA

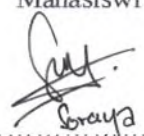
Yei Yei Pender Semangat Belajar di Kelas
 Mana di mana anak paling keren
 Anak paling keren ada di kelas ini
 Mana di mana anak paling jago
 Anak paling jago ada di kelas ini
 Kelasnya kita aah!
 Kelasnya kita aah!
 Kelasnya kita adalah yang paling keren
 (Nyanyikan yeiyei dengan lagu "Mana Di Mana")



Lampiran Refleksi




Mengetahui
 Observer (Guru Kelas 3)

 ST. NOR AWA-S-PA
 NIP.....

8 November, 2023
 Mahasiswi

 Mahasiswi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(PERTEMUAN KE - 5)

Kelas / Semester	: III / Genap
Tema 7	: Perkembangan Teknologi
Sub Tema 1	: Perkembangan Teknologi Produksi Pangan
Muatan Terpadu	: IPA
Pembelajaran ke	: 5
Alokasi waktu	: 2 x 35 menit (2 JP)

A. Kompetensi Inti

1. Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.
2. Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman guru dan tetangganya serta cinta tanah air.
3. Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan mencoba menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang di jumpainya di rumah, di sekolah dan di tempat bermain.
4. Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dan kritis dalam karya estetis dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia.

B. Kompetensi Dasar

- 3.6. Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat.
- 4.6 Menyajikan hasil penyelidikan, ide-ide atau penelusuran informasi tentang penerapan bioteknologi dalam mendukung kelangsungan hidup manusia melalui produksi pangan.

C. Indikator

- 4.6.2 Menginformasikan proses produksi pangan

D. Tujuan Pembelajaran

1. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi. Siswa dapat menyebutkan proses pembuatan tapai gumbili.
2. Melalui proses mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar/mengasosiasi dan mengomunikasikan hasil informasi Siswa dapat menyebutkan tahapan pembuatan tapai gumbili.

E. Model & Metode

1. Model: *Team Quiz*
2. Metode: diskusi , Tanya Jawab dan ceramah.

F. Media Pembelajaran

- Buku siswa tematik tema 7 kelas 3.
- Buku guru tematik tema 7 kelas 3 (pdf).
- Kartu bergambar.
- LKPD.

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca do'a dan mengajak siswa memulai pelajaran dengan <i>bismillah</i> (Orientasi); 2. Guru menyapa siswa, menanyakan kabar, mengecek kehadiran dan kesiapan siswa; 3. Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan pengalaman peserta didik (Apersepsi); 4. Guru memberikan motivasi siswa (Motivasi): *lampiran <ul style="list-style-type: none"> - Tepuk semangat; - Yel-yel sebelum mulai pelajaran; 5. Guru memberikan gambaran tentang manfaat dari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari (Tujuan).
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru untuk mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang berhubungan dengan praktik yang diberikan; 2. Berikan kesempatan kepada beberapa siswa untuk menyampaikan jawabannya; 3. Siswa menjawab soal post test untuk mengetahui pengaruh praktik eksperimen pada pembelajaran; 4. Siswa menjawab dengan baik; 5. Guru mengecek sampai dimana pengetahuan siswa dengan kuis; 6. Siswa berdiskusi dengan teman kelompok; 7. Tanyakan kepada siswa, informasi apa saja yang mereka peroleh setelah proses praktik eksperimen pembuatan tapai gumbili; 8. Siswa mendapatkan bonus hadiah untuk kelompok yang menang.
Kegiatan Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru bersama sama menyimpulkan materi yang telah disampaikan; 2. Guru memberi kesempatan untuk siswa bertanya; 3. Guru mengajak siswa untuk menutup pembelajaran dengan mengucapkan <i>Hamdallah</i>; 4. Guru mengucapkan salam kepada siswa.

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan
Penilaian	Rasa ingin tahu : Melalui pengamatan pada proses pembelajaran. Tanggung jawab : Melalui pengamatan pada proses dan hasil dari pembelajaran. Pengetahuan : Melalui lembar soal yang diberikan. Keterampilan : Melalui lembar tugas siswa.

Lembar Kegiatan Mengumpulkan Informasi dan Penalaran Siswa

No	Nama	Kemampuan Berpikir Kritis	Kemampuan Menjawab Pertanyaan	Kemampuan Mengumpulkan Informasi saat Diskusi	Kemampuan Menyampaikan Informasi saat Diskusi
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					

H. Refleksi Peserta Didik

PEDOMAN OBSERVASI AKTIFITAS SISWA					
Mata Pelajaran :					
Kelas :					
Pertemuan : 5					
❖ Ambil posisi yang memudahkan anda untuk mengamati proses pembelajaran yang dilakukan oleh peneliti, tanpa mengganggu proses pembelajaran.					
❖ Berikan tanda centang (✓) pada kolom yang disediakan pada setiap tahapan pembelajaran penemuan terbimbing.					
No	Aktivitas Belajar Siswa	1	2	3	4
1.	Perhatian siswa				
	a. Mendengar/memperhatikan guru saat menjelaskan.				✓
	b. Tidak mengobrol sendiri saat pembelajaran berlangsung.				✓
	c. Langsung mengerjakan tugas saat pembelajaran.				✓
	d. Membawa buku saat pembelajaran.				✓
	e. Tekun mengikuti pembelajaran.				✓
	f. Aktif dalam pembelajaran.				✓
	g. Fokus saat pembelajaran berlangsung.			✓	
2.	Kegiatan Siswa				
	a. Kegiatan siswa saat bertanya				✓
	b. Keaktifan menanggapi pendapat orang lain			✓	
	c. Menerima pendapat orang lain			✓	
	d. Tanggap terhadap perintah guru				✓
	e. Mengacungkan tangan untuk maju menjawab soal latihan di papan tulis				✓
	f. Mengerjakan soal latihan yang diberikan				✓
Keterangan:					
1 = Kurang					
2 = Cukup baik					
3 = Baik					
4 = Sangat baik					

I. Lampiran

Soal Post Test

1. Bahan utama dari pembuatan tapai adalah ...
 - a. Padi
 - b. Kedelai
 - c. Gumbili
 - d. Jagung
2. Berikut ini makanan yang berasal dari kedelai adalah
 - a. Kecap
 - b. Tapai
 - c. Roti
 - d. Ayam goreng

3. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar di atas merupakan proses ...

- a. Pencucian
 - b. Penaburan ragi
 - c. Perebusan gumbili
 - d. Pematangan gumbili
4. Warna tapai gumbili setelah matang adalah warna ...
 - a. Hijau
 - b. Merah
 - c. Biru
 - d. Kuning
 5. Bahan yang digunakan dalam fermentasi tapai gumbili adalah ...
 - a. Beras
 - b. Ragi
 - c. Garam
 - d. Gula

6. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar tersebut merupakan proses ...

- a. Pencucian
- b. Penaburan ragi
- c. Perebusan gumbili
- d. Pematangan gumbili

7. Tapai gumbili memiliki tekstur yang...
 - a. Keras
 - b. Licin
 - c. Lembut
 - d. Berbulu
8. Setelah menjalani proses fermentasi, gumbili ...
 - a. Menjadi keras
 - b. Menjadi lunak dan lezat
 - c. Berubah warna menjadi biru
 - d. Mengeluarkan aroma tidak sedap
9. Melalui proses pembuatan tapai gumbili, kita dapat mengambil pelajaran berupa...
 - a. Belajar membuat permen
 - b. Belajar menanam bunga
 - c. Belajar mengolah daging
 - d. Belajar tentang pengawetan makanan

10. Perhatikan gambar berikut:



Pada gambar di atas merupakan proses ...

- a. Pencucian
- b. Penaburan ragi
- c. Perebusan gumbili
- d. Pemotongan gumbili

Lampiran Motivasi Siswa



Mengetahui
Observer (Guru kelas 3)

[Signature]
ST. Noor HDA-S-Pd
NIP.....

9 November, 2023
Guru Kelas 3 mahasiswi

[Signature]
Soraya


UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
ANTASARI
BANJARMASIN

**LKPD
TEKNOLOGI
PANGAN**

SORAYA (2001070769)

**PEMBUATAN TAPAI
GUMBILI**





**KELAS
3**

PENDIDIKAN GURU MADRASAH IBTIDAIYAH
FAKULTAS TARBIIYAH DAN KEGURUAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI (UIN)
ANTASARI BANJARMASIN

kompentensi inti

- Menerima, menjalankan dan menghargai ajaran agama yang dianutnya.
- Menunjukkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, santun, peduli dan percaya diri dalam berinteraksi dengan keluarga, teman guru dan tetangganya serta cinta tanah air.
- Memahami pengetahuan faktual dengan cara mengamati dan mencoba menanya berdasarkan rasa ingin tahu tentang dirinya, makhluk ciptaan Tuhan dan kegiatannya, dan benda-benda yang di jumpainya di rumah, di sekolah dan di tempat bermain.
- Menyajikan pengetahuan faktual dalam bahasa yang jelas, sistematis dan logis, dan kritis dalam karya estetik dalam gerakan yang mencerminkan anak sehat, dan dalam tindakan yang mencerminkan perilaku anak beriman dan berakhlak mulia

Kompetensi dasar

- Mencermati isi teks informasi tentang perkembangan teknologi produksi, komunikasi, dan transportasi di lingkungan setempat
- Menyajikan hasil penyelidikan, ide-ide atau penuluran informasi tentang penerapan bioteknologi dalam mendukung kelangsungan hidup manusia melalui produksi pangan

Indikator

- Melakukan pengamatan tentang produksi pangan.
- Menginformasikan proses produksi pangan.

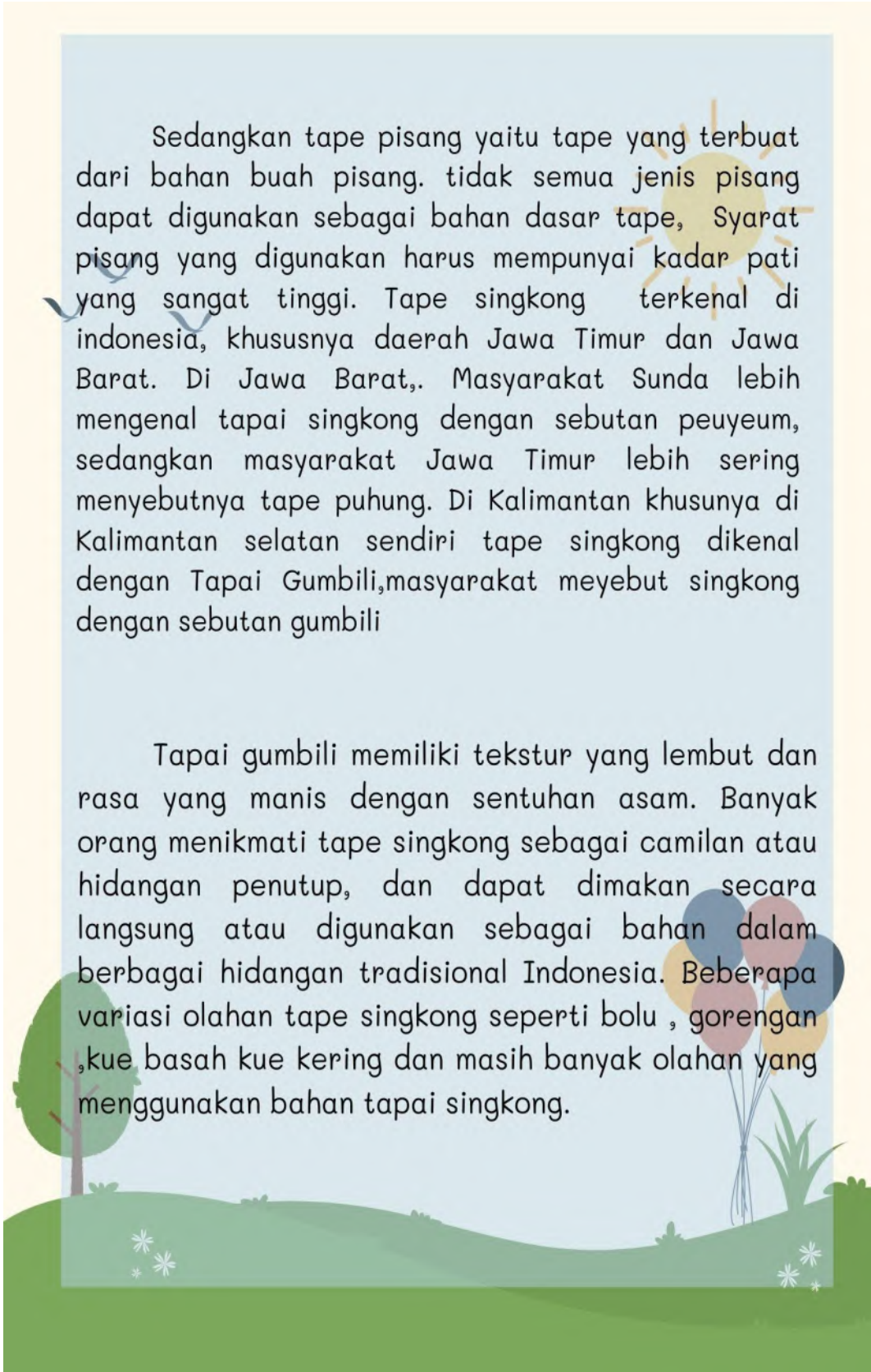
Tujuan Pembelajaran

- Siswa dapat memahami proses pengolahan tapai singkong dengan baik.
- Siswa dapat mempraktekkan cara pembuatan tape singkong.



Tape merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang sangat populer karena memiliki cita rasa yang berbeda. Salah satu jenis tape yang dikenal di masyarakat adalah tape singkong. Tape singkong diproses melalui fermentasi singkong yang telah dikupas, dicuci dan ditambahkan ragi. Fermentasi biasanya dilakukan sekitar 72 jam. Di Indonesia ada beberapa jenis tapai yang banyak ditemui, yaitu tapai yang berbahan dasar dari singkong, beras ketan dan berbahan dasar pisang .

Tape singkong berbahan dasar ubi kayu, tapai singkong bergantung pada kualitas singkong. Jika fermentasinya cukup, maka tekstur tapai empuk dan berair. Rasanya pun cenderung manis. Cocok diolah jadi colenak atau bahan es campur. Tape ketan berasal dari beras ketan. Lamanya proses fermentasi membuat tapai ketan makin berair. Sehingga cocok dimakan begitu saja, untuk campuran es doger atau puding.



Sedangkan tape pisang yaitu tape yang terbuat dari bahan buah pisang. tidak semua jenis pisang dapat digunakan sebagai bahan dasar tape, Syarat pisang yang digunakan harus mempunyai kadar pati yang sangat tinggi. Tape singkong terkenal di Indonesia, khususnya daerah Jawa Timur dan Jawa Barat. Di Jawa Barat,. Masyarakat Sunda lebih mengenal tapai singkong dengan sebutan peuyeum, sedangkan masyarakat Jawa Timur lebih sering menyebutnya tape puhung. Di Kalimantan khususnya di Kalimantan selatan sendiri tape singkong dikenal dengan Tapai Gumbili, masyarakat menyebut singkong dengan sebutan gumbili

Tapai gumbili memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang manis dengan sentuhan asam. Banyak orang menikmati tape singkong sebagai camilan atau hidangan penutup, dan dapat dimakan secara langsung atau digunakan sebagai bahan dalam berbagai hidangan tradisional Indonesia. Beberapa variasi olahan tape singkong seperti bolu , gorengan , kue basah kue kering dan masih banyak olahan yang menggunakan bahan tapai singkong.

ALAT DAN BAHAN

PEMBUATAN TAPAI GUMBILI



Alat

1. toples



2. pisau



3. panci



4. garpu



5. kompor



Bahan

1. 1kg singkong



2. 2 keping ragi



3. 1 lembar daun pisang



PENGOLAHAN TAPAI GUMBILI

1. Kupas kulit gumbili
2. Potong sesuai selera lalu cuci sampai bersih.
3. Kukus gumbili sampai matang.
4. Angkat gumbili yang telah masak lalu dinginkan.



5. setelah itu diamkan gumbili sampai benar-benar dingin.
6. Siapkan toples dengan tutupnya.
7. Lapisilah toples menggunakan daun pisang.
8. Haluskan satu keping ragi tape sampai benar-benar halus.
9. susun gumbili di dalam toples.
10. pada setiap baris susunan gumbili taburi ragi yang telah dihaluskan.



11. Ulangi tahap 10 sampai toples terisi penuh.
12. Tutup gumbili yang telah diberi ragi dengan tutup toples dengan rapat.
13. Simpan wadah di tempat kering, gelap, di suhu ruang.
14. Diamkan selama kurang lebih 2-3 hari.



lingkarilah gambar yang berbahan dasar kedelai dan susu!



Jawablah Pertanyaan berikut ini sesuai dengan apa yang kamu ketahui!

1. Apa fungsi Ragi pada tapai gumbili ?

- a. sebagai hiasan
- b. sebagai fermentasi
- c. sebagai bahan pewarna
- d. sebagai penambah aroma

2. Berapa lama proses fermentasi tapai gumbili ?

- a. 2 hari
- b. 3 hari
- c. 4 hari
- d. 1 minggu

3. Apa saja bahan dasar yang bisa dijadikan olahan tapai?

4. Apa yang dimaksud teknologi pangan ?



laporan pengamatan pembuatan tapai singkong yang diamati

BAHAN YANG DIGUNAKAN



A large, empty, light-yellow rounded rectangular box intended for writing the materials used in the experiment.

ALAT YANG DIGUNAKAN



A large, empty, light-yellow rounded rectangular box intended for writing the tools used in the experiment.

PROSES PEMBUATAN



A large, empty, light-yellow rounded rectangular box intended for writing the process of making the experiment.

laporan pembuatan tapai singkong

NO	HARI / TANGGAL / JAM	PERKEMBANGAN TAPAI

TANGGAL MEMBUAT :

TANGGAL SELESAI :

Hasil kelompok 1



Hasil kelompok 2



Hasil kelompok 3



Hasil kelompok 4



Lampiran 23. Jadwal Penelitian dan Pengumpulan Data

Pertemuan Ke-	Hari/ Tanggal	Jam ke	Pokok pembahas
1	Kamis, 2 November 2023	3 dan 4	Tes Awal (<i>pre-test</i>), definisi teknologi pangan, contoh dari teknologi pangan.
2	Sabtu, 4 November 2023	1 dan 2	Jenis teknologi pangan, proses pengolahan tapai (video).
3	Senin, 6 November 2023	1 dan 2	Eksperimen pembuatan tapai gumbili.
4	Rabu, 8 November 2023	1 dan 2	Menginformasikan pembuatan tapai gumbili di LKPD.
5	Kamis, 9 November 2023	3 dan 4	Mempresentasikan hasil eksperimen pembuatan tapai, Tes akhir (<i>post-test</i>).

Lampiran 24. Pedoman Observasi dan Pedoman Dokumentasi

PEDOMAN OBSERVASI

1. Mengamati keadaan gedung dan lingkungan sekolah MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
2. Mengamati sarana dan prasarana yang mendukung proses belajar mengajar;
3. Mengamati keadaan Guru, siswa, dan staf tata usaha umum;
4. Mengamati kurikulum dan jenis buku yang digunakan dalam proses pembelajaran;
5. Mengamati proses pembelajaran tematik MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin.

PEDOMAN DOKUMENTASI

1. Dokumentasi tentang profil atau sejarah singkat MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
2. Dokumentasi lokasi berdirinya di MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
3. Dokumentasi visi dan misi MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
4. Dokumentasi tentang sarana dan prasarana yang dimiliki MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
5. Dokumentasi tentang keadaan dan jumlah tenaga pengajar yang dimiliki MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
6. Dokumentasi tentang kepemimpinan Kepala MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;

7. Dokumentasi tentang jumlah siswa MI Muhamadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
8. Dokumentasi tentang Guru, staff tata usaha, dan karyawan lain serta pendidikan terakhirnya di MI Muhamadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
9. Dokumentasi tentang prestasi belajar siswa yang ada di MI Muhamadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
10. Dokumentasi tentang jadwal pembelajaran di MI Muhamadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
11. Dokumentasi tentang daftar pembagian tugas mengajar Guru di MI Muhamadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin;
12. Dokumentasi struktur kepengurusan MI Muhamadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin.

Lampiran 25. Pedoman Wawancara

WAWANCARA DENGAN WALI KELAS

1. Sudah berapa lama bapak/ibu mengajar di MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin?
2. Apa latar belakang Pendidikan ibu?
3. Bagaimana pelaksanaan pembelajaran IPA di MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin ketika proses pembelajaran?
4. Selama bapak/ibu mengajar disini, pernahkah melakukan eksperimen pembelajaran ketika proses pembelajaran berlangsung?
5. Apa strategi yang digunakan ibu dalam pembelajaran IPA pada materi pengelolaan pangan?
6. Apakah ibu tahu tentang pembelajaran berbasis kearifan lokal?
7. Media apa yang bapak/ibu pakai dalam proses pembelajaran IPA?
8. Bagaimana kondisi siswa atau kelas saat pembelajaran IPA?
9. Apakah siswa antusias ketika mengikuti pembelajaran?
10. Apakah siswa berperan aktif dalam proses pembelajaran berlangsung?
11. Apa kendala dan kesulitan ibu ketika mengajar pembelajaran tematik khususnya IPA di MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin?
12. Saat pembelajaran di kelas, apakah banyak siswa yang berani bertanya dan berani mempresentasikan hasil pekerjaannya?

Lampiran 26. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Gambaran umum lokasi Penelitian dalam skripsi ini adalah MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan yang terletak di Jl. Sultan Adam Komplek Kadar Permai II RT. 17.

A. Sejarah Berdirinya MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan

MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan merupakan Madrasah di bawah naungan pondok pesantren. Adapun sejarah berdirinya pondok pesantren disebabkan karena Muhammadiyah di Banjarmasin pada tahun 2004 belum memiliki lembaga pendidikan lanjutan tingkat pertama yang berkualitas dan bisa diandalkan untuk menampung lulusan sekolah-sekolah Muhammadiyah. Pondok Pesantren Modern Al-Furqan dulunya merupakan pengembangan dari madrasah tsanawiyah yang mulai di bangun pada tanggal 6 September 2004 diatas tanah wakaf ibu Jubaidah dengan ukuran $15\text{m} \times 18,5\text{m} = 277\text{m}^3$ dan tanah yang dibeli dengan ibu Jubaidah binti Doel $17,5\text{m} \times 10\text{m}$ yang terletak di Jl. Sultan Adam Komplek Kader Permai II Ujung.

Lembaga pendidikan ini pada awalnya didirikan untuk Tsanawiyah Plus Al-Furqan dan *Play Group*, karena terkendala dengan sulitnya mencari tenaga profesional yang mampun untuk mengelola dengan baik, maka *Play Group* berjalan hanya sampai 1 tahun, yang kemudian di serahkan kepada TK Ar-Rahim berserta sebagian peralatannya. Pada bulan Juli Tahun Ajaran 2005/2006 dibuka Mts Muhammaiyyah Al-Furqan dengan jumlah santri pertama 29 orang dan *Play Group* 13 Orang di Lokasi 1 yang beralamat Jl. Sultan Adam Komplek Kadar Permai II Ujung di bawah Pimpinan Bapak Abdul Bagi selaku kepala sekolah.

Lembaga Pendidikan ini dibentuk oleh pengurus Muhammadiyah cabang Banjarmasin 3 yang pada waktu itu diketuai oleh H. Tajudin Noor dan Sekertaris Drs. Syarbani M.Pd. Sedangkan ketua panitia pembangunan di ketuai oleh Drs. H. Murhan Zuhri, M.Ag. Lembaga ini diresmikan oleh PJS Walikota Banjarmasin pada tanggal 26 Rabiul Akhir 1426 H/ 04 Juni 2005 M. Selanjutnya pada Tahun Ajaran 2006/2007 dibuka Madrasah Ibtidaiyah dengan menggunakan Gedung yang sama, dengan jumlah santri sebanyak 54 orang yang terdiri dari 2 kelas dan yang menjadi kepala sekolah pada waktu itu adalah Bapak Sholihin. Jumlah tersebut dipandang cukup Fantastis dikarenakan pada saat itu banyak Sekolah Dasar Negeri/Sekolah Dasar Swasta dan MI Swasta di Banjarmasin cukup sulit mendapat murid baru pada saat itu.

Berikut ini adalah urutan Kepala Madrasah Ibtidaiyah Muhammadiyah 3 Al-Furqan yang pernah menjabat:

1. Sholihin, S.Pd;
2. Ir. Hj. Tri Hariani Sawitri;
3. Sholihin, S.Pd;
4. Ahmad Ghazali, S.Pd;
5. Wiwit Rahmawati, S.E;

B. Visi dan Misi

1. Visi

Terwujudnya manusia yang bertaqwa, berakhlak mulia, berilmu terampil dan mampu mengaktualisasikan diri dalam kehidupan bermasyarakat sesuai dengan tuntunan Al-Quran dan Sunnah Rasul.

2. Misi

- a. Menciptakan lembaga pendidikan yang Islami dan berkualitas.
- b. Menyiapkan kurikulum yang mampu memenuhi kebutuhan anak didik dan masyarakat.
- c. Menyediakan tenaga kependidikan yang profesional dan memiliki kompetensi di bidangnya.
- d. Menyelenggarakan proses pembelajaran yang menghasilkan lulusan yang berprestasi.

C. Letak Geografis

MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan terbagi menjadi ke dalam tiga lokasi, dua lokasi terletak di Jl. Sultan Adam Komplek Kadar Permai II RT. 17, Kecamatan Banjarmasin Utara, sedangkan lokasi satunya lagi di Jl. Sultan Adam Komplek Bumi Graha Lestari RT. 14, Kecamatan Banjarmasin Utara.

D. Sarana dan Prasarana

Keliling tanah seluruhnya 1.701m² luas tanah/persil yang dikuasai sekolah menurut status pemilikan dan penggunaan sebagai berikut:

1. Tabel Sarana dan Prasarana

Status Pemilikan		Luas Tanah Seluruhnya	Penggunaan				
			Bangunan	Halaman/ Tanah	Lap. Olah- Raga	Kebun	Lain- Lainnya
Milik	Sertifikat	1.701m ²	1194.09m ²	156.91m ²	375m ²	m ²	m ²

2. Tabel Ruang Menurut Jenis, Status Pemilikan, Kondisi dan Luas

No	Jenis Ruangan	Milik					
		Baik		Rusak Ringan		Rusak Berat	
		Jumlah	Luas m ²	Jumlah	Luas m ²	Jumlah	Luas m ²
1	Ruang Kelas	23	957,33				
2	Ruang Perpustakaan	1	70,35				
3	Ruang Keterampilan						
4	Ruang Lab IPA	1	8,28				
5	Ruang UKS	2	15,26				
6	Ruang Tata Usaha	3					
7	Ruang Kepala Usaha	1	15,84				
8	Ruang Dewan Guru	3					
9	Ruang BP/BK	3	3,77				
10	Ruang OSIS/IPM						
11	Ruang Gudang	2	22,01				
12	WC Guru	6	13,5				
13	WC Santri	13	29,25				
14	Mushalla/Masjid	1	54				

E. Keadaan Kepala Sekolah, Guru, Tata Usaha dan Santri

1. Tabel Jumlah Tenaga Kependidikan

Tenaga Pendidik PNS			Tenaga Pendidikan Honorer			Tenaga Kependidikan		
L	P	Jumlah	L	P	Jumlah	L	P	Jumlah
-	1	1	14	25	39	1	8	9

2. Tabel Jumlah Guru

No	Jabatan	PNS/DPK		GTY		GTT		Jumlah
		L	P	L	P	L	P	
1	Kepala Sekolah		1					1
2	Guru Kelas		1	3	19			23
3	Guru MP. Agama			2	3			5
4	Guru MP. PKN							0
5	Guru MP. B. Indonesia				1			1
6	Guru MP. B. Inggris				1			1
7	Guru MP. Matematika				1			1

No	Jabatan	PNS/DPK		GTY		GTT		Jumlah
		L	P	L	P	L	P	
8	Guru MP. IPA			2				2
9	Guru MP. IPS							0
10	Guru MP. Seni Budaya							0
11	Guru MP. Penjas Orkes			3				3
12	Guru MP. Keterampilan							0
13	Guru MP. TIK							0
14	Guru MP. Mulok				7			7
15	Guru MP. Lain							0
16	Kepala TU				1			1
17	Staf TU				2			2
18	Kepala Lab							0
19	Laboran							0
20	Pesuruh/Penjaga			1	2			3
21	Sekolah			4				4
22	Satpam			4				4
23	Pembina/Pelatih							0

3. Tabel Nama-nama Guru dan Tenaga Kependidikan

No	Nama	Jenis Kelamin	Tempat, Tanggal Lahir	Pendidikan Terakhir	TMT SK Awal	Status/Jabatan
1	Wiwit Rahmawati, S.E	Perempuan	Banjarnegara, 27 September 1980	S1 Ekonomi	22 Juli 2019	Kepala Madrasah, Tugas tambahan mengajar di Mts Al-Furqan (Al-Quran)
2	Nasrullah, S.H.I	Laki- laki	Banjarmasin, 16 Maret 1985	S1 Muamalat Uniska	21 Juli 2008	Wakamad kurikulum, guru maple Fiqih dan Pendidikan Al Qur'an
3	Ghazali Rahman, S.Pd.I, M.Pd.	Laki- laki	Murung, 06 Juli 1991	S1 PGMI, S2 Bahasa Indonesia	04 Agustus 2014	Wakamad Kesantrian
4	Sholihin, S.Pd	Laki- laki	Banjarmasin, 02 April 1967	S1 Pendidikan Matematika	16 Juli 2006	Guru Mapel
5	Nurul Baiti, S.Pd.I	Perempuan	Banjarmasi, 07 Juli 1972	S1 PAI	18 Juli 2006	Wali Kelas II B
6	Mariyanti, S.Pd	Perempuan	Banjarmasin, 22 Maret 1975	S1 Pendidikan Bahasa Indonesia	14 Februari 2007	Kepala TU/Guru Mapel

No	Nama	Jenis Kelamin	Tempat, Tanggal Lahir	Pendidikan Terakhir	TMT SK Awal	Status/Jabatan
7	Ahmad Ghazali S.Pd., M.Pd	Laki- laki	Marabahan, 30 Desember 1983	S1 Biologi, S2 Managemen Pendidikan	16 Juli 2007	Wali Kelas IV C
8	Abdul Fatah, S.Pd	Laki- laki	Briangan, 15 April 1964	S1 PJOK	27 Juli 2007	Guru Mapel PJOK
9	Laily Isbandiyah, S.Ag	Perempuan	Sidoarjo, 13 Juli 1971	S1 PAI	07 Januari 2008	Wali kelas I A
10	Norhadiansyah S.H.I	Laki- laki	Banjarmasi, 16 Januari 1984	S1 Muamalat	21 Juli 2008	Guru Mapel
11	Siti Ariyanti, S.Pd.I	Perempuan	Banjarmasin, 20 Mei 1984	S1 PAI	17 Januari 2009	Guru Mapel
12	Noor Arbayah, S.Pd.I	Perempuan	Banjarmasin, 02 Oktober 1964	S1 PAI	17 Januari 2009	Wali Kelas I C
13	Rudhy Supriyadi, S.Pd	Laki- laki	Banjarmasi, 11 Februari 1982	S1 Biologi	21 Juli 2009	Guru Mape
14	Hafizatul Aulia S.Si., S.Pd	Perempuan	Banjarmasin, 20 Agustus 1986	S1 MIPA, S1 Pendidikan Matematika	21 Juli 2009	Wali Kelas VI A
15	Hamsyah, S.Pd	Perempuan	Banjarmasin, 29 Mei 1975	S1 Pendidikan Bahasa Inggris	29 Juli 2009	Wali Kelas V C
16	Fajriyah Hayatiy, S.Tp	Perempuan	Bima, 28 Desember 1972	S1 Teknologi Pertanian	02 Oktober 2009	Guru Kelas
17	Muttaqin, S.Pd	Laki- laki	Banjarmasin, 10 September 1982	S1 Pendidikan Bahasa Inggris	15 Januari 2011	Wali Kelas VI E
18	Isnaniah, S.Pd.I, M.Pd	Perempuan	Hulu Sungai Tengah, 15 November 1982	S1 Tadris Bahasa Inggris, S2 Pendidikan Sastra dan Bahasa	19 April 2011	Wali Kelas VI F
19	Ida Laila, S.Ag	Perempuan	Banjarmasin, 01 Agustus 1972	S1 PAI	18 Juli 2011	Wali kelas III A
20	Lusiani Noor	Perempuan	Banjarmasin, 12 Mei 1973	SMA Negeri 2 Banjarmasin	18 Juli 2011	TU/Guru Mapel
21	Masrita, S.Pd.I	Perempuan	Pajukungan, 19 Maret 1978	D2 STAI Rasyidiyah Khalid, S1 PAI	18 Juli 2011	Wali kelas III C
22	Agustinawati, S.Pd.I	Perempuan	Martapura, 18 Agustu 1981	S1 PGMI	18 Juli 2011	Wali kelas I D

No	Nama	Jenis Kelamin	Tempat, Tanggal Lahir	Pendidikan Terakhir	TMT SK Awal	Status/Jabatan
23	Alin Saparingga, S.P.I	Perempuan	Negara, 18 September 1986	S1 PGMI	18 Juli 2011	Wali kelas V B
24	Norhasanah, S.Pd	Perempuan	Hulu Sungai Utara, 25 April 1982	S1 PGSD	18 Agustus 2011	Wali Kelas IV D
25	Aning Winarsih, S.Pd	Perempuan	Bojonegoro, 28 Maret 1987	S1 Pendidikan Fisika	20 September 2011	TU/Guru Mapel
26	Irmalia, S.Pd	Perempuan	Banjarmasin, 09 Mare 1990	S1 Pendidikan Geografi	07 Oktober 2012	Wali Kelas VI D
27	Nabila Benazir, S.Pd	Perempuan	Banjarmasin, 09 November 1990	S1 PAI	10 Agustus 2013	Wali Kelas III B
28	Ahsanur Rizal, S.Pd.I	Laki- laki	Mandiingin, 09 Agustus 1986	S1 PAI	19 Agustus 2013	Guru Mapel, Operator
29	Nurul Ihsan, S.Pd.I	Perempuan	Banjarmasin, 01 Oktober 1991	S1 PAI	19 September 2013	Wali Kelas II A
30	Camalia Husna, S.Pd	Perempuan	Banjarmasi, 10 Juli 1991	S1 Bimbingan Konseling	19 September 2013	Guru BK/Guru Mapel
31	Elfhera Merindha Effandy, S.Pd	Laki- laki	Banjarmasin, 03 Oktober 1990	S1 Pendidikan Bahasa Inggris	20 September 2013	Guru Mapel Bahasa Inggris
32	Husdawati, S.E	Perempuan	Banjarmasin, 10 November 1979	S1 Managemen Keuangan	04 Agustus 2014	Guru Pendamping I C
33	ST. Noor Aida, S.Pd	Perempuan	Negara, 02 Maret 1990	S1 Pendidikan Bahasa Ingris	11 Agustus 2014	Wali kelas IV A
34	Dewi Sari Dwi Jayanti, S.Pd	Perempuan	Yogyakarta, 27 Desember 1990	S1 Bimbingan Konseling	27 November 2014	Guru BK/Guru Mapel
35	Yanuar Istanty, S.Pd.I	Perempuan	Kuala Kapuas, 16 Januari 1977	S1 PAI	02 Januari 2015	Wali Kelas V A
36	Mahmudah, S.Pd	Perempuan	Kertak Hanyar, 14 Mei 1989	S1 Bimbingan Konseling	05 Januari 2015	Guru Pendamping I B
37	Irma Yanti, S.Pd	Perempuan	Palangkaraya, 24 September 1990	S1 Bimbingan Konseling	04 Juli 2015	Guru BK/Guru Mapel
38	Hilly, A.Md	Perempuan	Anjir Muara, 12 Februari 1986	DIII IPII	04 September 2015	Pustakawati/Guru Mapel
40	Ruhama, S.Ag	Perempuan	Banjarmasin, 01 Mei 1977	S1 Perbandinga Agama	18 Juli 2016	Wali kelas II C

No	Nama	Jenis Kelamin	Tempat, Tanggal Lahir	Pendidikan Terakhir	TMT SK Awal	Status/Jabatan
41	Siti Khoiriyah, S.Fil.I	Perempuan	Pemakasan, 07 Agustus 1984	S1 Aqidah Filsafat	18 Agustus 2016	Guru Mapel
42	Risna Santi, S.Pd	Perempuan	Banjarmasin, 23 Juli 1981	S1 Pendidikan Biologi	16 Juli 2017	Wali Kelas I B
43	Willy Kurniawan, S.Pd	Laki- laki	Banjarmasin, 28 Agustus 1995	S1 Pendidikan Bahasa Inggris	20 September 2017	Wali Kelas IV B
44	Afif Raihan, S.Pd	Laki- laki	Banjarmasin, 17 Juli 1989	S1 PJOK	16 Juli 2018	Guru Mapel PJOK
45	Nadia Husnul Khatimah, S.Kom	Perempuan	Banjarmasin, 03 Desember 1991	S1 Teknik Informatika	16 Juli 2018	Operator
46	Surianor, S.Pd	Laki- laki	Tabunganen, 10 Agustus 1993	S1 Pendidikan Bahasa Arab	14 Agustus 2018	Wali Kelas VI B
47	Alamudin	Laki- laki	Sinar Baru, 06 Juni 1997	Madrasah Aliyah	07 Januari 2019	Pustakawan/Guru Mapel
48	Shofia Hanim Aulinda	Perempuan	Banjarmasin, 29 November 1996	Madrasah Aliyah	15 Juli 2019	Guru Pendamping I A
49	Ahmad Murdhani, S.Pd	Laki- laki	Harusan Telaga, 16 Juni 1996	S1 Pendidikan Bahasa Arab	15 Juli 2019	Guru Mapel Bahasa Arab

F. Pembiayaan

Penghasilan/pendanaan sekolah bersumber dari berbagai macam, diantaranya sebagai berikut:

1. Iuran SPP Bulanan Murid;
2. Bantuan dari Pemerintah;
3. Bantuan dari Yayasan Muhammadiyah, baik Cabang maupun Ranting Muhammadiyah.

Lampiran 27. Lembar Validasi Instrumen Tes

Lembar validasi instrument test

Validator : Fitri Nur Hikmah M.Pd,Si

Berilah tanda () pada kolom skor sesuai kriteria berikut :

Skor 2 : jika ada kesesuaian antar butir tes dengan jenis pemahaman yang ingin diukur dan kalimat yang digunakan komunikatif

Skor 1 : jika ada kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman tetapi kalimat yang digunakan tidak komunikatif atau sebaliknya

Skor 0 : jika ada kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman yang ingin diukur dan kalimat yang digunakan tidak komunikatif

No. soal	Validator			Saran
	2	1	0	
Eksperimen pembuatan tapai singkong				
1	✓			
2		✓		Sajian data "menjadi" disajikan ...
3			✓	sedikit mendasar, tema sudah kompleks
4		✓		variasi jenis teknologi
5		✓		indikator 3.6.2
6		✓		indikator 3.6.1
7	✓			
8	✓			pada kondisi normal ...
9		✓		revisi kalimat,
10			✓	Tergantung btk singkong, air dan besar api
11	✓			kecap bukan makanan
12	✓			cek kalimat, indikator (informasi)
13	✓			cek kunci jawaban
14	✓			indikator pengamatan, gambar panci kurang jelas
15	✓	✓		perbaiki sajian kalimat
16			✓	tdk mutlak
17		✓		variasi / jenis teknologi pangan lain
18			✓	terlalu mendasar, persepsi / asumsi

19	✓			
20	✓			
21	✓			Indikator 3.6.1
22		✓		Indikator pengamatan, gambar diperjelas marabur
23			✓	Soal maju mundur, informasi terulang (15, 19, 22)
24	✓			
25	✓			perbaiki kalimat
26	✓			Indikator 3.6.1
27			✓	asumsi saja
28		✓		perjelas gambar, proses tiap tahap.
29		✓		air teh terlihat,
30			✓	Informasi Bertala dasar

Validator



Fitri Nur Hikmah M.Pd,Si

Lembar Validasi Instrument Test

Validator : Ibu Sari Indriyani, S.Pd., M.Pd

Berilah tanda pada kolom skor sesuai kriteria berikut :

Skor 2 : jika ada kesesuaian antar butir tes dengan jenis pemahaman yang ingin diukur dan kalimat yang digunakan komunikatif

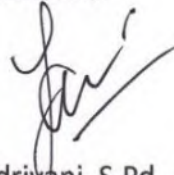
Skor 1 : jika ada kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman tetapi kalimat yang digunakan tidak komunikatif atau sebaliknya

Skor 0 : jika ada ^{tidak} kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman yang ingin diukur dan kalimat yang digunakan tidak komunikatif

No. soal	Validator			Saran
	2	1	0	
Eksperimen pembuatan tapai singkong				
1	✓			
2	✓			
3	✓			jika menggunakan kalimat yang gunakan kata yang
4	✓			
5	✓			
6	✓			
7	✓			
8	✓			
9	✓			
10	✓			kata 'lamanya' bisa diganti dg durasi waktu
11	✓			
12	✓			huruf 5 pada nama bisa menggunakan huruf
13	✓			
14	✓			
15	✓			perbaiki kalimatnya
16	✓			perbaiki kata 'pembukus'
17	✓			
18	✓			

19	✓			
20	✓			
21	✓			
22		✓		gunakan gambar us plat, atau gambar henna t us lain jda
23	✓			
24	✓			
25	✓			
26	✓			
27	✓			
28	✓			
29	✓			
30	✓			

Validator



Ibu Sari Indriyani, S.Pd., M.Pd

LEMBAR VALIDASI INSTRUMEN TES

Validator : ST. Noor Aida, S.Pd

Berilah tanda (√) pada kolom skor sesuai kriteria berikut :

Skor 2 : Jika ada kesesuaian antar butir tes dengan jenis pemahaman yang ingin diukur dan kalimat yang digunakan komunikatif;

Skor 1 : Jika ada kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman tetapi kalimat yang digunakan tidak komunikatif atau sebaliknya;

Skor 0 : Jika tidak ada kesesuaian antar isi butir tes dengan jenis pemahaman yang ingin diukur dan kalimat yang digunakan tidak komunikatif.

No. Soal	Validator			Saran
	2	1	0	
Eksperimen Pembuatan Tapai Gumbili				
1	✓			
2	✓			
3	✓			
4	✓			
5	✓			
6	✓			
7	✓			
8	✓			
9	✓			
10	✓			
11	✓			
12	✓			
13	✓			
14	✓			
15	✓			
16	✓			
17	✓			

No. Soal	Validator			
Eksperimen Pembuatan Tapai Gumbili	2	1	0	Saran
18	✓			
19	✓			
20	✓			
21	✓			
22	✓			
23	✓			
24	✓			
25	✓			
26	✓			
27	✓			
28	✓			
29	✓			
30	✓			

Lampiran 28. Lembar Penilaian RPP

LEMBAR PENILAIAN RPP

Mata Pelajaran : Matematika
 Judul Produk : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
 Penyusun : Soraya
 Validator : Fitri Nur Hikmah M.Pd,Si
 Tanggal Validasi : 23 Oktober 2022

A. Penilaian

Petunjuk

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi terkait Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dikembangkan.
2. Penilaian dilakukan dengan cara memberikan tanda *check* (✓) pada kolom skala yang telah disediakan. Adapun keterangan skala penilaian sebagai berikut:
 - 1: Sangat Kurang
 - 2: Kurang
 - 3: Cukup
 - 4: Baik
 - 5: Sangat Baik
3. Setelah memberikan penilaian dengan memberi tanda *check* (✓), mohon memberikan komentar ataupun saran sebagai perbaikan produk pada kolom yang sudah disediakan.

B. Identitas Mata Pelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kelengkapan identitas	1	Kelengkapan identitas mata pelajaran					✓	
	2	Kejelasan identitas mata pelajaran					✓	
Ketepatan alokasi waktu	3	Kesesuaian alokasi waktu dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai				✓		

C. Kompetensi Dasar, Indikator dan Tujuan Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Ketepatan penjabaran kompetensi dasar (KD) dalam indikator dan tujuan pembelajaran	4	Kesesuaian indikator pembelajaran dengan KD				✓		Sajian indikator sesuai pertemuan P RPP
	5	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator				✓		
	6	Ketepatan penggunaan kata kerja operasional yang dapat diukur				✓		

D. Pemilihan Materi

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	7	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				✓		
	8	Keruntutan penyajian materi				✓		
Kesesuaian materi dengan karakteristik peserta didik	9	Kesesuaian materi dengan karakteristik peserta didik				✓		

E. Pemilihan Pendekatan dan Metode Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan tujuan pembelajaran	10	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan tujuan pembelajaran				✓		
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan materi pembelajaran	11	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan materi pembelajaran				✓		

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan karakteristik peserta didik	12	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan karakteristik peserta didik				✓		

F. Kegiatan Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian dengan standar proses	13	Kelengkapan bagian apersepsi				✓		
	14	Kelengkapan bagian motivasi			✓			Sajikan bentuk motivasi
	15	Kelengkapan bagian penyampaian tujuan pembelajaran				✓		
	16	Kelengkapan kegiatan mengamati			✓			Sajikan tabel pengamatan
	17	Kelengkapan kegiatan menanya			✓			Sajikan tabel Menanya
	18	Kelengkapan kegiatan mengumpulkan informasi			✓			Sajikan pd lampiran
	19	Kelengkapan kegiatan menalar			✓			Sajikan tabel pd lampiran (laporan hasil dan penalaran siswa)
	20	Kelengkapan kegiatan mengomunikasikan				✓		
	21	Kelengkapan kegiatan penarikan kesimpulan					✓	
	22	Kelengkapan kegiatan refleksi pembelajaran				✓		

Komentar

Saran tersaji di Catatan, silahkan diperbaiki.
 Sediakan lembar psikomotorik & menilai kegiatan siswa. Refleksi - kesimpulan
 Inquiri CTL, Pjbl, STAD, Kooperatif Make a match (game)

G. Kesimpulan

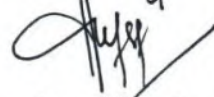
RPP ini dinyatakan:

1. Layak digunakan tanpa revisi
2. Layak digunakan dengan revisi
3. Tidak layak digunakan

(mohon melingkari nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Banyuwangi, 23 Oktober 2023

Validator &



Fitri Nur Hikmah, N.Pd.Si

LEMBAR PENILAIAN RPP

Mata Pelajaran : IPA
 Judul Produk : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
 Penyusun : Soraya
 Validator : Sari Indriyani, S.Pd., M.Pd.
 Tanggal Validasi :

A. Penilaian

Petunjuk

- Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi terkait Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dikembangkan.
- Penilaian dilakukan dengan cara memberikan tanda *check* (✓) pada kolom skala yang telah disediakan. Adapun keterangan skala penilaian sebagai berikut:
 - Sangat Kurang
 - Kurang
 - Cukup
 - Baik
 - Sangat Baik
- Setelah memberikan penilaian dengan memberi tanda *check* (✓), mohon memberikan komentar ataupun saran sebagai perbaikan produk pada kolom yang sudah disediakan.

B. Identitas Mata Pelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kelengkapan identitas	1	Kelengkapan identitas mata pelajaran					✓	
	2	Kejelasan identitas mata pelajaran					✓	
Ketepatan alokasi waktu	3	Kesesuaian alokasi waktu dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai				✓		sesuaikan indikator & tujuan pembelajaran

C. Kompetensi Dasar, Indikator dan Tujuan Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Ketepatan penjabaran kompetensi dasar (KD) dalam indikator dan tujuan pembelajaran	4	Kesesuaian indikator pembelajaran dengan KD				✓		
	5	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator		✗		✓		revisi
	6	Ketepatan penggunaan kata kerja operasional yang dapat diukur		✓		✓		gunakan format ABCD

D. Pemilihan Materi

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	7	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				✓		
	8	Keruntutan penyajian materi			✗	✗		revisi
Kesesuaian materi dengan karakteristik peserta didik	9	Kesesuaian materi dengan karakteristik peserta didik				✓		

E. Pemilihan Pendekatan dan Metode Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan tujuan pembelajaran	10	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan tujuan pembelajaran			✗	✓		van berke
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan materi pembelajaran	11	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan materi pembelajaran			✗	✓		revisi

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan karakteristik peserta didik	12	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan karakteristik peserta didik				✓		

F. Kegiatan Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian dengan standar proses	13	Kelengkapan bagian apersepsi				✓		dijabarkan ppt nya
	14	Kelengkapan bagian motivasi				✓		dijabarkan ppt motivasi
	15	Kelengkapan bagian penyampaian tujuan pembelajaran		X		✓		belum muncul
	16	Kelengkapan kegiatan mengamati				✓		
	17	Kelengkapan kegiatan menanya				✓		
	18	Kelengkapan kegiatan mengumpulkan informasi					✓	
	19	Kelengkapan kegiatan menalar				✓		
	20	Kelengkapan kegiatan mengomunikasikan				✓		
	21	Kelengkapan kegiatan penarikan kesimpulan					✓	
	22	Kelengkapan kegiatan refleksi pembelajaran				✓		

Komentar

Perbaiki komponen pd RPP, terutama pada bagian dan kegiatan pembelajaran dan juga pendekatan & metode belajar juga juga media apa saja yang digunakan

G. Kesimpulan

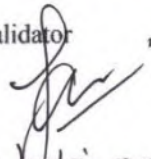
RPP ini dinyatakan:

1. Layak digunakan tanpa revisi
- ✓ 2. Layak digunakan dengan revisi
3. Tidak layak digunakan

(mohon melingkari nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Banjarmarin, oktober 2023

Validator


Sari Indriyani, M.Pd

LEMBAR PENILAIAN RPP

Mata Pelajaran : IPA
 Judul Produk : Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
 Penyusun : Soraya
 Validator : ST. Noor Aida S.Pd
 Tanggal Validasi :

A. Penilaian

Petunjuk

1. Lembar penilaian ini dimaksudkan untuk mendapatkan informasi terkait Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang dikembangkan.
2. Penilaian dilakukan dengan cara memberikan tanda *check* (✓) pada kolom skala yang telah disediakan. Adapun keterangan skala penilaian sebagai berikut:
 - 1: Sangat Kurang
 - 2: Kurang
 - 3: Cukup
 - 4: Baik
 - 5: Sangat Baik
3. Setelah memberikan penilaian dengan memberi tanda *check* (✓), mohon memberikan komentar ataupun saran sebagai perbaikan produk pada kolom yang sudah disediakan.

B. Identitas Mata Pelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kelengkapan identitas	1	Kelengkapan identitas mata pelajaran					✓	
	2	Kejelasan identitas mata pelajaran					✓	
Ketepatan alokasi waktu	3	Kesesuaian alokasi waktu dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai					✓	

C. Kompetensi Dasar, Indikator dan Tujuan Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Ketepatan penjabaran kompetensi dasar (KD) dalam indikator dan tujuan pembelajaran	4	Kesesuaian indikator pembelajaran dengan KD				✓		
	5	Kesesuaian tujuan pembelajaran dengan indikator					✓	
	6	Ketepatan penggunaan kata kerja operasional yang dapat diukur				✓		

D. Pemilihan Materi

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran	7	Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran				✓		
	8	Keruntutan penyajian materi					✓	
Kesesuaian materi dengan karakteristik peserta didik	9	Kesesuaian materi dengan karakteristik peserta didik					✓	

E. Pemilihan Pendekatan dan Metode Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan tujuan pembelajaran	10	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan tujuan pembelajaran					✓	
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan materi pembelajaran	11	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan materi pembelajaran					✓	

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan karakteristik peserta didik	12	Kesesuaian pendekatan dan metode pembelajaran dengan karakteristik peserta didik					✓	

F. Kegiatan Pembelajaran

Identitas Penilaian	No. Butir	Butir Penilaian	Penilaian					Catatan
			1	2	3	4	5	
Kesesuaian dengan standar proses	13	Kelengkapan bagian apersepsi				✓		
	14	Kelengkapan bagian motivasi					✓	
	15	Kelengkapan bagian penyampaian tujuan pembelajaran					✓	
	16	Kelengkapan kegiatan mengamati					✓	
	17	Kelengkapan kegiatan menanya					✓	
	18	Kelengkapan kegiatan mengumpulkan informasi					✓	
	19	Kelengkapan kegiatan menalar					✓	
	20	Kelengkapan kegiatan mengomunikasikan				✓		
	21	Kelengkapan kegiatan penarikan kesimpulan					✓	
	22	Kelengkapan kegiatan refleksi pembelajaran					✓	

Komentar

.....

.....

.....

.....

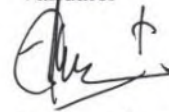
G. Kesimpulan

RPP ini dinyatakan:

1. Layak digunakan tanpa revisi
- ②. Layak digunakan dengan revisi
3. Tidak layak digunakan

(mohon melingkari nomor yang sesuai dengan kesimpulan Bapak/Ibu)

Validator



Sj. Noor Adas-pu.

Lampiran 29. Lembar Observasi Keterlaksanaan Kegiatan Pembelajaran

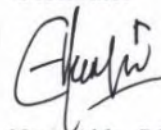
**LEMBAR OBSERASI KETERLAKSANAAN
KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Pertemuan 1

Kegiatan	Durasi (menit)	Keterlaksanaan	
		Ya	Tidak
Pembukaan 1. Guru membuka pembelajaran dengan mengucapkan salam, berdoa dan memeriksa absensi; 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran; 3. Guru memberikan motivasi terhadap peserta didik; 4. Guru melakukan apersepsi terhadap peserta didik dengan menanyakan pertanyaan kepada peserta didik apa yang terlintas di pikiran peserta didik tentang teknologi pangan.	5	✓	
Kegiatan inti 1. Guru membuka pelajaran dengan <i>ice breaking</i> permainan tepuk siang dan malam; 2. Guru Memberikan sedikit pemaparan materi tentang teknologi pangan; 3. Guru mengelompokkan siswa dan membagi materi per kelompok.	50	✓	
Pengumpulan dan pengolahan data 1. Guru menunjuk atau memanggil siswa secara bergantian memasang; 2. Guru menanyakan alasan atau dasar pemikiran urutan gambar tersebut; 3. Guru mulai menanamkan konsep dari alasan atau urutan gambar tersebut atau materi sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai; 4. Guru menanyakan mengenai gambar yang ada dan mengajak siswa berdiskusi mengenai gambar; 5. Guru menanyakan bagaimana cara mengolah keju, yogurt, kecap dan susu kedelai yang sering ditemui siswa; 6. Guru bertanya makanan apa yang siswa ketahui yang terbuat dari susu dan kacang kedelai.		✓	
Penarikan kesimpulan Guru mempersilahkan peserta didik untuk menyampaikan kesimpulan pelajaran bisa berupa quotes atau penyampaian secara singkat.	10	✓	
Penutup 1. Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam; 2. Guru memberikan kata motivasi kepada peserta didik; 3. Guru memberikan pengarahannya terkait pembelajaran minggu depan.	5	✓	

Banjarmasin , November 2023

Observator



ST. Noor Aida, S.Pd

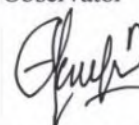
**LEMBAR OBSERASI KETERLAKSANAAN
KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Pertemuan 2

Kegiatan	Durasi (menit)	Keterlaksanaan	
		Ya	Tidak
Pembukaan 1. Membuka pembelajaran dengan mengucapkan salam, berdoa bersama dan memeriksa absensi; 2. Guru melakukan menyampaikan tujuan pembelajaran; 3. Guru memberikan motivasi terhadap peserta didik; 4. Guru melakukan apersepsi Pendidik menanyakan kepada peserta didik dari pembelajaran minggu lalu pengertian teknologi pangan.	5	✓	
Kegiatan inti 1. Guru membagi siswa menjadi beberapa kelompok; 2. Guru meminta salah satu siswa membaca teks “Teknologi Pangan” pada buku siswa secara bersama-sama dengan nyaring; 3. Guru menanyakan judul dari bacaan yang telah dibaca serta isi dari teks yang telah dibaca oleh siswa; 4. Siswa mengidentifikasi informasi dari teks bacaan “Teknologi Pangan” bersama-sama.		✓	
Pengumpulan dan pengolahan data 1. Guru menampilkan sebuah gambar kepada siswa; 2. Guru bertanya kepada siswa; 3. Siswa menjawab pertanyaan dari guru; 4. Guru menjelaskan makanan yang ada pada gambar merupakan contoh dari beberapa jenis teknologi perkembangan pangan yang biasa di temukan; 5. Siswa mengamati video atau poster cara membuat tapai gumbili sebagai makanan yang diolah dengan menggunakan teknologi pangan; 6. Siswa mengamati tapai gumbili yang dibawa oleh guru; 7. Guru bertanya kepada siswa mengenai rasa tapai gumbili.	50	✓	
Penarikan kesimpulan Guru mempersilahkan peserta didik untuk menyampaikan kesimpulan pelajaran bisa berupa <i>quotes</i> atau penyampaian secara singkat.	10	✓	
Penutup 1. Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam; 2. Guru memberikan kata motivasi kepada peserta didik; 3. Guru mengingatkan kembali bahwa pertemuan berikutnya alat dan bahan harus lengkap serta membawa LKPD berupa penuntun praktikum.	5	✓	

Banjarmasin , November 2023

Observator



ST. Noor Aida S.Pd

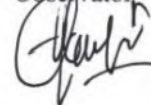
**LEMBAR OBSERASI KETERLAKSANAAN
KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Pertemuan 3

Kegiatan	Durasi (menit)	Keterlaksanaan	
		Ya	Tidak
Pembukaan 1. Guru membuka pembelajaran dengan mengucapkan salam, berdoa dan memeriksa absensi; 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran; 3. Guru memberikan motivasi terhadap peserta didik; 4. Guru melakukan apersepsi terhadap peserta didik dengan menanyakan pertanyaan kepada peserta didik apa yang terlintas di pikiran peserta didik tentang teknologi pangan.	5	✓	
Kegiatan inti 1. Guru melakukan ice breaking dengan permainan tebak-tebakan; 2. Guru mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang berhubungan dengan benda yang dibawa oleh guru; 3. siswa duduk berkelompok, dibagi menjadi 4 kelompok; 4. Ajak siswa untuk diskusi secara bersama-sama; 5. Siswa membaca mengenai cara pembuatan tapai gumbili LKPD yang diberikan.		✓	
Pengumpulan dan pengolahan data 1. Guru menunjukkan cara pembuatan tapai gumbili; 2. Guru meminta siswa mengisi lembar yang disediakan guru dengan baik sesuai proses pembuatan; 3. Guru mendemonstrasikan pembuatan tapai gumbili kepada siswa; 4. Tanyakan kepada siswa, informasi apa saja yang mereka peroleh setelah memperhatikan proses pembuatan tapai gumbili yang di demonstrasikan guru; 5. Siswa mengidentifikasi proses dalam pembuatan tapai gumbili; 6. Siswa mencatat proses di LKPD yang disediakan; 7. Guru memberikan arahan untuk pertemuan selanjutnya mengidentifikasi hasil dari tapai gumbili yang diolah.	50	✓	
Penarikan kesimpulan Guru melakukan kegiatan refleksi bersama siswa.	10	✓	
Penutup 1. Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam; 2. Guru memberikan kata motivasi kepada peserta didik; 3. Guru memberikan pengarahan terkait pembelajaran minggu depan.	5	✓	

Banjarmasin, November 2023

Observer,



ST. Noor Aida, S.Pd

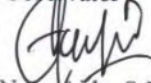
**LEMBAR OBSERASI KETERLAKSANAAN
KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Pertemuan 4

Kegiatan	Durasi (menit)	Keterlaksanaan	
		Ya	Tidak
Pembukaan 1. Guru membuka pembelajaran dengan mengucapkan salam, berdoa dan memeriksa absensi; 2. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran; 3. Guru memberikan motivasi terhadap peserta didik; 4. Guru melakukan apersepsi terhadap peserta didik dengan menanyakan pertanyaan kepada peserta didik apa yang terlintas di pikiran peserta didik tentang teknologi pangan.	5	✓	
Kegiatan inti 1. Guru membuka pelajaran dengan permainan "Kata Ibu" agar siswa menjadi semangat; 2. Guru meminta siswa untuk duduk sesuai kelompok yang sudah dibagi; 3. Guru mengulang kembali LKPD yang diberikan; 4. Memberikan kesempatan kepada beberapa siswa untuk menyampaikan pendapatnya; 5. Mengajak siswa untuk menyimpulkan hasil diskusi secara bersama-sama; 6. Siswa mengamati tapai gumbili yang diolah; 7. Siswa mencatatkan hasil pengamatan di lembar LKPD.	50	✓	
Pengumpulan dan pengolahan data 1. Guru meminta siswa menjawab soal yang ada di lembar LKPD sesuai yang dipahami siswa setelah proses praktik; 2. Melakukan tanya-jawab dengan siswa berdasarkan LKPD yang diberikan; 3. Guru mengecek sampai dimana pengetahuan siswa mengenai pembuatan tapai gumbili; 4. Menanyakan kepada siswa, informasi apa saja yang mereka dapat setelah mengerjakan pembuatan tapai gumbili; 5. Siswa mengidentifikasi bagaimana rasa dari tapai gumbili yang diolah; 6. Siswa diminta mempresentasikan hasil pengamatan di depan kelas.		✓	
Penarikan kesimpulan Guru melakukan kegiatan refleksi bersama siswa.	10	✓	
Penutup 1. Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam; 2. Guru memberikan kata motivasi kepada peserta didik; 3. Guru memberikan pengarahan terkait pembelajaran minggu depan.	5	✓	

Banjarmasin, November 2023

Observator


ST. Noor Aida, S.Pd

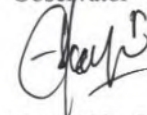
**LEMBAR OBSERASI KETERLAKSANAAN
KEGIATAN PEMBELAJARAN**

Pertemuan 5

Kegiatan	Durasi (menit)	Keterlaksanaan	
		Ya	Tidak
<p>Pembukaan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru melakukan pembukaan dengan salam dan dilanjutkan dengan membaca do'a dan mengajak siswa memulai pelajaran dengan bismillah (Orientasi); 2. Guru menyapa siswa, menanyakan kabar, mengecek kehadiran dan kesiapan siswa; 3. Guru mengaitkan materi sebelumnya dengan materi yang akan dipelajari dan pengalaman peserta didik (Apersepsi); 4. Guru memberikan motivasi siswa (Motivasi): <ul style="list-style-type: none"> - Tepuk semangat; - Yel-yel sebelum mulai pelajaran; 5. Guru memberikan gambaran tentang manfaat dari pelajaran yang akan dipelajari dalam kehidupan sehari-hari (Tujuan). 	5	✓	
<p>Kegiatan inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru untuk mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang berhubungan dengan praktik yang diberikan; 2. Berikan kesempatan kepada beberapa siswa untuk menyampaikan jawabannya; 3. Siswa menjawab soal post test untuk mengetahui pengaruh praktik eksperimen pada pembelajaran; 4. Siswa menjawab dengan baik; 5. Guru mengecek sampai dimana pengetahuan siswa dengan kuis; 6. Siswa berdiskusi dengan teman kelompok; 7. Tanyakan kepada siswa, informasi apa saja yang mereka peroleh setelah proses praktik eksperimen pembuatan tapai gumbili; 8. Siswa mendapatkan bonus hadiah untuk kelompok yang menang. 	50	✓	
<p>Penarikan kesimpulan</p> <p>Guru melakukan kegiatan refleksi bersama siswa.</p>	10	✓	
<p>Penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa dan guru bersama sama menyimpulkan materi yang telah disampaikan; 2. Guru memberi kesempatan untuk siswa bertanya; 3. Guru mengajak siswa untuk menutup pembelajaran dengan mengucapkan <i>Hamdallah</i>; 4. Guru mengucapkan salam kepada siswa. 	5	✓	

Banjarmasin, November 2023

Observator



ST. Noor Aida, S.Pd

Lampiran 30. Validasi LKPD

LEMBAR VALIDASI LKPD

Nama : Soraya
NIM : 200101070769

Mohon Bapak/Ibu memberikan penilaian Lembar Kegiatan Peserta Didik (LKPD) yang dikembangkan mahasiswa menggunakan **Instrumen Analisis**. Penilaian dilakukan dengan cara mencentang (✓) angka 4, 3, 2 atau 1 pada kolom **Kriteria Penilaian LKPD** untuk setiap pernyataan/indikator untuk masing-masing aspek kelayakan. Apabila ada informasi lain dapat ditambahkan di kolom **Saran/ Masukan**

Kriteria Umum :
4 = sangat baik;
3 = baik;
2 = kurang;
1 = sangat kurang.

NO	INDIKATOR	1	2	3	4	SARAN
1	Kesesuaian materi dalam LKPD dengan KI/KD.				✓	
2	Kesesuaian materi LKPD terhadap kemampuan siswa.				✓	
3	Kesesuaian materi dalam LKPD dengan perkembangan ilmu pengetahuan.				✓	
4	Kesederhanaan struktur kalimat.			✓		Perbaiki sesuai saran di LKPD
5	Kemampuan LKPD dalam mendorong siswa untuk berpikir kritis.				✓	
6	Pemberian pengalaman langsung dalam LKPD.				✓	
7	Daya tarik LKPD.				✓	
8	Kemudahan langkah-langkah kegiatan dalam LKPD.		✓			Perbaiki langkah sesuai Saran
9	Penempatan siswa dalam LKPD sebagai subyek belajar.			✓		
10	Penyajian materi LKPD yang disertai objek langsung.			✓		lengkapi gambar
11	Multitafsir kalimat dalam LKPD.		✓			Perbaiki sesuai saran di LKPD
12	Pengukuran kemampuan sikap, keterampilan dan pengetahuan				✓	

24 oktober 2022

Penilai

[Signature]
Fitri Nur H., M.Pd., S.Pd.

LEMBAR VALIDASI LKPD

Nama : Soraya
NIM : 200101070769

Mohon Bapak/Ibu memberikan penilaian Lembar Kegiatan Peserta Didik (LKPD) yang dikembangkan mahasiswa menggunakan **Instrumen Analisis**. Penilaian dilakukan dengan cara mencentang (✓) angka 4, 3, 2 atau 1 pada kolom **Kriteria Penilaian LKPD** untuk setiap pernyataan/indikator untuk masing-masing aspek kelayakan. Apabila ada informasi lain dapat ditambahkan di kolom **Saran/ Masukan**

Kriteria Umum :

- 4 = sangat baik;
- 3 = baik;
- 2 = kurang;
- 1 = sangat kurang.

NO	INDIKATOR	1	2	3	4	SARAN
1	Kesesuaian materi dalam LKPD dengan KI/KD.				✓	
2	Kesesuaian materi LKPD terhadap kemampuan siswa.			✓		
3	Kesesuaian materi dalam LKPD dengan perkembangan ilmu pengetahuan.			✓		
4	Kesederhanaan struktur kalimat.			✓		
5	Kemampuan LKPD dalam mendorong siswa untuk berpikir kritis.			✓		
6	Pemberian pengalaman langsung dalam LKPD.				✓	
7	Daya tarik LKPD.				✓	
8	Kemudahan langkah-langkah kegiatan dalam LKPD.			✓		
9	Penempatan siswa dalam LKPD sebagai subyek belajar.				✓	
10	Penyajian materi LKPD yang disertai objek langsung.				✓	
11	Multitafsir kalimat dalam LKPD.			✓		
12	Pengukuran kemampuan sikap, keterampilan dan pengetahuan		✓			

..... 20...

Penilai

(.....)
Sari Indriyani, M.Pd

Lampiran 31. Dokumentasi (Foto-foto)

1. Proses Pembelajaran



Pertemuan 1 melakukan *pre-test* dan pemberian materi



Pertemuan 1 melakukan *pre-test* dan pemberian materi



Pertemuan 2 mengamati proses pembuatan tapi dan mecicipi tapi



Pertemuan 2 mengamati proses pembuatan tapi dan mecicipi tapi



Pertemuan 3 eksperimen mengolah tapai gumbili



Pertemuan 3 eksperimen mengolah tapai gumbili



Pertemuan 4 menganalisis proses pembuatan dengan mengisi LKPD



Pertemuan 4 menganalisis proses pembuatan dengan mengisi LKPD

Hasil Pengolahan Tapai Gumbili



Kelompok 1



Kelompok 2



Kelompok 3



Kelompok 4



Pertemuan 5 *post test* dan foto bersama



Foto Bersama dengan Siswa-Siswi Kelas III B

Lampiran 32. Surat Keterangan Telah Melaksanakan Seminar Proposal



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK
INDONESIA UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI
BANJARMASIN FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
JURUSAN PENDIDIKAN GURU MADRASAH IBTIDAIYAH**

Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235

Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492

Email: ftk.antasari@gmail.com Web:

ftk.iain-antasari.ac.id

SURAT KETERANGAN

Nomor: 30/Un.14/II.2.J/PP.00.9/05/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini, menerangkan bahwa:

Nama : Soraya

NIM : 200101070769

Jurusan/Prodi : PGMI

adalah benar telah melaksanakan Seminar Desain Operasional Skripsi yang berjudul:

**EFEKTIVITAS PEMBELAJARAN BERBASIS KEARIFAN LOKAL
PADA PEMBUATAN TAPAI SINGKONG SEBAGAI SUMBER
BELAJAR IPA**

pada:

Hari/Tanggal : Rabu, 15 Maret 2023

Tempat : Gedung Saintifik kampus 2 Uin

Antasari Banjarmasin

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Banjarmasin, 6 Mei 2023



Dr. Noor Alfulaila, M.Pd

Lampiran 33. Surat Perubahan Judul



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN
FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN**

Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin 70235
Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492
Email: ftk.antasari@gmail.com Web: ftk.iain-antasari.ac.id

Nomor Pendaftaran	277
--------------------------	-----

BLANKO PERUBAHAN JUDUL SKRIPSI

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan:

Nama : Soraya

NIM : 200101070769

Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan Banjarmasin

Jurusan : PGMI

bahwa judul skripsi yang bersangkutan mengalami perubahan dari:

Judul Semula : EFEKTIVITAS PEMBELAJARAN IPA BERBASIS KEARIFAN LOKAL PADA SUB TEMA TEKNOLOGI PANGAN MATERI PEMBUATAN *TAPAI GUMBILI*

Menjadi : PEMBELAJARAN TEMATIK BERBASIS KEARIFAN LOKAL PADA SUB TEMA TEKNOLOGI PANGAN DI MI MUHAMMADIYAH 3 AL-FURQAN BANJARMASIN (STUDI EFEKTIVITAS PEMBUATAN *TAPAI GUMBILI*)

Demikian surat ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Menyetujui
Mhs. ybs.

Soraya
NIM. 200101070769

Banjarmasin, 05 Januari 2024
Sekretaris,

Azkia Maulida, M.Pd
NIP.

Lampiran 34. Surat Keterangan Riset



**KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI
BANJARMASIN FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN**

Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136
E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

SURAT RISET

Nomor : B-1299/Un.14/III.1/PP.00.9/10/2023

Yang bertanda tangan Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari, dengan ini menugaskan kepada :

Nama : Soraya
NIM : 200101070769
Semester : VII (Tujuh)
Alamat : Jl. Griya Permata Komp. Lyandra No. 55
Tugas : Melakukan Riset / Penelitian Ilmiah dalam rangka pengumpulan data untuk penyusunan Skripsi sarjana dengan Judul :

EFEKTIFITAS PEMBELAJARAN BERBASIS KEARIFAN LOKAL PADA PEMBUATAN TAPAI GUMBILI SEBAGAI SUMBER BELAJAR IPA

Tempat Penelitian : MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Banjarmasin
Lamanya Riset : 2 (Dua) Bulan
Dari Tanggal : 12 Oktober 2023
Sampai Tanggal : 12 Desember 2023

Demikian surat Riset diberikan kepada ybs, agar pihak-pihak yang berkepentingan dapat memberikan bantuan seperlunya.

Banjarmasin, 26 Oktober 2023

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,



Prof. Dr. Ahmad Muradi, M. Ag.
NIP 197808082005011006

Mahasiswa yang bersangkutan,

Soraya
200101070769

Lampiran 35. Surat Izin Riset



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN
FAKULTAS TARBİYAH DAN KEGURUAN

Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136
E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id Website: ftk.uin-antasari.ac.id

Nomor : B-1299/Un.14/III.1/PP.00.9/10/2023 26 Oktober 2023
Sifat : Penting
Lampiran : 1 (Satu) Berkas
Hal : Mohon Izin Riset

Yth. Kementerian Agama
Kota Banjarmasin

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Sehubungan rencana penelitian yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa (i) dalam rangka penyusunan skripsi, maka dengan ini kami mohon izin serta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya berkenan memberikan informasi/data yang diperlukan oleh :

Nama : Soraya
NIM : 200101070769
Program Studi : Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah
Fakultas : Tarbiyah dan Keguruan
Alamat : Jl. Griya Permata Komp. Lyandra No. 55
No HP : 0895338710922

Demikian surat keterangan ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu serta kerjasamanya yang baik kami ucapkan terimakasih.
Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.



Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Ahmad Muradi

Tembusan:
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan

Lampiran 36. Surat Rekomendasi dari Kementerian Agama



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
KANTOR KEMENTERIAN AGAMA KOTA BANJARMASIN
Jalan Pulau Laut Nomor 24 Kota Banjarmasin - 70114
Telepon (0511) 3353586; Faksimili (0511) 3353586;
e-mail : bjmkasel@kemenag.go.id / Website : banjarmasinkota.kemenag.go.id

Nomor : B-2046/Kk.17.01-2/PP.00.9/11/2023
Sifat : Biasa
Lamp. : -
Hal : Persetujuan Izin an. Soraya

29 November 2023

Yth.
Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan
Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam
Negeri (UIN) Antasari Banjarmasin
Di- Tempat

Assalamu'alaikum w.w.
Dengan Hormat,

Berdasarkan Surat dari Wakil Dekan Bidang Akademik Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri (UIN) Antasari Banjarmasin, Nomor : B-1299/Un.14/III.1/PP.00.9/10/2023 tanggal 26 Oktober 2023, Hal: Mohon Izin Riset, maka dengan ini kami menerangkan :

Nama : Soraya
NIM : 200101070769
Program Studi : Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah

Judul Skripsi

**EFEKTIFITAS PEMBELAJARAN IPA BERBASIS KEARIFAN LOKAL PADA
PEMBUATAN TAPAI GUMBILI**

Pada prinsipnya kami menyetujui yang bersangkutan untuk melaksanakan penelitian tersebut di MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Kota Banjarmasin, terhitung mulai tanggal 12 Oktober sampai dengan 12 Desember 2023 dengan ketentuan :

1. Tidak mengganggu proses kegiatan belajar-mengajar di Madrasah.
2. Menyampaikan laporan/ hasil penelitian tersebut ke Kantor Kementerian Agama Kota Banjarmasin.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian Bapak/ Ibu, kami mengucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum w.w.

Kepala Kantor Kementerian Agama
Kota Banjarmasin



Dr. H. TAUFIK RAHMAN, S.Ag., M.Pd

Tembusan
Kepala MI Muhammadiyah 3 Al-Furqan Kota Banjarmasin

Lampiran 37. Surat Keterangan Telah Selesai Riset dari Sekolah yang Diteliti



**MAJELIS PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
MIS MUHAMMADIYAH 3 AL FURQAN**

Alamat : Jl. Sultan Adam Komplek Kadar Permai 2 Telp. 0511-4312325

SURAT KETERANGAN

Nomor : 312/MIM3-AF/12/2023

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wiwit Rahmawati, S.E, M.Pd

Jabatan : Kepala Madrasah

Dengan Adanya surat ini saya menerangkan bahwa :

Nama : Soraya

NIM : 200101070769

Telah menyelesaikan riset di MIS Muhammadiyah 3 Al Furqan dengan judul **“EFEKTIVITAS PEMBELAJARAN BERBASIS KEARIFAN LOKAL PADA PEMBUATAN TAPAI GUMBILI SEBAGAI SUMBER BELAJAR IPA “** selama 2 bulan terhitung dari tanggal 12 Oktober 2023 sampai 12 Desember 2023.

Demikian surat keterangan ini kami sampaikan agar digunakan sebagaimana mestinya.

Banjarmasin, 12 Desember 2023



Kepala Madrasah

Wiwit Rahmawati, S.E, M.Pd.

Lampiran 38. Catatan Seminar Proposal Skripsi



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
JURUSAN PENDIDIKAN GURU MADRASAH IBTIDAIYAH
 Jalan Jenderal Ahmad Yani KM. 4,5 Banjarmasin
 Telepon (0511) 3253939 Faksimile (0511) 3274492
 Email: fk.antasari@gmail.com Web: www.fk.iain-antasari.ac.id

CATATAN SEMINAR PROPOSAL SKRIPSI

- | | | |
|----|------------------------|---|
| 1. | Nama Mahasiswa | : Soraya |
| 2. | N I M | : 200101070969 |
| 3. | Program Studi | : PGMI |
| 4. | Judul Proposal Skripsi | : Efektifitas pembelajaran berbasis kearifan lokal pada pembuatan tapai Singkong sebagai sumber belajar IPA |
| 5. | Dosen Pembimbing | : Meyminda Deshara M.Pd |
| 6. | Dosen Penguji | : Siti Rahmawati M. Pd |
| 7. | Catatan Hasil Seminar | : |

NO	Catatan/saran Penanggap	NO	Catatan/saran Dosen
1.	Pada penulisan masih ada yang typo atau salah ketik.	1	Harus konsisten kalau footnote maka dari awal skripsi sampai Akhir tetap Footnote
2.	Untuk penulisan sesuaikan dengan buku pedoman.	2.	Perhatikan kembali tentang table
3.	Cover disesuaikan lagi dengan buku pedoman, ukuran logo dan jarak spasinya.	3.	Definisi operasional harus terdiri dari beberapa kalimat
4.	Perhatikan penulisan kata asing.	4.	

Banjarmasin, Rabu 15 2023
 Moderator,

Nurmina Amalia
 200101070606

Catatan : Lembaran seminar ini, diisi oleh moderator



Lampiran 39. Lembar Konsultasi





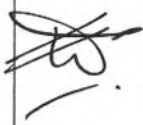

LEMBAR KONSULTASI

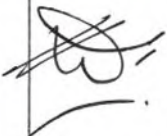

REKAPITULASI KEGIATAN KONSULTASI

No.	Tanggal	Bab/Bagian
1	25 September 2023	Menyiapkan bahan riset
2	4 Oktober 2023	Konsultasi bahan riset
3	23 Oktober 2023	Bab I-III (Revisi)
4	6 November 2023	Menyiapkan bahan Bab IV dan V
5	15 November 2023	Revisi IV dan V dan Kepenulisan
6	25 November 2023	Revisi Bab I-V
7	4 Desember 2023	Revisi Bab I-V dan lampiran
8	11 Desember 2023	Revisi Kepenulisan dan Acc

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
1		<ul style="list-style-type: none"> - Revisi Bab 1 - 3 - Siapkan bukr soal - Menyiapkan LKPD tapai Singkong - Soal di validasi ke ahli - Perbaiki penulisan sesuai dengan pedoman - lebih dipelajari lagi penelitian kuantitatif untuk bekal riset. 	
2.		<ul style="list-style-type: none"> - Membagi riset dengan beberapa kali pertemuan - Rincikan pertemuan, materinya apa saja. - Persiapan bahan untuk riset. - Perbaiki penulisan 	

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
3.		<ul style="list-style-type: none"> - Memperbaiki kalimat pada butir Soal - melengkapi isian Rpp - Membuat LKPD - Memecahkan indikator menjadi beberapa agar sesuai dengan KD - Memperbaiki penulisan footnote agar sesuai dengan pedoman. 	
4.		<ul style="list-style-type: none"> - perubahan judul - beberapa kalimat spasinya tidak sesuai - menambahkan pengertian LKPD - menyiapkan bahan untuk isi Bab 4 dan 5 - menyiapkan apa saja yang ada pada lampiran 	

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
5.		<ul style="list-style-type: none"> - Menambahkan poin-poin untuk bab 4 dan 5 - Menambahkan sumber dari tafsir ahli - Konsisten dalam penulisan Penulis → Peneliti Peserta didik → siswa - Menambahkan footnote di beberapa poin yang belum ada sumbernya. 	
6.		<ul style="list-style-type: none"> - mengubah Isi Kerangka pikir - ada beberapa sumber pakai bodynote ubah ke footnote - sambil cek plagiaris - menambahkan penilaian kognitif pada Bab II - lampiran masih belum lengkap. 	

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
7.		<ul style="list-style-type: none"> - Perubahan beberapa kalimat pada judul - perubahan Abstrak (di lengkapi dan ditambahkan) - menambahkan Keterangan pada foto - menurunkan paragraf - perbaiki penulisan Rumus - Pada skripsi data jangan menggunakan nama tapi inisial 	
8.		<ul style="list-style-type: none"> - melengkapi lampiran yang belum - melengkapi berkas sidang - Sesuaikan daftar pustaka dengan footnote - Acc! // 	

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS

1. Nama Lengkap : Soraya
2. NIM : 200101070769
3. Tempat, Tanggal Lahir : Banjarmasin, 07 Oktober 2002
4. Kebangsaan : Indonesia
5. Alamat : Jl. Griya Permata Komp. Perumahan Lyandra No. 55,
Kel. Semangat Dalam, Kec. Alalak, Kab. Barito
Kuala
6. No. HP : 0895-3387-10922
7. Alamat Email : sorayathalib94@gmail.com

Banjarmasin, 28 Desember 2023

Penulis