

Rancangan Produk Makanan/Minuman Khas Klaten dan Jawa Tengah

Lengkapilah tabel berdasarkan gambar dibawah ini agar menjadi rancangan teks prosedur yang baik.



Nama olahan:

Bahan yang diperlukan

Pilihlah bahan apa saja yang dapat digunakan dalam membuatnya!

- | | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ Santan | ☐ Gula jawa | ☐ Air |
| ☐ Cabe | ☐ Pandan | ☐ Bawang putih |
| ☐ Gula pasir | ☐ Garam | ☐ Tepung beras |

Alat yang digunakan

Pilihlah alat apa saja yang dapat digunakan untuk membuatnya!

- | | | |
|---|--|-------------------------------------|
| ☐ a Panci anti lengket | ☐ c Mangkok besar | ☐ e Saringan |
| ☐ b Gelas | ☐ d Cobek | ☐ f Sapu |

Langkah-langkah

Urutkan langkah pembuatan Es Dawet Bayat berikut dengan membuat garis dari kalimat ke nomor yang benar!

- 1 • Siapkan panci anti lengket, masukkan 1 liter air, campur dengan tepung beras, tepung tapioka, dan pewarna hijau.
- 2 • Nyalakan api, lalu masak dengan api kecil sampai mengental.
- 3 • Aduk rata sambil diberi garam.
- 4 • Setelah matang, siapkan wadah berisi air dingin. Taruh saringan di atasnya, lalu cetak dawet dengan cara menggosokgosokkannya di saringan. Setelah itu sisihkan terlebih dahulu.
- 5 • Rebus santan kelapa yang diberi sedikit garam, dinginkan.
- 6 • Rebus gula merah dan gula putih, kemudian dinginkan.
- 7 • Sajikan dawet beras dengan santan dan rebusan gula.
- 8 • Es dawet gula merah siap disajikan