

LKPD

BAHASA INDONESIA

IDE POKOK DAN IDE PENDUKUNG

KELOMPOK PECEL SEMANGGI



TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan kegiatan membaca teks bacaan, peserta didik dapat menganalisis ide pokok dan ide pendukung dalam sebuah teks bacaan dengan tepat.
2. Dengan kegiatan membaca teks bacaan, peserta didik dapat mempresentasikan ide pokok dan ide pendukung dalam sebuah teks bacaan dengan tepat

NAMA KELOMPOK:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

ALAT DAN BAHAN:

- Handphone/Laptop
- Internet/WiFi

PETUNJUK LKPD AKTIVITAS 1

1. Bacalah tujuan pembelajaran yang akan dicapai
2. Tuliskan masing-masing nama anggota kelompok dengan nama lengkap
3. Bacalah petunjuk LKPD dan perintah yang ada dengan cermat
4. Gunting gambar puzzle yang telah disediakan dan tempel pada kardus hingga membentuk gambar utuh

PETUNJUK LKPD AKTIVITAS 2

1. Bacalah petunjuk LKPD dan perintah yang ada
2. Bacalah teks narasi singkat yang telah disediakan
3. Berdiskusilah untuk menemukan ide pokok dan ide pendukung dari teks
4. Tulislah jawaban di kolom yang tersedia pada LKPD

AKTIVITAS 1

PECEL SEMANGGI

TEMPEL PUZZLE DI SINI!





AKTIVITAS 2

Hari ini kalian akan menjadi detektif untuk menyelidiki makanan khas daerah Surabaya yakni "Pecel Semanggi"

Bacalah teks di bawah ini dengan teliti dan cermat!

PECEL SEMANGGI



Pecel semanggi merupakan salah satu warisan kuliner Surabaya yang telah mengakar sejak lama. Hidangan sederhana ini terdiri dari daun semanggi yang telah dikukus hingga lembut, kemudian disiram dengan bumbu kacang yang kaya rasa. Nama "semanggi" merujuk pada jenis daun yang menjadi bahan utama, yaitu daun semanggi yang memiliki bentuk unik menyerupai daun clover.

Meskipun bahan utamanya sederhana, namun pecel semanggi memiliki cita rasa yang khas dan menggugah selera. Bumbu kacang yang digunakan biasanya terbuat dari kacang tanah yang digoreng, kemudian dihaluskan bersama bawang merah, bawang putih, cabai, dan bumbu lainnya. Perpaduan rasa gurih dari kacang tanah, pedas dari cabai, dan sedikit manis dari gula merah menciptakan harmoni rasa yang unik.

Selain daun semanggi, pecel semanggi juga dilengkapi dengan berbagai macam sayuran rebus seperti tauge, kacang panjang, dan bunga turi. Penambahan sayuran ini tidak hanya memperkaya rasa, tetapi juga menambah nilai gizi dari hidangan ini. Pecel semanggi biasanya disajikan di atas pincuk daun pisang, sehingga memberikan aroma yang khas dan menambah kesan tradisional.

Salah satu keunikan pecel semanggi adalah cara penyajiannya. Biasanya, semua bahan disajikan dalam satu wadah, kemudian pembeli dapat menambahkan bumbu sesuai selera. Hal ini memungkinkan setiap orang untuk menyesuaikan rasa pecel semanggi sesuai dengan preferensi masing-masing.

Selain lezat, pecel semanggi juga kaya akan nutrisi yang baik untuk tubuh. Daun semanggi mengandung vitamin, mineral, dan serat yang penting untuk menjaga kesehatan pencernaan. Bumbu kacang yang terbuat dari kacang tanah juga merupakan sumber protein nabati yang baik. Kombinasi antara sayuran dan kacang-kacangan membuat pecel semanggi menjadi hidangan yang seimbang dan bergizi.



AYO ANALISIS!

Temukan ide pokok dan ide pendukung dari setiap paragraf!

PARAGRAF	IDE POKOK	IDE PENDUKUNG