LKPD

LEMBAR KERJAPESERTA DIDIK

Satuan Pendidikan : **SMP Negeri 2 Purwokerto**
Mata Pelajaran : **Bahasa Indonesia**
Kelas/Semester : **VII/satu**
Materi/Sub Pokok Bahasan : Jelajah Nusantara/Memahami Isi Teks Deskripsi

Identitas

Kelompok :
Kelas :
Angggota Kelompok :

1.
2.
3.
4.
5.
6.

Tujuan Pembelajaran
Melalui kegiatan membaca dan menyimak, peserta didik dapat memahami isi teks deskripsi yang dibaca dan didengar.

Petunjuk Penggunaan

1. Tulislah identitas kelompok dan nama anggota kelompok kalian.
2. Bacalah Teks Deskripsi dengan seksama!
3. Perhatikan setiap soal yang tertulis!
4. Jawablah setiap soal dengan tepat.

Kesimpulan
Dengan mengerjakan LKDP "Memahami Isi Teks Deskripsi" ini diharapkan peserta didik dapat menemukan informasi eksplisit yang terdapat dalam teks deskripsi sehingga peserta didik dapat secara utuh memahami keseluruhan informasi yang terdapat dalam teks yang dibacanya.

Erma Eryiana, S.Pd
2301640142

LIVEWORKSHEETS

Getuk Goreng Sokaraja

Getuk goreng Sokaraja adalah makanan khas yang berasal dari Kecamatan Sokaraja, Kabupaten Banyumas, Jawa Tengah. Makanan ini terbuat dari bahan utama singkong yang telah direbus, dihancurkan, dan dicampur dengan gula merah serta sedikit garam untuk memberikan rasa manis dan gurih yang khas. Adonan singkong ini kemudian dibentuk menjadi bulatan atau bentuk lainnya, yang selanjutnya digoreng hingga permukaannya berwarna kecoklatan dan renyah.

Keunikan getuk goreng Sokaraja terletak pada teksturnya yang padat di bagian dalam namun renyah di bagian luar. Setelah digoreng, getuk goreng memiliki lapisan luar yang krispi dan isi yang lembut serta kenyal. Biasanya, makanan ini disajikan dengan taburan kelapa parut di atasnya untuk menambah rasa dan tampilan. Dalam tradisi kuliner lokal, getuk goreng sering kali dinikmati sebagai camilan sore atau hidangan penutup dalam berbagai acara.

Selain rasa dan teksturnya yang unik, getuk goreng Sokaraja juga menyimpan nilai budaya dan sejarah. Makanan ini merupakan bagian penting dari warisan kuliner Banyumas yang telah diturunkan dari generasi ke generasi. Keberadaan getuk goreng dalam berbagai perayaan dan kegiatan sosial di daerah tersebut menunjukkan betapa pentingnya makanan ini dalam kehidupan sehari-hari masyarakat setempat. Setiap gigitan getuk goreng tidak hanya menawarkan cita rasa yang lezat, tetapi juga membawa sentuhan tradisi yang telah ada sejak lama.

LIVEWORKSHEETS

Jawablah Pertanyaan di bawah ini!

Dari mana asal getuk goreng Sokaraja dan apa bahan utamanya?

Apa langkah-langkah dalam pembuatan getuk goreng Sokaraja setelah singkong direbus?

Bagaimana tekstur getuk goreng Sokaraja setelah digoreng dan apa tambahan yang sering disajikan di atasnya?

Apa peran getuk goreng Sokaraja dalam budaya kuliner lokal dan bagaimana makanan ini sering dinikmati?

Apa nilai budaya dan sejarah yang terkait dengan getuk goreng Sokaraja?

LIVEWORKSHEETS