

LEMBAR KERJA BELAJAR DARI RUMAH

Materi: Teks Prosedur (Kuliner Tradisional Pekasam Ikan Kalbar)

Nama Siswa: _____

Kelas: _____

Mata Pelajaran: Bahasa Indonesia

Tanggal: _____

CARA MEMASAK PEKASAM IKAN KHAS KALBAR

Pekasam atau asam ikan adalah kuliner fermentasi tradisional yang sangat digemari oleh masyarakat Sekadau sebagai metode pengawetan ikan sungai. Ikan yang biasa digunakan adalah ikan jelawat, baung, atau biawan. Berikut cara pembuatannya:

1. Bersihkan ikan dari sisik dan isi perutnya, lalu cuci hingga benar-benar bersih dan tiriskan airnya sampai kering.
2. Lumuri seluruh permukaan ikan dengan garam dapur secukupnya hingga merata. Proses penggaraman ini berfungsi menarik kadar air keluar dari tubuh ikan.
3. Campurkan ikan yang telah digarami dengan nasi dingin atau 'samu' (beras yang disangrai hingga kecokelatan lalu ditumbuk kasar). Samu berfungsi sebagai sumber karbohidrat untuk bakteri fermentasi.
4. Masukkan campuran ikan dan samu ke dalam stoples kaca atau tempayan tanah liat yang bersih dan kering.
5. Tutup rapat stoples tersebut untuk memastikan kondisi kedap udara (anaerob) sehingga proses fermentasi berjalan baik.
6. Simpan di tempat yang sejuk dan gelap selama minimal 7 hingga 14 hari. Setelah masa fermentasi selesai, pekasam ikan siap dimasak dengan cara ditumis bersama cabai dan bawang.

SOAL PILIHAN GANDA

Pilihlah salah satu jawaban yang paling tepat dengan memberi tanda silang (X) pada huruf A, B, C, atau D

1. Tujuan utama pembuatan pekasam ikan berdasarkan teks di atas adalah...
A. Mengurangi populasi ikan sungai
B. Metode pengawetan tradisional ikan sungai
C. Menambah cita rasa pedas
D. Menjadikan ikan sebagai hiasan
2. Masyarakat daerah mana yang sangat menggemari kuliner fermentasi pekasam ini?
A. Pontianak
B. Singkawang
C. Sekadau
D. Sintang
3. Jenis ikan yang tidak disebutkan sebagai bahan pembuatan pekasam dalam teks adalah...
A. Ikan Jelawat
B. Ikan Baung
C. Ikan Biawan
D. Ikan Nila
4. Mengapa air pada ikan harus ditiriskan sampai kering setelah dicuci?
A. Agar ikan cepat matang
B. Agar garam mudah larut
C. Menghindari kontaminasi air yang memicu pembusukan buruk
D. Agar menghemat wadah penyimpanan

5. Fungsi utama dari pelumuran garam dapur pada seluruh permukaan ikan adalah...
- A. Memberikan warna buatan
 - B. Menarik kadar air keluar dari tubuh ikan
 - C. Membunuh semua bakteri fermentasi
 - D. Membuat ikan menjadi manis
6. Apa yang dimaksud dengan 'samu' dalam teks prosedur di atas?
- A. Beras ketan mentah
 - B. Nasi goreng dingin
 - C. Beras yang disangrai hingga kecokelatan kasar
 - D. Tepung beras instan
7. Selain samu, bahan karbohidrat lain apa yang dapat dicampurkan ke dalam ikan?
- A. Roti gandum
 - B. Nasi dingin
 - C. Singkong rebus
 - D. Kentang goreng
8. Apa fungsi dari nasi dingin atau samu dalam proses fermentasi pekasam?
- A. Sebagai pemanis alami
 - B. Sebagai pengental kuah
 - C. Sebagai sumber karbohidrat bakteri fermentasi
 - D. Sebagai pewarna alami
9. Wadah yang disarankan untuk menyimpan campuran ikan dan samu adalah...
- A. Kantong plastik transparan
 - B. Ember plastik terbuka
 - C. Wadah alumunium tanpa tutup
 - D. Stoples kaca atau tempayan tanah liat
10. Mengapa wadah penyimpanan pekasam harus ditutup secara rapat?
- A. Agar terhindar dari pencurian
 - B. Memastikan kondisi kedap udara (anaerob)
 - C. Agar aroma pekasam tidak keluar ruangan
 - D. Mempercepat suhu penguapan garam
11. Berapa lama waktu minimal yang dibutuhkan untuk proses fermentasi pekasam?
- A. 1 hingga 3 hari
 - B. 4 hingga 5 hari
 - C. 7 hingga 14 hari
 - D. 1 bulan penuh
12. Tempat yang paling tepat untuk menyimpan stoples pekasam selama fermentasi adalah...
- A. Di bawah terik matahari langsung
 - B. Di tempat yang sejuk dan gelap
 - C. Di dalam oven yang menyala
 - D. Di tempat yang lembab dan terbuka
13. Cara memasak pekasam ikan yang telah selesai difermentasi menurut teks adalah...
- A. Direbus bersama sayuran
 - B. Dipanggang di dalam oven
 - C. Ditumis bersama cabai dan bawang
 - D. Dimakan langsung tanpa dimasak
14. Teks di atas termasuk ke dalam jenis teks...
- A. Teks Narasi
 - B. Teks Deskripsi
 - C. Teks Eksplanasi
 - D. Teks Argumentasi

15. Struktur utama teks prosedur yang ditunjukkan oleh poin 1 sampai 6 merupakan bagian...

- A. Tujuan
- B. Alat dan bahan
- C. Langkah-langkah
- D. Penegasan ulang

16. Kalimat 'Bersihkan ikan dari sisik dan isi perutnya!' merupakan contoh kalimat...

- A. Interogatif
- B. Imperatif (Perintah)
- C. Deklaratif (Berita)
- D. Persuasif

17. Konjungsi urutan (temporal) yang terdapat pada teks di atas ditandai dengan kata...

- A. Dan
- B. Yang
- C. Setelah
- D. Atau

18. Apa akibatnya jika proses fermentasi tidak berjalan dalam kondisi anaerob?

- A. Fermentasi menjadi lebih cepat
- B. Ikan akan membusuk akibat bakteri pembusuk aerob
- C. Rasa ikan menjadi sangat manis
- D. Samu akan berubah menjadi nasi hangat
- E. Garam akan menghilang

19. Kata 'anaerob' dalam teks tersebut memiliki arti...

- A. Memerlukan banyak oksigen
- B. Kedap udara / tanpa oksigen
- C. Menggunakan air mengalir
- D. Proses pembakaran suhu tinggi

20. Ciri kebahasaan teks prosedur yang dominan dalam teks pembuatan pekasam adalah...

- A. Menggunakan kata kerja aktif perintah
- B. Menggunakan gaya bahasa kiasan
- C. Menggunakan opini penulis
- D. Menggunakan kalimat tanya