

Modul Belajar Siswa

Kelas 6

Tema 2: Ketahanan Pangan

Subtema 3: Pengawetan Makanan

Modul Belajar Literasi dan Numerasi Jenjang SD



Kelas 6



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan
Pusat Asesmen dan Pembelajaran
Tahun 2020

Hak Cipta ©2020 pada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Dilindungi oleh Undang-undang

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Modul Belajar Literasi dan Numerasi Jenjang Sekolah Dasar – Modul Belajar Siswa Kelas 6 Tema 2: Ketahanan Pangan Subtema 3: Pengawetan Makanan – Widjati Hartiningtyas – Mimi Nur Hajizah – Silvi Pratiwi – Jakarta: Pusat Asesmen dan Pembelajaran, Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2020
Vi 110 hlm.

I. Sekolah Dasar II. Modul Belajar III. Judul IV. Widjati Hartiningtyas, Mimi Nur Hajizah, Silvi Pratiwi
V. Pusat Asesmen dan Pembelajaran Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan

Modul Belajar Literasi dan Numerasi Jenjang SD, Modul Belajar Siswa Kelas 6 Tema 2: Ketahanan Pangan Subtema 3: Pengawetan Makanan
ISBN 978-602-259-314-0

Pengarah

Totok Suprayitno
Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan

Penanggung Jawab

Asrijanty
Kepala Pusat Asesmen dan Pembelajaran

Pengarah Materi

Susanti Sufyadi, Fourgelina, Sofie Dewayani, Aprile Denise, Dicky Susanto,
Wahid Yudianto, Inggriani Liem, Stien J. Matakupan

Penulis

Widjati Hartiningtyas
Mimi Nur Hajizah

Editor

Cicilia Heni Lestari

Illustrator dan Layouter

M. Firdaus Jubaedi
Silvi Pratiwi

Sekretariat

Sapto Aji Wirantho, Sandra Novrika, Anitawati, Dwi Setiyowati, Dessy Herfianna,
Abd. Rohman Hakim, Irwan Nurwiansyah, Budiharta, Jarwoto P. Priyanto, Syifa Tsamara Sejati

Mohon menulis sitasi buku ini sebagai berikut:

Pusmenjar(2020), Modul Belajar Literasi dan Numerasi Jenjang SD: Modul Belajar Siswa Kelas 6 Tema 2: Ketahanan Pangan Subtema 3: Pengawetan Makanan, Modul, Kemdikbud, Jakarta.

Diterbitkan oleh

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan
Pusat Asesmen dan Pembelajaran

© 2020, Kemendikbud

Hak cipta dilindungi Undang-Undang.

Dilarang memperbanyak, atau mereproduksi seluruh atau sebagian buku ini tanpa izin tertulis dari pihak yang bersangkutan.

Sambutan

Anak-anak Indonesia yang saya cintai

Beberapa bulan telah kalian lalui dengan melakukan pembelajaran di rumah. Kalian tidak dapat berjumpa dengan teman-teman dan guru-guru di sekolah. Keadaan ini tidak hanya dihadapi oleh kalian, semua anak-anak di negara lain juga mengalaminya, jadi kalian harus tetap semangat dan percaya diri. Meskipun tidak dapat pergi ke sekolah, kalian bisa dan harus tetap belajar.

Modul ini akan membantu kalian belajar. Di dalam modul ini, kalian dapat menemukan bacaan-bacaan dan berbagai aktivitas pembelajaran yang menarik. Kerjakan aktivitas-aktivitas pada modul ini dengan bantuan orang tua atau orang dewasa lain di keluargamu, dan jika kalian mengalami kesulitan, jangan ragu menghubungi guru untuk bertanya dengan bantuan orang tua atau orang dewasa lain di rumah.

Anak-anak yang berbahagia, selama belajar di rumah, jangan lupa untuk tetap beristirahat, berolahraga, bermain, dan makan makanan sehat. Selain itu, jaga kebersihan tubuh dan lingkungan rumah. Pola hidup sehat dapat menjaga daya tahan tubuh kita agar terhindar dari Covid-19.

Semoga kita bisa melalui masa-masa pandemi ini dan kembali ke sekolah dengan sehat dan selamat.

Selamat belajar!

Jakarta, 30 Juli 2020

Kepala Badan Penelitian dan Pengembangan dan Perbukuan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan



Totok Suprayitno

Kata Pengantar

Anak-anak kelas 6 yang terkasih,

Beberapa bulan telah kalian lalui dengan tinggal di rumah. Tentunya itu bukan hal yang mudah, tetapi kalian berhasil melaluinya dengan baik. Semoga kalian sehat dan tetap bersemangat. Tinggal di rumah, bukan berarti berhenti beraktivitas. Kalian masih bisa bermain atau membantu mengerjakan pekerjaan rumah. Selain itu, kalian juga tetap perlu belajar dengan baik.

Modul ini membantu kalian belajar di rumah dengan cara yang menyenangkan. Cobalah untuk mengerjakan lembar kegiatan literasi dan numerasi di dalamnya secara mandiri. Namun, jika mengalami kesulitan, mintalah bantuan orang tua atau orang dewasa lain di keluarga kalian.

Tema bulan ini adalah ketahanan pangan. Pada minggu ini kalian akan belajar tentang pengawetan makanan. Ada banyak cerita menarik di dalam modul yang bisa kalian baca bersama keluarga di rumah. Di setiap akhir minggu, keluarga kalian bisa melakukan sebuah proyek literasi dan numerasi.

Jagalah kesehatan tubuh dan kebersihan lingkungan di rumah. Jangan lupa untuk membaca setiap hari. Selamat belajar!

Tim Penulis

Daftar Isi

Sambutan Kabalitbang	i
Kata Pengantar	ii
Daftar Isi	iii
A. Cara Menggunakan Modul Ini	1
B. Tentang Kegiatan Pembelajaran minggu ini	3
C. Kegiatan Pembelajaran	
1. Kegiatan Literasi Hari Ke-1	6
2. Kegiatan Numerasi Hari Ke-1	14
3. Kegiatan Literasi Hari Ke-2	23
4. Kegiatan Numerasi Hari Ke-2	29
5. Kegiatan Literasi Hari Ke-3	34
6. Kegiatan Numerasi Hari Ke-3	45
7. Kegiatan Literasi Hari Ke-4	54
8. Kegiatan Numerasi Hari Ke-4	62
9. Kegiatan Literasi Hari Ke-5	71
10. Kegiatan Numerasi Hari Ke-5	80
11. Kegiatan Literasi dan Numerasi Hari Ke-6	88
D. Lampiran	92
E. Penutup	110

Petunjuk bagi orang tua dan siswa

Anak-anak beserta Ayah dan Ibu atau anggota keluarga lain yang mendampingi, mohon pahami petunjuk penggunaan modul ini sebelum memulai aktivitas belajar.



Bagaimana Menggunakan Modul Ini Untuk Belajar

1. Modul ini akan mendampingi kalian melakukan berbagai aktivitas belajar.
2. Minta orang tua atau anggota keluarga lainnya untuk mendampingi.
3. Untuk anak-anak yang belum bisa membaca dengan baik, instruksi di dalam modul dibacakan oleh orang tua atau anggota keluarga lainnya.
4. Setiap hari kalian akan melakukan aktivitas belajar selama 105 menit untuk aktivitas literasi dan 105 menit untuk aktivitas numerasi.
5. Tidak perlu sekaligus belajar selama 105 menit, setiap hari aktivitas belajar akan dibagi 3 kegiatan masing-masing 35 menit.
6. Di dalam modul, setiap kelompok kegiatan akan ditulis dalam warna yang berbeda, kalian tinggal menyesuaikan waktu kalian untuk melakukan kegiatan-kegiatan itu, kapan melakukan kegiatan 1, kapan melakukan kegiatan 2, dan kapan melakukan kegiatan 3. Di bawah ini penjelasan pembagian kegiatan dan warnanya. Perhatikan, ya!

Kegiatan Literasi Hari Ke-1 sampai Ke-4

Kegiatan 1 🕒 35 Menit

Kegiatan 2 🕒 35 Menit

Kegiatan 3 🕒 35 Menit

Pesan Pagi 🕒 10 Menit

Ayo Menulis

Ayo Berlatih

Ayo Membaca 🕒 25 Menit

Ceritakan kepada Keluargamu (bila ada) 🕒 35 Menit

Jurnal Membaca 🕒 25 Menit

Refleksi 🕒 10 Menit

Kegiatan Literasi Hari Ke-5

Kegiatan 1 🕒 35 Menit	Kegiatan 2 🕒 60 Menit	Kegiatan 3 🕒 10 Menit
Pesan Pagi 🕒 10 Menit	Ayo Membaca 🕒 60 Menit	Jurnal Membaca 🕒 10 Menit
Ayo Menulis 🕒 25 Menit		Refleksi

Kegiatan Literasi Hari Ke-6

Kegiatan 1 🕒 10 Menit	Kegiatan 2 🕒 85 Menit	Kegiatan 3 🕒 10 Menit
Pesan Pagi 🕒 10 Menit	Proyek Mingguan 🕒 85 Menit	Refleksi 🕒 10 Menit

Kegiatan Numerasi Hari Ke-1 sampai Ke-5

Kegiatan 1 🕒 35 Menit	Kegiatan 2 🕒 35 Menit	Kegiatan 3 🕒 35 Menit
Intuisi Bilangan 🕒 10 Menit	Eksplorasi Matematika 🕒 35 Menit	Ayo Berlatih 🕒 25 Menit
Konsep Matematika 🕒 25 Menit		Refleksi 🕒 10 Menit

Kegiatan Numerasi Hari Ke-6

Kegiatan 1 🕒 60 Menit	Kegiatan 2 🕒 35 Menit	Kegiatan 3 🕒 10 Menit
Proyek Mingguan 🕒 60 Menit	Menulis Laporan Proyek 🕒 35 Menit	Refleksi 🕒 10 Menit

7. Tulis jawaban untuk setiap pertanyaan di buku kerja yang khusus dengan mengikuti format yang terlampir di dalam modul ini.
8. Tulis jawaban pada lembar/buku kerja, kalian cukup menulis jawabannya saja dan pastikan kalian tidak lupa menuliskan halaman dimana soal itu tertera
9. Berdoalah sebelum memulai aktivitas belajar.
10. Lakukan aktivitas belajar dengan semangat dan sungguh-sungguh agar aktivitas yang kalian lakukan bisa berguna untuk kalian.

Tentang Kegiatan Literasi dan Numerasi Minggu Ini

Anak-anak, bulan ini kita akan melakukan berbagai aktivitas pembelajaran dengan tema Ketahanan Pangan. Apa itu ketahanan pangan? Ketahanan pangan adalah tersedianya bahan pangan yang cukup, sehat, beragam, dan bergizi untuk setiap orang atau keluarga. Dengan begitu, kita bisa hidup sehat dan aktif. Namun, perlu diingat, tidak semua orang dan keluarga sudah memiliki cukup bahan pangan. Kita bisa saling bantu untuk mencukupinya.

Nah, untuk Minggu Ini aktivitas belajar akan kita fokuskan pada subtema pengawetan makanan dengan topik penyimpanan, pengawetan makanan, dan jenis makanan olahan.

Di hari pertama kamu akan melakukan berbagai aktivitas pembelajaran yang meliputi: cara mengolah makanan, membaca wacana tentang proses fermentasi brem, membandingkan proses fermentasi brem dengan makanan lain, belajar kosakata baru, menentukan kemasan minuman lokal yang isinya paling banyak, serta belajar berbagai macam jenis kemasan makanan/minuman yang berbentuk bangun ruang kubus dan balok.

Di hari kedua kamu akan melakukan berbagai aktivitas pembelajaran yang meliputi: membantu mengolah makanan di rumah, membaca infografis tentang pembuatan tempe, menyebutkan alasan orang mengawetkan makanan, menyusun kalimat, mengurutkan kemasan minuman lokal dari yang isinya paling sedikit, serta belajar berbagai macam jenis kemasan makanan/minuman yang berbentuk bangun ruang prisma dan limas.

Di hari ketiga kamu akan melakukan berbagai aktivitas pembelajaran yang meliputi: mengetahui makanan fermentasi dari daerahmu, membaca salah satu bab buku tentang tempoyak, menulis tahapan proses fermentasi tempoyak, menyunting ejaan, penggunaan tanda baca dan huruf kapital yang tepat, menentukan minuman lokal yang bisa dibeli dengan sejumlah uang tertentu, serta belajar berbagai macam jenis kemasan makanan/minuman yang berbentuk bangun ruang tabung dan kerucut.

Di hari keempat kamu akan melakukan berbagai aktivitas pembelajaran yang meliputi: membantu menyiapkan makanan di rumah, membaca salah satu bab buku tentang tempe, membandingkan sejarah tempe dan makanan lain, belajar kosakata baru, menentukan minuman lokal yang bisa dibeli dengan sejumlah uang tertentu, serta belajar berbagai macam jenis makanan maupun kemasan makanan/minuman yang bentuknya mirip bangun ruang bola.

Di hari kelima kamu akan melakukan berbagai aktivitas pembelajaran yang meliputi: mengetahui bahan pembuat makanan fermentasi kesukaan keluarga, merancang proyek membuat makanan fermentasi dan membaca mandiri, menentukan minuman lokal yang bisa dibeli dengan sejumlah uang tertentu, serta belajar berbagai mengenai volume gabungan dan luas permukaan gabungan bangun ruang kubus dan balok.

Di hari keenam kamu akan melakukan kegiatan berbasis proyek, yaitu membuat makanan fermentasi bersama keluarga dan menuliskan langkah-langkahnya.

Setelah melakukan pembelajaran, kamu akan mengetahui berbagai macam makanan yang ada di daerahmu dan makanan yang ada di Indonesia, kamu bisa menyelesaikan soal berkaitan dengan bangun ruang kubus, balok, prisma, limas, tabung, kerucut, dan bola serta volume dan luas permukaan kubus dan balok. Kalian juga akan mengetahui cara membuat makanan fermentasi dengan cara melakukan aktivitas memasak di hari terakhir pembelajaran pada minggu ini. Pengetahuan dan keterampilanmu tentang ketahanan pangan dapat membantumu untuk memilih, mengolah, dan menyediakan beragam makanan untuk memenuhi kebutuhan hidup.

Kegiatan Pembelajaran Literasi dan Numerasi

untuk Siswa Sekolah Dasar

Subtema Pengawetan Makanan

Topik Penyimpanan Makanan, Pengawetan Makanan, Jenis Makanan Olahan.



Pesan Pagi

🕒 10 Menit

Selamat pagi, siswa kelas 6!
Apakah kamu bersemangat memulai minggu yang baru?
Siapkan buku kerja dan alat tulismu!

Jangan lupa berdoa sebelum memulai belajar
agar kegiatan ini berguna bagi kita.

Kita akan mulai dengan menjawab pertanyaan berikut.
Tulislah jawabannya saja pada buku kerjamu, ya!

1. Apa yang dimasak keluargamu hari ini?
2. Bagaimana cara keluargamu mengolah makanan hari ini?



Ayo Membaca

🕒 25 Menit

Bacalah wacana di bawah ini dengan saksama!

Fermentasi Beras Ketan Menjadi Brem



Brem padat adalah salah satu makanan khas dari Madiun. Makanan ini dihasilkan melalui proses fermentasi. Meskipun dibantu oleh organisme tertentu, fermentasi berbeda dengan proses yang menyebabkan makanan basi. Fermentasi adalah proses produksi energi dalam sel dengan keadaan anaerobik. Anaerobik artinya dapat hidup tanpa oksigen. Dengan kata lain, proses fermentasi tidak melibatkan oksigen bebas. Lalu, seperti apa cara pembuatan brem Madiun?

Pertama-tama, beras ketan dicuci sampai bersih. Lalu, beras dikukus hingga matang selama sekitar satu jam. Setelah diangin-anginkan hingga dingin, beras ketan diberi ragi tapai. Tahukah kalian bahwa ragi adalah jamur bersel satu? Ragi bisa ditemukan di seluruh permukaan bumi. Karena itulah ada ribuan jenis ragi di dunia. Dalam pembuatan brem, ragi berperan sebagai organisme yang mengubah beras ketan menjadi tapai ketan. Nah, proses inilah yang disebut fermentasi. Lamanya proses fermentasi bisa berkisar antara 4 hingga 7 hari.

Kegiatan Literasi

Setelah siap, tapai ketan diperas dengan alat khusus untuk diambil sarinya. Sari tapai direbus sambil diaduk sampai kental. Adonan yang terbentuk kemudian dimasukkan ke dalam cetakan persegi panjang, lalu diangin-anginkan di tempat terbuka hingga memadat.

Salah satu tujuan fermentasi adalah memperkaya ragam makanan dengan mengubah aroma, rasa, dan teksturnya. Beberapa orang bereksperimen untuk menghasilkan brem aneka rasa dengan menambahkan sari buah. Konon brem bisa membantu mengurangi jerawat. Namun, hati-hati! Jika dimakan terlalu banyak, brem bisa menimbulkan diare. Nah, apakah kamu tertarik mencoba membuat brem sendiri?

Sumber: www.bobo.grid.id dengan penyesuaian

Bagaimana pendapatmu setelah membaca wacana di atas?

- 1. Jelaskan secara singkat hal yang terjadi selama proses fermentasi!**
- 2. Apa isi wacana di atas?**
- 3. Hal apa yang kamu anggap menarik dari wacana tersebut?**

Tulislah jawabanmu pada buku kerjamu, ya!



Ayo Menulis

⌚ Menulis Tematik: 35 Menit

Sebutkan makanan atau minuman lain di daerahmu yang dibuat dengan cara fermentasi!

Tanyakan kepada orang tuamu tentang cara pembuatan makanan tersebut!

Bandingkan proses pembuatan makanan tersebut dengan proses pembuatan brem!

Tuliskan penjelasan yang lebih terperinci ke dalam tabel pada buku kerjamu, ya!

Proses Pembuatan Brem Madiun

Proses Pembuatan Makanan Pilihanmu

Kegiatan Literasi



Ayo Bercerita

Ceritakan kembali tentang hal yang paling menarik dari wacana yang kamu baca kepada orang tua atau anggota keluargamu yang lain dengan bahasamu sendiri!

1. Tanyakan kepada mereka tentang pernah tidaknya mereka makan brem padat Madiun atau makanan fermentasi lainnya!
2. Mintalah mereka untuk menceritakan tentang makan tersebut!
3. Setelah itu, minta mereka membubuhkan tanda tangannya pada **buku kerjamu**, ya!

Ceritakan kepada orang tuamu!
Lakukan dengan percaya diri dan santun!





Kata Baruku

Berikut adalah kata-kata di dalam cerita yang mungkin belum kamu ketahui maknanya.

Eksperimen

Percobaan yang sistematis dan berencana (untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan sebagainya).

Organisme

Segala jenis makhluk hidup (tumbuhan, hewan, dan sebagainya).



Ayo Berlatih

⌚ Latihan Bahasa: 25 Menit

Mari berlatih menggunakan kata-kata barumu!
Pilihlah dua kalimat yang mengandung makna yang sama dengan **eksperimen**!

1. Pak guru meminta kami untuk merendam telur dalam cairan cuka selama tiga hari. Setelah itu, kami harus melaporkan apa yang terjadi pada telur tersebut.
2. Bu Titik adalah seorang penjahit. Dia bisa membuat aneka bentuk jahitan seperti taplak, baju, bahkan sarung bantal.
3. Ayahku gemar memasak. Dia sering menggunakan bahan-bahan berbeda dalam masakannya untuk mendapatkan rasa baru yang unik.

Kegiatan Literasi

4. Adina suka sekali makan es krim. Dia sudah pernah mencoba berbagai macam rasa. Es krim cokelat, stroberi, kacang, hingga mangga, semua pernah dibelinya.

Tuliskan nomor jawaban yang benar pada buku kerjamu, ya!

Apa yang kamu ketahui tentang kata-kata berikut ini?
Gunakan bacaan di atas untuk menjawabnya!
Tuliskan jawabanmu pada buku kerjamu, ya!

1. Anaerobik :

2. Fermentasi :

3. Ragi :



Jurnal Bacaanku

Jangan lupa untuk mencatat wacana yang kamu baca hari ini
pada Jurnal Membaca Mingguan, ya!

Temukan lembar Jurnal Membaca Mingguan di halaman 102

Pada proyek mingguan, kamu akan membuat makanan fermentasi. Tanyakan kepada orang tuamu makanan fermentasi yang berasal dari daerahmu! Berdiskusilah untuk memilih makanan yang akan dibuat pada hari Sabtu!



Refleksiku

Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar literasi, isilah lembar refleksi yang telah disediakan di halaman 104

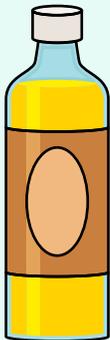
Beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



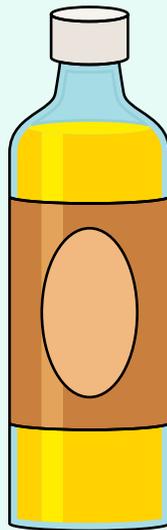
Ayo Membandingkan

🕒 Intuisi Bilangan: 10 Menit

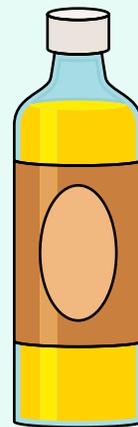
Perhatikan gambar kemasan botol minuman berikut!



Botol A



Botol B



Botol C

Jika masing-masing botol terisi penuh, botol manakah yang isinya paling banyak?

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!



Ayo Mengamati

🕒 Konsep Matematika: 25 Menit

Bangun ruang ada di sekitar kita. Kemasan makanan, kaleng minuman, kotak tisu, atap rumah, bola basket, dan topi ulang tahun, semuanya berbentuk bangun ruang.

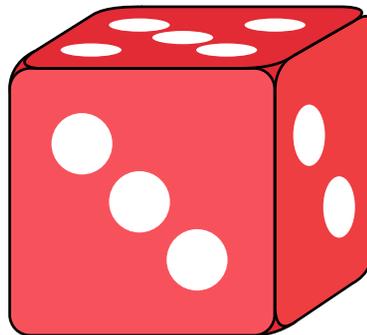
Apakah kamu sudah tahu apa itu bangun ruang? Ya, bangun ruang merupakan bangun tiga dimensi yang memiliki volume atau isi.

Menurut bentuk sisinya, bangun ruang terbagi menjadi dua, yaitu bangun ruang sisi datar dan bangun ruang sisi lengkung.

Bangun ruang sisi datar adalah bangun ruang yang memiliki sisi berbentuk datar (bukan sisi lengkung). Termasuk bangun ruang sisi datar adalah kubus, balok, prisma, dan limas.

Kubus

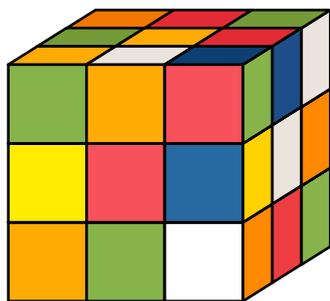
Apakah kamu pernah bermain dadu?



Masing-masing dadu memiliki sisi-sisi yang ukuran dan bentuknya sama. Sisi-sisi dadu berbentuk persegi yang panjang rusuknya sama. Dadu merupakan contoh bangun ruang yang berbentuk kubus.

Banyak benda-benda berbentuk kubus yang sering kita temui dalam kehidupan sehari-hari. Selain dadu, contoh lainnya adalah mainan rubik.

Kegiatan Numerasi



Rubik merupakan permainan teka-teki mekanik yang ditemukan oleh Erno Rubik pada tahun 1974. Apakah kamu pernah bermain rubik? Rubik juga merupakan contoh benda berbentuk kubus yang memiliki sisi-sisi berbentuk persegi yang panjang rusuknya sama.

Jadi, kubus adalah bangun ruang yang semua sisinya berbentuk persegi dan memiliki rusuk-rusuk yang sama panjang.

Kubus memiliki 6 sisi, 12 rusuk, dan 8 titik sudut.

Berikut ini adalah beberapa contoh benda yang berbentuk kubus.



Dapatkan kamu menemukan benda-benda lain di sekitarmu yang berbentuk kubus?

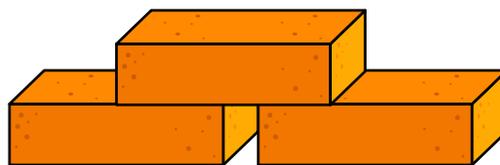
Balok

Perhatikan gambar berikut ini.



Kemasan makanan tersebut memiliki tiga pasang sisi berbentuk persegi panjang yang saling berhadapan. Setiap pasang sisi yang berhadapan tersebut memiliki bentuk dan ukuran yang sama. Kemasan makanan tersebut merupakan contoh bangun ruang yang berbentuk balok. Umumnya kemasan makanan berbentuk balok karena bentuknya cukup sederhana dan efisien, meskipun ada pula kemasan makanan yang bentuknya kubus atau bentuk lainnya.

Banyak benda-benda berbentuk balok yang sering kita temui dalam kehidupan sehari-hari. Selain kemasan makanan, contoh lainnya adalah batu bata. Batu bata adalah benda yang terbuat dari tanah liat yang dibakar. Batu bata biasanya digunakan sebagai bahan untuk membuat dinding rumah. Batu bata juga berbentuk balok

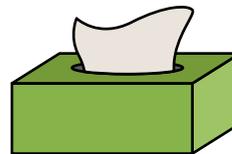
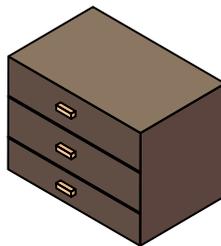
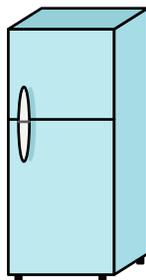
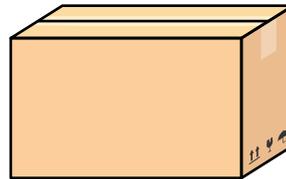
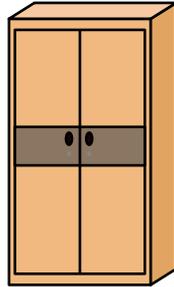
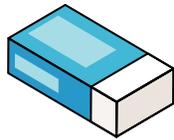


Jadi, balok adalah bangun ruang yang memiliki tiga pasang sisi berbentuk persegi panjang yang saling berhadapan dan setiap pasang sisi yang berhadapan memiliki ukuran yang sama.

Balok memiliki 6 sisi, 12 rusuk, dan 8 titik sudut.

Kegiatan Numerasi

Berikut ini beberapa contoh benda yang berbentuk balok.



Dapatkan kamu menemukan benda-benda lain di sekitarmu yang berbentuk balok?

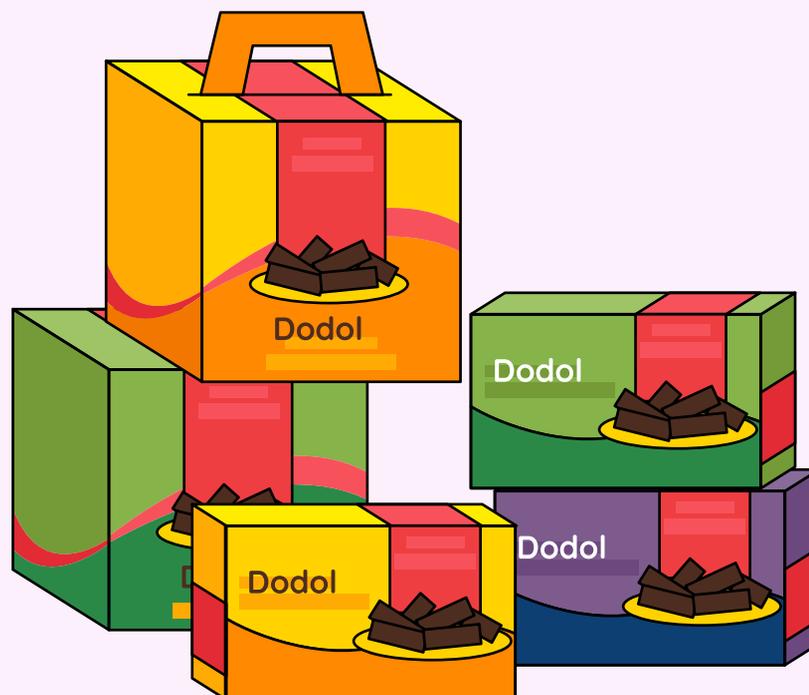


Ayo Membuatnya

🕒 Eksplorasi Matematika : 15 Menit

Indonesia kaya akan buah-buahan lokal, seperti markisa, salak, nanas, kedondong, dan durian. Selain enak dimakan langsung, buah-buahan lokal ini juga dapat diolah menjadi makanan yang awet dan tahan lama, misalnya dodol buah.

Untuk mengemas dodol buah, ada banyak bentuk kemasan yang bisa digunakan. Kemasan tersebut bisa berbentuk bangun ruang tertentu. Berikut ini beberapa contoh kemasan dodol buah yang ada di pasaran.



Kegiatan Numerasi

Andaikan kamu seorang pengusaha dodol buah, pikirkan sebuah kemasan berbentuk bangun ruang tertentu yang unik, menarik, dan efisien untuk mengemas dodol yang kamu produksi!

Buatlah sketsa kemasan dodol buah tersebut pada buku kerja/buku tulismu!



Ayo Membuatnya

🕒 20 Menit

Berikut ini contoh reklame untuk mempromosikan suatu produk.

Dodol
Terbuat dari Buah Asli

Rasakan Kelezatan
Rasa Buah Terbaik

Dodol

www.dodolbuah.com

Buatlah sketsa sebuah reklame untuk mempromosikan produk usahamu! Gambarkan pada buku kerja/buku tulismu!

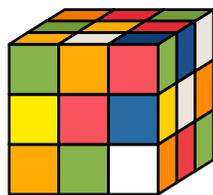


Ayo Berlatih

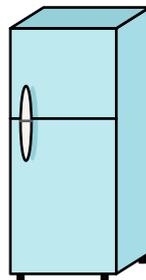
⌚ Latihan: 25 Menit

Kerjakan di buku kerja/buku tulismu!

1. Berilah tanda silang (X) di samping benda yang berbentuk kubus dan tanda centang (✓) di samping benda yang berbentuk balok!



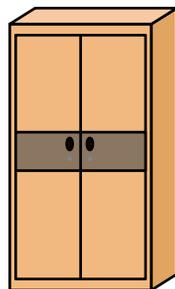
Benda A



Benda B



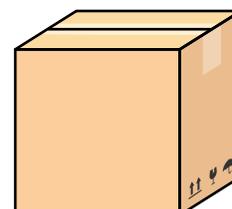
Benda C



Benda D



Benda E



Benda F

2. Sebutkanlah benda-benda di sekitarmu yang berbentuk kubus!

3. Sebutkanlah benda-benda di sekitarmu yang berbentuk balok!



Refleksiku

 Refleksi: 10 Menit

Temukan lembar refleksi di halaman 106

Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar numerasi, pada lembar refleksi yang telah disediakan, beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai.



Pesan Pagi

🕒 10 Menit

Selamat pagi, siswa kelas 6!
Semoga kabarmu baik hari ini.
Siapkan buku kerja dan alat tulismu!

Jangan lupa berdoa sebelum memulai belajar
agar kegiatan ini berguna bagi kita.

Kita akan mulai dengan menjawab pertanyaan berikut.
Tulislah jawabannya saja pada buku kerjamu, ya!

1. Apa yang dimasak keluargamu hari ini?
2. Apakah aromanya enak?
3. Apakah kamu ikut membantu menyiapkan makanan di rumah hari ini?

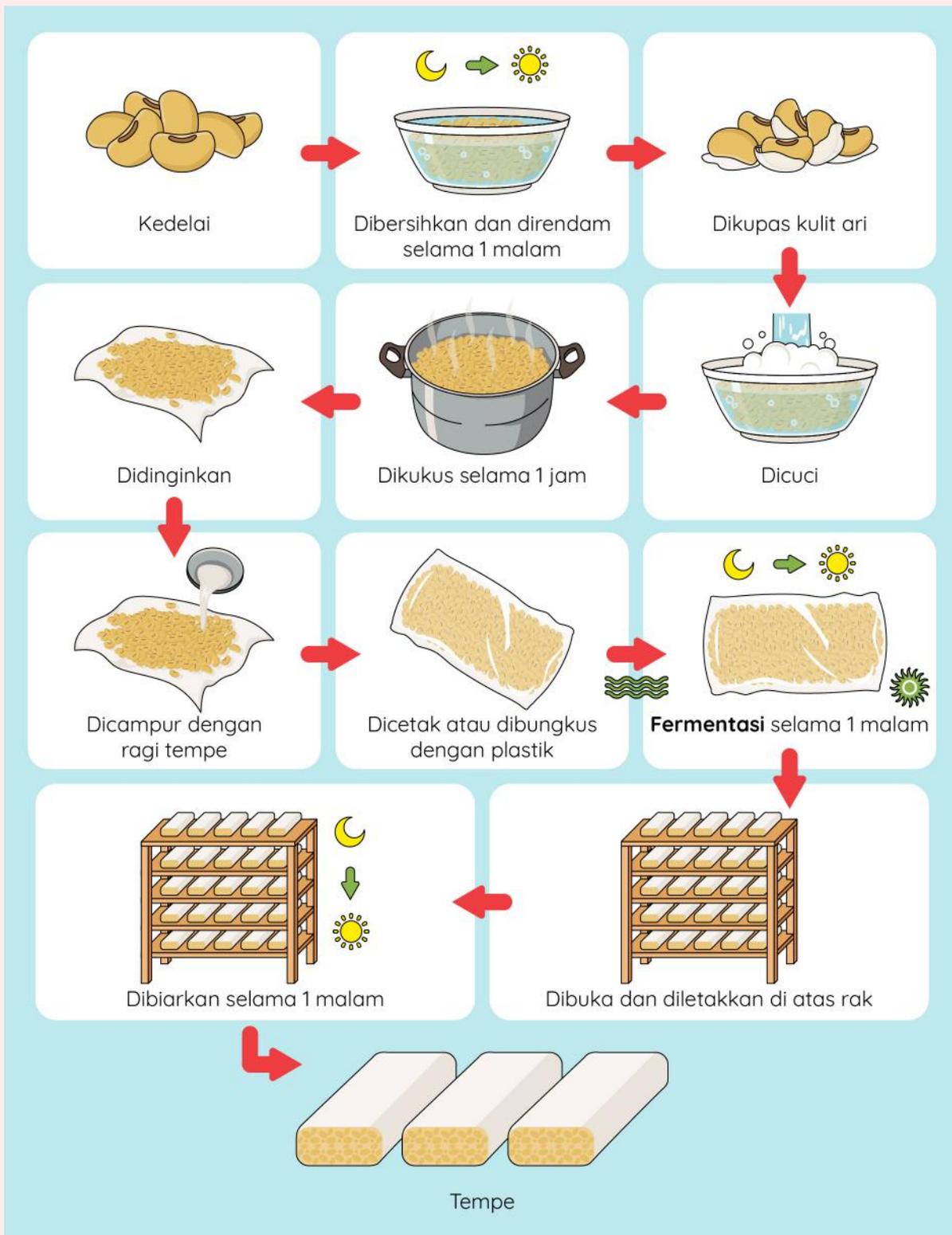
Kegiatan Literasi



Ayo Membaca

🕒 25 Menit

Cermatilah infografik di bawah ini!



Bagaimana pendapatmu setelah membaca infografik tersebut?

- 1. Dari rangkaian proses tersebut, tahap mana yang menurutmu paling membutuhkan ketelitian? Jelaskan alasanmu!**
- 2. Ceritakan tentang isi infografis tersebut ke dalam sebuah paragraf singkat!**

Tulislah jawaban pada buku kerjamu, ya!

Tahap yang paling membutuhkan ketelitian:

Proses pembuatan tempe:



Ayo Menulis

🕒 Menulis Tematik: 35 Menit

Bacalah kembali wacana **Fermentasi Beras Ketan Menjadi Brem** dan infografik **Proses Pembuatan Tempe!**

Selain untuk menambah variasi makanan, fermentasi juga dilakukan untuk mengawetkan makanan.

1. Mengapa orang mengawetkan makanan?

2. Mengapa cara pengawetan makanan beragam di tiap daerah?

3. Apa yang terjadi jika makanan tidak diawetkan?
Sebutkan tiga akibat yang akan terjadi!
Gunakanlah salah satu makanan di daerahmu sebagai contoh!

Tuliskan jawaban pada buku kerjamu, ya!

Jika

tidak diawetkan,



Maka

Akibatnya adalah

Makanan bisa



Ayo Berlatih

⌚ Latihan Bahasa: 25 Menit

Susunlah kata-kata acak di bawah ini!
Lalu, tulis ulang kalimat yang sudah benar pada buku kerjamu!

1. Madiun - padat - khas - Brem - dari - makanan -
adalah
2. sampai - Pertama-tama - ketan - bersih - dicuci -
beras
3. hari - Proses - tujuh - berkisar - bisa - empat -
fermentasi - antara - hingga
4. membuat - tertarik - brem - kamu - sendiri? - Apakah
- mencoba
5. diaduk - sari - direbus - kental - sambil - tapai -
sampai
6. bisa - Jika - dimakan - brem - terlalu - diare -
menimbulkan - banyak
7. matang - jam - dikukus - Beras - sekitar - hingga -
satu - selama



Jurnal Bacaanku

Jangan lupa untuk mencatat wacana yang kamu baca hari ini
pada Jurnal Membaca Mingguan, ya!
Temukan lembar Jurnal Membaca Mingguan di halaman 102

Kegiatan Literasi

Pada proyek mingguan, kamu akan membuat makanan fermentasi. Tanyakan kepada orang tuamu makanan fermentasi yang berasal dari daerahmu! Berdiskusilah untuk memilih makanan yang akan dibuat pada hari Sabtu!



Refleksiku

 Refleksi: 10 Menit

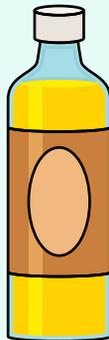
Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar literasi, isilah lembar refleksi yang telah disediakan di halaman 104. Beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



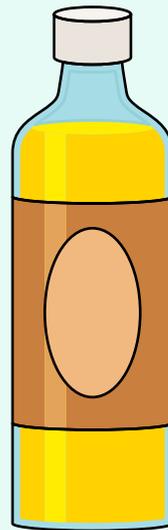
Ayo Membandingkan

🕒 Intuisi Bilangan: 10 Menit

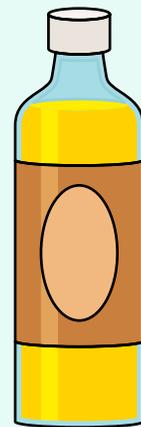
Perhatikan gambar kemasan botol minuman berikut!



Botol A



Botol B



Botol C

Jika masing-masing botol terisi penuh,
urutkanlah botol dari yang isinya paling sedikit!

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!



Ayo Mengamati

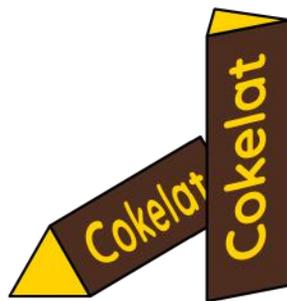
Konsep Matematika: 25 Menit

Apakah kamu pernah melihat bangun ruang lain di sekitarmu?

Selain kubus dan balok, yang juga merupakan bangun ruang sisi datar adalah prisma dan limas.

Prisma

Pernahkah kamu melihat kemasan cokelat yang bentuknya seperti pada gambar di bawah ini?



Kemasan cokelat tersebut memiliki alas dan tutup berbentuk segitiga yang luasnya sama. Segitiga pada alas dan tutup kemasan memiliki bentuk dan ukurannya sama atau kongruen. Segitiga pada alas dan tutup kemasan tersebut juga saling sejajar. Mengapa alas dan tutupnya bisa sejajar dan kongruen? Karena sisi lainnya berupa sisi tegak yang berbentuk persegi panjang.

Kemasan makanan tersebut merupakan contoh bangun ruang yang berbentuk prisma. Penamaan prisma disesuaikan dengan bentuk alas dan atas (tutupnya). Karena kemasan cokelat tersebut alas dan tutupnya berbentuk segitiga, maka kemasan cokelat tersebut berbentuk prisma segitiga. Jika alas dan atasnya berbentuk segi lima, maka dinamakan prisma segilima, dan seterusnya.

Jadi, prisma adalah bangun ruang yang memiliki sisi alas dan sisi atas yang sejajar dan kongruen, sedangkan sisi lainnya berupa sisi tegak yang berbentuk persegi panjang.

Dapatkah kamu menemukan benda-benda lain di sekitarmu yang berbentuk prisma?

Limas

Tahukah kamu apa nama bangunan pada gambar di bawah ini?



Bangunan tersebut adalah piramida di Mesir. Piramida Mesir merupakan salah satu dari tujuh keajaiban dunia. Piramida di Mesir umumnya digunakan sebagai makam raja-raja Mesir kuno.

Piramida tersebut memiliki alas berbentuk segi empat, sedangkan bidang tegaknya berbentuk segitiga yang berpotongan di satu titik.

Piramida tersebut merupakan contoh bangun ruang yang berbentuk limas. Penamaan limas disesuaikan dengan bentuk alasnya. Karena piramida tersebut alasnya berbentuk segi empat, maka tenda tersebut berbentuk limas segi empat. Jika alasnya berbentuk segitiga, maka dinamakan limas segitiga. Jika alasnya berbentuk segilima, maka dinamakan limas segilima. Demikian seterusnya.

Jadi, limas adalah bangun ruang yang memiliki sisi alas berbentuk segi banyak (segitiga, segi empat, segi lima, dan lain-lain), sedangkan sisi sisi tegaknya berbentuk segitiga yang berpotongan pada satu titik.

Dapatkah kamu sebutkan contoh benda lain yang berbentuk limas?



Ayo Mengamati

⌚ Eksplorasi Matematika : 10 Menit

Perhatikan beberapa bentuk kemasan makanan di bawah ini.
 Berbentuk apakah kemasan-kemasan tersebut?
 Tuliskan jawabannya pada buku kerja/buku tulismu!

No	Gambar	Bentuk
1.		...
2.		...
3.		...
4.		...



Ayo Membuat

🕒 25 Menit

Pisang adalah salah satu buah lokal yang melimpah di Indonesia. Ada banyak produk olahan pisang yang enak dan laku di pasaran. Salah satunya adalah keik pisang.

Untuk mengemas kue berbahan dasar pisang, ada banyak bentuk kemasan yang bisa digunakan. Kemasan tersebut bisa berbentuk bangun ruang tertentu. Berikut ini adalah contohnya.



Andaikan kamu seorang pengusaha kue berbahan dasar pisang, pikirkan sebuah kemasan berbentuk bangun ruang tertentu yang unik, menarik, dan efisien untuk mengemas kue yang kamu produksi!

Buatlah sketsa kemasan tersebut! Gambarkan pada buku kerja/buku tulismu!



Ayo Berlatih

⌚ 25 Menit

Kerjakan di buku kerja/buku tulismu!

1. Sebutkanlah benda-benda di sekitarmu yang berbentuk prisma!
2. Sebutkanlah benda-benda di sekitarmu yang berbentuk limas!
3. Jika kamu ingin mengemas makanan yang telah diawetkan dalam kemasan karton, bentuk kemasan yang seperti apa yang akan kamu gunakan? Jelaskan alasanmu!



Refleksiku

⌚ Refleksi: 10 Menit

Temukan lembar refleksi di halaman 106

Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar numerasi, pada lembar refleksi yang telah disediakan, beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



Pesan Pagi

🕒 10 Menit

Selamat pagi, siswa kelas 6!
Kalian pasti tak sabar ingin belajar, bukan?
Siapkan buku kerja dan alat tulismu!

**Jangan lupa berdoa sebelum memulai belajar
agar kegiatan ini berguna bagi kita.**

Kita akan mulai dengan menjawab pertanyaan berikut.
Tulishlah jawabannya saja pada buku kerjamu, ya!

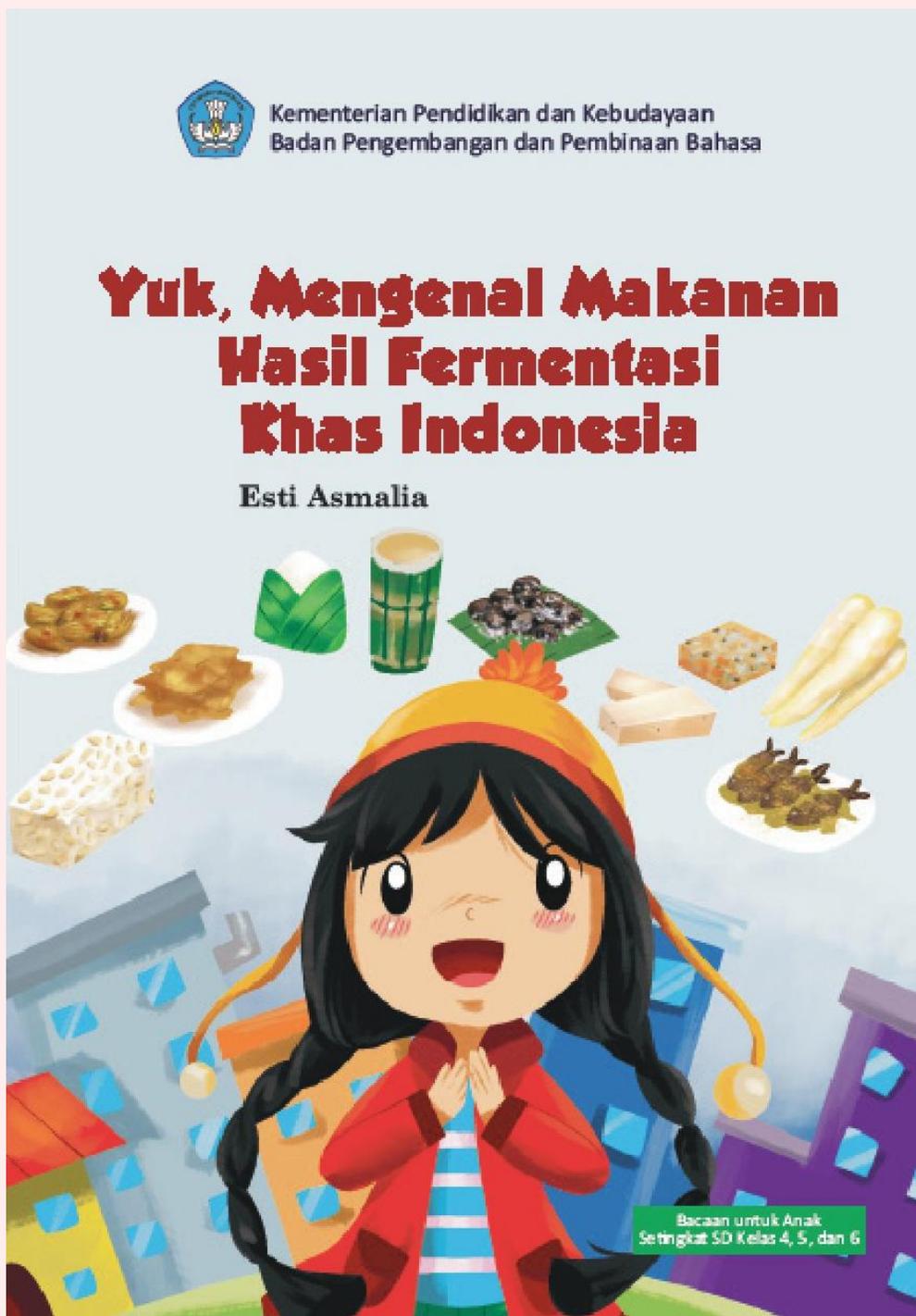
1. Pernahkah kamu makan makanan/minuman hasil fermentasi?
2. Apakah ada makanan hasil fermentasi yang berasal dari daerahmu?
3. Apakah kamu menyukai makanan itu?



Ayo Membaca

🕒 25 Menit

Sebelum membaca, amati gambar sampul buku ini dengan cermat!



Lalu, jawab pertanyaan berikut ini!

1. Apa saja yang kamu lihat pada gambar sampul tersebut?
2. Menurutmu, mengapa anak perempuan itu terlihat bersemangat?
3. Sebutkan makanan dan minuman yang terdapat pada sampul tersebut!

Tuliskan jawabannya saja di buku kerjamu, ya!

Setelah menjawab pertanyaan,
kamu bisa membaca bukunya sekarang.



Pindai QR berikut

- Arahkan kamera perangkat pada gambar di samping kiri
- Pastikan kamera fokus dan muncul instruksi membuka tautan
- Klik tautan tersebut dan buku dapat dibuka pada perangkat

Atau dapat melalui bit.ly/makananfermentasi

Sumber Buku





Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

Hai, teman-teman, perkenalkan namaku Rayya. Aku duduk di kelas 5 SD. Aku tinggal di Jakarta bersama kedua orang tuaku. Aku suka sekali membaca. Dengan membaca, aku bisa belajar banyak hal. Aku juga senang menulis. Terutama menulis catatan perjalanan, cerita pendek, dan puisi. Semua catatan perjalananku itu aku tulis di buku dan tersimpan rapi di rak. Jadi, sewaktu-waktu aku kangen dengan tempat

Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

1

yang pernah aku kunjungi, aku bisa membuka catatan itu dan membacanya lagi. Bagaimana dengan kalian? Apa kalian juga suka membaca dan menulis sepertiku?

Oh iya, akhir-akhir ini aku suka sekali membaca buku tentang makanan. Aku kan, suka makan. Setiap kali aku mencoba makanan baru, aku biasanya akan segera mencari tahu tentang makanan itu.

Dari situ aku tahu, ternyata makanan yang kita makan sehari-hari, selain enak, juga menyimpan banyak pengetahuan. Dengan mempelajari banyak hal tentang makanan, kita akan semakin bangga dengan Indonesia. Negeri kita ini sangat kaya dengan beragam masakan.

Bahkan, cukup banyak makanan asal Indonesia yang terkenal sampai ke luar negeri. Beberapa makanan asal Indonesia yang terkenal, misalnya nasi goreng, rendang, sate, dan masih banyak lagi. Bahkan, rendang yang asli Padang, pernah dinobatkan sebagai makanan paling enak di dunia. Keren, kan? Siapa di antara kalian yang suka rendang? Kalau aku sih, suka sekali.

Oh iya, teman. Aku punya cerita.

Awalnya, aku sangat tidak menyukai terasi. Kalian tahu terasi, bukan? Warnanya cokelat keruh, bahkan ada yang kehitaman. Dan baunya itu lho, sangat menyengat. Kata Ibu,

2

Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

Terasi adalah udang rebon yang sengaja dibusukkan. Pantas saja baunya seperti itu.

"Katanya tidak suka terasi, tapi dari tadi menambah sambal terus.." goda Ibu suatu kali. Waktu itu, Ibu membuatkanku sambal mentah dengan lauk tempe dan tahu goreng.

"Memangnya kenapa, Bu?" tanyaku dengan mulut penuh nasi. Ibu memberiku isyarat untuk mengunyah lalu menelan nasi di mulutku.

"Ibu membuat sambal itu pakai terasi, lho.." sahut Ibu. "Enak kan?"

"Eh?" aku terkejut. Terasi yang warnanya kusam dan baunya menyengat itu ternyata rasanya sangat enak. Aku bahkan sampai menambah dua kali. Rupanya hasil pembusukan udang rebon itu bisa menjadi bumbu penyedap aneka masakan. Kata ibu, proses pembusukan itu disebut dengan fermentasi.

"Kapan-kapan akan Ibu buat lagi masakan dari bahan-bahan hasil fermentasi, ya. Kamu pasti menyukainya.." kata Ibu.

"Kalau ini sih, Rayya tidak bisa menolak, Bu. Hehe.."

Nah, teman, makanan yang tampak tidak menarik dan seringkali berbau aneh, ternyata enak sekali. Semua itu berkat proses fermentasi. Menarik bukan fermentasi ini?

Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

3



Tempoyak

"Ibu pasti sedang membuat masakan baru," gumamku saat mencium aroma sesuatu yang berasal dari dapur. Aku belum pernah mengenali aroma seperti ini sebelumnya. Karena penasaran, aku menuju ke dapur. Kulihat ibu sedang mengaduk-aduk kuah berwarna kekuningan dalam panci. "Itu gulai ya, Bu?"

"Pintar.." sahut ibu seraya mengacungkan jempol tangan kanannya.

"Kok, baunya aneh..?"

"Ini namanya gulai tempoyak ikan patin."

"Tempoyak?" tanyaku sambil mengerutkan dahi. Kalau ikan patin sih, aku sudah sering dengar. Kalau tempoyak, baru kali ini aku mendengarnya.

Oh iya, aku baru ingat. Ini kan, hari Minggu. Ibu memang selalu mencoba resep masakan baru pada hari libur. Pantas saja hari ini ada masakan beraroma aneh di dapur.

"Iya, tempoyak. Oleh-oleh dari Bu RT kemarin. Dia kan, baru pulang dari Palembang. Kalau resepnya sih, Ibu dapat dari buku itu.." kata Ibu seraya menunjuk sebuah buku di atas meja dapur. Buku itu bergambar aneka rempah

12

Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

dan semangkuk gulai yang bertuliskan "Kumpulan Resep Masakan Nusantara Warisan Nenek Moyang". Wah, keren juga judulnya. Karena penasaran, aku mengambil buku itu.

"Rayya baca bukunya ya, Bu.."

"Boleh.." sahut ibu sambil mengaduk kembali gulainya.

Selain memuat resep gulai tempoyak, buku itu juga menjelaskan sedikit tentang tempoyak. Aku tuliskan kembali untuk kalian ya..

Dari Mana Asal Tempoyak?

Apakah teman-teman suka buah durian? Jika ya, mungkin saja kalian akan menyukai olahan buah durian ini. Yap, tempoyak merupakan hasil fermentasi buah durian.

Cerita tentang tempoyak bisa ditemukan dalam Hikayat Abdullah Bin Abdul Kadir Munsyi (seorang sastrawan Melayu yang berasal dari Turki). Saat berkunjung ke Terengganu (salah satu daerah di Malaysia) tahun 1836, beliau bercerita bahwa penduduk sekitar sangat menggemari tempoyak. Beliau juga mengatakan kalau tempoyak adalah masakan khas rumpun Melayu. Rumpun Melayu yang dimaksud adalah yang ada di Indonesia (Sumatera dan Kalimantan) dan Malaysia.

13

Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

Jika musim durian tiba, daerah-daerah penghasil durian seperti Bengkulu, Palembang, Lampung, Jambi dan Kalimantan akan berlimpah durian. Agar durian-durian tersebut tidak terbuang begitu saja, lahirlah ide untuk mengawetkannya menjadi tempoyak. Tak heran jika tempoyak menjadi makanan khas daerah-daerah tersebut.

Cara Membuat Tempoyak

Tempoyak bercitarasa asam dengan bau tajam atau menyengat. Meskipun demikian, rasanya lezat, lho. Apalagi, jika dibuat gulai atau sambal. Baunya akan kalah dengan kelezatannya. Daging durian yang sudah masak adalah bahan utama dalam pembuatan tempoyak. Durian yang bagus akan menghasilkan tempoyak yang bagus pula. Lebih bagus lagi jika durian yang akan dibuat tempoyak adalah durian masak pohon dan bukan hasil peraman.

Setelah dipisahkan dari bijinya, daging durian diberi sedikit garam dan cabe rawit. Tujuannya adalah untuk mempercepat fermentasi. Kemudian adonan disimpan dalam wadah kedap udara pada suhu ruang (20°C - 25°C) selama 3 - 5 hari. Setelah melewati proses

fermentasi, tempoyak diyakini bisa awet selama 3--6 bulan. Hm, lama juga ya.

Kandungan Gizi Tempoyak

Selain lezat, tempoyak juga mengandung banyak gizi, lho. Seperti yang kita sudah tahu, tempoyak berasal dari daging durian. Dalam setiap 100 gram, daging durian mengandung 67 gram air; 28,3 gram karbohidrat; 2,5 gram lemak; 2,5 gram protein; dan 1,4 gram serat. Durian juga mengandung vitamin B1, vitamin B2, vitamin C, kalium, kalsium, dan fosfor.

Bagaimana teman-teman? Tertarik untuk mencoba tempoyak? Tapi kalian harus bersiap mencium aromanya yang menyengat. Nah, sepertinya gulai tempoyak ikan patin buatan ibuku sudah masak. Aku makan dulu, ya!



Tempoyak
(foto: Wikipedia)

14

Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

15

Kegiatan Literasi

Setelah membaca cerita tersebut, jawablah pertanyaan berikut!

1. Ada berapa tokoh pada cerita tersebut? Siapa namanya?
2. Apa isi dari wacana tersebut?
3. Apakah tempoyak itu? Berasal dari bahan apakah makanan tersebut?
4. Apakah makanan ini juga terdapat di daerahmu? Apa namanya?
5. Bagaimana reaksi tokoh terhadap makanan tersebut? Apakah ia menyukainya?
6. Apakah kamu juga akan menyukainya? Mengapa?

Tuliskan jawabannya saja di buku kerjamu, ya!



Ayo Menulis

🕒 Menulis Tematik: 35 Menit

Bacalah wacana di atas sekali lagi!
Kemudian, tuliskan proses pembuatan tempoyak menjadi bentuk diagram pada buku kerjamu, ya!

Tahap Pertama



Tahap Kedua



Tahap Ketiga



Ayo Bercerita

Ceritakan kembali tentang hal yang paling menarik dari wacana kepada orang tua atau anggota keluargamu yang lain dengan bahasamu sendiri!

1. Tanyakan kepada orang tua atau anggota keluargamu yang lain tentang pernah tidaknya mereka mencicipi masakan yang diolah dengan bahan tempoyak!
2. Tanyakan pula kepada mereka tentang pernah tidaknya mereka mencicipi hasil fermentasi buah yang lain!
3. Mintalah mereka untuk menceritakan tentang makanan tersebut!
4. Setelah itu, minta mereka membubuhkan tanda tangannya di buku kerjamu, ya!

Ceritakan kepada orang tuamu!
Lakukan dengan percaya diri dan santun!





Ayo Berlatih

🕒 Latihan Bahasa: 25 Menit

Bacalah keterangan berikut ini!

- Tanda titik (.) dipakai pada akhir kalimat pernyataan.

Misalnya: Aku punya setandan pisang.

- Tanda koma (,) dipakai di antara unsur-unsur dalam suatu pemerincian atau pembilangan.

Misalnya: Nuri punya semangkuk sup, semangka, dan kue.

- Tanda koma (,) dipakai sebelum kata sapaan.

Misalnya: Selamat pagi, Pak!

- Tanda tanya (?) dipakai pada akhir kalimat pertanyaan.

Misalnya: Di mana kamu tinggal?

- Tanda kutip (“...”) dipakai untuk ujaran langsung.

Misalnya: “Saya adalah siswa kelas enam,” kata Widi.

- Tanda seru (!) dipakai pada akhir kata seru atau kalimat perintah. Tanda seru juga dipakai pada kata yang menunjukkan rasa marah, terkejut, kagum, atau kesungguhan.

Misalnya: Makanan ini lezat sekali!

- Huruf kapital dipakai pada awal kalimat, kata sapaan, nama orang, nama tempat.

Misalnya: Salah satu siswa yang berasal dari Kalimantan adalah Arai.

Cermatilah tujuh kalimat di bawah ini!
Tuliskan ulang kalimat tersebut di buku kerjamu, ya!

Bubuhkan tanda baca yang benar!
Gantilah huruf kecil atau huruf kapital yang tidak sesuai!
Jangan lupa, betulkan ejaan yang salah!

1. "Itu gulai ya bu" tanyaku.
2. ibu selalu mencoba resep baru pada hari minggu
3. Bu wahid membawa oleholeh tempoyak dari palembang.
4. Pada musim Durian, daerah penghasil durian seperti bengkulu lampung dan kalimantan akan berlimpah duren.
5. "wah baunya menyengat sekali" seruku.
6. meskipun baunya tajam dan rasanya asam Tempoyak rasanya lezat.
7. abdullah bin abdul kadir berasal dari turki.



Jurnal Bacaanku

Jangan lupa untuk mencatat wacana yang kamu baca hari ini
pada Jurnal Membaca Mingguan, ya!
Temukan lembar Jurnal Membaca Mingguan di halaman 102

Kegiatan Literasi

Apakah kamu sudah menyiapkan bahan untuk proyek mingguan? Jangan lupa siapkan ragi untuk proses fermentasinya, ya!



Refleksiku

 Refleksi: 10 Menit

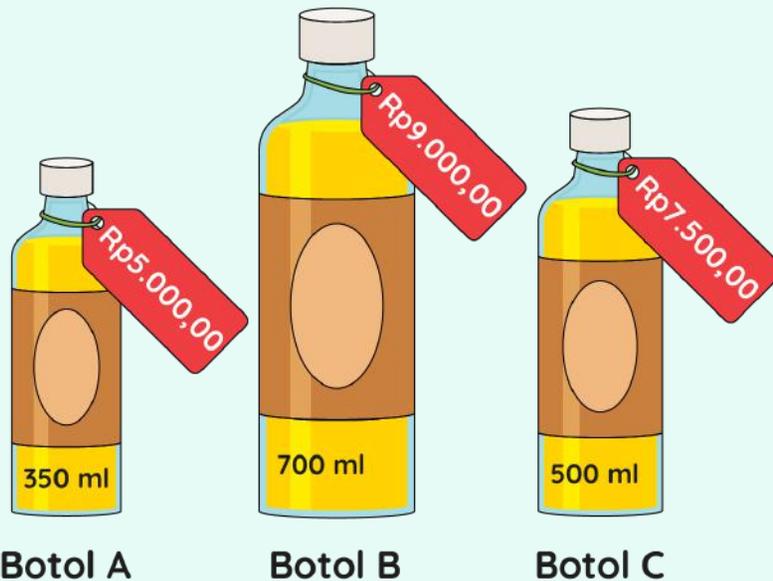
Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar literasi, isilah lembar refleksi yang telah disediakan di halaman 104. Beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



Ayo Membandingkan

🕒 Intuisi Bilangan: 10 Menit

Perhatikan gambar jamu dalam kemasan botol berikut!



Ibu menyuruhmu membeli jamu dengan memberikan uang sebagai berikut.



Jamu mana yang bisa kamu beli?

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!



Ayo Mengamati

Konsep Matematika: 25 Menit

Bangun ruang ada di sekitar kita. Kemasan makanan, kaleng minuman, kotak tisu, atap rumah, bola basket, dan topi ulang tahun, semuanya berbentuk bangun ruang.

Kemarin kamu sudah belajar tentang bangun ruang sisi datar. Hari ini kita akan membahas bangun ruang sisi lengkung.

Bangun ruang sisi lengkung adalah bangun ruang yang memiliki bagian berupa lengkung, baik itu di selimut ataupun di permukaan bidangnya. Termasuk bangun ruang sisi lengkung adalah tabung, kerucut, dan bola.

Tabung

Apakah kamu pernah minum minuman kaleng? Berbentuk apa kaleng minuman tersebut? Berikut ini adalah contoh kemasan minuman kaleng.

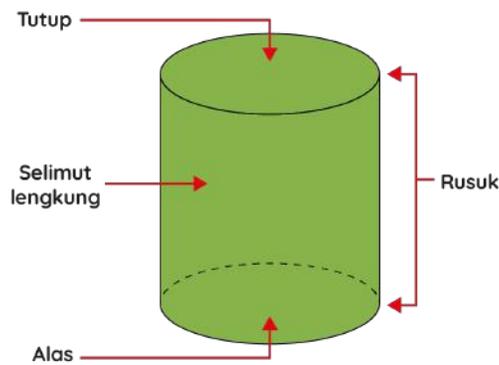


Alas dan tutup kaleng tersebut berbentuk lingkaran. Jika kita potong selimutnya sepanjang tingginya maka akan kita peroleh sebuah persegi panjang. Kaleng minuman tersebut merupakan contoh bangun ruang yang berbentuk tabung. Umumnya kaleng minuman berbentuk tabung, meskipun ada juga kaleng minuman yang berbentuk bangun ruang lainnya.

Jadi, tabung adalah bangun ruang yang memiliki alas dan tutup berbentuk lingkaran, serta selimut lengkung dari persegi panjang.

Dapatkah kamu menemukan benda-benda lain di sekitarmu yang berbentuk tabung?

Perhatikan gambar tabung berikut ini!



Tabung memiliki tiga buah sisi yang terdiri dari dua buah lingkaran dan sebuah sisi lengkung.

Tabung memiliki dua buah rusuk.

Tabung tidak memiliki titik sudut.

Jadi, tabung adalah bangun ruang yang memiliki alas dan tutup berbentuk lingkaran serta selimut lengkung dari persegi panjang.

Kerucut

Apakah kamu tahu nama makanan pada gambar berikut ini?



Kegiatan Numerasi

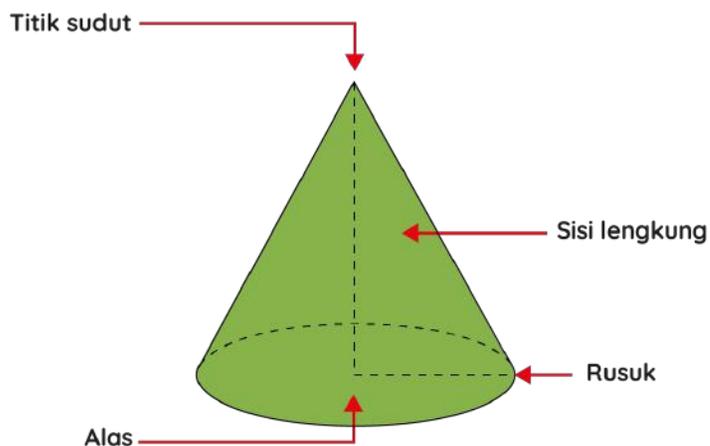
Apakah kamu masih ingat tentang bangun ruang limas? Bagaimana jika alas limas berbentuk lingkaran? Bentuknya akan seperti tumpeng pada gambar yang baru saja kamu amati, bukan?

Tumpeng tersebut memiliki alas berbentuk lingkaran serta memiliki sisi lengkung sebagai selimutnya. Tumpeng tersebut merupakan contoh bangun ruang yang berbentuk kerucut.

Jadi, kerucut adalah bangun ruang yang dibatasi oleh sebuah sisi lengkung dan sebuah sisi alas berbentuk lingkaran.

Dapatkah kamu menemukan benda-benda lain di sekitarmu yang berbentuk kerucut?

Perhatikan gambar kerucut berikut ini!



Kerucut memiliki dua buah sisi yang terdiri dari sebuah lingkaran dan sebuah sisi lengkung.

Kerucut memiliki sebuah rusuk.

Kerucut memiliki sebuah titik sudut.



Ayo Membandingkan

⌚ Eksplorasi Matematika: 20 Menit

Salah satu makanan khas dari Yogyakarta adalah gudeg. Seiring kemajuan teknologi pengawetan makanan, gudeg kini kerap dikemas dalam kaleng dan bisa tahan lebih lama.

Untuk mengemas gudeg, ada banyak bentuk kemasan yang bisa digunakan. Kemasan tersebut bisa berbentuk bangun ruang tertentu. Berikut ini beberapa contoh kemasan gudeg yang ada di pasaran.



Andaikan kamu memiliki usaha rumah makan gudeg! Untuk menjangkau konsumen yang lebih luas lagi, kamu berinovasi membuat gudeg kalengan.

Perhatikan gambar dua buah kemasan gudeg kalengan berikut ini!



Kaleng A



Kaleng B

Kaleng mana yang isinya lebih banyak?

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!

Misalkan kamu hanya memproduksi kaleng dengan dua ukuran berbeda. Kaleng yang lebih kecil dapat memuat 250 gram gudeg, sedangkan kaleng besar dapat memuat 500 gram gudeg.

Biaya produksi kemasan kecil adalah Rp1.000,00/kaleng, sedangkan biaya produksi kemasan besar Rp1.500,00/kaleng.



Kaleng A



Kaleng B

Jika ada orang yang membeli 1 kilogram gudeg, kemasan gudeg mana yang akan kamu berikan? Berapa banyak jumlah kaleng?

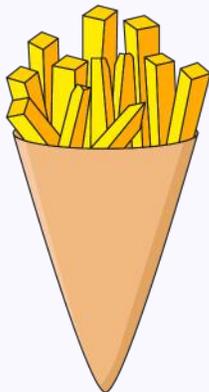
Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu ya!



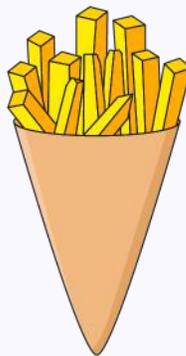
Ayo Membandingkan

🕒 15 Menit

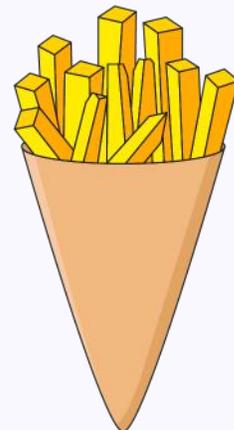
Perhatikan gambar kemasan makanan berbentuk kerucut di bawah ini!



Kemasan A



Kemasan B



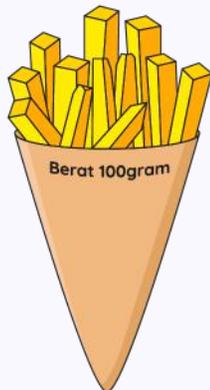
Kemasan C

Kemasan manakah yang isinya lebih banyak?

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!

Kegiatan Numerasi

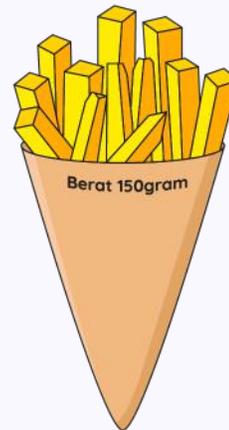
Misalkan di sebuah kantin dijual kentang goreng dengan berbagai ukuran sebagai berikut.



Kemasan A



Kemasan B



Kemasan C

Jika kamu ingin membeli kentang goreng sebanyak 200 gram, kemasan mana saja yang akan kamu pilih?

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!



Ayo Berlatih

⌚ Latihan: 25 Menit

Kerjakan di buku kerja/buku tulismu!

1. Berilah tanda silang (X) di samping benda berbentuk tabung dan tanda centang (✓) di samping benda berbentuk kerucut!



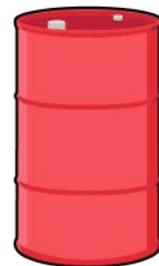
Benda A



Benda B



Benda C



Benda D

2. Sebutkan benda-benda di sekitarmu yang berbentuk tabung!
3. Sebutkan benda-benda di sekitarmu yang berbentuk kerucut!
4. Jika kamu ingin mengemas makanan yang telah diawetkan dalam kemasan kaleng, bentuk kaleng yang seperti apa yang akan kamu gunakan? Jelaskan alasanmu!

Kegiatan Numerasi



Refleksiku

🕒 Refleksi: 10 Menit

Temukan lembar refleksi di halaman 106
Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar numerasi, pada lembar refleksi yang telah disediakan, beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



Pesan Pagi

🕒 10 Menit

Selamat pagi, siswa kelas 6!
Mari belajar hal-hal yang baru hari ini.
Siapkan buku kerja dan alat tulismu!

Jangan lupa berdoa sebelum memulai belajar
agar kegiatan ini berguna bagi kita.

Kita akan mulai dengan menjawab pertanyaan berikut.
Tulislah jawabannya saja pada buku kerjamu, ya!

1. Makanan apa yang disiapkan keluargamu hari ini?
2. Apakah kamu ikut membantu menyiapkannya?
3. Apa yang kamu lakukan ketika membantu menyiapkannya?



Ayo Membaca

🕒 25 Menit

Bacalah bab yang berjudul Tempe berikut ini!



Tempe

Banyak sekali masakan yang bisa dibuat dari tempe. Mulai dari oseng tempe, sambal tempe, sate tempe, sampai nugget tempe. Ibuku juga hampir setiap hari memasak tempe, lho! Selain harganya sangat terjangkau, tempe bergizi tinggi. Bagus buat tubuh kita. Pokoknya, murah dan sehat, deh.

Omong-omong soal tempe, aku jadi ingat saat menemani Ibuku melihat pameran kuliner Nusantara. Di sana, ada salah satu gerai yang menjual makanan serba tempe. Wah, kebetulan sekali. Karena Ibu adalah penggemar tempe, maka Ibu memutuskan untuk singgah sebentar. Saat Ibu asyik berbincang dengan orang-orang yang ada di gerai itu, aku ikut asyik menyimak pembicaraan mereka. Aku jadi tahu banyak informasi tentang tempe. Apa kalian penasaran?

Dari Mana Asal Tempe?

Tempe merupakan salah satu makanan asli Indonesia yang didapat dari hasil fermentasi kedelai. Konon, kata "tempe" berasal dari bahasa Jawa Kuno yaitu "tumpi". Pada masa kerajaan Mataram, sekitar abad ke-16, ada

Yuk, Mengetahui Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

7

makanan bernama tumpi. Makanan yang terbuat dari sagu itu penampakannya mirip dengan tempe yang sekarang kita kenal.

Ada pula yang mengatakan kalau tempe ditemukan pada era Tanam Paksa saat penjajahan Belanda di Jawa. Masyarakat Jawa pada masa itu memanfaatkan hasil kebun seperti singkong, ubi, dan kedelai sebagai sumber pangan. Mereka kemudian mengolah aneka makanan dari bahan-bahan yang ada. Salah satunya adalah kedelai, yang kemudian diolah sedemikian rupa menjadi tempe.

Eh, tetapi ada pendapat lain yang mengatakan kalau penemuan tempe erat kaitannya dengan produksi tahu yang diperkenalkan oleh orang-orang Tionghoa. Saat itu, limbah kedelai yang berasal dari produksi tahu, dihinggapai kapang atau jamur. Ini yang kemudian menjadi awal mula lahirnya tempe.

Cara Pembuatan Tempe

Selain menyimak sejarah singkat tentang tempe, aku juga mencatat cara membuatnya, lho. Ternyata, ada banyak cara membuat tempe. Namun, pembuatan tempe umumnya dimulai dari perebusan kedelai, pengupasan, perendaman dan pengasaman, pencucian, peragian, pembungkusan, serta fermentasi.

8

Yuk, Mengetahui Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

Pertama-tama, kedelai dicuci lalu direbus selama lebih kurang 12 jam. Setelah itu biji kedelai dikupas dan direndam. Kenapa harus direndam? Rupanya, perendaman adalah cara alami untuk menghasilkan fermentasi asam laktat. Asam laktat adalah hasil metabolisme karbohidrat dalam kondisi tanpa oksigen, teman-teman. Fermentasi asam laktat bermanfaat untuk menambah nilai gizi dan melenyapkan bakteri jahat.

Apabila proses di atas sudah selesai, kedelai selanjutnya dikukus. Setelah itu, sebar kedelai di atas loyang sampai dingin. Kemudian, kedelai campur dengan ragi. Selanjutnya, kedelai dibungkus dengan daun pisang atau kantong plastik. Ingat ya, pembungkus harus rapat agar tidak ada udara yang masuk. Biarkan dalam suhu 20°C - 37°C selama 18-36 jam. Setelah memadat, tempe bisa dikonsumsi.

Kandungan Gizi Tempe

Meskipun harganya murah, kandungan gizi dan manfaat tempe tidak main-main, lho. Protein dalam tempe diyakini tidak kalah dengan daging. Bahkan, protein tempe lebih mudah dicerna oleh tubuh kita dibandingkan dengan protein dari daging. Selain itu, tempe merupakan sumber kalsium yang baik untuk tulang. Tempe juga

Yuk, Mengetahui Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia

9

mengandung serat, karbohidrat, zat besi dan antioksidan untuk mencegah kanker serta sumber vitamin B 12 yang berasal dari nabati.

Tempe juga diminati oleh orang-orang di Amerika dan Eropa. Karena kandungan gizinya yang tinggi, tempe dijuluki *magic food* atau makanan ajaib. Mereka menyebutnya "Tempeh". Bahkan di Swedia, ada tempe yang terbuat dari *oat* dan *barley*. Ini karena iklim di Swedia tidak cocok untuk menanam kedelai.

Bagaimana teman-teman? Apakah teman-teman semakin bersemangat untuk makan tempe? Kalau aku sih, jangan ditanya. Sudah pasti bersemangat. Hihhihii...



Tempe yang dibungkus daun pisang
(foto: wikipedia)



Setelah membaca cerita di atas, jawablah pertanyaan berikut!

1. Dibuat dari bahan apakah makanan tersebut?
2. Apakah bahan makanan tersebut juga terdapat di daerahmu?
3. Tuliskan bahan-bahan utama untuk membuat tempe!

Tulislah jawaban pada buku kerjamu, ya!

Kegiatan Literasi



Ayo Menulis

🕒 Menulis Tematik: 35 Menit

Sebutkan makanan tradisional di daerah tempat tinggalmu!

Tanyakan kepada orang tuamu tentang sejarah atau cerita seputar makanan tersebut.

Tuliskan ulang sejarah tentang tempe yang ada pada wacana tersebut!

Kemudian, bandingkan dengan sejarah makanan tradisional dari daerahmu!

Tulislah penjelasan yang lebih terperinci ke dalam tabel pada buku kerjamu, ya!

Sejarah Tempe

Sejarah



Kata Baruku

Berikut adalah kata-kata di dalam cerita yang mungkin belum kamu ketahui maknanya.

Antioksidan

zat yang berfungsi melindungi tubuh dari serangan radikal bebas

Era

masa, kurun waktu

Gerai

kedai kecil

Kuliner

berhubungan dengan memasak atau makanan

Limbah

sisa proses produksi

Metabolisme

proses kimia yang memecah atau membentuk zat tertentu

Nabati

sesuatu yang berasal dari tumbuhan

Nugget

makanan olahan dari bahan tertentu



Ayo Berlatih

⌚ Latihan Bahasa: 25 Menit

Mari berlatih menggunakan kata-kata barumu!
Isilah TTS berikut dengan kata-kata yang baru saja kamu pelajari!

Temukan lembar TTS di halaman 103

Kegiatan Literasi

Pertanyaan mendatar

1. Pada _____ modern seperti sekarang, banyak teknologi yang mempermudah hidup manusia.
2. Tahu dan tempe mengandung banyak vitamin dari bahan _____.
3. Ketika berlibur ke kota lain, keluarga kami suka mencoba _____ daerah setempat.
4. Ibu membeli oleh-oleh di sebuah _____ kecil di tepi jalan.
5. Membuang _____ sembarangan bisa mencemari lingkungan.
6. Arsi suka sekali makan _____ ayam.

Pertanyaan menurun

1. Semangka mengandung banyak zat _____.
2. Asam laktat adalah hasil _____ karbohidrat tanpa oksigen.

Tulislah jawabannya saja di buku kerjamu, ya!



Jurnal Bacaanku

Jangan lupa untuk mencatat wacana yang kamu baca hari ini pada Jurnal Membaca Mingguan, ya!
Temukan lembar Jurnal Membaca Mingguan di halaman 102

Kumpulkan informasi sebanyak-banyaknya mengenai proses fermentasi! Selain membaca wacana dari modul ini, tanyakan kepada orang tua atau orang dewasa lain di sekitarmu hal-hal yang berhubungan dengan fermentasi. Hal apa saja yang perlu kalian siapkan untuk melakukan proses fermentasi tersebut?



Refleksiku

 Refleksi: 10 Menit

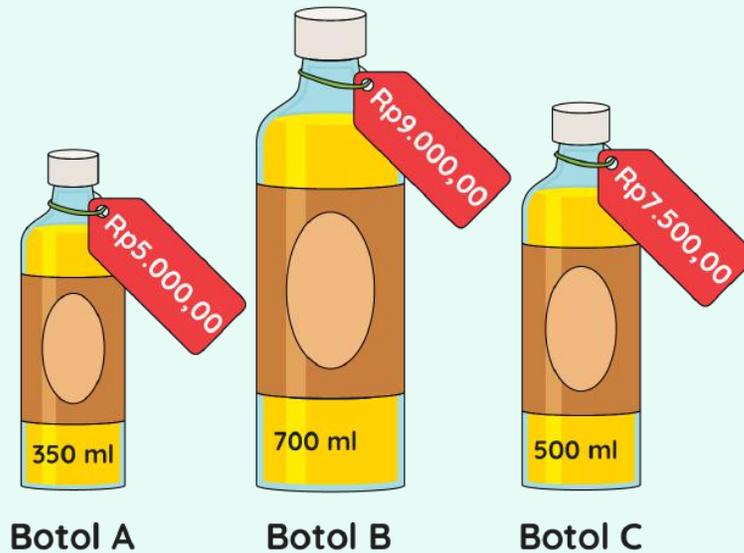
Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar literasi, isilah lembar refleksi yang telah disediakan di halaman 104
Beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



Ayo Membandingkan

🕒 Intuisi Bilangan: 10 Menit

Perhatikan gambar jamu dalam kemasan botol berikut!



Ibu menyuruhmu membeli jamu dengan memberikan uang sebagai berikut.



Jamu mana yang bisa kamu beli dengan harga yang paling terjangkau, namun memperoleh isi yang maksimal?

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!



Ayo Membaca

🕒 5 Menit

Bacalah artikel di bawah ini dengan saksama!



Pindai QR berikut

- Arahkan kamera perangkat pada gambar di samping kiri
- Pastikan kamera fokus dan muncul instruksi membuka tautan
- Klik tautan tersebut dan buku dapat dibuka pada perangkat

Atau dapat melalui bit.ly/makananbentukbola

Sumber Artikel



Beragam Jenis Makanan Tradisional Berbentuk Bola, Bakso di Urutan Pertama



Makanan tradisional Indonesia tak hanya enak. Banyak makanan khas memiliki bahan dan bentuk yang unik. Keunikan bentuk terutama untuk menggugah selera orang yang melihatnya. Jadi, jangan sangka makanan tradisional tak memikirkan bentuk, ya! Tak kalah dengan makanan kekinian.

Namun demikian, bentuk makanan tradisional terasa begitu-begitu saja. Sangat jarang makanan tradisional dibikin dengan bentuk-bentuk baru. Tapi di luar itu semua, makanan tradisional yang cenderung tak berubah justru menjadi ciri khasnya tersendiri.

Kegiatan Numerasi

Salah satu bentuk makanan tradisional yaitu bola atau berbentuk bulat. Beberapa makanan dibuat menyerupai bola. Ambil salah satunya bakso. Makanan Indonesia yang sudah melegenda ini selalu dibentuk bulat. Makanan bola, ya kamu pasti ingat bakso!

Tak hanya bakso. Berikut merahputih.com menyajikan makanan-makanan tradisional berbentuk bola.

1. Bakso



Bakso merupakan jenis bola daging. Bakso terbuat dari olahan daging maupun ikan yang diadon dengan tepung tapioka. Penyajian bakso paling populer menggunakan bumbu kaldu yang dicampur rempah, saus, dan cabai. Ada juga bakso yang disajikan dengan cara ditusuk atau dimakan langsung tanpa kuah.

2. Cilok



Cilok merupakan kepanjangan dari aci dicolok. Cilok berbentuk bulat dan terbuat dari tepung tapioka. Cilok biasa disajikan dengan sambal kacang, saus, serta kecap. Cilok berasal dari Jawa Barat.

3. Comro



Comro juga merupakan penganan dari Jawa Barat. Nama comro berasal dari kepanjangan oncom di jero (oncom di dalam). Penganan jenis gorengan ini terbuat dari singkong parut yang bentuk bulat., kemudian diisi dengan sambal oncom. Comro ada juga yang dibuat lonjong.

4. Cimol



Cimol adalah jajanan berbentuk bulat terbuat dari tapioka. Cimol artinya aci yang dibuat bulat-bulat (aci digemol, bahasa Sunda). Berbeda dengan cilok yang dimasak dengan cara direbus seperti bakso, cimol digoreng.

5. Onde-onde

Onde-onde merupakan makanan berbentuk bulat yang terbuat dari tepung terigu atau ketan. Uniknya, bagian permukaanya ditaburi dengan wijen sehingga terlihat unik dan rasanya juga enak ketika digigit. Bagian di dalamnya diisi dengan pasta kacang hijau. Onde-onde dimasak dengan cara digoreng.

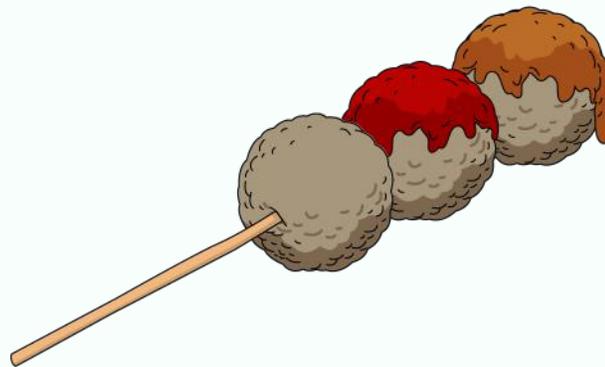
Kegiatan Numerasi



Ayo Mengamati

 10 Menit

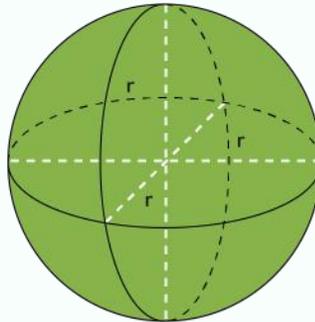
Apakah kamu suka makan bakso? Bakso merupakan contoh benda yang bentuknya mirip bangun ruang bola.



Bola adalah bangun ruang sisi lengkung yang dibatasi oleh satu bidang lengkung.

Dapatkan kamu menemukan benda-benda lain di sekitarmu yang berbentuk bola?

Perhatikan diagram bola pada gambar berikut ini!



Ayo Menonton

🕒 10 Menit

Ayo menonton video cara membuat bakso isi telur berikut ini!



Pindai QR berikut

- Arahkan kamera perangkat pada gambar disamping kiri
- Pastikan kamera fokus dan muncul instruksi membuka tautan
- Klik tautan tersebut dan video dapat dibuka pada perangkat

Atau dapat melalui bit.ly/baksoisitelur

Sumber Video

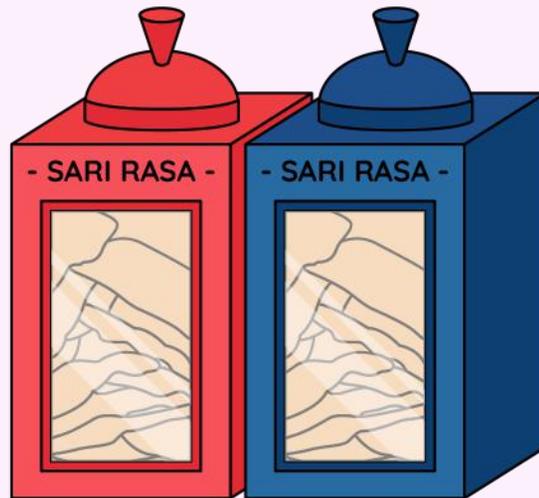


Jika kamu mengisi telur di dalam bakso, kamu akan meletakkan telur tersebut di tengah adonan bakso. Nah, bagian tengah itu disebut titik pusat bola.

**Ayo Mengamati**

🕒 10 Menit

Perhatikan gambar berikut ini!



Bangun ruang apa saja yang kamu temukan pada kaleng kerupuk tersebut?

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!

**Ayo Membuatnya**

🕒 25 Menit

**Buatlah sketsa sebuah kaleng kerupuk yang tersusun atas gabungan bangun ruang tabung, setengah bola, dan kerucut!
Gambarkan pada buku kerja/buku tulismu!**

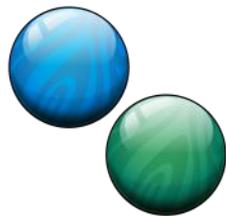


Ayo Berlatih

⌚ Latihan: 25 Menit

Kerjakan di buku kerja/buku tulismu!

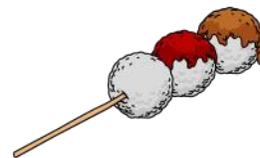
1. Manakah di antara benda-benda berikut ini yang berbentuk bola?



Benda A



Benda B



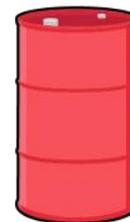
Benda C



Benda D



Benda E



Benda F

2. Sebutkan contoh kemasan makanan yang berbentuk bola!
3. Sketsalah sebuah patung yang mengandung unsur berbentuk bola!

Kegiatan Numerasi



Refleksiku

🕒 Refleksi: 10 Menit

Temukan lembar refleksi di halaman 106
Setiap hari setelah selesai melakukan aktivitas belajar numerasi, pada lembar refleksi yang telah disediakan, beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



Pesan Pagi

🕒 10 Menit

Selamat pagi, siswa kelas 6!
Apa kabarmu hari ini?
Siapkan buku kerja dan alat tulismu!

**Jangan lupa berdoa sebelum memulai belajar
agar kegiatan ini berguna bagi kita.**

Kita akan mulai dengan menjawab pertanyaan berikut.
Tulislah jawabannya saja pada buku kerjamu, ya!

1. Apakah keluargamu memiliki makanan/minuman kesukaan yang dibuat dengan cara fermentasi?
2. Jika iya, apa nama makanan/minuman itu?
3. Terbuat dari bahan apakah makanan/minuman itu?

Kegiatan Literasi



Ayo Menulis

 Menulis Tematik: 15 Menit

Setelah berdiskusi, sekarang tiba waktunya untuk menuliskan rencana proyek mingguan bersama keluargamu.

Alat dan bahan apa yang kamu perlukan?

Bagaimana kamu akan membuatnya?

Tuliskan rencanamu pada buku kerjamu, ya!

Nama
masakan
fermentasi



Alat yang
diperlukan



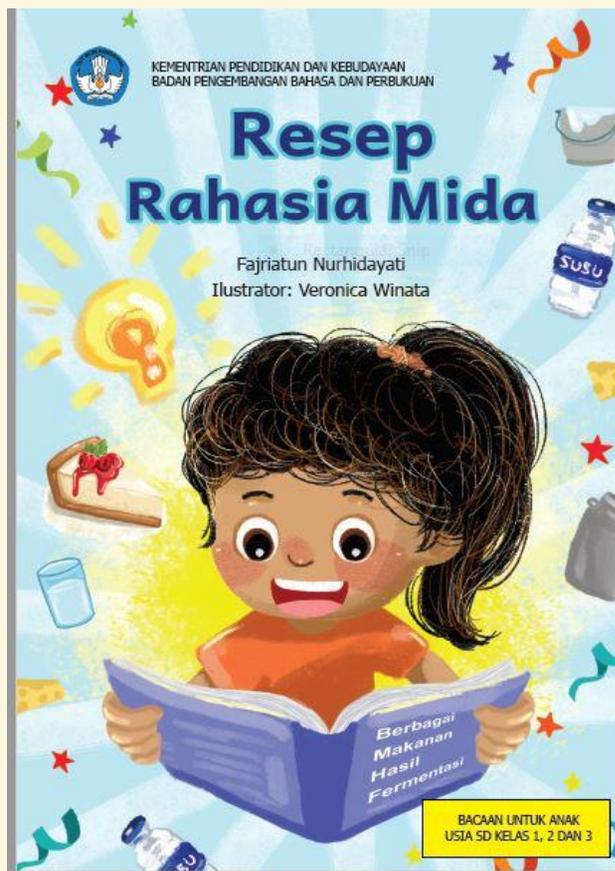
Bahan yang
diperlukan



Ayo Membaca

⌚ Membaca Mandiri: 60 Menit

Sebelum membaca, amati gambar sampul buku ini dengan cermat.



Lalu, jawab pertanyaan berikut ini!

1. Apa saja yang kamu lihat pada gambar sampul di atas?
2. Menurutmu, apa yang akan dilakukan oleh anak perempuan itu?
3. Sebutkan bahan-bahan yang mungkin diperlukan oleh anak itu!

Tuliskan jawabannya saja pada buku kerjamu, ya!

Kegiatan Literasi

Mintalah orang tuamu untuk mengunduh buku “Resep Rahasia Mida” karya “Fajriatun Nurhidayati”! Buku cerita bergambar tersebut mungkin teksnya sedikit, tetapi berisi tentang sejarah dan cara pembuatan dangke serta cara kreatif tokoh dalam mencari solusi.



Pindai QR berikut

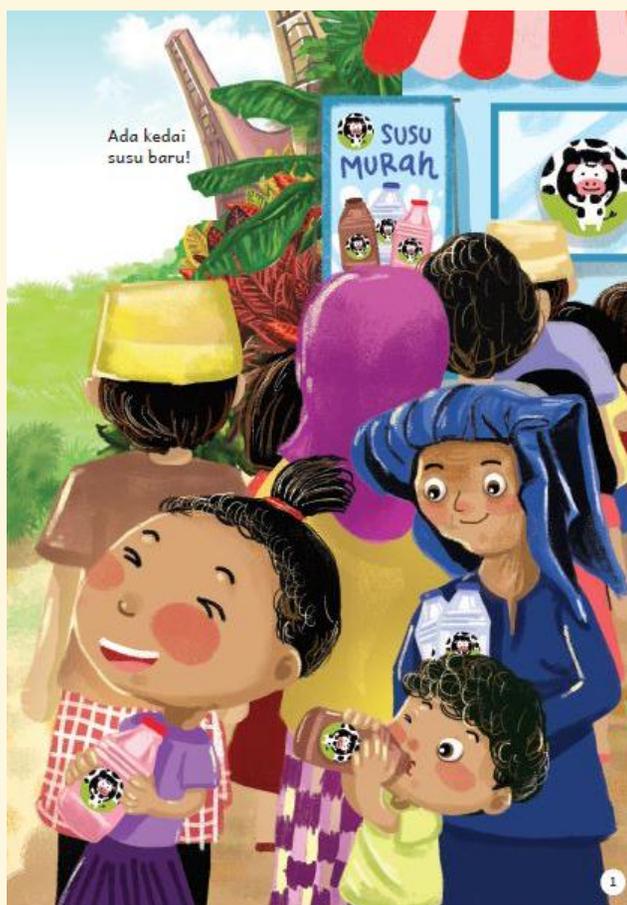
- Arahkan kamera perangkat pada gambar di samping kiri
- Pastikan kamera fokus dan muncul instruksi membuka tautan
- Klik tautan tersebut dan buku dapat dibuka pada perangkat

Atau dapat melalui bit.ly/reseprahasiamida

Sumber Buku



Kamu juga bisa membaca ceritanya di sini.



Ada kedai susu baru!



Kedai susu Ayah Mida jadi sepi.

Setiap hari banyak susu yang bersisa dan terbuang. Wah, sayang sekali!

Kedai susu Ayah Mida jadi sepi.

Setiap hari banyak susu yang bersisa dan terbuang. Wah, sayang sekali!



Ayah Mida berencana menutup kedainya.

Apa yang bisa kita lakukan, Mida?

Pasti ada jalan keluarnya, Yah.

Aku akan mencari tahu.

Ayah Mida berencana menutup kedainya.
Ayah : Apa yang bisa kita lakukan, Mida?
Mida : Pasti ada jalan keluarnya, Yah.

Aku akan mencari tahu.

Ayah, aku tahu!
Kita buat dangke saja.



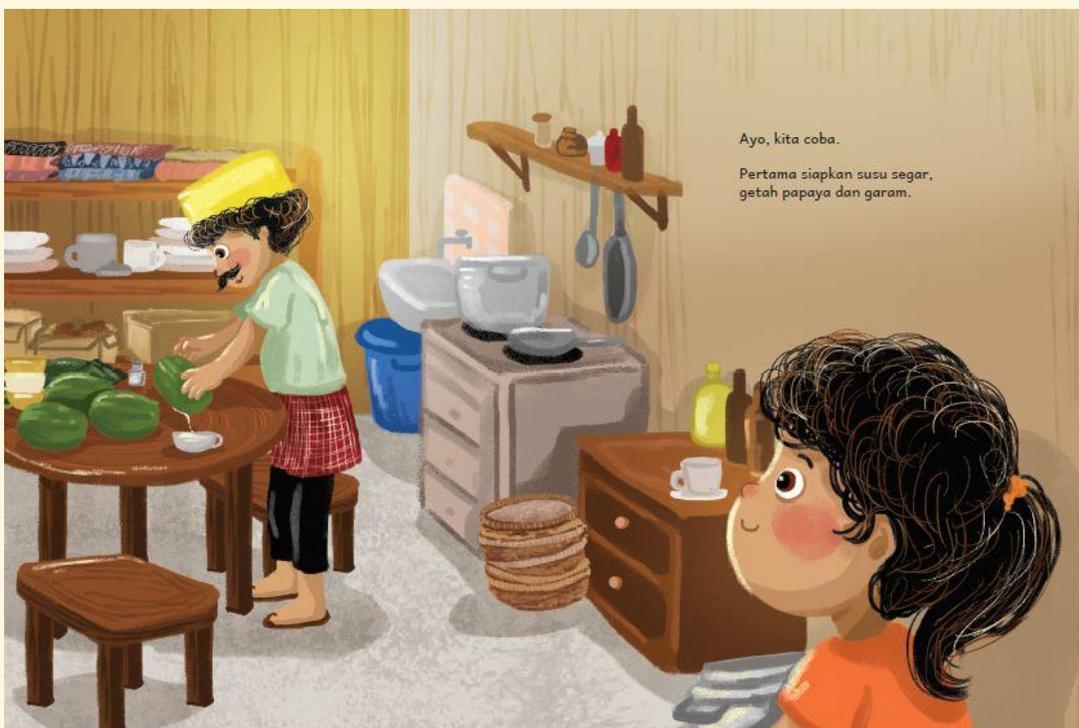
- Dangke merupakan hasil fermentasi dari susu kerbau atau sapi.
- Mulai di kenal tahun 1900-an.
- Dangke berasal dari Enrekang, Sulawesi Selatan.
- Rasa Dangke mirip dengan keju dan teksturnya seperti tahu.
- Dangke biasanya di bakar atau digoreng dengan sedikit minyak.
- Bisa dimakan dengan nasi dan sambal terasi.



Mida : Ayah, aku tahu! Kita buat dangke saja.

- Dangke merupakan hasil fermentasi dari susu kerbau atau sapi.
- Mulai dikenal tahun 1900-an.
- Dangke berasal dari Enrekang, Sulawesi Selatan.

- Rasa Dangke miripp dengan keju dan teksturnya seperti tahu.
- Dangke biasanya dibakar atau digoreng dengan sedikit minyak.
- Bisa dimakan dengan nasi dan sambal terasi.



Ayo, kita coba.
Pertama siapkan susu segar,
getah pepaya dan garam.

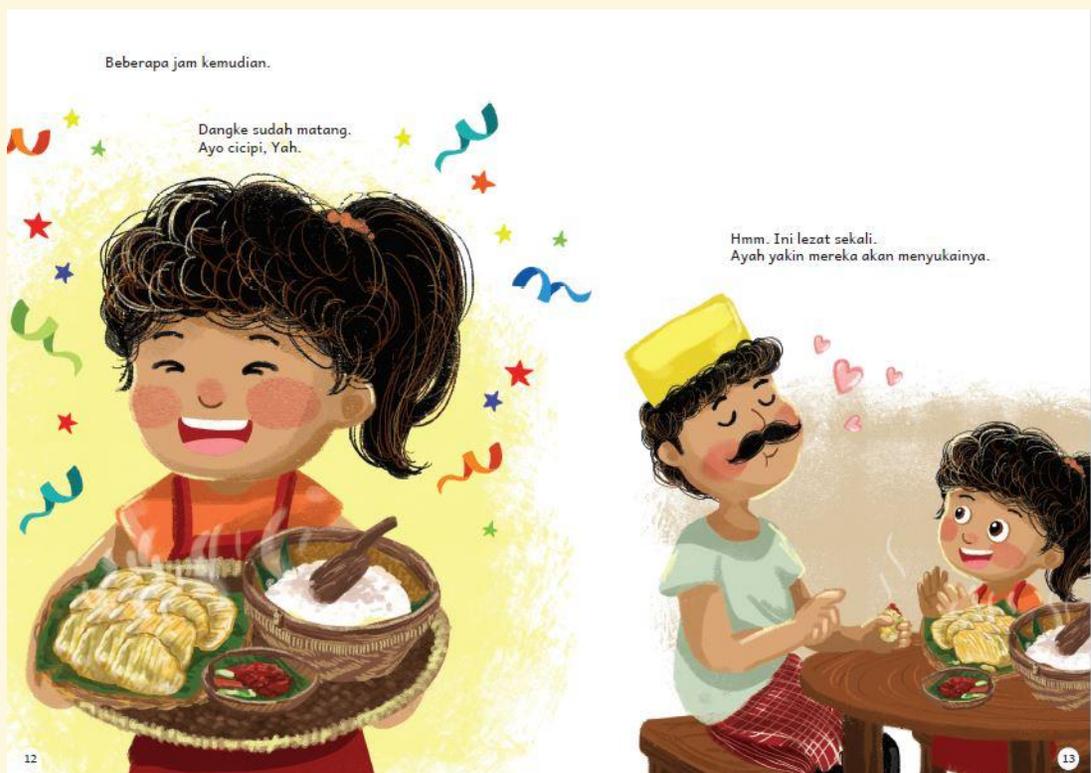
Ayo, kita coba.

Pertama siapkan susu segar, getah pepaya dan garam.



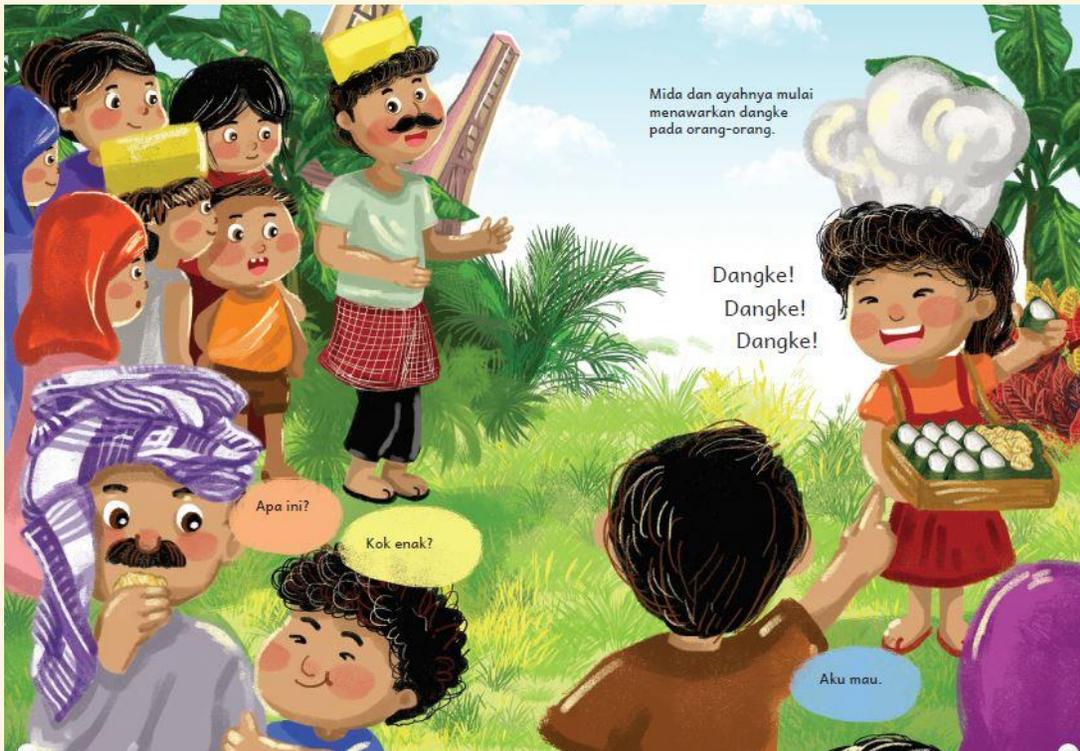
Bersama ayahnya, Mida mulai memasak.

Mida : Aduh.
Ayah : Hati-hati, Mida.



Beberapa jam kemudian.
Mida: Dangke sudah matang. Ayo cicipi, Yah.

Ayah : Hmm. Ini lezat sekali. Ayah yakin mereka akan menyukainya.



Mida dan ayahnya mulai menawarkan dangke pada orang-orang.

Dangke!
Dangke!
Dangke!

Apa ini?

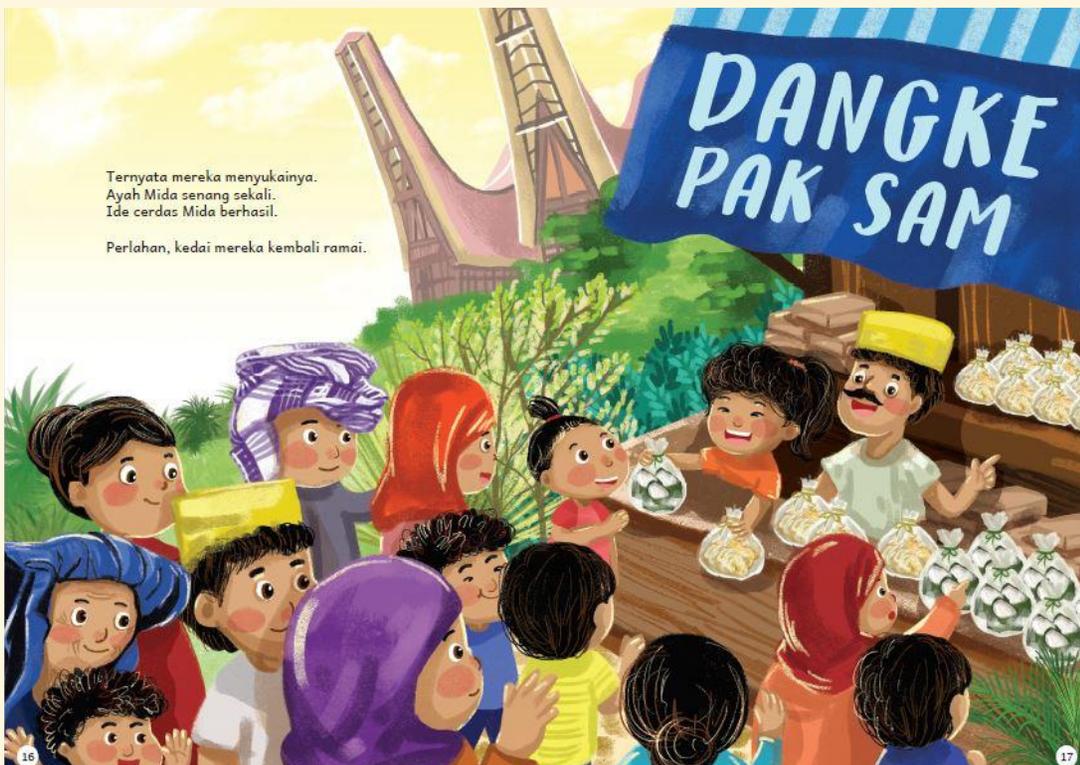
Kok enak?

Aku mau.

“Apa ini?”
“Kok enak?”

Mida dan ayahnya mulai menawarkan dangke pada orang-orang.

“Aku mau.”



Ternyata mereka menyukainya. Ayah Mida senang sekali. Ide cerdas Mida berhasil.

Perlahan, kedai mereka kembali ramai.

Ternyata mereka menyukainya. Ayah Mida senang sekali. Ide cerdas Mida berhasil.

Perlahan, kedai mereka kembali ramai.

Kegiatan 3 ⌚ 10 Menit

Kelas 6 Minggu 3



Jurnal Bacaanku

Jangan lupa untuk mencatat wacana yang kamu baca hari ini pada Jurnal Membaca Mingguan, ya!

Temukan lembar Jurnal Membaca Mingguan di halaman 102



Refleksiku

⌚ Refleksi: 10 Menit

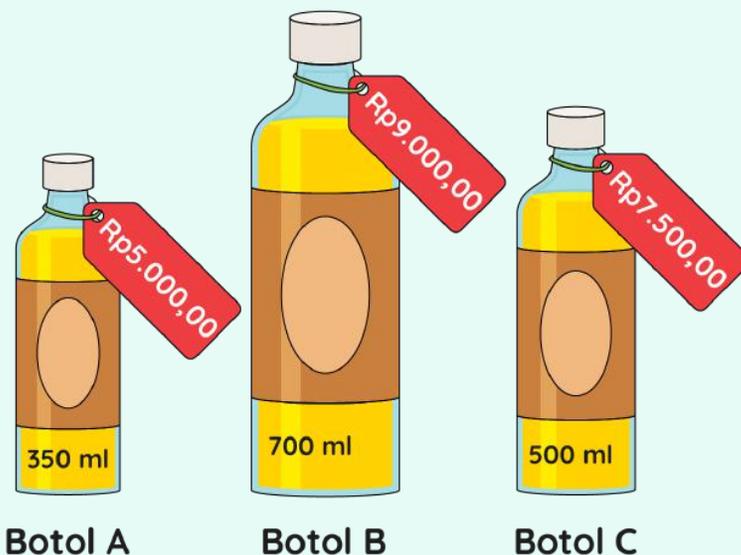
Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar literasi, isilah lembar refleksi yang telah disediakan di halaman 104. Beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



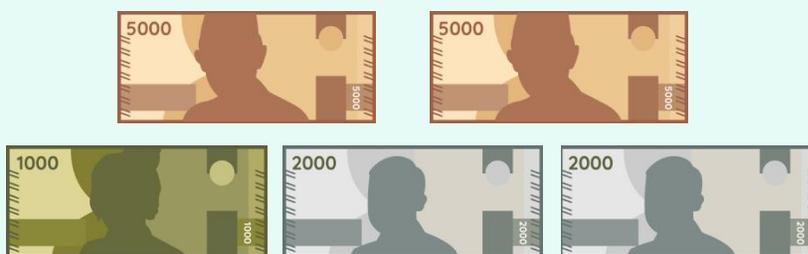
Ayo Membandingkan

🕒 Intuisi Bilangan: 10 Menit

Perhatikan gambar jamu dalam kemasan botol berikut!



Ibu menyuruhmu membeli jamu dengan memberikan uang sebagai berikut.



Jamu mana yang bisa kamu beli dengan harga yang paling terjangkau, namun memperoleh isi yang maksimal?

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!



Ayo Mengukur

🕒 Konsep Matematika: 25 Menit

Fatimah selalu membawa bekal makanan dan minuman ke sekolah. Kata ibu, membawa bekal dari rumah lebih hemat dan tentunya akan terjaga kebersihannya.



Apakah kamu sering membawa bekal ke sekolah?

Hari ini Fatimah membawa bekal berupa roti isi dan agar-agar. Roti isi disimpan di kotak makanan berwarna merah, sedangkan agar-agar disimpan di kotak makanan berwarna kuning.

Coba perhatikan! Berbentuk apakah kotak makanan yang berwarna merah? Berbentuk apakah kotak makanan yang berwarna kuning?

Benar sekali! kotak makanan Fatimah yang berwarna merah berbentuk kubus, sedangkan kotak yang berwarna kuning berbentuk balok.



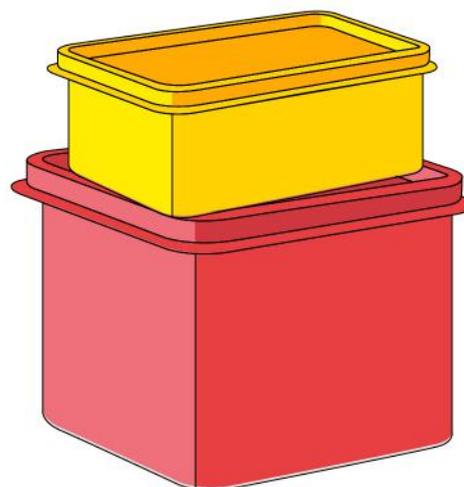
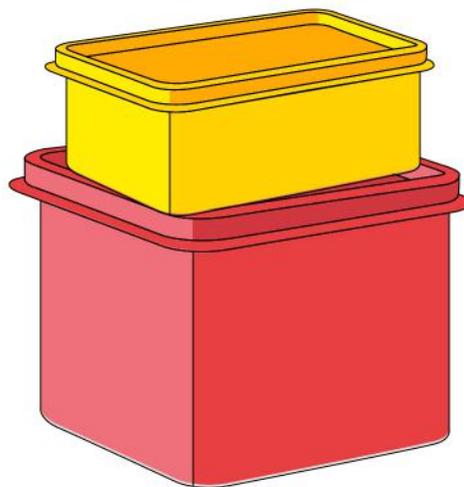
Kegiatan Numerasi

Fatimah menumpuk kedua kotak makanannya tersebut. Dia memperhatikan, ternyata ketika digabungkan, isi dari masing-masing kotak tetap sama banyaknya.

**Volume kotak merah
+
Volume kotak kuning
=
Volume gabungan**

Namun, Fatimah kemudian berpikir tentang luas permukaan gabungannya. Karena bagian alas kotak kuning berimpit dengan sebagian tutup kotak merah, maka bagian yang berimpit tersebut tidak perlu dihitung luasnya.

**Untuk menentukan luas permukaan gabungan,
kita cukup menjumlahkan luas sisi-sisi yang terlihat.**

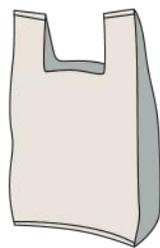




Ayo Membandingkan

⌚ 5 Menit

Apakah kamu pernah membuat atau membeli keripik? Kira-kira di mana sebaiknya kita menyimpan keripik agar tetap renyah dan tahan lama?



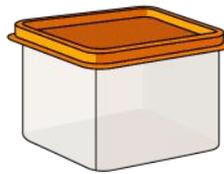
A



B



C



D



E

Jelaskan pada buku kerja/buku tulismu, ya!



Ayo Mengukur

⌚ 15 Menit

Temukan sebuah kemasan bekas makanan ada di rumahmu yang berbentuk bangun ruang kubus, balok, atau gabungan keduanya! Perhatikan tanggal kedaluwarsanya!

Tuliskan tanggal kedaluwarsanya di buku kerja/buku tulismu!

Ukurlah panjang rusuk-rusuknya, kemudian hitunglah luas masing-masing sisinya! Selanjutnya, hitunglah volume dan luas permukaan kemasan tersebut!

Tuliskan jawabanmu di buku kerja/buku tulismu!



Ayo Mengukur

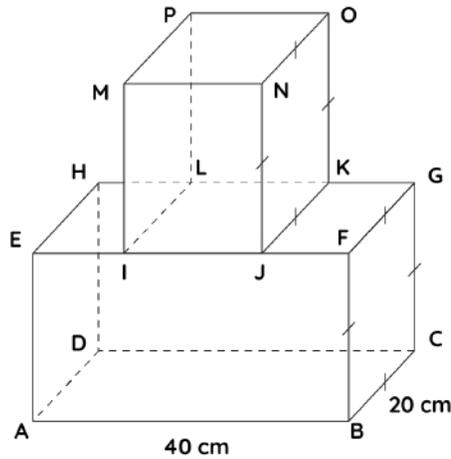
🕒 15 Menit

Bu Ani menjual keripik pisang secara eceran. Setelah selesai diproduksi, Bu Ani menempatkan keripik pisangnya dalam sebuah kaleng besar. Jika ada yang ingin membeli, Bu Ani akan mengambil keripik dari kaleng tersebut untuk ditempatkan ke dalam kantong makanan, lalu menimbanginya.

Berikut ini adalah gambar kaleng keripik Bu Ani.



Ayo kita hitung volume kaleng tersebut!



Bangun tersebut terdiri dari bangun balok ABCD.EFGH dan kubus IJKL.MNOP. Untuk menentukan volume totalnya, kita perlu menghitung volume masing-masing bangun.

Lengkapilah titik-titik pada buku kerja/buku tulismu!

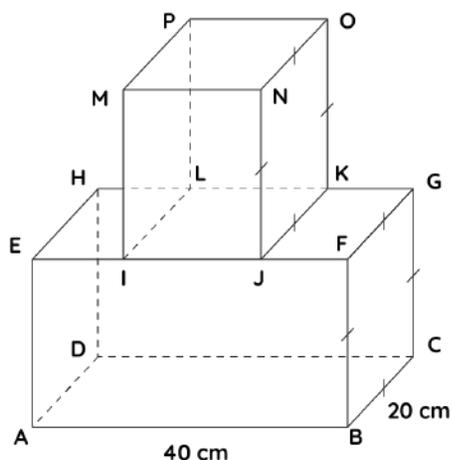
Volume balok ABCD.EFGH = ... x ... x ... = ... cm³

Volume kubus AJKL.MNOP = ... x ... x ... = ... cm³

Volume total:

Selanjutnya, ayo kita hitung luas permukaan kaleng tersebut! Lengkapi titik-titik pada buku kerja/buku tulismu!

Kegiatan Numerasi



Untuk menghitung luas permukaan bangun tersebut kita perlu mencari luas sisi-sisi yang terlihat, yaitu ABFE, DCGH, ADHE, BCGF, EILH, JFGK, IJMN, LKOP, ILPM, JKON, dan sisi MNOP.

Lengkapilah titik-titik pada buku kerja/buku tulismu!

$$\text{Luas ABFE} = \text{Luas DCGH} = \dots \times \dots = \dots \text{ cm}^2$$

$$\text{Luas ADHE} = \text{Luas BCGF} = \dots \times \dots = \dots \text{ cm}^2$$

$$\begin{aligned} \text{Luas EILH} + \text{Luas JFGK} &= \text{Luas EFGH} - \text{Luas IJKL} \\ &= (\dots \times \dots) - (\dots \times \dots) = \dots \text{ cm}^2 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Luas IJMN} &= \text{Luas LKOP} = \text{Luas ILPM} = \text{Luas JKON} \\ &= \text{Luas MNOP} = \dots \times \dots = \text{ cm}^2 \end{aligned}$$

Luas permukaan gabungan:

.....



Ayo Berlatih

⌚ 25 Menit

Sebuah podium juara berbentuk bangun gabungan kubus dan balok. Podium juara 1 berbentuk kubus yang panjang rusuknya 45 cm. Podium juara 2 berbentuk balok yang panjangnya 45 cm, lebarnya 45 cm, dan tingginya 30 cm. Podium juara 3 berbentuk balok yang panjangnya 45 cm, lebarnya 45 cm, dan tingginya 15 cm.



Buatlah sketsa podium juara tersebut lengkap dengan keterangan panjang rusuk-rusuknya!

Hitunglah volume dan luas permukaannya!



Refleksiku

⌚ Refleksi: 10 Menit

Temukan lembar refleksi di halaman 106
Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar numerasi, pada lembar refleksi yang telah disediakan, beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!



Pesan Pagi

🕒 10 Menit

Selamat pagi, siswa kelas 6!
Hore! Kamu sudah tiba di akhir modul ini.
Siapkan buku kerja dan alat tulismu!

**Jangan lupa berdoa sebelum memulai belajar
agar kegiatan ini berguna bagi kita.**

Kita akan mulai dengan menjawab pertanyaan berikut.
Tulislah jawabannya saja pada buku kerjamu, ya!

1. Apakah ada makanan/minuman yang dibuat dengan proses fermentasi tersedia di rumahmu hari ini?
2. Pernahkah keluargamu membuat makanan/minuman itu sendiri?



Ayo Mengingat

🕒 10 Menit

Kemarin kamu telah merencanakan proyek hari ini dengan baik. Ayo ingat kembali alat dan bahan yang sudah kamu rencanakan untuk proses fermentasi ini!
Bukalah buku kerjamu!



Proyek Mingguan

🕒 Mengerjakan Proyek Mingguan: 105 Menit

Pasti kamu sudah tak sabar ingin segera praktik membuat fermentasi makanan.

Mintalah bantuan orang tua atau orang dewasa lain.

Setelah selesai, kemaslah makanan tersebut!

Selamat mencoba!



Ayo Menulis

🕒 Menulis Laporan Proyek: 75 Menit

1. Sebutkan langkah-langkah untuk membuat makanan fermentasi!
2. Terbuat dari apakah kemasanmu?
3. Berbentuk apakah kemasan tersebut?

Tuliskan jawabannya di buku kerjamu!

Ikuti panduan penulisan berikut ini! Namun, kamu boleh menuliskannya sesuai cara dan kreativitasmu sendiri.

Tahap Pertama



Tahap Kedua



Tahap Ketiga

Kegiatan Literasi dan Numerasi

Orang-orang yang terlibat dalam proses pembuatan:

Waktu yang diperlukan untuk membuat:

Kesulitan yang ditemui selama proses pembuatan:

Hal menarik atau menyenangkan yang ditemui selama proses pembuatan:

Makanan disimpan dalam kemasan berbentuk

yang terbuat dari -----

dan diletakkan di -----

Makanan ini akan siap dimakan pada tanggal

Kamu juga boleh menambahkan gambar dalam laporanmu.

**Kamu bisa membuat fermentasi makanan.
Kamu sangat membanggakan!**



Refleksiku

⌚ Refleksi: 10 Menit

Setiap hari, setelah selesai melakukan aktivitas belajar, isilah lembar refleksi yang telah disediakan, di halaman 102 Beri tanda centang (✓) pada kotak yang sesuai!

Buku/Lembar Kerja Siswa

Bagaimana Cara Menuliskan Jawaban pada Buku/Lembar Kerja

Petunjuk untuk Ayah dan Ibu atau anggota keluarga lain yang mendampingi

Mohon bantu anak-anak dalam melakukan aktivitas belajarnya dan pandu anak ketika menulis jawaban pada buku kerja/buku tulis dengan pola seperti pada bagan berikut ini!



Petunjuk untuk siswa

Anak-anak, ketika menuliskan jawaban pada buku kerja/buku tulis, sesuaikan dengan kegiatan yang kalian lakukan dengan mengikuti pola lembar jawaban seperti bagan berikut ini!

Kegiatan 1

Pesan Pagi

Halaman 6

1. (Jawabanmu)

2. (Jawabanmu)

Ayo Membaca

Halaman 9

1. Hal yang terjadi selama proses fermentasi: (Jawabanmu)

.....
.....

2. Isi dari wacana: (Jawabanmu)

.....
.....

2. Hal yang menarik dari wacana: (Jawabanmu)

.....
.....

Kegiatan 2

Ayo Menulis

Halaman 9

Proses Pembuatan Brem Madiun

Proses Pembuatan makanan pilihanmu

(Jawabanmu)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(Jawabanmu)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ayo Bercerita

Halaman 10

Tanda Tangan Orang Tua

Hari/Tanggal:

Kegiatan 3

Ayo Menulis

Halaman 11

1. Kalimat nomor (Jawabanmu)
2. Kalimat nomor (Jawabanmu)

Halaman 12

1. Anaerobik: (Jawabanmu)
2. Fermentasi: (Jawabanmu)
3. Ragi: (Jawabanmu)

Kegiatan 1

Ayo Membandingkan

Halaman 14

Botol yang isinya paling banyak adalah botol (Jawabanmu)

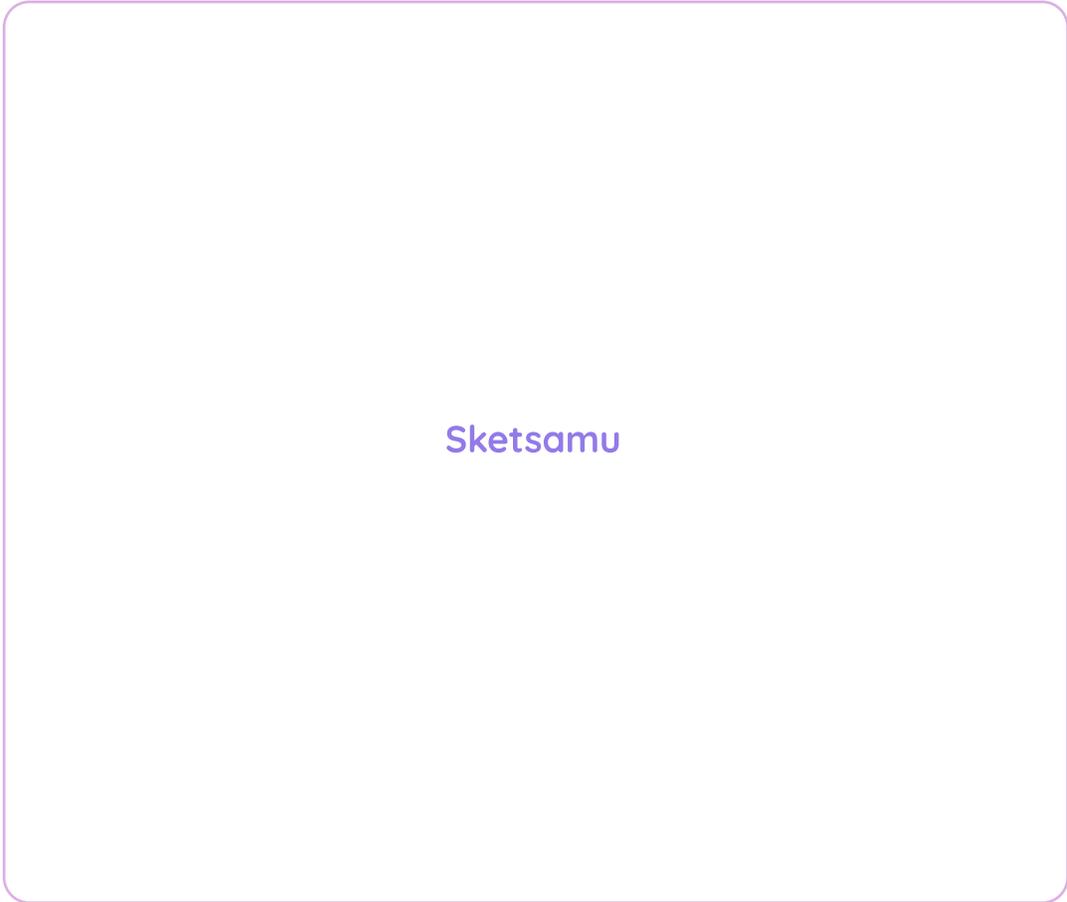
.....

Kegiatan 2

Ayo Membuatnya

Halaman 19

Sketsa kemasan dodol buah:



Sketsamu

Kegiatan 2

Ayo Membuatnya

Halaman 20

Sketsa reklame:

Sketsamu

Kegiatan 3

Ayo Berlatih

Halaman 21

1. Benda A (Jawabanmu)

Benda B (Jawabanmu)

Benda C (Jawabanmu)

Benda D (Jawabanmu)

Benda E (Jawabanmu)

Benda F (Jawabanmu)

2. (Jawabanmu)

3. (Jawabanmu)

Kegiatan Literasi dan Numerasi

Kegiatan 1

Pesan Pagi

Halaman 88

1. (Jawabanmu)
2. (Jawabanmu)

Kegiatan 2

Proyek Mingguan

Halaman 89

Tahap 1

Tahap 2

Tahap 3

Kegiatan Literasi dan Numerasi

Kegiatan 3

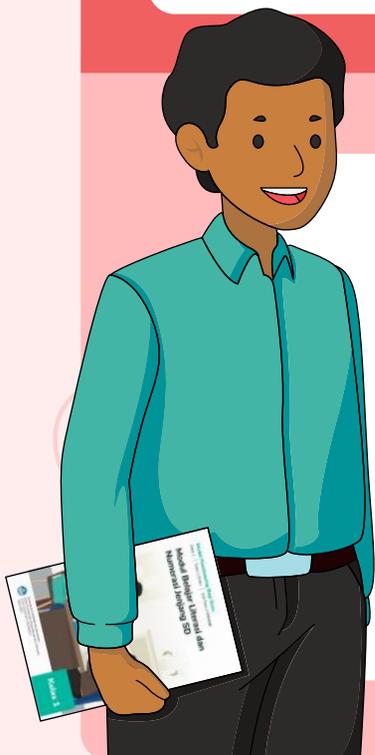
Menulis Laporan Proyek

Halaman 89

Jurnal Membaca Mingguan

Petunjuk untuk Ayah dan Ibu atau anggota keluarga lain yang mendampingi

Setiap hari anak-anak membaca lembar cerita atau buku cerita lain pilihan keluarga. Dampingi anak saat melakukan aktivitas dan setelah membaca, minta anak melengkapi Jurnal Membaca Mingguan berikut ini!



Petunjuk untuk siswa

Anak-anak, setiap hari kalian akan membaca lembar cerita atau buku pilihan keluarga. Setelah membaca, jangan lupa menulis judul buku yang kamu baca dalam Jurnal Membaca Mingguan berikut ini!

Jurnal Membaca Mingguan

Hari/Tanggal	Judul Buku yang Dibaca	Hal yang Dirasakan   		

Lembar Refleksi Hari Kesatu - Keenam

Berilah tanda centang (✓) pada kotak!

Indikator	Hari																	
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
	Belum Mampu						Mampu dengan Bantuan Orang Tua						Mampu Secara Mandiri					
Kegiatan Literasi																		
<p>Pesan Pagi</p> <p>Saya mampu menjawab pertanyaan pada pesan pagi.</p>																		
<p>Ayo Membaca</p> <p>Saya dapat menjawab pertanyaan sampul buku.</p>																		
<p>Saya mampu menjawab pertanyaan setelah membaca wacana/buku bacaan.</p>																		
<p>Ayo Menulis</p> <p>Saya mampu mengisi lembar kerja siswa pada kegiatan Ayo Menulis.</p>																		

Indikator	Hari																	
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
	Belum Mampu						Mampu dengan Bantuan Orang Tua						Mampu Secara Mandiri					
<p>Ceritakan Kepada Keluargamu!</p> <p>Saya mampu menceritakan suatu hal tentang wacana kepada orang tua atau anggota keluarga yang lain.</p>																		
<p>Kata Baruku</p> <p>Saya memahami kosakata baru pada wacana.</p>																		
<p>Ayo Berlatih</p> <p>Saya mampu mengerjakan lembar kerja siswa pada Ayo Berlatih.</p>																		
<p>Membaca mandiri</p> <p>Saya menyelesaikan bacaan kegiatan Membaca Mandiri.</p>																		
<p>Jurnal Membacaku</p> <p>Saya sudah mengisi Jurnal Membaca.</p>																		
<p>Saya dapat menyampaikan perasaan setelah membaca wacana ini.</p>																		

Indikator	Hari																	
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
	Belum Mampu						Mampu dengan Bantuan Orang Tua						Mampu Secara Mandiri					
Kegiatan Numerasi																		
Kegiatan Numerasi 1 Ayo Membandingkan																		
Kegiatan Numerasi 2 Ayo Membuatnya																		
Ayo Mengamati																		
Ayo Membandingkan																		
Ayo Mengukur																		
Kegiatan Numerasi 3 Ayo Berlatih																		

Hari Ke-1

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Pendapat saya tentang masakan yang disajikan di rumah hari ini.			
Saya bangga terhadap produk makanan lokal.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-1			

Hari Ke-2

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Perasaan saya saat membantu menyiapkan masakan di rumah hari ini.			
Saya termotivasi untuk memiliki usaha pangan lokal sendiri.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-2			

Hari Ke-3

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Pendapat saya tentang makanan hasil fermentasi yang pernah saya coba.			
Saya tidak akan makan makanan yang sudah kedaluwarsa.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-3			

Hari Ke-4

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Saya tidak akan menyia-nyiakan makanan.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-4			

Hari Ke-5

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Saya lebih senang makan makanan yang dimasak di rumah daripada jajan sembarangan.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-5			

Hari Ke-6

Perasaan saya saat mengerjakan kegiatan proyek minggu ini.			
Saya bangga bisa membuat makanan awetan sendiri.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-6			

Tanda Tangan Orang Tua

Hari/Tanggal:



Hari Ke-1

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Pendapat saya tentang masakan yang disajikan di rumah hari ini.			
Saya bangga terhadap produk makanan lokal.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-1			

Hari Ke-2

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Perasaan saya saat membantu menyiapkan masakan di rumah hari ini.			
Saya termotivasi untuk memiliki usaha pangan lokal sendiri.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-2			



Hari Ke-3

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Pendapat saya tentang makanan hasil fermentasi yang pernah saya coba.			
Saya tidak makan makanan yang sudah kedaluwarsa.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-3			

Hari Ke-4

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Saya tidak akan menjia-nyiakan makanan.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-4			



Hari Ke-5

Perasaan saya saat belajar hari ini.			
Saya lebih senang makan makanan yang dimasak di rumah daripada jajan sembarangan.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-5			

Hari Ke-6

Perasaan saya saat mengerjakan kegiatan proyek minggu ini.			
Saya bangga bisa membuat makanan awetan sendiri.			
Materi yang belum saya pahami pada pembelajaran hari ke-6			

Tanda Tangan Orang Tua

Hari/Tanggal:

Penutup

Hore! Kamu sudah selesai belajar di rumah selama seminggu. Berikan modul yang sudah diisi kepada orang tuamu agar dapat dikumpulkan ke gurumu. Tetaplah bersemangat dalam belajar, ya. Jangan lupa membaca buku setiap hari. Selamat menikmati akhir pekan bersama keluarga!

Modul ini dikembangkan atas kerjasama

