



TEKS PROSEDUR

Nama :

Kelas :

Analisislah gambar di bawah ini, isilah kolom yang kosong dan susunlah cara pembuatannya dengan benar!!







- Nama makanan tradisional: _____
- Makanan tradisional suku: _____
- Bahan- Bahan : _____

Panaskan kukusan hingga air mendidih

Campurkan tepung beras, kelapa parut, dan garam dalam sebuah wadah

Letakkan ombus-ombus yang sudah dibungkus dalam kukusan, kemudian kukus selama 30-40 menit hingga matang

Letakkan adonan yang sudah diisi gula merah di tengah daun pisang.

Ambil sedikit adonan tepung beras dan kelapa, pipihkan di tangan, letakkan sejumput irisan gula merah, tutup adonan.

Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan tidak terlalu basah.

Ombus-ombus siap disajikan dalam keadaan hangat atau setelah dingin.

Potong daun pisang menjadi lembaran-lembaran, dan lapis dalam daun pisang dengan minyak

Bungkus adonan dengan cara melipat daun pisang membentuk segitiga.



TEKS PROSEDUR

Nama :

Kelas :

Analisislah teks pembuatan di bawah ini, jodohkanlah sesuai dengan struktur teks prosedur dengan tepat!



Cara Pembuatan Godog-Godog Pisang

- | | |
|-----------------|-----------------|
| • Pisang | • Garam |
| • Tepung terigu | • Air |
| • Gula pasir | • Minyak goreng |

Cara Pembuatan:

- Kupas pisang, lalu haluskan dengan garpu atau blender hingga menjadi puree. Jika menggunakan blender, tambahkan sedikit air untuk memudahkan proses penghalusan.
- Membuat Adonan:
 - Dalam wadah, campurkan tepung terigu, gula pasir, garam, dan vanili (jika menggunakan).
 - Tambahkan pisang yang sudah dihaluskan ke dalam campuran tepung.
 - Tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga semua bahan tercampur rata dan adonan menjadi cukup kental, tidak terlalu encer.
- Memanaskan Minyak:
 - Panaskan minyak dalam wajan dengan api sedang. Pastikan minyak cukup banyak agar godog-godog bisa digoreng secara deep fry.
- Menggoreng Adonan:
 - Ambil satu sendok makan adonan, lalu masukkan ke dalam minyak panas. Goreng hingga kedua sisi berwarna kecokelatan dan matang.
 - Angkat dan tiriskan godog-godog pisang di atas kertas minyak atau tisu dapur untuk menghilangkan kelebihan minyak.

Godog-godog pisang siap disajikan. Nikmati dalam keadaan hangat sebagai camilan.

Langkah
Pembuatan

TUJUAN

PENUTUP

Alat & Bahan