



# BUKU PANDUAN

## PEMBUATAN TELUR ASIN

### DISUSUN OLEH :

Adelia Puspita A., Niswatul Chasanah K., Dr. Meidawati Suswandari, M.Pd.,  
Tipuk Widayati, S.Pd., Atik Widyarini, S.Pd., Rini Nur Wijayanti, S.Pd., Novia  
Valentina, S.Pd.

# KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya sehingga buku panduan pembuatan telur asin selesai disusun tepat waktu. Buku panduan Pembuatan Telur Asin merupakan buku yang berisikan tentang tata cara pembuatan telur asin dan alat bahan yang di gunakan dalam pembuatan telur asin tersebut. Dalam setiap langkah menampilkan gambar proses pembuatan telur asin. Pembuatan buku panduan Pembuatan Telur Asin di harapkan dapat menambah pengetahuan serta keterampilan bagi siswa siswi Sekolah Dasar. Dan dapat menjadi acuan jika siswa dan siswi ingin mencoba membuat mandiri di rumah.

Penulis sadar, bahwa karya buku panduan ini jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, diharapkan adanya kritik dan saran dari pembaca agar penulis dapat terus meningkatkan akan kualitas buku. Demikian buku panduan ini dibuat, dengan harapan agar pembaca dapat memahami informasi, menambah wawasan, dan dapat mengimplementasikan pembuatan telur asin secara mandiri.

Desember 2023

# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
<b>BAB I : PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Umum .....	2
<b>BAB II : PEMBUATAN TELUR ASIN</b>	
A. Pengertian Telur Asin .....	3
B. Tujuan Pembuatan Telur Asin .....	4
C. Alat & Bahan Pembuatan Telur Asin .....	4
D. Langkah Pembuatan Telur Asin .....	6
<b>BAB III : TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Telur Bebek .....	10
B. Garam .....	11
C. Serbuk Batu Bata atau Abu Gosok .....	11
D. Telur Asin .....	11
E. Manfaat Telur Asin .....	12
MODUL AJAR P5 PEMBUATAN TELUR ASIN .....	13
DAFTAR PUSTAKA .....	16
BIODATA PENULIS .....	17

# BAB I

# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Program Asistensi Mengajar (PAM) di Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo Tahun 2023/2024 di sekolah dasar merupakan kegiatan implementasi Kurikulum Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang semula bernama Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Berhubung dengan hal tersebut salah satu kegiatan PAM MBKM yang diselenggarakan di Sekolah Dasar Negeri 03 Jaten Kabupaten Karanganyar.

Sekolah Dasar Negeri 03 Jaten telah melaksanakan Kurikulum Merdeka di kelas 1, 2, 4, dan 5 yang sudah berjalan dengan baik. Dalam kegiatan P5 (Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila dilaksanakan setiap hari Jum'at setelah pembiasaan pagi. Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila adalah pembelajaran lintas disiplin ilmu untuk mengamati dan memikirkan solusi terhadap permasalahan di lingkungan sekitarnya. Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila menggunakan pendekatan pembelajaran berbasis proyek (project - based learning) yang berbeda dengan pembelajaran berbasis proyek dalam program intrakurikuler di dalam kelas.

Dalam kegiatan proyek ini, peserta didik memiliki kesempatan untuk mempelajari tema-tema atau isu penting sehingga peserta didik bisa melakukan aksi nyata dalam menjawab isu-isu tersebut sesuai dengan tahapan belajar dan kebutuhannya. Proyek penguatan ini juga dapat menginspirasi peserta didik untuk memberikan kontribusi dan dampak bagi lingkungan sekitarnya. Terdapat prinsip-prinsip utama dalam proyek penguatan profil pelajar Pancasila yaitu bersifat holistik, kontekstual, berpusat pada peserta didik, dan eksploratif . Proyek penguatan profil pelajar Pancasila sangat bermanfaat bagi peserta antara lain untuk memperkuat karakter dan mengembangkan kompetensi sebagai warga dunia yang aktif, melatih kemampuan pemecahan masalah dalam berbagai kondisi, serta memperlihatkan tanggung jawab dan kepedulian terhadap isu di sekitar.

Telur merupakan salah satu produk unggas yang memiliki kandungan gizi lengkap yaitu karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan vitamin. Telur yang banyak dikonsumsi adalah telur bebek, telur ayam, dan telur puyuh. Telur asin merupakan istilah umum untuk masakan berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan (diberikan garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak. Kebanyakan telur yang diasinkan adalah telur bebek, meski tidak menutup kemungkinan untuk telur-telur yang lain.

## **B. Tujuan Umum**

Setelah mempelajari buku panduan Pembuatan Telur Asin, siswa siswi mampu membuat Telur Asin sehingga dapat meningkatkan kemandirian dan kreativitas.

# BAB II

## PEMBUATAN TELUR ASIN

### A. PENGERTIAN TELUR ASIN



Gambar 1. Telur Asin (Sumber : dokumentasi pribadi)

Telur asin adalah salah satu bentuk pengawetan telur yang ditemukan beberapa negara seperti Indonesia, Cina, dan Taiwan. Keuntungan dari proses pengasinan atau pengawetan adalah meningkatkan cita rasa, yang masir atau berpasir yang didapatkan dari kuning telur. Telur yang biasa digunakan untuk pembuatan telur asin adalah telur bebek. Hal ini terjadi karena telur bebek mempunyai kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam (Lesmayati & Rohaeni, 2014).

Telur asin dapat dibuat dengan cara merendam dengan media serbuk batu bata dan garam. Garam berfungsi sebagai pencipta rasa asin sekaligus sebagai bahan pengawet karena garam mampu menyerap air dari dalam cangkang telur. Serbuk batu bata berfungsi untuk menghilangkan bau amis pada telur bebek dan memperpanjang masa simpan telur. Dengan pengasinan ini telur asin diharapkan dapat meminimalkan terjadinya pembusukan.

## B. TUJUAN PEMBUATAN TELUR ASIN

1. Untuk memperlambat pembusukan pada telur bebek.
2. Meningkatkan kandungan gizi pada telur bebek.

## C. ALAT & BAHAN PEMBUATAN TELUR ASIN

### 1. ALAT

- a. Ember
- b. Galon bekas
- c. Centong
- d. Wajan kecil
- e. Kaleng
- f. Sikat besi
- g. Panci
- h. Kompor
- i. Gas LPG
- j. Kantong kresek / plastik

### 2. Bahan

- a. Telur bebek
- b. Garam kasar
- c. Serbuk batu bata / abu gosok
- d. Daun salam
- e. Air



Gambar 2. Ember  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 3 . Galon Bekas :  
(Sumber dokumentasi pribadi)



Gambar 4. Centong  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 5. Wajan  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 6. Serbuk Batu Bata  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 7. Garam Kasar (Sumber dokumentasi pribadi)



Gambar 8. Sikat Besi (Sumber dokumentasi pribadi)



Gambar 9. Plastik (Sumber dokumentasi pribadi)



Gambar 10. Telur Bebek (Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 11. Daun Salam  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 12. Panci Kukus. (Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 13. Kompor (Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 14. Gas LPG (Sumber : dokumentasi pribadi)

## D. LANGKAH PEMBUATAN TELUR ASIN

### 1. Pencucian telur sebelum direndam

- Telur yang masih kotor dijadikan satu dalam ember kemudian dicuci sampai bersih.
- Telur yang sudah bersih dikeringkan di ember.

### 2. Perendaman Telur

- Campurkan bahan serbuk batu bata atau abu gosok dan garam ke dalam ember dengan perbandingan 1 : 1 ( 1 kaleng garam : 1 kaleng serbuk batu bata)



Gambar 15. Pembuatan Adonan  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 16. Pembuatan Adonan  
(Sumber : dokumentasi pribadi)

- Setelah bahan tercampur diberi air secukupnya kemudian diaduk hingga menjadi seperti bubur.



Gambar 17. pembuatan Adonan (Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 18. Pembuatan Adonan (Sumber : dokumentasi pribadi)

- Setelah selesai siapkan ember, kemudian berikan alas adonan bubur kemudian telur bebek ditata di atas adonan bubur tersebut.



Gambar 19. Adonan (Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 20. Adonan (Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 21. Penataan Telur  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 22. Penataan telur  
(Sumber : dokumentasi pribadi)

d) Setelah selesai menata telur, kemudian ditutup kembali dengan adonan bubuk hingga rata.



Gambar 23. Menutup telur (Sumber : dokumentasi pribadi)

e) Kemudian letakan telur di ruang yang tertutup (agar tidak terkena air hujan).

f) Proses perendaman dalam kurun waktu 10-14 hari atau sesuai dengan tingkat keasinan yang diinginkan.

### 3. Pembongkaran Telur

a) Goyangkan ember perendaman telur sampai telur muncul ke permukaan.



Gambar 24. pembongkaran (Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 25. pembongkaran (Sumber : dokumentasi pribadi)

b) Setelah semua telur muncul ambil telur dan masukkan ke dalam ember yang berisi air bersih.



Gambar 26. pembongkaran (Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 27. pembongkaran (Sumber : dokumentasi pribadi)

#### 4. Pencucian Telur Setelah Pembongkaran.

a) Setelah pembongkaran kemudian telur dicuci hingga bersih.



Gambar 28. Pencucian Telur  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 29. Pencucian Telur  
(Sumber : dokumentasi pribadi)

b) Setelah telur dicuci hingga bersih kemudian keringkan telur sebentar.

#### 5. Pengukusan Telur

a) Siapkan panci pengukus dengan diisi air bersih dan diberi daun salam.

b) Kemudian telur di taruh dan di tempatkan ke dalam panci pengukus.



Gambar 30. Pengukusan Telur  
(Sumber : dokumentasi pribadi)



Gambar 31. Pengukusan Telur  
(Sumber : dokumentasi pribadi)

c) Kemudian kukus telur.



Gambar 32. Pengukusan Telur  
(Sumber : dokumentasi pribadi)

- Jika telur berjumlah 30 – 50 butir telur menggunakan panci pengukus yang berukuran kecil dengan lama waktu pengukusan yaitu selama 1 jam dengan api besar, setelah mendapatkan waktu 30 menit pengukusan, api dikecilkan kemudian ditunggu sampai matang.
- Jika telur berjumlah 50 – 120 butir telur menggunakan panci pengukus yang berukuran sedang dengan lama waktu pengukusan yaitu 2 jam dengan api besar, setelah mendapatkan waktu 1 jam pengukusan, api dikecilkan kemudian ditunggu sampai matang.
- Jika telur berjumlah 120 – 180 butir telur maka menggunakan panci pengukus yang berukuran besar dengan lama waktu pengukusan yaitu 3 jam dengan api besar, setelah mendapatkan waktu 1.30 menit pengukusan, api dikecilkan kemudian tunggu sampai matang.

d) Setelah matang telur di angkat dari panci dan letakkan ke piring kemudian telur siap untuk di makan.



Gambar 33. Telur Asin (Sumber : dokumentasi pribadi)

# BAB III

## TINJAUAN PUSTAKA

### A. TELUR BEBEK



Telur bebek adalah telur yang di hasilkan oleh unggas yaitu bebek. Ukuran telur bebek rata - rata lebih besar dibandingkan dengan telur ayam. Telur bebek memiliki bau yang sangat amis, sehingga penggunaan telur ini dalam berbagai makanan tidak seluas telur ayam selain bau yang amis, telur bebek juga mempunyai pori - pori kulit yang sangat besar, sehingga sangat baik untuk diolah menjadi telur asin (Asih, 2010).

Adapun kandungan gizi pada telur bebek tiap 100gr dapat dilihat pada tabel berikut :

Bagian (%)	Isi Telur	Putih Telur	Kuning Telur
Berat	67	40,4	26,6
Air	69,7	86,8	44,8
Bahan kering	30,3	13,2	55,2
Protein	13,7	11,3	17,7
Lemak	14,4	0,08	35,2
Karbohidrat	1,2	1,0	1,1

## B. GARAM



Garam Kasar adalah garam yang dihasilkan melalui proses evaporasi dan kristalisasi air laut . garam kasar ini belum mengalami proses pengolahan (masih murni). Garam dalam pembuatan telur asin berfungsi sebagai bahan pengawet alami dan untuk mengasinkan telur bebek.

## C. SERBUK BATU BATA



Serbuk batu bata adalah batu bata merah yang di tumbuk sampai halus. Manfaat dari serbuk batu bata adalah penghilang bau amis.

## D. TELUR ASIN



Setelah mengetahui bagaimana cara membuat telur asin dengan beberapa media. Berikutnya kita akan mempelajari tentang kandungan yang ada di dalam telur asin. Jika dilihat secara sekilas, ukuran telur bebek memang lebih besar dibandingkan dengan telur ayam serta memiliki warna hijau kebiruan. Adapun kandungan yang dimiliki oleh telur asin di dalamnya adalah sebagai berikut ini.

- Karbohidrat 1,08 gram.
- Vitamin A 472 IU.
- Kalium 165 miligram.
- Zat besi 2,7 miligram.
- Selenium 25,5 mikrogram.
- Kolesterol 619 miligram.
- Vitamin B12 3,8 mikrogram.
- Lemak 9,6 gram.
- Protein 9 gram.

## **E. MANFAAT TELUR ASIN BAGI KESEHATAN**

Selain memiliki cita rasa khas, telur asin juga memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Meski begitu tak banyak orang tahu apa saja manfaat dari telur asin. Padahal, telur asin mampu memberikan banyak manfaat bagi tubuh Anda, mulai dari kesehatan mata hingga kesehatan kulit.

Bagi masyarakat Indonesia, telur asin adalah salah satu makanan yang tak asing. Sebab telur asin banyak ditemukan di toko-toko makanan terdekat. Seperti yang dijelaskan jika telur asin terbuat dari bahan dasar telur bebek. Yang mana telur bebek tak hanya memiliki tekstur yang kenyal serta rasa yang enak ketika dikonsumsi.

Bahkan telur bebek juga terkenal akan kandungan gizi serta beragam kandungan nutrisi seperti vitamin A, B kompleks, lemak, potasium, protein, mineral, asam amino vitamin hingga karbohidrat yang baik bagi tubuh.

Adapun beberapa manfaat yang dimiliki telur asin bagi tubuh adalah sebagai berikut ini :

- Menjaga dan meningkatkan fungsi penglihatan
- Membangun serta memperbaiki jaringan yang rusak
- Membantu menjaga kekebalan tubuh manusia
- Menurunkan adanya risiko osteoporosis
- Membantu menjaga kesehatan ibu hamil dan janin
- Mencegah terjadinya anemia
- Kaya akan antioksidan
- Memperlancar peredaran darah
- Membantu meningkatkan fungsi otak
- Membantu mengatasi tekanan darah tinggi

# MODUL AJAR PROJEK PENGUATAN PROFIL PELAJAR PANCASILA KELAS IV/B

## INFORMASI UMUM

### A. Identitas modul

Nama penyusun : Adelia dan Niswatul  
Kelas/fase : IV/B  
Tema : Kewirausahaan  
Mata pelajaran : Ilmu Pengetahuan alam Sosial  
Domain : Membuat Telur Asin  
Alokasi waktu : 4JP (2x Pertemuan)

### B. Kompetensi Awal

Peserta didik telah memiliki pengetahuan tentang:

1. Mengetahui cara-cara membuat telur asin
2. Dapat mengetahui manfaat dari telur asin

### C. Profil Pelajar Pancasila

1. Bernalar kritis
2. Mandiri
3. Kreatif

### D. Sarana dan Prasarana

Sarana :

- Ember
- Galon bekas
- Centong
- Wajan kecil
- Kaleng
- Sikat besi
- Panci
- Kompor
- Gas LPG
- Kantong kresek / plastik

Prasarana :

- Telur bebek
- Garam kasar
- Serbuk batu bata / abu gosok
- Daun salam
- Air

### E. Target Peserta

Peserta didik Reguler fase B Kelas IV B yang berjumlah 28

### F. Model pembelajaran

Demonstrasi terbimbing dan pembelajaran tatap muka

## KOMPETENSI INTI

### A. Tujuan Pembelajaran

Tujuan dari pembuatan proyek ini adalah :

Peserta didik dapat mengetahui cara-cara membuat telur asin. Dan dapat mengetahui manfaat dari telur asin.

## **B. Penerapan Bermakna**

1. Membuat Telur asin
2. Mencuci telur Bebek dulu dengan air bersih
3. Menyiapkan barang – barang yang dibutuhkan

## **C. Pertanyaan Pemantik**

1. Apa bahan dasar pembuatan telur asin
2. Apa kegunaan telur asin

## **D. Kegiatan Pembelajaran**

### **Pertemuan 1**

#### **1. Kegiatan Awal**

- a. Guru memberikan salam
- b. Guru mulai menyapa peserta didik dengan menanyakan keadaan peserta didik memastikan kesiapan peserta didik dalam mengikuti pembelajaran hari ini.
- c. Guru dan peserta didik mulai pembelajaran dengan berdoa terlebih dahulu.
- d. Guru menyampaikan tentang capaian tujuan pembelajaran yang akan dipelajari pada pagi hari ini.
- e. Guru melakukan apersepsi melalui kegiatan tanya jawab tentang pembuatan telur asin.

#### **2. Kegiatan Inti**

- a. Guru menjelaskan tentang konsep pembuatan telur asin dan menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan saat pembuatan telur asin.
- b. Guru menunjukkan alat dan bahan yang diperlukan.
- c. Guru menjelaskan tentang bagaimana cara pembuatan telur asin.
- d. Guru membimbing siswa dalam pembuatan telur asin **(dalam pertemuan pertama ini mulai dari pencucian telur yang kotor sampai tahap perendaman telur bebek / pengasinan telur bebek).**
- e. Guru beserta peserta didik lain menanggapi.
- f. Guru memberikan umpan balik atas jawaban peserta didik.

#### **3. Kegiatan Akhir**

- a. Guru menyimpulkan hasil pembelajaran.
- b. Guru memberikan penguatan materi kepada peserta didik.
- c. Guru memberikan tindak lanjut terhadap rencana yang akan dilaksanakan pada pertemuan selanjutnya.
- d. Guru mengakhiri pembelajaran pada hari ini dengan doa penutup dan mengucapkan salam.

## **Pertemuan 2**

### **1. Kegiatan Awal**

- a. Guru memberikan salam
- b. Guru mulai menyapa peserta didik dengan menanyakan keadaan peserta didik memastikan kesiapan peserta didik dalam mengikuti pembelajaran hari ini.
- c. Guru dan peserta didik mulai pembelajaran dengan berdoa terlebih dahulu.
- d. Guru menyampaikan tentang capaian tujuan pembelajaran yang akan dipelajari pada pagi hari ini.
- e. Guru melakukan apersepsi melalui kegiatan tanya jawab tentang pembuatan telur asin.

### **2. Kegiatan Inti**

- a. Guru menjelaskan tentang konsep pembuatan telur asin dan menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan saat pembuatan telur asin.
- b. Guru menunjukkan alat dan bahan yang diperlukan.
- c. Guru menjelaskan tentang bagaimana cara pembuatan telur asin.
- d. Guru membimbing siswa dalam pembuatan telur asin **(dalam pertemuan kedua ini dari proses pembongkaran telur hingga telur matang dan siap disajikan dan siap dimakan)**
- e. Guru beserta peserta didik lain menanggapi.
- f. Guru memberikan umpan balik atas jawaban peserta didik.

### **3. Kegiatan Akhir**

- a. Guru menyimpulkan hasil pembelajaran.
- b. Guru memberikan penguatan materi kepada peserta didik.
- c. Guru memberikan tindak lanjut terhadap rencana yang akan dilaksanakan pada pertemuan selanjutnya.
- d. Guru mengakhiri pembelajaran pada hari ini dengan doa penutup dan mengucapkan salam.

## **E. Assesment**

### **1. Assesment Formatif**

Tidak tertulis ( produk ) : Membuat Telur asin



# DAFTAR PUSTAKA

Amira, Khanza. (2022). Cara Membuat Telur Asin Beserta Kandungan Gizi dalam Telur Asin. Gramedia Blog

Fendika, I. Y. (2019). Pengaruh Metode Pemasakan Dan Taraf Penambahan Serbuk Bata Merah Dan Abu Gosok Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kadar Air Telur Asin. Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia, 4(1), 32-41.

Lesmayati, S., & Rohaeni, E. S. (2014, November). Pengaruh lama pemeraman telur asin terhadap tingkat kesukaan konsumen. In Prosiding Seminar Nasional "Inovasi Teknologi Pertanian Spesifik Lokasi (Vol. 4, pp. 595-601).

# BIOGRAFI PENULIS

## 1. ADELIA PUSPITA ANGGRAINI

Lahir di Sragen 02 Oktober 2021, penulis merupakan mahasiswa semester 7 di Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo, Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD). penulis berdomisili di Dusun Purworejo Rt 27, Gebang, Masaran, Sragen, Jawa Tengah. penulis selain kuliah juga mempunyai kegiatan lain yaitu membantu orang tua berdagang.

## 2. NISWATUL CHASANAH KARUNIA FIIROMADHONI

Lahir di Karanganyar 01 Desember 2002, penulis merupakan mahasiswi semester 7 di Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo program studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD). Penulis berdomisili di Dusun Dalon RT 02/ RW 11, Ngringo, Jaten, Karanganyar, Jawa Tengah. Kegiatan selain menjalani kuliah yang dilakukan oleh penulis yaitu mengajar bela diri di sebuah Boarding School yang berada di Gentan surakarta.

# BIOGRAFI PENULIS

## 3. Dr. MEIDAWATI SUSWANDARI, M.Pd.

Lahir di Purbalingga, 12 Mei 1987. Penulis merupakan istri seorang prajurit Angkatan Darat yang bertugas di Asrama Militer Yonif Mekanis Raider 413 Sukoharjo. Penulis memperoleh gelar Sarjana Pendidikan jurusan S1 Pendidikan Sosiologi Antropologi di Universitas Sebelas Maret Surakarta/UNS (2009). Gelar Magister Pendidikan diperoleh dari S2 Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial di UNY Yogyakarta (2012). Sementara itu, gelar Doktor diperoleh dari S3 Ilmu Pendidikan di Universitas Sebelas Maret Surakarta (2020) pada usia 33 tahun.

Penulis mengawali karir sebagai pengajar pada tahun 2013 di program studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD) Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo. Selain itu, juga sebagai reviewer pada 6 Jurnal Nasional di Indonesia.

Kegiatan pena dilakukan oleh Penulis semenjak duduk di bangku SMP. Beberapa tulisan yang pernah dimuat seperti puisi dan artikel yaitu di Majalah PD Sahabat (2004) dan Majalah Orientasi Pelajar/MOP (2005). Buku yang pernah ditulis yaitu Filsafat Ilmu (2013), Kewirausahaan (2014), Sosiologi Pendidikan (2016), Ontologi Puisi (2018), Dialek Banyumasan sebagai Konstruksi Budaya (2018), Panduan Assesment IPS Online berbasis Classmarker (2018), Panduan Daring Learning berbasis Edmodo dalam pembelajaran IPA Sekolah Dasar (2019), Model Problem Based Learning Berbasis Budaya Akademik (2020), Secerach Harapan di Masa Corona (2020), dan Metodologi Penelitian PGSD/PGMI (2020), Psikologi Pendidikan (2020), To Be A Doctor (2021), serta Bunga Rampai Pendidikan “Perspektif Inovasi dan Kebijakan” (2021), Lesson Study Berbantuan Word Square dalam Pengembangan Kompetensi Profesional Dosen (2021). Terdapat pula karya sejumlah 48 artikel pada jurnal Nasional, 5 Jurnal Internasional, dan 16 Hak Karya Intelektual (HKI). Demikian pula penulis memiliki prestasi dalam bentuk penghargaan karya tertinggi peringkat 1 untuk Sinta Dikti di lingkungan Univet Bantara pada tahun 2022 dan tahun 2023.

# BIOGRAFI PENULIS

## 4. TIPUK WIDAYATI, S.Pd.

Lahir di Sragen, 13 April 1977. Penulis memperoleh gelar Sarjana Pendidikan jurusan S1 PGSD di Universitas Veteran Bangun Nusantara, Sukoharjo tahun (2021). Pada usia 44 tahun.

Penulis mengawali karir sebagai pengajar pada tahun 2003 di TK Pertiwi 2 Dagen. Setelah wiyata bakti selama 10 th saya diangkat CPNS pada tahun 2013 dan ditempatkan di SDN 03 Jaten. Saat itu saya bertugas sebagai Pelaksana (TU) selama 5 Tahun.

Saat ini saya menjadi guru kelas 2 mulai dari tahu 2019 sampai sekarang, dan saat ini baru mengikuti PPG dalam Jabatan tahun 2023 di UMS Surakarta.

## 5. ATIK WIDYARINI, S.Pd.

Lahir di Surakarta, 19 Mei 1979. Penulis merupakan istri seorang prajurit Angkatan Darat yang bertugas di Koramil Tawang Sari Sukoharjo. Penulis memperoleh gelar Sarjana Pendidikan jurusan S1 Bahasa Inggris di Universitas Sebelas Maret Surakarta/UNS (2003) dan Sarjana Pendidikan jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar di Universitas terbuka/UT (2015).

Penulis mengawali karir sebagai pengajar pada tahun 2004 di SD Negeri 03 Jaten sebagai guru bahasa Inggris dari kelas 4-6. Mulai tahun 2009 penulis mengajar Bilingual untuk Mata pelajaran IPA dan Matematika di program rintisan sekolah bertaraf internasional di SD N 03 Jaten. Sejak tahun 2013 penulis menjadi guru kelas di SD Negeri 3 Jaten.

## 6. RINI NUR WIJAYANTI, S.Pd.

Penulis bernama lengkap Rini Nur Wijayanti, S.Pd. tempat tanggal lahir Karanganyar , 16 Juli 1976 . Ia alumnus Universitas Sebelas Maret Surakarta jurusan bahasa Inggris lulus tahun 2005 dan alumnus Universitas Terbuka (UT) Jurusan PGSD lulus tahun 2018. Sampai Sekarang mengabdikan sebagai Guru di SDN 03 Jaten Kabupaten Karanganyar.

# BIOGRAFI PENULIS

## 7. NOVIA VALENTINA, S. Pd.

Lahir di Surakarta, 16 November 1994. Penulis merupakan istri seorang guru olahraga yang bertugas di SDN 05 Ngringo Jaten Karanganyar. Penulis memperoleh gelar Sarjana Pendidikan jurusan S1 Pendidikan Guru Sekolah Dasar di Universitas Veteran Bangun Nusantara (2016).

Penulis mengawali karir sebagai pengajar pada tahun 2016 di SDN 03 Jaten sebagai petugas perpustakaan, sebagai guru mata pelajaran Bahasa Jawa (2016), sebagai guru mata pelajaran (2018), sebagai guru kelas (2018). Selain itu, juga sebagai pelatih tari di sanggar tari Kinarya Soerya Soemirat Pura Mangkunegaran sejak tahun 2014.

Kegiatan pembinaan siswa berprestasi dilakukan oleh Penulis semenjak tahun 2019. Beberapa pembinaan siswa prestasi dilakukan yaitu pembinaan siswa lomba MAPSI tingkat kecamatan mendapat juara II (2019), pembinaan siswa lomba FLS2N bidang tari tingkat kabupaten mendapat juara II (2020), pembinaan siswa lomba mendongeng Bahasa Jawa tingkat kecamatan mendapat juara I (2023).

Adapun kegiatan tari dilakukan oleh Penulis semenjak duduk di bangku SMA. Beberapa karya, pertunjukkan dan prestasi yang pernah dilaksanakan yaitu Indonesia Menari – penari (2017), Juara Favorit Indonesia Menari – penari (2018), Showcase Pelepasan siswa SD Marsudirini – Coreografer (2015 - 2023), Pemilihan Putra Putri Solo – penari (2018), Solo Jazz Festival – penari (2019), ASEAN Para Games – penari (2022), IBL Playoffs – penari (2023).