

materi

TEKS

PROSEDUR ★



PDF



STRUKTUR TEKS PROSEDUR



Langkah Pengerjaan LKPD 1



1. Silakan berdiskusi dalam kelompoknya masing-masing untuk kemudian dapat menganalisis struktur teks prosedur berdasarkan teks prosedur pada LKPD yang telah tersedia berjudul "Cara Membuat Mochi Es Krim".
2. Tuliskan masing-masing jawaban kelompok pada bagian tag nama bergambar kaktus.
3. Analisislah tiap-tiap paragraf pada teks tersebut dengan cermat dan teliti. Gunakan pengetahuan kalian pada saat membaca materi berkenaan dengan struktur teks prosedur dan terapkanlah pada isian LKPD.
4. Waktu pengerjaan LKPD adalah 30 Menit.
5. Bekerja sama dan berdiskusilah dengan seluruh anggota kelompok untuk dapat mempermudah pengerjaan LKPD.
6. Berusaha dan percayalahlah dengan kemampuan sendiri tanpa perlu menyontek.

Langkah Pengerjaan LKPD 1



1. Telah tersedia sebuah tabel dengan isian huruf yang acak.
2. Berdiskusi dan bekerja samalah dalam kelompok untuk menemukan dua puluh kata tersembunyi dalam tabel acak huruf tersebut.
3. Tekan dan tarik pada bagian yang menurut kalian adalah merupakan jawaban yang tepat.
4. Jika ingin mengganti jawaban cukup tekan ulang pada bagian yang dianggap salah atau ingin diganti.
5. Gunakan pengetahuan kalian yang telah diperoleh pada materi teks prosedur tentang apa saja unsur kebahasaan teks prosedur.
6. Waktu pengerjaan LKPD 2 adalah 30 menit

CARA MEMBUAT MOCHI ES KRIM



Es Krim merupakan salah satu makanan penutup maupun cemilan yang disukai oleh berbagai kalangan baik muda maupun tua. Es Krim mochi merupakan perpaduan yang unik antara dinginnya es krim dan kenyalnya adonan mochi. Ternyata membuat es krim mochi tidaklah sulit. Mari coba membuatnya!

- 125 gram Tepung ketan putih
- 20 gram gula pasir

- 100 ml air
- Es krim secukupnya

Langkah-langkah pembuatan es krim mochi

1. Campur semua bahan menjadi satu, lalu tambahkan air dan aduk rata
2. Saring bahan agar tidak ada adonan yang menggumpal.
3. Tambahkan pewarna makanan (sesuai selera)
4. Masukkan adonan ke dalam wadah tahan panas yang sudah diolesi minyak goreng terlebih dahulu agar tidak lengket.
5. Masukkan adonan ke dalam kukusan yang sudah mendidih airnya.
6. Tutup dengan kain agar air tak menetes di adonan
7. Diamkan 20 menit, kemudian aduk rata adonan dalam keadaan panas sampai adonan kenyal
8. Taruh adonan ke wadah yang sudah di taburi tepung ketan yang sudah di sangrai.
9. Pipihkan adonan sampai ketebalan yang diinginkan.
10. Masukkan ice cream ke dalam mochi
11. Diamkan dalam freezer agar mochi siap disajikan.

Mudah bukan? Anda dapat membuat es krim mochi sendiri di rumah. Membuatnya gampang, murah, dan dapat dikreasikan sesuai keinginan Anda. Selamat mencoba.



UNSUR KEBAHASAAN TEKS PROSEDUR



R K K A B T E K S P R O S E D U R D J O
 V A K Y U N S U R K E B A H A S A A N K
 V T O O U B I U T N A B H A D U S D B A
 B A N O E U L A I R E T A M A B R E V T
 A K J A F N K N R J Y U K S C M F J C A
 Y E U Y E Y X E I P A D P G N R M P V K
 N R N I D U Y O M V L B S A A P P E T E
 A J G Z D A N O K U Y E K V A P K R H R
 T A S P I Z M F N X D K K Z H Y U I I J
 T I I W V B S T A H U I D V P E J N S A
 A M T A M I X E A S K L A R Y O U T A P
 M P E E E N Q R A N W R O N A M B A K E
 I E M O N Y J M W S B O W I S Q M H A R
 L R P S G Z W B F R O W J P G O E Q M S
 A A O R A D I S A V I T O M E M M B I U
 K T R Y P L P S Z D A O J K U T X Q R A
 M I A K A T A K E R J A A K T I F M E S
 Z F L C U C O H Y W V I M B A U A N T I
 P T Z T A P M O L E M H A K H A D U S F
 F K A L I M A T I N T E R O G A T I F J

