

Media:

1. Teks Acak: Sebuah teks prosedur "Cara Membuat Es Lidah Buaya Khas Pontianak" yang kalimat-kalimatnya sudah diacak oleh guru.
2. Lembar Kerja "Denah Resep": Selembar kertas yang memiliki tiga kolom kosong besar berjudul: TUJUAN, BAHAN & ALAT, dan LANGKAH-LANGKAH.

Teks Acak

(A) Tuang air dan gula ke dalam panci, rebus hingga mendidih.
(B) Es lidah buaya khas Pontianak siap dinikmati.
(C) Memberikan panduan cara membuat minuman Es Lidah Buaya yang segar.
(D) 1 batang lidah buaya (ukuran besar), kupas dan potong dadu.
(E) Setelah itu, masukkan potongan lidah buaya dan daun pandan. Masak sekitar 5 menit.
(F) 5 sdm gula pasir (sesuai selera).
(G) Pertama, cuci bersih lidah buaya yang sudah dipotong dadu untuk menghilangkan lendirnya.
(H) 1 lembar daun pandan.
(I) Siapkan mangkuk, masukkan es batu, lalu tuang lidah buaya yang sudah matang.
(J) Es batu secukupnya.
(K) Panci dan sendok.

Bagian Teks Prosedur	Teks atau Huruf Pilihan (A–K)
Tujuan	[.....]
Bahan & Alat	[.....]
Langkah 1	[.....]
Langkah 2	[.....]
Langkah 3	[.....]
Langkah 4	[.....]
Langkah 5	[.....]





LIVEWORKSHEETS