

# Misi Detektif Teks Prosedur

## Cara Membuat Pempek



### Tujuan Pembelajaran

Melalui video pembelajaran dan PowerPoint, murid mampu menganalisis, mengevaluasi, dan mempraktikkan penggunaan kalimat dalam teks prosedur sesuai konteks.



## Misi 1 Menganalisis Teks Prosedur

Bacalah teks prosedur berikut dengan saksama!

### Cara Membuat Pempek

#### Alat dan Bahan:

- 250 gram ikan tenggiri yang sudah dihaluskan
- 150 gram tepung tapioka
- 100 ml air
- 2 siung bawang putih, dihaluskan
- 1 sendok teh garam
- 1 butir telur
- Minyak goreng secukupnya
- Air secukupnya



#### Langkah-langkah:

1. Campurkan ikan tenggiri, bawang putih, dan garam.
2. Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan dapat dibentuk.
3. Bentuk adonan sesuai keinginan, misalnya kapal selam dengan isian telur.
4. Didihkan air di dalam panci, lalu rebus pempek hingga mengapung.
5. Angkat dan tiriskan pempek.
6. Goreng pempek hingga berwarna kuning keemasan.
7. Pempek siap disajikan.

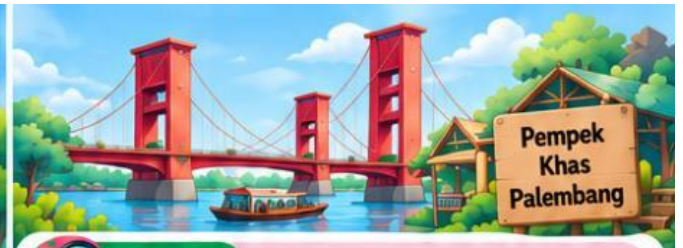
### A. Jawablah pertanyaan berikut!

1. Apa tujuan dari teks prosedur di atas?

.....  
.....  
.....

2. Sebutkan bagian-bagian teks prosedur yang terdapat pada teks tersebut!

.....  
.....  
.....



## Misi 2 Mengevaluasi Teks Prosedur

Perhatikan langkah-langkah membuat pempek berikut! Urutannya masih acak. Susunlah menjadi urutan yang benar dengan menarik dan melepaskan angka 1-6 ke dalam kotak!

- |                          |  |                                                                                           |
|--------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> |  | Didihkan air di dalam panci, lalu rebus pempek hingga mengapung.                          |
| <input type="checkbox"/> |  | Goreng pempek hingga berwarna kuning keemasan.                                            |
| <input type="checkbox"/> |  | Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan dapat dibentuk. |
| <input type="checkbox"/> |  | Bentuk adonan sesuai keinginan, misalnya kapal selam dengan isian telur.                  |
| <input type="checkbox"/> |  | Campurkan ikan tenggiri, bawang putih, dan garam.                                         |
| <input type="checkbox"/> |  | Angkat dan tiriskan pempek. Pempek siap disajikan.                                        |

### A. Urutkan langkah-langkah tersebut dengan benar!

Tuliskan urutan yang tepat pada kotak berikut!

→  →  →  →  →

### B. Pilihlah penggunaan kalimat yang tepat!

Berilah tanda centang (✓) pada kalimat yang sesuai untuk teks prosedur membuat pempek!

| No. | Kalimat                                                                                   | Sesuai                   | Tidak Sesuai             |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1.  | Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan dapat dibentuk. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2.  | Pempek ini sangat enak dan disukai banyak orang.                                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3.  | Rebus pempek hingga mengapung.                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4.  | Kemarin ibu membuat pempek di rumah.                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



## Misi 3 Mempraktikkan

Lengkapilah langkah yang rumpang pada teks prosedur berikut! Pilih jawaban yang tepat dari pilihan yang tersedia.

### Cara Membuat Pempek

1. Siapkan alat dan bahan.
2. Campurkan ikan tenggiri, bawang putih, dan garam.
3.  tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan dapat dibentuk.
4. Didihkan air di dalam panci, lalu  pempek hingga mengapung.
5. Angkat dan tiriskan pempek. Kemudian  hingga berwarna kuning keemasan.

goreng

rebus

masukkan

