

Nama :

No. Absen :

Hari/Tgl.: Senin, 1 September 2025



Tempe Kemul

Tempe Kemul, sapa wong Wonosobo kang ora ngerti. Panganan kanthi bahan utama tempe iki dadi salah siji jajan utawa panganan khas kutha Wonosobo. Kejaba iku tepung gandum lan terkadang dicampuri pathi iki kang ngemuli tempe mau. Tempe lan tepung kang dijer iki digoreng nganti garing utawa setengah mateng (mendho). Kang mbedakno karo gorengan liyane yaiku werna kuning kang asale saka kunir ndadekake tempe kemul iki dadi gorengan khas wonosobo. Tempe kemul iki sing esih anget cocog kanggo kanca dhahar utawa kanggo kanca lungguh nalika hawa adem.

1. Jinising wacan ing duwur yaiku

...

deskripsi

narasi

persuasi

eksposisi

2. Apa kang mbedakake tempe kemul kaliyan gorengan liyane?

3. Wenehana tanda centang (**huruf v ing papan ketik**) ing kolom Bener utawa Salah pranyatan iki miturut teks ing dhuwur!

Pranyatan	Bener	Salah
Tempe Kemul yaiku salah siji jajan utawa panganan khas kutha Wonosobo		
Tempe kemul asale saka kutha Ponorogo		
Werna kuning tempe kemul iku asale saka kunir.		
Tempe kemul ora kena dipangan nalika anget		
Tempe kemul sing esih anget cocog kanggo kanca dhahar utawa kanca lungguh nalika hawa adem		
Bahan utama tempe kemul yaiku glepung beras		