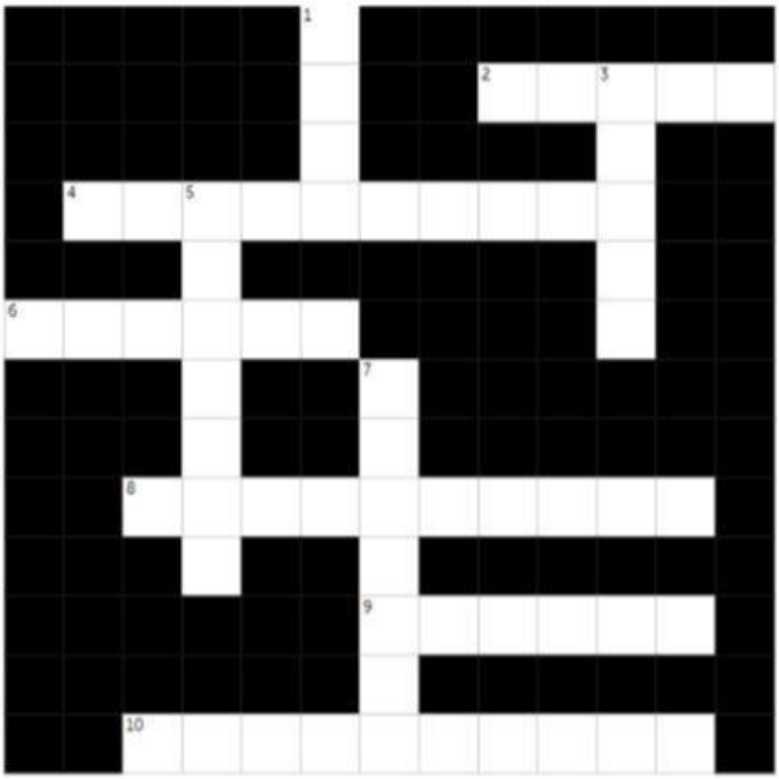
Lampiran 4:

A. Rencana Remidial

REMIDIAL

Nama =

Kelas =



Mendatar:

2. Gambaran situasi mengenai peristiwa yang terjadi dalam sebuah cerita.
4. Unsur luar yang berada dalam sebuah cerita
6. Ciri cerpen bersifat
8. Unsur yang terdapat dalam cerpen
9. Pesan moral yang ingin disampaikan seorang pengarang dalam suatu karya sastra
10. Karakter yang memerankan tokoh utama pada sebuah cerita

Menurun:

1. Rangkaian kejadian dalam cerita
3. Pelaku dalam sebuah cerita
5. Nama lain Latar
7. Sudut pandang yang menggunakan kata ganti "kami"

LIVEWORKSHEETS

LKPD

Nama Peserta Didik :

Kelas :

Materi Pembelajaran : Memahami Struktur dan Kebahasaan

1. **Baca teks berikut, kemudian temukanlah struktur dan kaidah kebahasan teks laporan observasi di bawah ini!**

Srabi Solo

Srabi Solo atau Serabi Solo adalah sebuah makanan ringan yang berasal dari Solo, Jawa Tengah. Serabi adalah jajanan tradisional diperkirakan sudah dikenal sejak zaman Kerajaan Mataram. Makanan ini beberapa kali disebut dalam Serat Centhini yang ditulis para pujangga Keraton Surakarta pada tahun 1814 hingga tahun 1823 atas perintah Pakubuwana V.

Serabi juga menjadi bagian dari identitas budaya dan tradisional Kota Solo. Serabi sudah menjadi bagian dari kota solo, untuk pengunjung serabi ini sangat cocok digunakan sebagai oleh-oleh. Warung-warung serabi tradisional yang tersebar di berbagai sudut kota turut memperkaya pengalaman kuliner dan mempertahankan kearifan lokal. Serabi secara tidak langsung juga amat bermanfaat untuk ekonomi Masyarakat sekitar kota solo.

Makanan ini terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan santan dan digoreng di atas arang mirip panekuk. Srabi adalah jajanan khas dari Solo yang terbuat dari santan kelapa dicampur dengan sedikit tepung, yang menjadikannya bercitarasa gurih. Biasa juga diberi taburan berupa potongan pisang, nangka atau bahkan meses dan keju bila suka. Srabi yang terkenal berasal dari daerah Notokusuman, yang sering disingkat menjadi Notosuman (SrabiNotosuman).

LIVEWORKSHEETS

Pembuatan Serabi Solo menggunakan cara yang masih tradisional yaitu dengan mencampur adonan serabi yang terdiri dari tepung beras, santan, gula, garam, dan daun pandan sebagai pewangi, kemudian adonan dimasak menggunakan wajan kecil yang dipanaskan dengan tungku arang selama kurang lebih tiga menit.

Setelah kalian membaca teks LHO diatas, silahkan kalian kerjakan soal dibawah ini!

No.	Strutur teks LHO	Paragraph	Kalimat
1.	Deskripsi umum		
2.	Deskrisp bagian		
3.	Deskripsi manfaat/fungsi		

LIVEWORKSHEETS