



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	[.....]

