



# LAMPIRAN

## Lampiran 1



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**  
FAKULTAS BAHASA DAN SENI  
Jalan A.Yani No. 67 Singaraja Bali Kode Pos 81116  
Telepon (0362) 21541 Fax. (0362) 27561  
Laman: fbs.undiksha.ac.id

Nomor : 3799/UN48.7.1/DT/2019

28 Oktober 2019

Perihal : **Permohonan Izin Observasi**

Yth. Kepala SMP Negeri 1 Banjar  
di SMP Negeri 1 Banjar, Buleleng

Dalam rangka pengumpulan data untuk menyelesaikan Proposal penelitian skripsi, dengan hormat kami mohon agar Bapak/Ibu mengizinkan mahasiswa di bawah ini:

Nama	: MADE ARYA SISTADEWI
NIM	: 1612011047
Program Studi	: Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2019/2020

untuk mencari data yang diperlukan pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin.

Atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.



n. Dekan,  
Wakil Dekan I.  
**Dr. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd.**  
NIP. 197609022000031001

Tembusan:

1. Dekan FBS Undiksha Singaraja
2. Kaprodi. Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
3. Sub Bagian Pendidikan FBS

## Lampiran 2



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**  
FAKULTAS BAHASA DAN SENI  
Jalan A.Yani No. 67 Singaraja Bali Kode Pos 81116  
Telepon (0362) 21541 Fax. (0362) 27561  
Laman: fbs.undiksha.ac.id

Nomor : 634/UN48.7.1/DT/2020

27 Februari 2020

Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Yth. Kepala SMP Negeri 1 Banjar  
di Buleleng

Dalam rangka pengumpulan data untuk menyelesaikan Skripsi/Tugas Akhir, dengan hormat kami mohon agar Bapak/Ibu mengizinkan mahasiswa di bawah ini:

Nama	: MADE ARYA SISTADEWI
NIM	: 1612011047
Jurusan	: Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Indonesia
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2019/2020
Judul	: Penggunaan Pendekatan Kontekstual pada Pembelajaran Menulis Teks Prosedur di Kelas VIIIE SMP N 1 Banjar

untuk mencari data yang diperlukan pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,  
Wakil Dekan I,

Dr. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197609022000031001

Tembusan:

1. Dekan FBS Undiksha Singaraja
2. Kaprodi. Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah
3. Sub Bagian Pendidikan FBS



**PEMERINTAH KABUPATEN BULELENG  
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA  
SMP NEGERI 1 BANJAR**

Alamat : Jln. Raja Ida Made Rai, Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng.  
email : smpn1\_banjar@yahoo.co.id Telp ( 0362 ) 92895



**SURAT KETERANGAN MELAKUKAN PENELITIAN**

No. : 187 /I.19.3.4/SMP.1/TU/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala SMP Negeri 1 Banjar menerangkan bahwa:

Nama : MADE ARYA SISTADEWI  
NIM. : 1612011047  
Jurusan : Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah  
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia  
Fakultas : Bahasa dan Seni

Memang benar mahasiswa tersebut di atas telah melaksanakan penelitian dengan judul " Penggunaan Pendekatan Kontekstual pada Pembelajaran Menulis Teks Prosedur di Kelas VII E " pada tanggal 22 dan 27 November 2019 di SMP Negeri 1 Banjar .

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Banjar, 27 November 2019  
Kepala SMP Negeri 1 Banjar,  
  
**I Made Sutarjana, S.Pd**  
NIP. 19610722 198303 1 017

## Lampiran 4

### RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

<b>Sekolah</b>	: SMP NEGERI 1 BANJAR
<b>Mata Pelajaran</b>	: Bahasa Indonesia
<b>Kelas/Semester</b>	: VII/Satu
<b>Materi Pokok</b>	: Teks Prosedur
<b>Alokasi Waktu</b>	: 1X Pertemuan (3 JP)

#### A. Kompetensi Inti (KI)

KI-1: Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.

KI-2: Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (toleransi, gotong royong), santun, percaya diri, dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.

KI-3: Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.

KI-4: Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori.

#### B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Penilaian

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
4.6 Menyajikan data rangkaian kegiatan ke dalam bentuk teks prosedur (tentang cara memainkan alat musik daerah, tarian daerah, cara membuat cinderamata, dll) dengan memperhatikan struktur, unsur kebahasaan, dan isi secara lisan dan tulis	4.6.1.Merencanakan penulisan teks prosedur. 4.6.2Menulis dan memeragakan teks prosedur dengan memperhatikan pilihan kata, kelengkapan, struktur, dan kaidah penggunaan kata kalimat / tangda

	<p>baca/ejaan.</p> <p>4.6.3 Memeragakan teks prosedur.</p>
--	--

### C. Tujuan Pembelajaran

1. Merencanakan penulisan teks prosedur
2. Menulis teks prosedur dengan memperhatikan pilihan kata, kelengkapan, struktur, dan kaidah penggunaan kata kalimat / tangda baca/ejaan.
3. Memeragakan teks prosedur.

### Karakter

Karakter yang ingin dicapai setelah proses pembelajaran ini :

1. Religius
2. Bertanggungjawab
3. Mandiri
4. Integritas

### D. Materi Pembelajaran

#### 1. Materi pembelajaran reguler

##### Fakta

- Merencanakan penulisan teks prosedur.
- Menulis teks prosedur dengan memperhatikan pilihan kata, kelengkapan, struktur, dan kaidah penggunaan kata kalimat / tangda baca/ejaan.
- Memeragakan teks prosedur.

##### Konsep

- Struktur teks prosedur.
- Prinsip penggunaan kebahasaan pada teks prosedur.
- Membaca langkah-langkah membuat teks prosedur.

## Prosedur

- Membaca contoh teks prosedur
- Mencari referensi mengenai struktur, ciri bagian-bagian struktur teks prosedur.
- Mencari referensi mengenai kebahasaan teks prosedur.
- Mencermati langkah-langkah pembuatan teks prosedur.

## 2. Materi pembelajaran pengayaan

- Struktur teks prosedur ( tujuan, bahan/ alat langkah)
- Contoh variasi bagian ( tujuan, bahan/ alat langkah)
- Cara mengembangkan paragraf pada teks prosedur
- Prinsip penggunaan kata/ kalimat/ tanda baca dan ejaan
- Contoh benar dan contoh salah penggunaan kata/kalimat/tanda baca/ejaan

## 3. Materi pembelajaran remedial

- Struktur teks prosedur ( tujuan, bahan/ alat langkah)
- Contoh variasi bagian ( tujuan, bahan/ alat langkah)
- Cara mengembangkan paragraf pada teks prosedur
- Prinsip penggunaan kata/ kalimat/ tanda baca dan ejaan

## **E. Metode Pembelajaran**

Metode : ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab, pemberian tugas

Model Pendekatan : Kontekstual

## **F. Alat dan Media Pembelajaran**

### **Alat dan media**

1. Papan Tulis
2. LCD
3. Contoh teks prosedur

### **Sumber belajar**

1. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Bahasa Indonesia SMP/MTs. Kelas VII. Edisi Revisi 2016.

2. Lingkungan sekolah

### G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan keempat

Tahapan Kegiatan	Kegiatan Pembelajaran
Pendahuluan ( 10 menit)	<b>Orientasi</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik merespon salam pembuka dari guru.</li><li>2. Peserta didik bersama guru berdoa.</li><li>3. Peserta didik merespon pertanyaan terkait dengan kehadiran peserta didik dan keadaan kelas.</li><li>4. Peserta didik menyampaikan pendapat mengenai teks prosedur yang dibaca dalam buku teks.</li><li>5. Peserta didik menerima informasi tentang tujuan pembelajaran dan cakupan materi yang akan dipelajari.</li><li>6. Peserta didik menerima informasi tentang KI, KD, Indikator pada pertemuan saat itu.</li><li>7. Peserta didik membentuk beberapa kelompok.</li></ol>
<b>Kegiatan Inti (100 menit)</b>	
	<b>* Konstruktivisme</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik mendefinisikan kembali</li></ol>



	<p>tentang teks prosedur.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Peserta didik mengamati teks prosedur.</li><li>3. Peserta didik mengemukakan pendapatnya mengenai teks prosedur sesuai dengan pengetahuan yang mereka miliki dan alami.</li></ol> <p><b>* Menemukan/Inquiri</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik bersama-sama mengunjungi kantin, ruang guru atau lingkungan sekitar sekolah untuk melihat langsung proses pembuatan atau melakukan sesuatu.</li></ol> <p><b>* Bertanya</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik saling bertanya dengan pihak terkait proses pembuatan sesuatu yang mereka lihat.</li><li>2. Peserta didik bertanya jawab kepada peserta didik lainnya terkait proses pembuatan sesuatu yang mereka lihat.</li></ol> <p><b>*Masyarakat Belajar</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Peserta didik berkumpul dengan kelompoknya masing-masing.</li><li>2. Peserta didik menyusun teks prosedur sesuai dengan apa yang mereka lihat dan alami setelah ke luar kelas.</li><li>3. Peserta didik melaksanakan diskusi terkait penyusunan teks prosedur yang akan dibuat agar sesuai dnegan struktur dan kaidah kebahasaan teks prosedur namun dengan topik</li></ol>
--	--

	berbeda.  * <b>Pemodelan</b>  1. Peserta didik mempresentasikan hasil teks prosedur yang dibuat.
<b>Kegiatan Penutupan</b> <b>(10 menit)</b>	
	* <b>Refleksi</b>  1. Berdiskusi dan tanya jawab guru/peserta didik mengenai tulisan-tulisan / teks prosedur yang dibuat oleh masing-masing siswa.  2. Menyimpulkan hasil pembelajaran.  * <b>Penilaian Sebenarnya</b>  1. Mengerjakan tes evaluasi  2. Peserta didik menyimak informasi mengenai rencana kegiatan pembelajaran untuk materi selanjutnya.  3. Peserta didik dan guru berdoa.  4. Peserta didik merespon salam penutup dari guru.

#### H. Evaluasi

- Jenis tes : Tulis
- Bentuk tes : uraian
- Alat tes : 1. Tes proses dilaksanakan pada saat pembelajaran berlangsung dengan cara pengamatan keaktifan saat kerja/diskusi kelompok dan keaktifan bertanya.  
2. Tes hasil dilaksanakan pada akhir pembelajaran menggunakan soal evaluasi.

- Instrument Penilaian Proses Diskusi

No.	Nama siswa	Keaktifan				Kerjasama				Ketepatan			
		A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
1.													
2.													
3.													
4.													

Keterangan :

A : 80-100 (Sangat baik)

B : 70-80 (Baik)

C : 60-70 (Cukup)

D : < 60 (Kurang)

Tes Evaluasi

1. Apakah yang dimaksud dengan teks prosedur?
2. Bagaimana struktur teks prosedur? Sebutkan dan jelaskan!
3. Tulislah cara membuat nasi goreng sesuai dengan struktur teks prosedur.
4. Apa saja ciri kebahasaan teks prosedur? Sebutkan dan jelaskan!

#### Rubrik Penilaian Tes Evaluasi

No.	Aspek yang Dinilai	Skor
1	Menyebutkan dengan tepat pengertian teks prosedur	5
2	Dapat menyebutkan struktur teks prosedur dengan lengkap dan menjelaskan. Dapat menyebutkan struktur dengan lengkap, tetapi tidak dapat menjelaskan.	5 3

3	Dapat membuat teks prosedur sesuai dengan struktur dan kebahasaan Dapat membuat teks prosedur tetapi tidak sesuai dengan struktur dan kebahasaan.	5 4
4	Dapat menyebutkan ciri kebahasaan teks prosedur dengan tepat	5

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Total skor perolehan}}{\text{Total skor maksimal}} \times 100$$

#### Kriteria Penilaian Teks Prosedur

Aspek yang dinilai	Bobot Skor
1. Judul menyatakan proses membuat/produk	20
2. Bagian awal teks sudah berisi tujuan/ menyatakan tujuan/ yang akan dibuat/dilakukan	20
3. Pemaparan alat dan bahan yang jelas dan terperinci	20
4. Bagian inti berupa langkah penjelasan proses dari awal sampai akhir terciptanya suatu produk/cara melakukan (lengkap), tiap langkah dipaparkan secara rinci, tiap langkah jelas dan tidak menimbulkan penafsiran yang berbeda, langkah menggunakan kalimat yang komunikatif sehingga mudah dipahami urutannya	20

5. Bagian penutup membuat kalimat ucapan/motivasi dan selamat mencoba	20
TOTAL SKOR	100

Konversi Menulis Siswa

Skor	Kategori
85-100	sangat baik
70-84	baik
55-69	cukup
45-54	kurang
45	sangat kurang

Mengetahui,

Kepala SMP Negeri 1 Banjar



I Made Sutarjana, S.Pd

NIP.19610722 198303 1 017

Guru Mata Pelajaran,

Made Sukreni

NIP . 19610615 198111 2

## Lampiran 5

75

Nama : Gusti Komang Surya Bawa  
Nomor : 01  
Kelas : VII<sup>E</sup>

### Cara Membuat Kue Cubit 15

Kue cubit merupakan kue yang sangat mungil dan diminati oleh banyak kalangan karena selain enak, kue ini juga dijual murah. Dengan taburan mesir di atasnya kue ini menjadi terlihat menarik.

Alat : - Kompor  
- Baskom  
- Cetakan Kue cubit  
- Mixer  
- Piring  
- Mangkuk.

Bahan : - 2 butir telur - mesir secukupnya  
- 150 gram tepung terigu  
- 100 gram gula pasir  
- 100 gram margarin yang dicairkan  
- 150 ml susu cair putih  
- 1/2 sendok teh baking powder  
- 1/4 sendok teh soda kue  
- 1/2 sendok teh vanili bubuk  
- 1/2 sendok teh garam

20

Langkah - langkah membuat kue cubit :

1. Campurkan tepung terigu, baking powder, soda kue dan garam di dalam mangkok, aduk secara merata lalu diayak.
2. Setelah itu, kocok telur dengan menambahkan gula pasir dan vanili bubuk hingga adonan mengembang.
3. Setelah mengembang, masukkan campuran terigu tadi lalu dikocok lagi sampai merata.
4. Masukkan margarin yang sudah dicairkan dan susu cair secara bergantian. Aduk sampai tercampur rata.
5. Diamkan selama 15 menit.
6. Setelah 15 menit, panggang adonan tadi di dalam sebuah cetakan dengan api kecil.
7. Olesi sedikit margarin pada cetakan, lalu tuangkan adonan ke dalam cetakan, lalu tutup dan panggang sampai setengah matang dengan api kecil.
8. Setelah itu, beri topping mesir di atasnya dan tutup kembali.
9. Setelah matang dengan ciri-ciri permukaannya tidak lengket lagi dan bagian pinggirnya sudah kecoklatan, lalu angkat dan sajikan di atas piring. Kue cubit siap disantap.

Selamat mencoba membuat kue cubit yang enak!

Dipindai dengan CamScanner

UNDIKSHA

85

Nama : I Gede Ageng Mahakrisnawan

Kelas : VII<sup>E</sup>

Nomor : 02

### 15 Cara Membuat Es Daluman / es cincau hijau

Es daluman sangat terkenal di telinga masyarakat Bali. Es daluman nama lain dari es cincau hijau

20 Dengan bahan dasar daun cincau, kita bisa menikmati es yang segar dengan kelembutan cincau hijau.

Alat : - Baskom - Saringan

- Parutan - mangkok

Bahan-bahan:

- 150 gr daun cincau
- 150 gr kelapa parut
- 1/2 kg gula merah yang dicairkan
- Air secukupnya
- Es batu

20

Langkah-langkah:

1. Cuci daun cincau sampai bersih. Lalu siapkan dalam baskom yang diisi air, peras-peras daun cincau menggunakan tangan sampai daun hancur.

20 2. Setelah air sudah berwarna hijau, saring airnya agar tidak ada daun yang tertinggal

3. Setelah itu, tuangkan air ke dalam mangkok

kemudian taruh di kulkas dan tunggu hingga cincau mengental.

4. Sembari menunggu cincau mengental, bahan lainnya yang perlu dibuat ialah santan dengan cara mencampurkan kelapa parut dengan air secukupnya, lalu diaduk dan diremas-remas. Setelah itu saring agar air bersih tanpa parutan kelapa.

5. Setelah cincau sudah mengental dan santan sudah siap, siapkan gelas yang diisi es batu, kemudian masukkan cincau, santan, dan gula merah yang sudah dicairkan lalu diaduk. Es daluman siap dinikmati kesegarannya.

10 Selamat mencoba, semoga berhasil!

Dipindai dengan CamScanner

UNDIKSHA

75

Nama : Gusti Made Dwi Saputra  
Nomor: 3  
Kelas : VII<sup>B</sup>

### 15 Cara Membuat Kue Bakpao

Bakpao merupakan jajanan yang terbilang sehat dan membuat perut kenyang. Bakpao sering menjadi jajanan anak sekolah, entah itu di jajankan oleh pedagang keliling ataupun di kantin:

- Alat:
- kompor
  - baskom
  - kukusan
  - piring

### Bahan-bahan:

- 250 gr tepung terigu
- 50 gr gula pasir
- 1 sendok makan margarin
- 1 sendok makan feripan
- 1/2 sendok teh baking powder
- 130 ml susu cair
- Mesis secukupnya
- Daun pisang secukupnya.

20

### Langkah-langkah:

1. Masukkan tepung terigu ke dalam baskom tambahkan gula pasir, feripan, baking powder, margarin, dan susu. Aduk menggunakan tangan sampai kalis.
2. Setelah adonan sudah kalis, ambil adonan sedikit demi sedikit, lalu isi mesis di bagian dalam dan taruh di atas daun pisang yang sudah dibentuk sesuai ukuran.
3. Tunggu hingga bakpao mengembang, setelah sudah mengembang, bakpao siap untuk ditukus.
4. Siapkan kukusan untuk mengukus bakpao. Kukus selama 20 menit. Setelah itu angkat dan sajikan di piring. Bakpao siap di makan hangat-hangat.

5. Semoga berhasil membuat bakpao, pasti kan rasanya enak ya!





Nama : Ida Ayu Putu Purwani Dewi  
Kelas : VIII  
No : 09

85

### Cara Membuat Sate Lilit Khas Bali

Sate lilit merupakan makanan khas Bali yang selalu dicari-cari. Kenikmatan sate ini sebenarnya terletak pada bumbu yang menggunakan bumbu khas Bali. Kenikmatan sate lilit dengan bahan dasar ikan atau ayam ini biasanya semakin nikmat ketika disantap dengan nasi putih.

Alat : - kompor - piring  
- wajan - pisau  
- Blender - sendok  
- Cobek  
- Mangkok

#### Bahan-bahan :

- 200 gr ayam digiling halus
- 2 lembar daun jeruk
- 30 gr kelapa parut
- 1 cm jahe
- 25 ml minyak goreng
- 1 cm kencur
- 25 ml santan kental
- 2 cm kunyit
- 3 butir bawang merah
- 1,5 cm lengkuas
- 2 siung bawang putih
- 1/2 sendok teh ketumbar
- 2 buah cabai merah keriting
- 1 sendok teh lada hitam
- 1 batang serai
- 1 butir kemiri

Dipindai dengan CamScanner

- 1/2 sendok teh garam
  - 1/4 sendok makan gula merah
  - 1/2 sendok teh merica
  - 1/2 sendok teh terasi
- Langkah-langkah :
1. Cincang bawang merah, bawang putih, cabai keriting, batang serai, jahe, kencur, kunyit, lengkuas dan daun jeruk.
  2. Setelah itu, masukkan bahan yang sudah dicincang ke dalam blender, lalu tambahkan sedikit minyak goreng agar lebih mudah diblender.
  3. Setelah bumbu sudah diblender dan halus, masukkan ayam yang sudah dihaluskan kemudian diblender lagi dan sajikan di atas piring.
  4. Selanjutnya, ulek rempah kering agar halusnya merata antara lain, ketumbar, lada hitam, kemiri. Ulek sampai halus. Lalu, campurkan ke dalam adonan yang sudah di blender tadi, aduk secara merata.
  5. Setelah itu, masukkan kembali garam, gula merah yang sudah dihaluskan, terasi, merica dan penyedap, tidak lupa untuk mencampurkan kelapa yang sudah diparut. Aduk kembali hingga semua benar-benar merata.
  6. Setelah adonan semua tercampur rata, lilit adonan pada tusuk sate yang sudah disediakan.
  7. Setelah itu, siapkan wajan dengan sedikit minyak kelapa, aduk-aduk hingga panas. Lalu, panggung

Dipindai dengan CamScanner

sate di dalam wajan. Jika satu sisi sudah matang, kemudian balik ke sisi lain, untuk menyempurnakan kematangan sate.

8. Setelah sate berwarna kuning kecokelatan, angkat lalu sediakan wadah untuk menyajikannya.

Selamat mencoba membuat sate lilit, ini akan lebih nikmat bila dibuat dengan hasil kerja kerasmu!

10

80

Nama : Ida Bagus Pitu Oka Sugandi ka  
Nomor : VIII E  
Kelas : OS

### Cara Membuat Tahu Walik 15

Tahu walik sangat cocok dijadikan cemilan karena di samping harganya yang terbilang murah, tahu walik juga dapat dibuat sesuai selera sendiri. Sangat mudah dan sederhana dengan bahan dasar tahu kita sudah mendapat kan cemilan yang super nikmat.

Alat : - Kompor - mangkok  
- Penggorengan - piring  
- Cobek - sendok  
- Pisau - blender

### Bahan-bahan :

10 tahu yang sudah digoreng  
250 gr dada ayam yang sudah dicincang  
Daun bawang secukupnya.  
100 ml air  
100 gr tepung tapioka  
50 gr tepung terigu  
2 siung bawang putih  
garam, kaldu bubuk, merica bubuk secukupnya

CS Dipindai dengan CamScanner

### Langkah-langkah :

1. Potong bagian tengah tahu lalu dibalik
2. Selanjutnya, blender ayam sedikit demi sedikit atau menjadi 3 bagian dengan ditambahkan air secukupnya.
3. Lalu siapkan mangkuk sebagai wadah ayam yang sudah halus. Kemudian masukkan tepung tapioka, tepung terigu, daun bawang yang sudah diiris kecil kecil, bawang putih yang sudah diluluskan, garam, kaldu bubuk dan merica bubuk. Lalu aduk samp. ai tercampur rata.
4. Selanjutnya masukkan adonan tersebut ke dalam tahu yang sudah dibalik tadi.
5. Siapkan wajan dengan minyak, tunggu hingga panas lalu goreng tahu walik dengan api sedang.
6. Setelah sudah berwarna kuning kecokelatan, angkat tahu walik dan hidangkan di piring.

Selamat mencoba membuatnya!

CS Dipindai dengan CamScanner



75

Nama : Kadek Bayu Rian Saputra  
Nomor : 06  
Kelas : VII<sup>E</sup>

### 15 Cara Membuat Pentol Ayam

Pentol ayam sangat sering dibuat bakso. Pentol ayam menjadi bagian yang sangat penting di dalam sebuah bakso. Pentol ayam mungkin bagi seseorang sulit untuk dibuat, tetapi jika dipelajari tentu sangat mudah. Hanya berbahan dasar ayam dan tepung. Terlebih bahan tersebut mudah didapat kan.

Alat : - Kompor - Sendok  
- Panci - Baskom  
- Cobek - Mangkuk  
- Blender - Pisau.

Bahan : - 1400 gr ayam filet - 15 gr gula pasir  
- 300 gr tepung tapioka - 10 gr baking soda  
- 300 gr es batu - 6 gr penyedap rasa  
- 40 gr bawang putih  
- 17 gr garam  
- 15 gr merica bubuk

Langkah - langkah membuat Pentol ayam :

1. Pertama, geprek bawang putih sampai sedikit halus.

2. kedua, geprek juga ayam filet lalu dipotong potong agar lebih mudah diblender.

3. Ketiga, masukkan ayam dan bawang putih yang sudah digeprek tadi ke dalam blender. Setelah sudah halus, kempakkan di dalam baskom.

4. Setelah itu, masukkan tepung tapioka, garam, merica bubuk, gula pasir, baking soda dan penyedap rasa. Tambahkan es batu, lalu aduk hingga merata sampai es batu meleleh.

5. Setelah itu siapkan panci dengan air, tunggu hingga sedikit mendidih lalu tuangkan adonan pentol ke dalam panci dengan bentuk bulat-bulat.

6. Setelah 10-15 menit, angkat pentol dari panci dan sedirkan mangkuk sebagai wadah pentol yang sudah matang.

10 Selamat mencoba, semoga kalian pasti berhasil membuat pentol ayam.



83

Nama : Kadek Dira Listiani  
Nomor : 07  
Kelas : VII<sup>B</sup>

### Cara Membuat Perkedel Jagung

Perkedel jagung merupakan salah satu masakan nusantara yang begitu familiar. Dengan bahan dasar jagung, perkedel sangat mudah dibuat.

Alat : - Kompor - Mangkuk  
- Penggorengan - Pisau  
- Cobek - Piring  
- Sendok

#### Bahan-bahan :

- 2 buah jagung
- 2 sendok makan tepung beras
- 4 sendok makan tepung terigu
- Garam secukupnya
- Gula pasir ~~secukupnya~~ secukupnya
- Penyedap secukupnya
- 3 buah daun bawang
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 butir telur
- Minyak goreng secukupnya

#### Langkah - Langkah :

1. Kupas jagung kemudian cuci bersih. Iris-iris dalam

2. Selanjutnya, haluskan bawang merah, bawang putih, merica dan garam pada cobek.
3. Tuangkan jagung yang sudah diiris tadi kedalam cobek yang berisi bumbu yang dihaluskan tadi, lalu ulek kembali jagung bersamaan dengan bumbu.
4. Setelah sudah halus dan tercampur rata, pindahkan ke dalam mangkuk, lalu tambahkan 1 butir telur dan aduk kembali agar jagung tercampur rata.
5. Selanjutnya, tambahkan irisan daun bawang, penyedap, tepung terigu dan tepung beras lalu aduk secara merata.
6. Setelah itu, siapkan penggorengan yang berisi minyak, tunggu minyak panas, lalu goreng adonan perkedel sedikit demi sedikit dengan bentuk sesuai selera.
7. Setelah sudah berwarna kuning kecokelatan, angkat perkedel dan sajikan di piring.

Selamat mencoba membuat, semoga berhasil dengan hasil yang memuaskan.



No. \_\_\_\_\_  
Date: 95

Nama : Kadek Galin Cantika Dewi

Nomor : 08

Kelas : VII<sup>a</sup>

### Cara Membuat Pepes Tahu 15

Pepes tahu adalah lauk yang cukup sederhana namun bisa dimakan dengan nikmat sebagai teman nasi putih. Pepes tahu selain mudah dibuat, disamping itu bahan-bahan yang digunakan sangat mudah dicari dan terbilang murah. Dengan bahan dasar tahu dan daun pisang, kita bisa mendapatkan lauk yang enak.

Alat : - Cobek - kompor  
- Pisau - sendok  
- Wajan - piring  
- Panci - bakso

#### Bahan-bahan :

- 8 potong tahu
- 1 butir telur
- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 cabai merah
- 10 cabai rawit
- 3 batang daun bawang
- $\frac{1}{2}$  sendok teh garam
- $\frac{1}{2}$  sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh gula pasir
- 1 sendok makan minyak sayur
- Daun salam secukupnya
- 1 sendok teh kaldu bubuk
- Daun pisang dan tusuk lidi secukupnya

#### Langkah - langkah :

1. Bawang merah, bawang putih, tambahkan garam, gula pasir, lalu dihaluskan menggunakan cobek. Lalu pindahkan

2. Selanjutnya, haluskan tahu di cobek, setelah semua sudah halus pindahkan ke dalam bakso.

3. Lalu tuangkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi ke dalam tahu yang sudah dihaluskan juga, kemudian tambahkan merica, kaldu bubuk, telur, minyak goreng, cabai merah, cabai rawit dan daun bawang yang sudah diiris. Lalu aduk hingga bumbu dan tahu merata.

4. Setelah itu, bungkus adonan tahu menggunakan daun pisang, tidak lupa ditambahkan daun salam di daun pisang tersebut. Bungkus secara memanjang dan di tusuk bagian ujungnya.

5. Siapkan panci untuk mengukus bungkus tahu tadi dengan cara menaruh bungkus tersebut di dalam panci lalu ditutup.

6. Setelah daun pisang sudah berwarna kuning kecokelatan, angkat dan sajikan pepes tahu di sebuah piring. Untuk hasil yang lebih enak, panggang sebentar pepes tahu tadi di dalam wajan.

7. Setelah daun pisang sudah berwarna agak hitam, angkat lalu sajikan pepes tahu di piring dan siap disantap.

Cobalah membuat makanan ini, dijamin akan lebih enak dan puas karena memasak sesuai kreasi sendiri. Selamat mencoba.



83

Nama: Kadek Julawan  
No: 09  
Kelas: VIII E

### Cara Membuat Burger Ayam 15

Burger memang bukan makanan nusantara. Namun makanan ini sangat di gemari oleh orang Indonesia. Burger juga bisa dibuat di rumah dengan sederhana dan praktis.

Alat: - wajan  
- sendok  
- penggorengan  
- kompor  
- piring  
- pisau

Bahan-bahan:

- 1 buah tomat
- Daging ayam nugget
- 2 potong tomat
- 2 potongan timun
- 2 sendok makan margarin
- Mayonise secukupnya
- 2 lembar daun selada
- bawang bombai secukupnya.
- Minyak secukupnya
- Saos secukupnya

20

Langkah - Langkah :

1. Belah roti menjadi dua bagian. Lalu oleskan margarin di bagian dalam masing masing roti
2. Setelah itu, siapkan wajan yang berisikan margarin, hidupkan api dalam keadaan sedang.
3. Setelah margarin sudah meleleh, masukkan kedua belah roti. Bolak-balikkan roti sampai terlihat kuning kecokelatan. Setelah itu, angkat roti dan siapkan di wadah.
4. Selanjutnya, siapkan penggorengan dengan minyak goreng, tunggu hingga panas lalu masukkan daging nugget ayam.
5. Setelah matang, beri mayonise pada potongan roti yang sudah dimasak tadi, kemudian tambahkan saos secukupnya, dan tambahkan daun selada di atasnya.
6. Selanjutnya letakkan daging nugget di atasnya, lalu tambahkan mayonise dan saos lagi.
7. Setelah itu letakkan tomat di atasnya, bawang bombai dan mentimunnya juga, barulah tutup dengan bagian roti yang satunya.

20

Sangat sederhana tapi tetap nikmat. Begitulah burger ini di buat. Tanpa harus banyak menguras kantong. Selamat mencoba!

80

Nama : Kadek Rizky Marclia  
No : 11  
Kelas : VIII<sup>B</sup>

### Cara Membuat Jamur Crispy 15

Jamur crispy merupakan cemilan yang sudah sangat familiar di Indonesia. Jamur crispy sangat mudah dibuat dan berbahan dasar jamur yang memang sangat mudah didapatkan di pasar-pasar.

Alat : - Kompor - Sendok gorengan  
- Wajan - Cobek  
- Mangkok  
- Pisau

Bahan : - Jamur tiram 200 gr  
- Tepung terigu 250 gr  
- Tepung beras 2 sendok makan  
- Telor 1 butir  
- Bawang merah 2 siung  
- Lada bubuk 1/2 sendok teh  
- Ketumbar bubuk 1/2 sendok teh  
- Garam 1 sendok teh  
- Air secukupnya.

Langkah-langkah membuat jamur crispy :  
1. Cuci jamur, lalu cuci dan peras.

2. Parut keladi menggunakan parutan yang ukuran lubangnya ~~sedikit~~ sedikit lebih besar.

3. Setelah itu, peras keladi yang sudah diparut agar kadar air berkurang.

4. Ambil cobek, haluskan bawang putih, cabai, garam. Lalu campur bumbu yang sudah halus ke dalam baskom yang sudah berisikan parutan keladi.

5. Aduk sampai bumbu merata dengan keladi, lalu tambahkan tepung kanji, telur, merica, penyedap secukupnya pada adonan. Lalu aduk kembali hingga rata.

6. Setelah itu, siapkan penggorengan dan minyak goreng, tunggu minyak sampai panas. Goreng adonan bakwan keladi sedikit demi sedikit sesuai dengan selera.

7. Setelah sudah berwarna kuning kecokelatan, angkat bakwan keladi dan siap disajikan.

Selamat mencoba membuat cemilan ini, semoga berhasil!



Nama : Kadek Thingyan Cahya Permadi  
 Nomor : 12  
 Kls : VIII<sup>B</sup> **80**  
 Cara Membuat Bola ubi Cokelat Lumer 15  
 Bola ubi cokelat lumer merupakan jajanan /  
 10 cemilan yang ketinian. Bahan dasar yang mudah  
 ditemui membuat cemilan ini sangat mudah untuk  
 dibuat dan mendatangkan keuntungan yang sangat  
 besar bagi para penjualnya.  
 Alat : - Mangkok - panci  
 - Sendok  
 - penggorengan  
 - kompor  
 Bahan-bahan :  
 - 500 gr ubi jala  
 - 4 sendok makan tepung tapioka  
 - 5 sendok makan tepung ketan  
 - 5 sendok makan gula pasir  
 - Cokelat piling untuk isian secukupnya  
 - Minyak goreng secukupnya.  
 Langkah - Langkah :  
 1. Kukus ubi yang sudah dikupas

2. Siapkan cobek, lalu haluskan bawang putih.
  3. Siapkan mangkok, kemudian taruh bawang putih yang sudah halus, lalu dicampur dengan tepung beras, tepung terigu, lada,merica, garam, air dan telur. Aduk hingga tercampur rata.
  4. Setelah bumbu sudah rata lalu alupkan jamur yang sudah dicuci dan diperas tadi ke dalam adonan cair tersebut agar bumbu meresap.
  - 20 5. Setelah itu, siapkan wajan dan minyak, tunggu hingga panas.
  6. Setelah minyak sudah panas, sebelum digoreng guling-gulingkan jamur kembali pada adonan tepung terigu kering. Setelah itu barulah jamur digoreng.
  7. Angkat jamur ketika sudah berwarna kuning agak kecokelatan. Jamur crispy siap disantap.
- 15 Selamat mencoba membuat jamur crispy. Makanan enak itu adalah makanan yang dibuat sendiri.





Nama : Faidik Juniorsari  
No : 13  
Kelas : VII E

90

### 15 Cara Membuat Hiasan Dinding dari Kertas Origami

Menghias dinding sering kali dilakukan oleh anak-anak untuk mempercantik atau memperindah kamar mereka. Untuk mendapatkan hiasan yang bagus dan menarik saat ini sudah sangat mudah didapat. Selain itu, sekarang mungkin anak-anak lebih banyak mengoreksikan dinding-dinding dengan hiasan yang mereka buat. Misalnya hiasan dinding menggunakan kertas origami.

Alat :

- Gunting
- Jirum
- Perang wai
- Spidol

Bahan-bahan :

- Kertas origami berukuran 8x8 cm
- Lem kertas
- Kardus
- Hiasan mutiara

Langkah-langkah :

1. Pertama, lipat kertas origami agar berbentuk

CS Dipindai dengan CamScanner

- dan dicuci bersih, tunggu selama 15 menit.
2. Setelah itu, haluskan ubi tersebut.
  3. Tambahkan tepung ketan, tepung tapioka dan gula, lalu aduk menggunakan tangan sampai semua tercampur rata.
  4. Setelah itu, bentuk bulat adonan dan isi bagian tengah adonan dengan cokelat piling.
  5. Siapkan penggorengan dengan minyak goreng. Tunggu hingga panas kemudian masak adonan yang sudah dibentuk tadi. Goreng dengan api sedang agar matangnya merata.
  6. Setelah berwarna kuning agak kecokelatan angkat bola-bola ubi tersebut, kemudian tiriskan.

Sangat mudah dan praktis untuk membuat jajanan tersebut. Selamat mencoba.

CS Dipindai dengan CamScanner

bulat memanjang dengan satu ujung tertutup dan satu ujung terbuka kemudian di lem, ukuran hal tersebut sampai mendarat di butir lietan.

2 setelah itu, siapkan kardus. Kemudian gunting agar berbentuk bulat dengan ukuran diameter 8 cm

3 kemudian, tempelkan menggunakan lem kertas origami yang sudah dibentuk tadi secara melingkar sehingga menyerupai bunga

4 setelah itu gambar ukiran kecil pada bagian tengah tempelan tersebut agar menyerupai sari bunga

5 setelah bunga sudah jadi, buat hiasan dengan menggantungkan mutiara-mutiara pada benang wai menggunakan jirum

6 setelah semua sudah tergantung, tempelkan kembali mutiara-mutiara pada bagian pinggir kertas origami yang berbentuk bunga tersebut

7 hiasan dinding sudah jadi dan siap digantung ataupun ditempel di dinding dimana pun kalian suka

Sangat mudah dan praktis dalam pembuatannya, sehingga dengan adanya hiasan ini teman-teman dapat membuatnya tanpa membeli hiasan yang mahal-mahal. Selamat mencoba.

CS Dipindai dengan CamScanner

80

Nama : Kadet Diva Muliami  
No : 14  
Kelas : VIIe

### 15 Cara Membuat Sayur Undis

Sayur Undis merupakan sayuran khas Bali. Sayur undis terkenal dengan kacang undis yang berwarna hitam kecil-kecil dimasak dengan kuahnya. Sayur undis rupanya banyak diminati, terlebih lagi dijadikan lauk untuk makan pagi, siang atau malam tetap akan terasa enak.

Alat: Kompor, Panci, mangkok, sendok, cobek, talenan, pisau.

Bahan: - Kacang undis sesuai selera

- 2 siung bawang putih, 2 siung bawang merah, sedikit potongan kencur, sedikit potong jahe, daun salam secukupnya,  $\frac{1}{2}$  sendok teh garam, terasi secukupnya, 1 sendok teh saos raja rasa, 1 sendok teh saos tiram,  $\frac{1}{2}$  sendok teh merica bubuk,  $\frac{1}{2}$  sendok teh gula pasir,  $\frac{1}{2}$  sendok teh kaldu bubuk, air putih secukupnya

Langkah-langkah membuat sayur undis:

1. Siapkan wajan yang sudah diisi air, tunggu hingga mendidih lalu rebus kacang undis.

2. Sambil menunggu kacang undis matang, haluskan bumbu yang akan digunakan untuk membuat sayur undis.

3. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, kencur, jahe.

4. Setelah rebusan kacang undis sudah matang dengan didihan air yang berwarna keunguan lalu tuangkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi ke rebusan kacang undis.

5. Setelah bumbu sudah dimasukkan, tunggu lagi sampai mendidih dan bumbu tercampur rata.

6. Masak kacang undis dengan api kecil, selanjutnya masukkan daun salam, garam, saos raja rasa, saos tiram, merica, gula pasir, kaldu bubuk. Lalu aduk agar bumbu meresap dan merata selama 3-4 menit sampai benar-benar matang.

7. Setelah sudah matang, tuangkan sayur undis ke dalam mangkok yang sudah disiapkan. Sayur undis siap disantap.

Semua akan terasa mudah saat kita mau mencoba. Semoga berhasil!



75

Nama : Komang Andiana  
No : 15  
Kelas : VII E

### 15 Cara Membuat Puding Buah:

Puding buah adalah salah satu cemilan yang segar dan enak. Puding buah tentu berbahan dasar buah-buahan. kenikmatan puding buah jika di makan saat masih dalam keadaan dingin. Berikut cara membuatnya sangat mudah :

Alat :

- Cetakan Puding
- Sendok
- Pisau
- Kompor
- Baskom
- Mangkok
- Panci

Bahan:

- 1 bungkus agar-agar bubuk
- 1 buah apel yang sudah dipotong sesuai selera
- 2 buah strawberry yang dipotong sesuai selera
- 1 buah kiwi yang dipotong sesuai selera
- 2 buah anggur yang dipotong sesuai selera
- 2 sendok makan gula pasir
- 2 gelas susu cair coklat
- 2 gelas sirup kaka pandan
- 1 butir putih telur

CS Dipindai dengan CamScanner  
You'll never know if you have tried

Langkah - Langkah :

1. pertama, masukkan  $\frac{1}{2}$  bungkus agar-agar ke dalam baskom
2. selanjutnya, masukkan sirup kaka pandan lalu aduk sampai rata.
3. siapkan panci, lalu hidupkan kompor dengan api sedang. Tuangkan cairan tadi ke dalam panci tersebut, masak sampai mendidih sambil diaduk terus-menerus.
4. setelah mendidih, angkat dan diamkan sebentar saja.
5. sambil menunggu agar-agar tersebut dingin siapkan cetakan puding dan taruh buah-buah yang sudah dipotong sebelumnya.
6. Setelah itu tuangkan agar-agar merah yang sudah dimasak tadi ke dalam cetakan puding yang sudah berisikan potongan buah-buahan. lalu didinginkan di dalam kulkas.
7. kemudian, masukkan  $\frac{1}{2}$  bungkus agar-agar bubuk tadi ke dalam panci, tambahkan gula pasir, tuangkan susu cair coklat dan aduk sampai merata.
8. lalu panaskan sampai mendidih sambil diaduk

20

CS Dipindai dengan CamScanner  
You'll never know if you have tried

10. selanjutnya, kacau putih telur pd wadah sampai mengembang
11. lalu tuangkan agar-agar coklat sedikit ke adonan putih telur sambil diaduk.
12. setelah sudah rata, tuangkan agar-agar coklat diatas agar-agar merah yang sudah didinginkan tadi. Setelah agar-agar coklat sudah diratakan, terakhir didinginkan lagi di dalam kulkas.
13. setelah sudah padat, puding buah segar dan lezat siap di sajikan.

5 Selamat mencoba, semoga berhasil

85

Nama: Komang Dimas Raditica Artana  
No : 16  
Kelas : VIIe

### 15 Cara Membuat Ayam Sisit Khas Bali

Ayam sisit merupakan lauk yang sangat diminati oleh banyak orang karena lezat dan enak. Bahan dasar ayam yang membuat lauk ini terbilang mudah didapatkan di mana pun terutama di daerah Bali. Ayam sisit ini sangat spesial karena diracik menggunakan rempah-rempah yang menjadikannya pedas, gurih dan nikmat.

- Alat:
- penggorengan
  - pisau
  - kompor
  - mangkok
  - spatula
  - piring
  - cobek
  - talenan
  - sendok

#### Bahan-bahan:

- 500 gram ayam rebus yang diiris
- 2 ruas lengkuas yang dipipihkan
- 2 bawang serai yang sudah dipotong-potong
- 4 lembar daun salam

- 100 ml santan kental
- 5 butir cabai merah
- 3 lembar daun jeruk
- 1 sendok teh terasi
- 1 sendok teh garam
- 1 ruas kencur
- 50 ml air
- 1 ruas kunyit bakar
- 1 sendok teh gula pasir
- minyak goreng secukupnya
- 1 buah jeruk limau
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 3 butir bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 5 buah cabai rawit

#### Langkah - Langkah membuat ayam sisit khas Bali:

1. Cuci bersih ayam lalu berikan perasan jeruk nipis. Lalu berikan sedikit garam dan merica, dididihkan 15 menit.
2. Kemudian rebus ayam sampai matang, setelah itu angkat.
3. Setelah itu, suwir-suwir daging ayam.
4. Langkah berikutnya, panaskan minyak di penggorengan lalu tumis bumbu yang sudah disiapkan, serai, daun salam, daun jeruk, limau, maser hingga berbau harum. Sambal diaduk-aduk.
5. Tambahkan sedikit garam, air, merica dan gula, lalu diaduk dan masak hingga mendidih.

G. Setelah itu masukkan ayam yang sudah disuwir-suwir tadi, tambahkan santan. Tunggu hingga matang dan bumbu benar-benar meresap. Sambil menunggu matang, perasan jeruk limau pada olahan ayam tersebut.

7. Setelah sudah matang dan ayam sudah menyatu dengan bumbu yang berwarna kemerahan, angkat dan hidangkan di atas piring. Ayam sisit siap disantap.

D Selamat mencoba membuatnya ya, semoga berhasil.

71

Nama : Komang Juniarta  
Nomor : 17  
Kls : VIII

15 Cara Membuat Tumis Sayur Gonda

Sayur gonda merupakan sayuran yang mungkin asing terdengar di telinga orang-orang. Namun, di Bali, gonda sering dijadikan lauk makanan dengan diolah menjadi sayuran kuah, tumis, diplecing dan lain-lain. Salah satunya yang sering dilihat adalah tumis sayur gonda.

- Alat :
- Kompor
  - Bascom
  - Penggorengan
  - Piring
  - Spatula
  - Sendok
  - Pisau
  - Cobek

- Bahan :
- 2 ikat sayur gonda
  - 5 siung bawang putih
  - 2 siung bawang merah
  - 1/2 butir tomat ukuran besar
  - 1 biji cabai merah besar
  - 1 biji cabai rawit
  - 1/2 sendok teh micin, 1/2 sendok teh gula pasir, 1 sendok teh garam, terasi sesuai selera.

Langkah - Langkah :

1. Cuci sayur gonda dengan air bersih, lalu potong menjadi beberapa bagian, cuci kembali sampai bersih.
2. Setelah itu, siapkan bascom untuk tempat sayur gonda yang sudah dicuci.
3. Selanjutnya, iris bawang putih, bawang merah, cabai, tomat.
4. Siapkan wajan yang diisi minyak goreng, lalu tunggu ~~agak~~ sampai sedikit panas. Selanjutnya tuangkan irisan bawang merah, putih, cabai, tomat. Dilanjutkan dengan terasi sesuai selera, garam, gula pasir, micin secukupnya. Aduk secara merata.
5. Selanjutnya, tuangkan air secukupnya untuk bahan kuahnya, lalu aduk kembali.
6. Setelah itu, masukkan sayur gonda ke dalam wajan dengan bumbu yang sudah ditumis tadi. Aduk hingga merata dan sayur menjadi layu.
7. Terakhir, angkat sayur dari wajan untuk disajikan di wadah yang disiapkan.

Selamat mencoba membuat!



85

Nama : Komang Mas Budiasa  
Nomor : 18  
Kls : VIII

### Cara Membuat Sambal Matah 15

Sambal matah merupakan sambal khas Bali yang sangat diminati oleh kalangan banyak. Sambal matah ini menjadi ciri khas masakan Bali. Selain untuk menambah cita rasa makanan, sambal matah ini kerap kali dibuat oleh orang-orang karena pembuatannya memang sangat mudah.

Alat: - Piring - talenan  
- Pisau - wajan

#### Bahan-bahan:

- 150 gr cabe rawit merah - 2 batang serai
- 5 buah cabai merah - 1 sendok makan terasi bakar
- 100gr bawang merah - 1 potong jeruk nipis
- 4 siung bawang putih - 1 sendok makan garam
- 4 lembar daun jeruk purut - 100gr minyak kelapa

#### Langkah-langkah:

1. Iris tipis-tipis semua bahan (bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah,

Dipindai dengan CamScanner

daun jeruk purut, serai) letakkan dalam 1 wadiah.

2. Kemudian, campurkan garam, jeruk nipis ke dalam wadiah yang berisikan bahan-bahan yang sudah diiris tadi.

3. Kemudian hancurkan terasi, lalu dimasukkan ke dalam wadiah yang berisikan irisan semua bahan tadi, lalu aduk secara merata.

4. Siapkan wajan yang berisikan minyak kelapa lalu panaskan minyak.

5. Setelah minyak sudah panas, tuangkan ke dalam wadiah yang sudah berisikan irisan-irisan bahan tadi. Aduk kembali secara merata, bila ingin lebih merata dan nikmat bisa dibajak menggunakan tangan. Setelah itu sambal siap disantap.

Sangat mudah sekali membuat sambal matah secepat itu, jangan pernah takut mencoba.

Dipindai dengan CamScanner

UNDIKSHA

80

Nama : Komang Putri Cahyani  
Nomor : 19  
Kelas : VII<sup>E</sup>

### 1. Cara Membuat Jajan Ongol-ongol

Jajanan ini merupakan jajanan yang sangat disukai banyak orang. Cara membuatnya yang mudah dan dapat dijadikan pengganjal perut. Berikut cara membuatnya.

Alat: - Baskom - Panci kukusan  
- Sarung - Saringan  
- Pisau - Teflon

Bahan: - 150 gr tepung tapioka / tepung sagu  
- 150 gr gula merah  
- 1/4 sendok teh garam  
- 3 lembar daun pandan  
- 150 gr kelapa parut  
- Air secukupnya

Langkah-langkah membuat jajan ongol-ongol:  
1. Siapkan kukusan, kemudian masukkan kelapa yang sudah diparut, aduk dengan garam secara merata. Tunggu sekitar kurang lebih 10 menit.

2. Selanjutnya siapkan panci yang berisikan air,

lalu aduk masukkan 3 lembar daun pandan. Rebus sampai air mendidih.

3. Setelah sudah mendidih, masukkan gula merah sampai gula larut.

4. Sambil diaduk sampai gula larut lalu matikan kompor. Kemudian diamkan sebentar per menit agar sedikit dingin.

5. Setelah itu saring cairan gula merah tadi. Tuangkan tepung tapioka ke dalam saringan air gula merah. Lalu aduk secara merata.

6. Siapkan teflon dengan api kecil, kemudian tuangkan adonan tepung yang berisikan cairan gula merah. Lalu aduk-aduk kembali.

7. Setelah adonan sudah mulai memadat, terus aduk hingga tidak ada tersisa cairan-cairan air tadi.

8. Kemudian, pindahkan adonan ke dalam baskom. Setelah itu, bentuk jajan ongol sesuai selera. Setelah itu baluti dengan kelapa parut yang sudah dibungkus sebelumnya. Jajan ongol-ongol pun siap dinikmati.

40. Campang kan cara buatnya? Selamat mencoba!

UNDIKSHA

81

Nama : Komang Sri Riantini  
No : 20  
Kls : VII<sup>E</sup>

### Cara Membuat Sempol Ayam 15

Sempol ayam merupakan cemilan yang ternyata sangat mudah dibuat. Berikut cara beserta alat dan bahan-bahannya.

Alat : - penggorengan - pisau  
- mangkok - tusuk sate  
- sendok - Blender

#### Bahan-bahan :

- 250 gr ayam
- 150 gr tepung tapioka
- 4 siung bawang putih
- 3 sendok makan bawang merah goreng
- 1 butir telur
- Garam, merica, gula, kaldu bubuk sesuai selera
- 1 batang daun bawang yang diiris tipis-tipis.
- Air secukupnya.

#### Langkah-langkah :

1. Iris daging ayam kecil-kecil.
2. Kemudian potong bawang putih menjadi beberapa

Dipindai dengan CamScanner

3. Lalu masukkan ayam, bawang putih, bawang merah ke dalam blender. Blender hingga halus.

4. Setelah itu matikan sebentar blender, lalu masukkan garam, merica, gula, kaldu bubuk dan beberapa sendok tepung kanji / tapioka lalu blender lagi.

5. Setelah sudah halus, pindahkan adonan tersebut ke dalam mangkuk.

6. Kemudian tambahkan telur dan air secukupnya lalu diaduk secara merata. Setelah itu masukkan sisa tepung tapioka dan daun bawang. Aduk kembali.

7. Sebelum adonan ditusuk menggunakan tusuk sate, pastikan terlebih dahulu minyak goreng ke tangan kita agar tidak terlalu lengket untuk menusukkan adonan ke tusuk sate.

8. Siapkan penggorengan yang sudah berisi air. Tunggu hingga sedikit mendidih lalu masukkan beberapa sendok makan minyak goreng.

9. Setelah itu masukkan sempol ayam yang sudah ditusuk sate. Rebus hingga 15 menit.

10. Setelah sudah matang siapkan telur lagi. Aduk telur secara merata.

11. Siapkan kembali penggorengan yang diisi minyak goreng, tunggu hingga panas.

Dipindai dengan CamScanner

12. Lalu sempol dioleskan ke dalam telur yang sudah diaduk tadi, kemudian goreng.
13. Setelah berwarna kuning kecokelatan, angkat sempol ayam dan tiriskan. Kemudian sempol ayam siap disajikan.
14. Tambahkan saus apa pun untuk menambahkan kenikmatan sempol ayam tersebut.

Selamat mencoba membuat sempol ayam, semoga berhasil. Sangat mudah dan praktis. Tidak perlu bahan yang rumit, kita sudah mendapatkan makanan yang enak.



Nama: Komang Sugiarta 80  
 No : 21  
 Kelas : VII<sup>E</sup>

### Cara Membuat Kolak Pisang

Kolak pisang sudah tidak asing lagi didengar untuk kuliner nusantara. Bahan dasar yang mudah dicari yaitu pisang, membuat makanan ini sangat sering dibuat untuk santapan-santapan tertentu atau acara-acara santai.

Alat: - Pisau  
- Panci  
- Sendok ukuran besar  
- Kompor

Bahan-bahan:  
- 4 buah pisang  
- 2 lembar daun pandan  
- 150 gr gula merah  
- Garam secukupnya.  
- 200 ml santan kental  
- 500 ml santan encer

Langkah-langkah:  
1. Potong pisang sesuai selera tapi potongan diusahakan tidak terlalu besar-besar.

2. Siapkan panci dengan api sedang, kemudian taruh potongan pisang di dalam panci.  
 Tambahkan santan encer, gula merah yang sudah diiris, dan daun pandan.  
 3. Selanjutnya terus aduk sampai mendidih. Setelah pisang berwarna agak kuning keco kelatan, masukkan santan kental lalu kembali diaduk sampai santan kental benar-benar mendidih.  
 4. Kolak pisang siap dicicipi.

Selamat mencoba membuatnya teman-teman.

85

Nama : Komang Wahyu Sudiarca  
Nomor : 22  
Kelas : VII E

### Cara Membuat Ayam Geprek 15

Ayam geprek adalah makanan kekinian yang ada di Indonesia. Ayam geprek sangat dinikmati apabila diandingkan nasi putih hangat-hangat. Begitu nikmat, apalagi ditambah dengan sambalnya yang pedas.

- Alat :
- penggorengan
  - baskom kecil
  - spatula
  - Cobek
  - kompor
  - Pisau

#### Bahan-bahan:

- Daging ayam filet
- gula secukupnya
- Air ES
- 5 buah cabai rawit
- Tepung bumbu serbaguna
- 5 buah cabai keriting
- 4 siung bawang putih
- Minyak goreng secukupnya
- Garam secukupnya

#### Langkah-langkah:

1. Cuci bersih ayam sampai tidak ada bau tersisa pada kulit ayam. Potong ayam sesuai selera.
2. Bagi 2 tepung bumbu untuk tepung basah dan kering.

3. Kemudian, baluti ayam dengan tepung bumbu basah. Balut ayam secara merata.
  4. Kemudian gulingkan lagi ayam pada tepung bumbu kering.
  5. Siapkan penggorengan yang diisi minyak. Tunggu minyak hingga panas, lalu masukkan ayam yang sudah dibaluti tepung bumbu kering ke dalam penggorengan. Selanjutnya bolak-balikkan ayam untuk melihat kematangan ayam yang merata.
  6. Selanjutnya, jika sudah matang, angkat ayam lalu tiriskan.
- Langkah membuat sambal ayam geprek :
1. Haluskan bawang putih, cabai keriting, cabai rawit. Sembari mengulek bumbu, tambahkan kembali garam gula dan penyedap rasa kemudian ulek kembali. Setelah itu, siram sedikit bumbu dengan minyak yang digunakan menggoreng ayam tadi.
  2. Masukkan ayam yang sudah digoreng ke dalam cobek, dan geprek sampai sedikit hancur. Tekan-tekan ayam agar bumbu/sambal meresap ke dalam ayam goreng tersebut.
- 15 Kenikmatan ayam geprek bisa dirasakan pada sambalnya, sesuaikan dengan selera. Selamat mencoba membuatnya.

Nama: Luh Susanti Manik  
No : 23  
Kelas: VII<sup>B</sup>

85

### Membuat Kue Mata Rada Yang Menggugah Selera. 20

Kue mata rada merupakan jajanan yang lumayan sering dibuat terutama untuk dijual dan digunakan dalam acara-acara tertentu. Kue ini menggunakan bahan dasar singkong dan pisang yang dirajikan dengan potongan bulat menyerupai roda.

Alat:

- Panci
- Kompor
- Baskom

Bahan:

- 300 gr <sup>singkong</sup> parut
- 4 buah pisang raja
- 60 gr gula pasir
- garam secukupnya
- 50 gr kelapa parut
- 1/2 sendok vanili dan pewarna makanan sesuai selera (merah, kuning, hijau).
- Daun pisang secukupnya.

Langkah-langkah membuat Kue mata rada:

1. Aduk singkong yang sudah diparut dengan gula,

vanili, pewarna makanan dan garam sampai rata.

2. Kemudian siptkan daun pisang secukupnya, taruh adonan di atas daun pisang Ratakan adonan lalu diisi dengan pisang utuh.

3. Setelah itu, gulung memanjang seperti lontong dengan mengikat masing-masing ujungnya.

4. Setelah itu kukus selama kurang lebih 30-40 menit sampai matangnya merata.

5. Jika sudah matang, angkat dan buka penutupnya. Lalu dipotong-potong bulat sesuai selera.

6. Terakhir, taburi kelapa parut yang sudah sedikit dikukus dan dicampuri garam. Kue mata rada siap disantap.

Selamat mencoba membuat kue ini...

Nama : Made Lidia Sari  
 Nomor : 24  
 Kelas : VIII  
 **15** Cara Membuat Fuyunghai

Fuyunghai merupakan makanan yang berba  
 han dasar telur. Fuyunghai sangat ena  
 20 bila disantap dengan nasi hangat-hanga  
 Fuyunghai dapat dibuat dengan mudah  
 juga sesuai dengan selera.

Alat :  
 - penggorengan  
 - Kompor  
 20 - spatula  
 - Mangkok  
 - Sendok

Bahan-bahan :  
 - 2 butir telur  
 - Garam secukupnya  
 - 100 gr ayam cincan kasar  
 - 2 buah wortel yang sudah diparut  
 - 1 batang daun bawang diiris halus  
 - Telur secukupnya  
 - Tepung tapioka secukupnya

CS Dipindai dengan CamScanner

80

- Kaldu bubuk secukupnya  
 - Lada bubuk secukupnya  
 Bahan untuk saus fuyunghai :  
 - 1 sendok margarin  
 - 1 siung bawang putih  
 - 50 gr bawang bombai  
 - Air secukupnya  
 - Garam secukupnya  
 20 - Gula pasir secukupnya  
 - Saus tomat secukupnya  
 - Saus tiram secukupnya  
 - Saus sambal secukupnya.

Langkah-langkah :  
 1. Pecahkan telur pada mangkok, lalu masukkan  
 ayam cincang, wortel, kol, daun bawang, garam  
 secukupnya, kaldu bubuk dan lada bubuk. Sete  
 lah itu, aduk adonan tersebut.  
 2. Tambahkan tepung tapioka, lalu aduk.  
 3. Siapkan penggorengan yang sudah diisi  
 minyak - tunggu minyak hingga panas.  
 4. Setelah itu, masukkan adonan secara  
 merata. Masak fuyunghai dengan api kecil  
 tidak lupa untuk membolak-balikkan fuyun  
 ghai agar matang secara merata.

CS Dipindai dengan CamScanner

5. Setelah sudah berwarna kuning kecokela  
 tan, angkat fuyunghai dan tiriskan.  
 6. Selanjutnya untuk membuat sausnya, si  
 kan minyak dalam penggorengan.  
 7. Kemudian masukkan margarin, lalu  
 aduk hingga hancur.  
 8. Masukkan irisan bawang bombai dan  
 bawang putih, aduk hingga layu.  
 9. Setelah itu masukkan saus tomat, saus san  
 bal, dan saus tiram. Beri garam sec  
ukupnya, lada bubuk, gula pasir secukupnya  
 10. Sembari mengaduk-aduk, tambahkan  
 air secukupnya. lalu aduk, dan tunggu  
 sampai benar-benar mendidih.  
 11. Setelah itu, tuang saus di atas  
 fuyunghai. Makanan siap disantap.  
 Selamat mencobanya teman-teman.

Nama : Niluh Rizki Ester Widiansari Melody

Nomor : 25

Kls : VIII

### 15 Cara Membuat Keripik Pisang

Keripik pisang merupakan cemilan khas rumah-rumahan yang sangat mudah ditemui. Pisang juga sangat mudah didapat kapan saja, jadi pembuatannya

20 pun bisa kapan saja alias tidak musiman seperti buah-buahan lainnya. Keripik pisang bisa dibuat sendiri sesuai selera masing-masing dan nyatanya sangat mudah membuatnya.

- Alat :
- Pisau
  - Mangkuk
  - Penggorengan
  - Sendok goreng besar
  - Baskom
  - Kompor

- 20 Bahan :
- 10 buah pisang
  - 200 gr gula pasir
  - 1 sendok teh garam
  - 1 sendok teh kapur sirih
  - Air secukupnya
  - Minyak goreng secukupnya.

Langkah-langkah membuat keripik pisang :

1. Kupas semua pisang, lalu iris tipis-tipis bentuk memanjang.

2. Siapkan baskom berisikan air bersih, kemudian masu-

kan kapur sirih dan aduk hingga tercampur rata.

3. Kemudian masukkan pisang yang sudah diiris tadi ke dalam air kapur sirih. Diamkan selama kurang lebih 1 jam.

20 4. Tiriskan pisang, lalu taruh di baskom dan taburi garam. Aduk lagi sampai rata.

5. Siapkan wajan yang diisi minyak, lalu panaskan. Setelah minyak sudah panas, goreng pisang. Tunggu sampai kuning kecokelatan, lalu angkat dan tiriskan.

10 Selamat mencoba membuat keripik pisang teman-teman, semoga keripik pisang yang kalian buat enak ya.



81

Nama : Ni Nyoman Ariyani  
No : 26  
Kelas : VIIc

### 15 Cara Membuat Jasuke

Jasuke merupakan singkatan dari jagung, susu, keju. Jasuke saat ini menjadi makanan favorit di kalangan banyak orang. Pembuatan makanan ini sangat praktis.

20

Alat : - pisau - parutan

- piring

- panci

20

Bahan - bahan :

- 1 buah jagung

- susu kental manis secukupnya

- keju sesuai selera

- Gula pasir secukupnya.

Langkah - Langkah membuat jasuke :

1. Rebus jagung di panci

2. Setelah itu tambahkan gula pasir agar jagung terasa lebih manis.

3. Setelah sudah matang, biarkan dulu jagung direndam agar manis gula meresap ke jagu

CS Dipindai dengan CamScanner

4. Lalu, ambil jagung kemudian sisir menggunakan pisau.
5. Setelah sudah semua tersisir, isi jagung dengan susu kental manis sesuai selera, tidak lupa taburi parutan keju sesuai selera.

ayo coba buat jasuke yang enak. Semoga berhasil.

CS Dipindai dengan CamScanner

UNDIKSHA

95

Nama : Putu Dita Suardi  
No : 27  
Kelas : VII<sup>B</sup>

### Cara Membuat Tipat Cantok Khas Bali 20

Tipat cantok khas Bali seringkali menjadi santapan sehari-hari bagi masyarakat Bali khususnya. Tipat cantok bisa dibaratkan gado-gado. Sangat mudah ditemui, karena sudah menjadi makanan tradisional di Bali.

Alat - Cobek - Kompor  
- Piring - Panci  
- Pisau

Bahan - Bahan:

- Ketupat 2 buah
- Kacang panjang iikat
- Kangkung iikat
- Tauge 250 gr
- Tahu 1 buah
- Kacang tanah goreng 250 gr
- Cabai rawit 3 buah
- Bawang putih 1 butir
- Terasi bakar 1 sendok makan
- gula merah sesuai selera
- Petis 1 sendok teh
- Cuka secukupnya
- Bawang goreng

CS Dipindai dengan CamScanner

You'll never know till you have tried



### Langkah - langkah :

1. Rebus semua bahan sayur sampai setengah matang, tidak lupa ditambahi garam selama merebusnya.
2. Goreng tahu hingga matang
3. Haluskan bawang putih, cabai rawit, kacang tanah goreng, terasi, petis, dan gula merah menggunakan cobek.
4. Sembari mengulek bumbu tersebut, tambahkan cuka dan beri sedikit garam.
5. Setelah bumbu sudah halus, potong ketupat dan tahu, setelah itu tambahkan sayuran yang sudah dimasak tadi. Kemudian aduk secara merata.
6. Setelah sudah diaduk, sajikan tipat cantok di piring kemudian ditambahkan kecap manis dan taburi dengan bawang goreng agar terasa lebih nikmat dan gurih.

20 Selamat mencoba membuat makanan khas Bali ini, semoga berhasil dan rasanya sesuai selera kalian.

CS Dipindai dengan CamScanner



Nama : Putu Eka Adnyana  
Nomor : 28  
Kelas : VII E

98

## Cara Membuat Tahu Crispy Balado

Tahu crispy balado merupakan cemilan yang sangat familiar di kalangan semua usia.

Selain banyak ditemui di warung-warung, tahu crispy balado juga bisa dibuat dengan mudah. Proses pembuatannya terbilang sangat praktis. Hanya bermocokan tahu dan bumbu balado, kita dapat menyiapkan cemilan yang enak dan tentunya sangat murah.

Alat :  
- Kompor  
- Penggorengan  
- Sendok penggorengan  
- Toples  
- Pisau

Bahan-bahan :  
- 2 potong tahu  
- 1 gelas tepung terigu  
- 3 sendok makan tepung beras

- 1 Sendok teh garam
- 1/2 sendok gula pasir
- Air secukupnya
- 1 sendok makan bumbu Sajiku (adonan basah)
- 1 Sendok makan bumbu balado bubuk

Langkah - Langkah :

1. Potong tahu dengan bentuk kecil-kecil
2. Buat adonan basah dari tepung bumbu dan air. Kemudian masukkan tahu yang sudah dipotong tadi ke dalam adonan basah, lalu aduk secara merata.
3. Sembari menunggu adonan kering, campurkan tepung terigu, tepung beras, gula, garam dan wadah lain.
4. Setelah itu, masukkan tahu yang sudah dibaluti dengan adonan basah yang sudah mengering tadi ke dalam adonan tepung yang sudah di buat dalam wadah lain. Usahakan tahu agar terbaluti merata
5. Siapkan wajan dan minyak goreng, tunggulah hingga minyak panas lalu goreng tahu sampai kering dengan api sedang. Setelah tahu sudah berwarna kuning

kecokelatan, angkat dan tiriskan. Setelah sudah sedikit tidak panas, masukkan tahu ke dalam toples, dan taburi bumbu balado. Setelah itu, kocok toples agar bumbu balado meresap dan merata di tahu tersebut.

Kalian harus mencoba membuat tahu crispy balado ini, dijamin sangat mudah dilakukan dan hasilnya pun sangat enak. Selamat mencoba.



Nama : Kuty Meliandari  
Nim : 29  
Kelas : VII<sup>E</sup>

90

### 15 Cara Membuat Omlet Mie Telur

Omlet adalah makanan yang sangat sederhana, dilihat dari bahan-bahannya itu hanya menggunakan mie dan telur.

Alat : - penggorengan - spatula  
- panci - Mangkok  
- kompor

29

#### Bahan-bahan :

- 1 kemasan mie (sesuai selera)
- 2 telur
- 2 cabai rawit
- 1 daun bawang
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya.

#### Langkah-langkah membuat omlet mie telur :

1. Siapkan panci yang berisikan air secukupnya lalu rebus mie.
2. Sambil menunggu mie matang, iris cabai, dan daun bawang.

3. Setelah mie sudah matang, masukkan ke dalam mangkok, kemudian masukkan telur dan bumbu mie yang sudah ada dalam kemasan. Aduk hingga merata.
4. Lalu tambahkan garam, merica, cabai dan daun bawang yang sudah diiris tadi. Aduk lagi hingga merata.
5. Kemudian siapkan penggorengan dengan minyaknya, tunggu hingga panas. Setelah panas, masukkan adonan. Atur hingga adonan digoreng dengan merata.
6. Tunggu hingga 2-3 menit, lalu balik adonan agar matang merata.
7. Setelah sudah berwarna agak kecoklatan, angkat lalu tiriskan. Omlet mie telur siap dihidangkan.

20 Sangat sederhana, tetapi rasa boleh diadu. Selamat mencoba, semoga berhasil membuat makanan ini.



95

Nama : Putu Moninda  
Nomor : 30  
Kelas : VII<sup>0</sup>

### Cara Membuat Ote-ote Lezat dan Crispy 20

Ote-ote merupakan makanan atau camilan yang sudah sangat dikenal banyak orang. Ote-ote juga disebut takwan sayur.

- Alat :
- Pisau
  - Pengorengan
  - Tekenan
  - baskom
  - kompor
  - sendok sayur cetak bulat

- Bahan-bahan :
- 100 gr wortel
  - 100 gr kubis iris
  - 50 gram tauge
  - 1 sendok teh kaldu bubuk
  - garam secukupnya
  - Air secukupnya

- 20
- 2 batang daun bawang
  - 3 batang seledri
  - Minyak goreng secukupnya
  - 250 gr tepung beras terigu
  - 50 gr tepung beras
  - 4 siung bawang putih halus
  - 3/4 sendok teh lada bubuk

### Langkah-langkah membuat ote-ote :

1. Iris tipis-tipis wortel, kubis, dan bawang, seledri.
2. Lalu haluskan bawang putih.
3. Siapkan baskom untuk membuat adonan ote-ote. Masukkan tepung terigu, tepung beras lalu tambahkan air. Aduk hingga merata.

20

4. Setelah itu, masukkan sayuran yang sudah diiris tadi, wortel, kubis, dan bawang, ~~dan~~ seledri dan bawang putih yang sudah dihaluskan tadi. Aduk hingga merata, sembari mengaduk tambahkan lada bubuk, dan kaldu bubuk, tidak lupa garam secukupnya.

5. Setelah adonan sudah selesai, siapkan penggorengan yang berisikan minyak goreng, tunggu hingga minyak panas.
6. Kemudian, celupkan adonan yang sudah dicetak dengan sendok berbentuk bulat. Lalu goyang-goyangkan sendok ~~dan~~ hingga adonan terlepas. Goreng adonan ote-ote hingga kuning kecokelatan.
7. Setelah itu, angkat dan tiriskan ote-ote yang sudah selesai digoreng. Ote-ote siap di makan.

20

Bagitulah cara membuat ote-ote. Makanan yang cukup sederhana tapi tetap enak di lidah. Selamat mencoba

Dipindai dengan CamScanner



Nama : Ratu Nandan Cia Utama  
Nomor : 31  
Kelas : VIII

85

### 15 Tahu Isi yang Nikmat dan lezat

Tahu isi adalah makanan khas Indonesia.

20  
Dapat ketika dimasak hangat-hangat.  
balau tahu nikmat walaupun sudah tidak hangat.

#### Alat

- Pisau
- Penggorengan
- Baskon
- Sarden

#### Bahan

- 10 ketan (atau Goreng)
- 2 buah wortel
- Toge secukupnya
- 1 batang daun bawang
- Air secukupnya
- Terang buncu serba guna
- 2 Siung bawang putih
- 2 Siung bawang merah
- 1 butir kemiri
- 6 buah cabai rawit
- Garam secukupnya
- Penyedap makanan

### Langkah - Langkah:

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, kemiri, dan cabai
2. Kemudian iris wortel secara tipis-tipis, begitu pula dengan daun bawang dan iris tipis-tipis, tidak lupa juga siapkan toge dengan memisahkan akarnya
3. Setelah itu siapkan penggorengan yang berisikan minyak goreng.
4. Setelah minyak panas, lumis buncu yang sudah di haluskan hingga benar-benar harum.
5. Setelah itu masukan wortel dan toge, kemudian aduk hingga menjadi agak layu; lalu masukan daun bawang kembali garam secukupnya dan penyedap
6. Lalu, aduk lagi hingga buncu meleleh dengan merata sampai wortel dan toge layu. Setelah sudah layu matikan kompor.
7. Sambil menunggu sayuran yang sudah dimasak agak dingin, ambil tahu, kemudian belah tengah tahu yang sudah di goreng.
8. Lalu masukan sayur ke dalam tahu yang sudah di belah dua tengahnya.
9. Setelah itu siapkan wadah cukup besar buncu isi air secukupnya lalu di aduk-aduk hingga

20

### Merata merata.

10. Siapkan kembali penggorengan yang di isi minyak, untuk menggoreng tahu isi, Sambil menunggu minyak panas, masukan tahu ke dalam adonan panas, baluri tahu dengan adonan hingga merata.
11. Setelah minyak sudah panas, goreng tahu isi secara sedikit demi sedikit. tunggu hingga berwarna kecokelatan dengan api sedang.
12. tahu isi matang dan siap di sajikan.

20  
Begitulah proses pembuatan tahu isi. Semoga teman-teman yang ingin mencoba membuatnya akan berhasil. Selamat mencoba.

20

Nama : Riku Patona Swari  
Nomor : 32  
Kelas : VIII

### 15 Cara Membuat Donat Kentang

Donat merupakan makanan sekaligus camilan yang identik dengan bentuk bulat dan terisikan lubang di tengahnya. Donat juga bisa dibuat menggunakan bahan dasar kentang.

Alat :

- Kompor
- Pengorengan / wajan
- Blekteler
- Sendok
- Sumpit / lidi

- Bahan :
- $\frac{1}{2}$  kg tepung terigu
  - 1 butir telur
  - 11 gram ragi instan
  - $\frac{1}{4}$  kg mentega
  - $\frac{1}{4}$  kg tepung tapioka
  - 1 sendok teh garam
  - 5 sendok makan gula
  - 3 sendok makan susu bubuk
  - 1 sendok teh baking powder
  - $\frac{1}{2}$  gelas air
- minyak goreng secukupnya.

Dipindai dengan: You never know if you have tried



Langkah-langkah membuat donat kentang :

1. Potong kentang menjadi beberapa bagian, lalu rebus sampai matang.
2. Kemudian, haluskan kentang yang sudah direbus dengan cara ditumbuk atau bisa diblender juga agar kentang benar-benar halus.
3. Setelah itu siapkan baskom untuk mencampurkan kentang yang sudah dihaluskan dengan tepung terigu, gula, susu bubuk, ragi, telur dan baking powder tapi tidak secara bersamaan.
4. Aduk adonan sampai setengah kalis lalu diamkan 30 menit agar adonan mengembang.
5. Masukkan garam, mentega dan juga air lalu aduk hingga benar-benar kalis. Aduk sampai 10 menit.
6. Kemudian bagi adonan menjadi beberapa bagian lalu diamkan selama 15 menit agar adonan benar-benar mengembang.
7. Setelah itu, bentuk adonan seperti donat pada umumnya yaitu bulat dengan lubang ditengahnya.
8. Tuangkan minyak ke dalam wajan, goreng donat dalam api kecil. Sampai donat berwarna kecoklatan gunakan sumpit / lidi untuk menyempurnakan lubang donat.
9. Setelah itu, angkat donat dan isi toping (manis).

20

Dipindai dengan: you never know what you can do today



20 Begitu mudah bukan untuk membuat donat kentang? Selamat mencoba membuatnya.

UNDIRSI

Nama : Ritu Revan Adiartha  
Nomor : 33  
Kelas : VII E

90

### Cara Membuat Pisang Goreng Krenyes 20

15 Pisang goreng menjadi salah satu makanan tradisional di Indonesia. Begitu banyak dapat ditemui pisang goreng saat ini, bahkan dapat dibuat dengan mudah sesuai dengan selera sendiri.

20 Alat :  
- Kompor  
- Wajan  
- Spatula  
- Mangkuk  
- Piring

Bahan :  
- 5 buah pisang  
- 10 gram mentega  
- 50 gram tepung beras  
- 100 gram tepung terigu  
- 10 gram susu bubuk  
- 50 gram gula pasir  
- Air secukupnya  
- Garam secukupnya  
- Minyak goreng secukupnya

Langkah-langkah membuat pisang goreng krenyes :

1. Campurkan tepung beras, tepung terigu, mentega, susu dan gula di mangkuk yang sudah dirinapkan.
2. Lalu, aduk hingga merata sambil taburkan garam secukupnya sesuai selera.
3. Setelah itu, belah masing-masing pisang menjadi dua memanjang, lalu celupkan ke dalam adonan yang sudah dibuat.
4. Panaskan minyak goreng di wajan, kemudian goreng pisang yang sudah dibalut dengan adonan.
5. Ketika sudah berwarna kecoklatan, maka angkat pisang goreng dan sajikan di piring. Pisang goreng siap disantap.

~~Penyitahan~~ langkah

15 Cobalah membuat pisang goreng di rumah, pasti akan terasa mudah dan nikmat karena dibuat sesuai selera.



85

Nama : Putu Suta Heni Wijaya  
No : 34  
Kelas : VII E

## 20 Membuat Plecing Kangkung yang Lezat

15 Plecing merupakan makanan rumahan yang sering dinikmati. Membuat plecing dapat dilakukan dengan mudah dan tanpa menguras kantong juga.

Alat :  
- Cobek  
- Panci  
- Loyang.

Bahan :

1. Sayur kangkung yang sudah dipilah dan dibersihkan
2. 1 siung bawang putih
3. 1 buah tomat
4. 3 siung bawang merah.
5. 10 buah cabai campur
6. terasi secukupnya
7. 1 iris jeruk nipis
8. Minyak goreng

1. Siapkan panci, kemudian isi air tunggu hingga mendidih
2. Masukkan kangkung ke dalam panci yang bersikan air mendidih, taburkan sedikit garam, tunggu kangkung hingga matang.
3. Setelah kangkung sudah terlihat layu dan layu. angkat dan tiriskan. Tidak lupa untuk menyiapkan loyang untuk tempat kangkung yang sudah matang.
4. Setelah sayur sudah matang, selanjutnya bahan-bahan untuk bumbu plecing yaitu bawang putih, bawang merah, tomat, cabai, direbus dalam panci yang bersikan air mendidih juga.
5. Setelah 1-2 menit bahan-bahan direbus, angkat dan taruh dicobek. sebelum diulet tambahkan garam dan terasi. Bantulah bumbu mulai diulet halus.
6. Sambil mengulek bumbu tersebut, tambahkan perasan lemon untuk menambah aroma dan cita rasa bumbu plecing.
7. Kemudian, campuran bumbu dengan sayur kangkung yang sudah direbus tadi. Lalu aduk secara merata. Plecing kangkung siap disajikan.

20 Semoga kalian dapat mencobanya, pembuatan plecing kangkung sangat mudah dan praktis



Nama : Putri Suri Antari

Nb : 35

Kelas : VIIe

90

## 20 Cara Membuat Lak-lak Jajanan Khas Bali

Lak-lak merupakan jajanan khas Bali. Lak-lak sangat identik dimakan dengan campuran kelapa parut dan cairan gula Bali ini dapat dibuat dengan mudah. Berikut caranya.

Alat : kompor - cetakan kue lak-lak.  
- Panci - parutan  
- sendok  
- mangkok

Bahan : - 200g tepung beras - 1 sendok teh garam  
- 200 ml air panas - 100 gr kelapa parut  
- 500 ml santan panas. (yang dikukus dan  
- 2 sendok makan air daun suji ditambahi garam)  
- 1 sendok teh baking powder

Bahan saus gula merah :

- 100 gr gula merah - 200 ml air mineral.  
- 100 gr gula pasir

Langkah-langkah membuat saus gula merah :

Larutkan gula merah dan gula pasir dengan air mineral rebus hingga mendidih. Kemudian diangkat dan disaring.

Kembali direbus hingga mengental, kemudian angkat lagi, dan sirlkan.

Langkah-langkah membuat kue lak-lak :

1. Tuangkan tepung beras dalam mangkok, tambahkan air panas sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.  
2. Kemudian, tuangkan santan sedikit demi sedikit juga, sambil terus diaduk hingga adonan merata.  
3. Tambahkan air daun suji, baking powder, lalu aduk sambil ditaburi garam.

4. Siapkan cetakan kue lak-lak, lalu panaskan terlebih dahulu.

5. Setelah sudah panas, tuangkan adonan kue lak-lak sejumlah 1/2 sendok, tutup cetakan dan tunggu hingga matang.

6. Setelah kue sudah menunjukkan kecokelatan agak kehitaman berarti sudah dapat diangkat untuk disajikan.

7. Sajikan kue lak-lak, kemudian taburi saus gula merah dan parutan kelapa.

Sangat mudah bukan membuat kue lak-lak khas Bali ini? Semoga kalian dapat mencobanya dan berhasil.



90

Nama : Putri Utami Melani Putri  
Nomor : 36  
Kelas : VIII

### 15 Cara Membuat Crepes Yang Renyah dan Nikmat

Crepes merupakan camilan yang banyak dinikmati. Camilan ini juga bisa dibuat sendiri. Cara membuat crepes yang renyah tentu sangat mudah.

Alat :  
- Mangkuk  
- Whisker  
- Teflon  
- Sendok  
- Spatula

Bahan :  
- 2 sendok makan tepung terigu  
- 8 sendok makan tepung beras  
- 2 sendok makan maizena  
- 6 sendok makan gula pasir  
- 1 butir telur  
- 150 mililitrer susu cair  
- 150 mililitrer air  
-  $\frac{1}{2}$  sendok teh baking powder  
- Garam secukupnya  
- Kian / topping sesuai selera.

### Langkah - Langkah membuat crepes :

1. Tuangkan tepung terigu, tepung beras, maizena, gula pasir, garam, baking powder kedalam mangkuk, kemudian di tengah - tengah campuran tuangkan telur.
2. Sambil diaduk rata, tuangkan perlahan air ke dalam adonan.
3. Setelah itu, masukkan susu cair ke dalam adonan sambil diaduk terus secara perlahan hingga adonan benar - benar rata dan tidak ada gumpalan tepung.
4. Setelah adonan sudah jadi, tuangkan adonan sedikit demi sedikit ke dalam teflon.
5. Saat pinggirannya sudah mulai kecoklatan, barulah berikan isian / topping yang diinginkan. Isian bisa disesuaikan, misalnya menggunakan mesis.
6. Setelah sudah matang, lipat adonan tadi seperti membentuk segitiga, kemudian angkat dari teflon. Crepes siap dinikmati.

15 Dengan membuat crepes sendiri tanpa membeli, tentu lebih nikmat. Selamat mencoba.





Lampiran 6



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Made Arya Sistadewi lahir di Negara, 15 Januari 1998. Penulis lahir dari pasangan suami istri. Bapak Ketut Tastra dan Ibu Ni Nengah Nanik Setiawati. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Hindu. Kini penulis beralamat di Banjar Yeh Buah, Desa Penyaringan, Kecamatan Mendoyo, Jembrana Bali. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 8 Penyaringan dan lulus pada tahun 2010. Kemudian berlanjut ke jenjang SMP di SMP Negeri 4 Mendoyo dan lulus pada tahun 2013. Tahun 2016 penulis menyelesaikan pendidikan di SMA Negeri 1 Negara dan melanjutkan ke jenjang S1 Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada semester akhir tahun 2020, penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Penggunaan Pendekatan Kontekstual pada Pembelajaran Menulis Teks Prosedur di Kelas VII E SMP Negeri 1 Banjar”. Selanjutnya mulai tahun 2020 sampai dengan penulisan skripsi ini penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa S1 Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Pendidikan Ganesha. . Tahun 2016 penulis menyelesaikan pendidikannya di SMA Negeri 1 Negara

## PERNYATAAN


Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Penggunaan Pendekatan Kontekstual pada Pembelajaran Menulis Teks Prosedur di Kelas VII E SMP N 1 Banjar”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 23 Juni 2020  
Yang Membuat Pernyataan

METERAI  
TEMPEL

A4EB6AHF490839487

6000  
ENAM RIBURUPAH

  
Made Atya Sistadewi  
NIM 1612011047

UNDIKSHA