Nama: Adrian Muhammad Ghofur

Kelas: XI-RPL2

Tugas: modul teks prosedur, memecahkan masalah dan membuat teks

prosedut

## Masalah:

Dana untuk menghias kelas

#### Solusi:

Untuk mengatas masalah dana untuk menghias kelas, tiap murid di kelas itu harus ikut menyumbangkan sedikit uangnya untuk membeli keperluan kelas dan untuk mendapatkan kepercayaan dari murid KM dan jajarannya harus bisa memberikan rincian barang yang akan dibeli untuk menghias kelas dalam kata lain harus transparan kepada anggota murid lain di kelas itu.

# Masalah:

Dana untuk Utusan Lomba

## Solusi:

Utusan lomba akan membawa nama Sekolah dia berasala, maka sudah keharusan untuk sekolah membiayai transportasi dan konsumsi untuk murid yang mengikuti lomba sesuai dari peraturan sekolah,konsumsi biasanya sekitar Rp 15.000 dan itu sudah biasa diberikan oleh sekolah untuk peserta lomba dari sekolah tersebut.

## Masalah:

Ingin kuliah tapi tidak ada Dana

## Solusi 1:

Melakukan kerja sampingan untuk membiayai kuliahnya, contoh menjadi konten kreator, desiainer, programmer atau hal-hal lain yang kita sudah mempunyai skill di bidang itu, sehingga selain tujuan untuk mendapatkan uang kita bisa melatih skill yang sudah kita punya jadi lebih expert.

#### Solusi 2:

Sabar menunggu orang tua ada rezeki untuk anaknya kuliah.

Judul : Membuat Nasi Goreng sambal Matah

Tujuan : Melatih kemampuan memasak

Sasaran Pembaca : Chef pemula, Orang tua, Anak Kost

Susunan langkah-langkah

Bahan dan Alat:

1. Nasi 1 piring

2. Cabe rawit 200gr/menyesuaikan selera

3. Bawang merah 3-4 Siung

4. Telor 2 buah
5. Garam 1 1/2 sendok teh 6. Gula 1 sendok teh 7. Minyak 100gram

8. Pisau

9. Wajan

10. Piring

11. Ulekan

# Langkah-langkah:

- 1. Cuci bersih Cabe rawit dan bawang merah
- 2. Siapkan ulekan
- 3. Masukan Cabe rawit, Bawang merah, garam dan gula ke ulekan
- 4. Ulek sampai halus
- 5. Kocok telur dengan garam dan gula sesuai selera
- 6. Siapkan Wajan
- 7. Masukan Minyak ke wajan
- 8. Setelah panas masukan telur yang sudah di kocok
- 9. Mulailah membuat scramble egg atau telor yang sedikit hancur
- 10. Simpan scramble egg di piring
- 11. Siapkan kembali wajan yang tadi
- 12. Masukan minyak
- 13. Setelah panas masukan sambal tadi ditambah sedikit air
- 14. Lalu Aduk sebentar
- 15. Masukan nasi dan aduk kembali
- 16. Setelah tercampur merata masukan scramble egg
- 17. Aduk lagi sampai tercampur
- 18. Matikan kompor dan pindahkan nasi ke piring
- 19. Dan nasi siap dihidangkan