



PPG
prajabatan

PPG UAD
Pendidikan Profesi Guru

E-IKPA

Bahasa Indonesia Bab III Teks Prosedur



GUDEG

SATE KLATHAK



KUE KIPO

BAKPIA



KELAS

V

DISUSUN OLEH : ZAKIA NUR AINI



PENDAHULUAN

Capaian Pembelajaran

Pada akhir fase C, peserta didik mampu menunjukkan minat terhadap teks, mampu memahami, mengolah, dan menginterpretasi informasi dan pesan dari paparan lisan dan tulis tentang topik yang dikenali dalam teks narasi dan informatif.

Tujuan Pembelajaran

1. Melalui kegiatan mengamati video tentang "membuat belalang goreng Khas Yogyakarta" peserta didik dapat menganalisis teks prosedur dengan tepat. **C₄**
2. Melalui kegiatan berdiskusi, peserta didik dapat menganalisis struktur teks prosedur dengan tepat. **C₄**
3. Melalui kegiatan berdiskusi, peserta didik dapat mendemonstrasikan hasil diskusi tentang struktur teks prosedur dengan percaya diri. **P₂**



PETA KONSEP

Bahasa Indonesia
Kelas V
Materi Teks Prosedur





MATERI

A. Definisi Teks Prosedur

Teks prosedur adalah teks yang berisi langkah-langkah atau tahapan yang harus dipenuhi dalam melakukan sesuatu.

B. Tujuan Teks Prosedur

Menunjukkan atau menjelaskan langkah-langkah atau tahapan dalam menggunakan, membuat, atau melakukan sesuatu secara runtut.

C. Struktur Teks Prosedur

1. Tujuan: Tujuan adalah maksud dari sebuah teks. Tujuan dapat dilihat dari judul.
2. Alat dan Bahan: Perlengkapan yang dibutuhkan
3. Langkah-langkah: Berisi rincian petunjuk
4. Kesimpulan: Simpulan atau manfaat yang diberikan jika langkah-langkah dilakukan dengan tepat.

D. Ciri-ciri Teks Prosedur

1. Berisi langkah-langkah atau tahapan dalam melakukan sesuatu dengan runtut.
2. Berisi sesuai dengan struktur teks prosedur.
3. Menggunakan kalimat perintah (contoh: siapkan, masukkan, potonglah).



MATERI

Cara Membuat Geblek (Makanan Khas Yogyakarta) TUJUAN

Alat dan Bahan

- Wajan, sutil atau serok.
- Kompor gas.
- Panci, nampan atau tampah.
- Baskom.
- Sendok.
- Cobek dan ulekan.
- 1/4 kelapa atau 2 ons kelapa.
- 1/2 sendok makan ketumbar.
- Penyedap rasa secukupnya.
- 5-8 siung bawang putih.
- Garam secukupnya.
- 0.5 kg tepung kanji.
- Air secukupnya.
- 2 liter air (untuk merebus adonan).
- Minyak goreng.

ALAT DAN BAHAN

Langkah-langkah

LANGKAH-LANGKAH

1. Siapkan alat dan bahan.
2. Giling atau tumbuk semua bumbu yang sudah dipersiapkan tadi (bawang putih, ketumbar, garam, penyedap rasa)
3. Kemudian Rebus 2 liter air sampai mendidih
4. Aduk atau ampurkan antara tepung kanji dan parutan air kelapa.
5. Tambahkan air yang sudah matang sedikit demi sedikit jangan sampai terlalu lembek .
6. Masukkan bumbu yang sudah ditumbuk tadi kedalam adonan tepung kanji dan parutan air kelapa tadi
7. Bagi adonan tersebut menjadi tiga bagian agar lebih mudah saat dimasukkan ke dalam air mendidih.
8. Bentuklah salah satu adonan yang sudah dibagi menjadi tiga tadi menjadi bulat. lalu masukkan adonan ke dalam air mendidih selagi masih direbus tadi.
9. Rebuslah adonan tadi selama 3 menit lalu angkat.



MATERI

10. Letakkan adonan pada nampan atau tampah yang sudah direbus, tunggu sampai adonan mendingin
 11. Setelah dingin, potong-potong menggunakan pisau hingga terurai semua dan setelah terpotong-potong tunggu sebentar hingga panas sedikit berkurang.
 12. Kemudian uleni atau plintir adonan yang sudah terpotong tadi hingga bagian yang masak dan bagian tengah menjadi tercampurr rata. Plintir atau leni terus sampai tepung kanji tidak ada yang lengket
 13. Kemudian bentuk adonan menjadi seperti lontong dengan selinder memanjang berdiameter 10 cm.
 14. Kemudian potong adonan menjadi kecil-kecil dengan panjang sekitar 2-3 cm.
 15. Pelintir atau uleni lagi (buat selinder kecil) bagian kecil hingga seukuran ibu jari.
 16. Lalu bentuk menjadi angka 8.
- Tips: menggoreng geblek menggunakan api kecil, karena jika terlalu besar dan terburu-buru geblek akan meletus.

Kesimpulan

Nah itulah tadi langkah-langkah membuat geblek.
Geblek siap untuk dinikmati.

KESIMPULAN



LATIHAN

NAMA ANGGOTA:

Bacalah soal di bawah ini dengan cermat dan pilih jawaban yang paling tepat!

1. Apa tujuan dari teks prosedur?
2. Apa yang biasanya ditemukan di bagian awal teks prosedur?
3. Bagaimana urutan langkah-langkah dalam teks prosedur disajikan?
4. Apa yang biasanya disertakan di akhir teks prosedur?
5. Mana yang termasuk contoh teks prosedur?