



Kurikulum
Merdeka

LKPD

Lembar Kerja Peserta Didik

Bahasa Indonesia

Kelas :

Nama Kelompok:

1.
2.
3.
4.
5.
6.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Materi : Menganalisis Informasi dalam Teks Laporan Hasil Observasi

Alokasi Waktu : 30 Menit

Petunjuk Pengerjaan:

1. Isilah identitas secara lengkap dengan menggunakan huruf kapital!
2. Waktu pengerjaan tugas selama 30 menit.
3. Bacalah soal dengan teliti!
4. Berikan jawaban yang tepat sesuai dengan informasi pada teks laporan hasil observasi yang Anda baca!
5. Bacalah dan cermati teks laporan hasil observasi berikut!
6. Setelah membaca dan memahami teks laporan hasil observasi "Soto Banjar Makanan Khas Banjarmasin", cermatilah isi informasi pada tabel berikut, kemudian centanglah kolom yang sesuai dan berilah keterangan analisis terhadap pengamatan Anda!

Soto Banjar Makanan Khas Banjarmasin



Soto Banjar adalah salah satu kuliner khas Banjarmasin, Kalimantan Selatan, yang telah menjadi ikon kuliner di daerah ini. Masakan ini dikenal dengan cita rasanya yang khas dan kaya rempah. Soto Banjar tidak hanya populer di Banjarmasin tetapi juga di berbagai daerah di Indonesia. Laporan ini mengamati ciri khas, bahan, cara penyajian, dan keunikan Soto Banjar sebagai bagian dari kekayaan kuliner Indonesia. Hidangan berkuah bening yang berbahan dasar daging ayam ini, memiliki rasa yang gurih dengan aroma rempah yang kuat.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Soto Banjar Makanan Khas Banjarmasin

Berbeda dari soto pada umumnya, Soto Banjar tidak menggunakan kunyit, sehingga warna kuahnya tetap bening. Hidangan ini biasanya disajikan dengan potongan ketupat, irisan telur rebus, suwir ayam, serta taburan bawang goreng dan seledri. Terkadang juga ditambahkan perkedel atau potongan kentang rebus untuk melengkapi cita rasanya.

Bahan utama Soto Banjar terdiri dari ayam kampung, ketupat, dan rempah-rempah seperti kayu manis, cengkeh, kapulaga, dan biji pala. Kuah Soto Banjar diolah dari kaldu ayam yang dimasak bersama rempah-rempah tersebut, sehingga menghasilkan aroma yang harum dan rasa yang khas. Selain itu, untuk menambah kelezatan, ditambahkan bahan pelengkap seperti telur rebus, irisan tomat, dan perkedel kentang.

Proses pembuatan Soto Banjar dimulai dengan merebus ayam kampung untuk mendapatkan kaldu yang kaya rasa. Rempah-rempah seperti kayu manis, cengkeh, kapulaga, dan biji pala ditumis sebentar sebelum dimasukkan ke dalam kuah kaldu, sehingga aromanya keluar dan menyatu dengan kaldu. Setelah itu, ayam yang telah direbus disuwir-suwir dan disajikan bersama kuah di atas potongan ketupat. Tambahan telur rebus, perkedel, dan taburan bawang goreng serta seledri melengkapi penyajian Soto Banjar ini.

Soto Banjar adalah salah satu warisan kuliner yang memperkaya budaya Banjarmasin. Dengan bahan-bahan yang sederhana namun diolah dengan teknik dan rempah khas, Soto Banjar mampu menyajikan cita rasa yang unik dan menggugah selera. Melalui Soto Banjar, kita dapat merasakan kehangatan dan kekayaan budaya kuliner Banjarmasin yang patut dilestarikan dan diperkenalkan lebih luas.

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Analisislah Informasi dalam Teks LHO "Soto Banjar Makanan Khas Banjarmasin"

Alokasi Waktu : 30 Menit

No	Informasi	Ada	Tidak Ada	Keterangan
1	Soto Banjar disajikan dengan ketupat dan pelengkap seperti telur dan perkedel yang membedakan Soto Banjar dari soto lainnya.			
2	Kuah kaldu Soto Banjar dibuat dengan rempah-rempah seperti cengkeh, kayu manis, kapulaga, dan biji pala yang ditumis sebentar.			
3	Soto Banjar menggunakan kunyit sebagai pewarna alami untuk kuahnya.			
4	Soto Banjar hanya disajikan dengan ketupat dan potongan ayam.			
5	Soto Banjar adalah makanan khas yang hanya populer di daerah Banjarmasin.			

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Analisislah Informasi dalam Teks LHO "Soto Banjar Makanan Khas Banjarmasin"

Alokasi Waktu : 30 Menit

No	Informasi	Ada	Tidak Ada	Keterangan
6	Aroma harum dan rasa khas Soto Banjar berasal dari rempah-rempah yang dibuat dalam kuahnya.			
7	Soto Banjar memiliki rasa yang cenderung pedas.			