

Lampiran Media

Tema / Subtema : 1. Indahnya Kebersamaan / 3. Bersyukur atas Keberagaman
Kelas / Semester : IV / 1 (satu)

Pembelajaran ke-1&3

1. Teks bacaan “Dodol Betawi Mak Salmah”

Dodol Betawi Mak Salmah

Sebentar lagi kota Jakarta akan berulang tahun. Seperti tahun-tahun sebelumnya, Mak Salmah menerima banyak pesanan. Mak Salmah adalah pembuat dodol tradisional betawi di kampungnya. Biasanya, ketika menyambut ulang tahun kota Jakarta banyak pertokoan yang mengadakan Festival Betawi. Makanan betawi menjadi jajanan di festival. Kerak telur, bir pletok, dan dodol betawi menjadi primadona makanan dalam menyambut dirgahayu Jakarta.

Sudah sejak seminggu yang lalu Mak Salmah bekerja keras. Ia dan beberapa ibu-ibu tetangganya membuat adonan dodol. Ketan, gula merah, gula pasir, dan santan dicampur menjadi satu. Membuat dodol betawi membutuhkan kerja sama. Tidak hanya perempuan. Laki-laki pun terlibat dalam pembuatannya. Biasanya, Mak Salmah dan ibu-ibu menyiapkan bahan, memarut kelapa, dan menumbuk beras ketan. Adonan dituang kawa, lalu diaduk hingga kental. Proses mengaduk ini dilakukan terus menerus selama 8-12 jam. Pembuatannya memang berat dan lama. Oleh karena itu, pembuatan dodol betawi membutuhkan kerja sama.

Untuk memenuhi pesannya, Mak Salmah selalu melibatkan tetangga- tetangganya. Mak Salmah ingin rejeki yang diperolehnya dari dodol betawi tidak dirasakannya sendiri. Mak Salmah juga ingin dodol betawi selalu dikenal. Ia ingin warga di sekitarnya juga ikut melestarikan makanan tradisional milik kampung sendiri. Dodol Betawi Mak Salmah ikut melestarikan budaya, memupuk kerja sama, serta menjalin keakraban antarwarga.

2. Aloji



3. Gelas dan Piring Kaca



4. Kayu



5. Gabus



6. Kapas



7. Tabung yang terbuat dari kaleng
8. Makanan tradisional daerah Pontianak
9. Push pin digunakan untuk menempelkan gambar rumah adat

