**Critical Thinking:**

Merupakan suatu cara untuk mencari jalan keluar/pemecahan suatu masalah/naluri berfikir dalam mengambil keputusan yang rasional berdasarkan berita/informasi yang diketahui.

**Sequential Thinking:**

Merupakan suatu cara untuk mencari jalan keluar/pemecahan suatu masalah berdasarkan dengan tahapan - tahapan yang sistematis/sesuai dengan prosedur yang ada berdasarkan berita/informasi yang diketahui.

**Topic:**

Prosedur Pembuatan Bubur Nasi Putih Manis untuk Sang Nenek

* **Saran:** Prosedur Pembuatan Bubur Sumsum Manis Untuk Sang Nenek

[1] Sebuah Informasi Tentang Membuat Bubur

[2] Untuk Seorang Nenek Yang Sudah Tidak Bisa Memakan Makanan Yang Keras – keras.

[3] Bubur ini mempunyai rasa manis.

[4] Tidak Menggunakan Santan (Tidak baik untuk seorang nenek – nenek)

[5] Menggunakan kuah/larutan gula pasir

* **Saran:** Menggunakan kuah/larutan gula aren

[6] Bubur terbuat dari nasi

* **Saran:** Bubur terbuat dari Sumsum

[7] Menggunakan beras terbaik Topi Koki Setra Ramos <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/merk-beras-terbaik/>

* **Saran:** Menggunakan tepung beras terbaik Rose Brand Tepung Beras Putih <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/merek-tepung-beras-yang-bagus/>

[8] Menggunakan toping 1 pisang

[9] Takaran bubur, sesuai kebutuhan

* **Cara Membuat Bubur Sumsum:**

1. Siapkan bahan untuk membuat bubur sumsum
   1. 1/2 cangkir(9 cm) tepung beras
   2. 5 cangkir(9 cm) air
   3. 1/2 sendok teh(9 cm) gula pasir (atau sesuai selera)
   4. 1/4 sendok teh garam
   5. Gula aren 2 sendok teh
2. Campurkan tepung beras dengan air
   1. Dalam mangkuk besar, campurkan tepung beras dan 1 cangkir air. Aduk hingga tepung beras larut dalam air dengan baik, dan pastikan tidak ada gumpalan.
3. Rebus Campuran Tepung Beras
   1. Tuangkan campuran tepung beras ke dalam panci besar.
   2. Tambahkan 3 cangkir air lagi ke dalam panci dan aduk rata.
   3. Panaskan campuran ini dengan api sedang hingga mendidih sambil terus diaduk. Aduk terus agar tidak ada gumpalan yang terbentuk.
4. Tambahkan Gula dan Garam untuk rasa gurih
   1. Tambahkan gula pasir dan garam ke dalam panci. Aduk hingga gula larut.
   2. Rasa asin dan manis harus diseimbangkan karena ingin rasa gurih
5. Tentukan Konsistensi
   1. Cek konsistensi bubur. Jika terlalu kental, tambahkan sedikit air. Karena kita ingin yang cukup lembek, maka harusnya cukup dengan 4 cangkir air tadi
   2. Jika sudah, maka matikan kompor, dan ganti dengan wadah panci yang baru untuk memasak kuah/air gulanya
6. Panaskan air
   1. Tuangkan 1 cangkir air ke dalam panci dan panaskan dengan api sedang.
7. Tambahkan Gula Aren
   1. Setelah air mulai mendidih, tambahkan potongan gula aren ke dalam panci sebanyak 2 sendok teh.
   2. Aduk perlahan agar gula aren larut dalam air.
8. Saring Larutan (Opsional)
   1. Menyaring larutan gula aren yang sudah matang melalui saringan kawat halus.
9. Sajikanlah Bubur Manis
   1. Tuanglah larutan gula aren tersebut kedalam mangkok yang sudah terisi bubur tadi. Maka bubur sudah siap untuk di makan.
10. Membuat bubur manis untuk seorang nenek
11. Tata cara membuat bubur sumsum dengan kuah gula aren, bisa diliat pada tahapan sebelumnya
    1. Jika ingin menggunakan bubur nasi? Diperbolehkan akan tetapi rasa yang dihasilkan tidak sama dengan menggunakan bubur sumsum.
    2. Jika ingin menggunakan gula pasir? Diperbolehkan akan tetapi tingkat rasa kemanisan yang dikeluarkan berbeda dan kandungan gula dalam gula pasir lebih tinggi dibandingkan dengan gula aren
12. Jika dirasa sudah cukup hangat maka masukan bubur sumsum kedalam mangkok,
    1. Banyak tidaknya bubur sumsum yang dimasukan kedalam mangkok bisa disesuaikan dengan keadaan nenek, apakah nenek sedang nafsu makan bubur sumsum atau tidak? Bisa dipertanyakan kembali dengan yang bersangkutan
13. Jika dirasa buburnya sudah dingin, sebaiknya dihangatkan terlebih dahulu dengan cara mengkukus buburnya
14. Jika dirasa perlu ditambahkan sebuah toping, maka toping yang pas untuk nenek adalah 1 pisang, namun pisang harus dilembutkan terlebih dahulu supaya nenek tidak kesusahan dalam memakan pisangnya.
15. Maka setelah itu tahap selanjutnya adalah menambahkan kuah atau air dari larutan gula aren yang sudah disiapkan sebelumnya sebanyak secukupnya
16. Setelah itu bubur sumsum manis sudah siap untuk dihidangkan kepada nenek dan nenek siap untuk memakannya menggunakan sendok