

Bahasa Indonesia



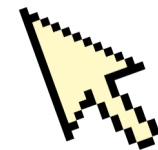
B

I

U



Teks Nonfiksi



Teks Nonfiksi

Penyusun:

- Utami Mardiah Dinanti

Penyunting Teks:

- Dewi Sustiany
- Saiful Adnan
- Tanti Oktaviani Kusuma

Untuk kebutuhan internal

Penerbit Yayasan Dayabunaya

Jl. Timbul IV B/1

Cipedak

Jagakarsa

Jakarta Selatan, 12630

Telp: 0819-0279-6842

Email: tetum@sekolahetetum.org

Diterbitkan pertama kali - 2023

Edisi Revisi 1 - 2024

Edisi Revisi 2 - 2025

Edisi Revisi 3 - 2026



BAHASA INDONESIA KELAS MARS

Pengajar: Utami Mardiah Dinanti (Kak Tami)

Capaian Pembelajaran:

- Peserta didik dapat memahami ide pokok (gagasan) suatu pesan lisan, informasi dari media audio, teks aural (teks yang dibacakan atau didengar) dan instruksi lisan yang berkaitan dengan tujuan berkomunikasi.
- Peserta didik mampu memahami dan memaknai teks narasi yang dibacakan atau dari media audio.



DAFTAR ISI

Teks Nonfiksi.....	5
Contoh Teks Nonfiksi.....	6
Resep Makanan.....	7
Biografi B.J. Habibie.....	11



Teks Nonfiksi



Teks nonfiksi adalah teks yang dibuat
berdasarkan fakta dan berita keilmuan.

Contoh Teks Nonfiksi

Resep Masakan

Berisi tentang instruksi yang menjelaskan cara membuat atau menyiapkan hidangan makanan.



Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menulis resep makanan, yaitu:



1. Nama resep
2. Jumlah porsi yang akan dihidangkan
3. Daftar bahan yang digunakan
4. Peralatan yang digunakan
5. Lama proses menyiapkan hidangan
6. Prosedur penyajian (disajikan saat hangat/dingin)
7. Foto hidangan



Contoh Resep Masakan

Judul

Soto Banjar

Foto Hidangan

Daftar Bahan yang digunakan

Bahan-bahan:

- 200 gr Ayam vegan
- 1 liter Air
- 3 butir Cengkeh
- 5 buah Kapulaga
- 4 cm Kayu Manis
- 3 buah Bunga Lawang
- ½ buah Biji pala
- ½ sdm Garam
- 1 sdt Gula pasir
- ¼ sdt Lada bubuk
- 2 sdm Minyak sayur

Bumbu Halus:

- 2 cm Jahe
- ½ sdt Jinten (tumbuk halus kedua bahan)

Bumbu Sambal:

- 6 buah Cabai rawit merah
- ¼ sdt Garam
- 100 ml Air

Bumbu Halus:

- 2 buah Ketupat
- 2 buah Tahu kain, digoreng dan dipotong kotak
- 4 batang Seledri, iris halus
- 3 buah Jeruk limau
- 100 gr Keripik kentang
- 25 gr Keripik gendar/emping peyek

Cara Membuat

Cara Memasak:

1. Didihkan air, lalu rebus ayam vegan. Masukkan cengkeh, kapulaga, kayu manis, bunga lawang, biji pala, dan jahe sampai wangi dan empuk.
2. Panaskan Minyak. Tumis bumbu halus sampai harum, lalu tuang ke dalam rebusan ayam vegan.
3. Masukkan garam, lada bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang.
4. Angkat daging ayam vegan. Suwir-suwir.
5. Sambal: rebus cabai rawit, garam, dan air. Lalu blender hingga halus.
6. Sajikan soto bersama suwiran daging nabati dan pelengkap lainnya.

Resep: Buku 62 Resep Vegan Favorit Nusantara



Baca dan cermati!

Amatilah salah satu video resep masakan!

Diskusikan dengan temanmu dan tentukan informasi apa yang ada pada resep tersebut!



Biografi B.J Habibie



B.J. Habibie adalah salah seorang tokoh panutan dan menjadi kebanggaan bagi banyak orang di Indonesia. Beliau adalah Presiden ketiga Republik Indonesia. Nama dan gelar lengkapnya Prof. DR (HC). Ing. Dr. Sc. Mult. Bacharuddin Jusuf Habibie. Beliau dilahirkan di Pare-Pare, Sulawesi Selatan, pada tanggal 25 Juni 1936. Beliau merupakan anak keempat dari delapan bersaudara, pasangan Alwi Abdul Jalil Habibie dan R.A. Tuti Marini Puspowardjo. Habibie menikah dengan Hasri Ainun Habibie pada tanggal 12 Mei 1962 dan dikaruniai dua orang putra yaitu Ilham Akbar dan Thareq Kemal.

Habibie menjadi yatim sejak kematian bapaknya yang meninggal dunia pada 3 September 1950 karena terkena serangan jantung. Setelah ayahnya meninggal, ibunya menjual rumah dan kendaraannya kemudian pindah ke Bandung bersama anak-anaknya. Ibunya membanting tulang membiayai kehidupan anak-anaknya. Masa kecil Habibie dilalui bersama saudara-saudaranya di Pare-Pare, Sulawesi Selatan. Sifat tegas dan selalu memegang prinsip yang diyakini telah ditunjukkan Habibie sejak kanak-kanak. Habibie yang punya kegemaran menunggang kuda dan membaca ini dikenal sangat cerdas sejak masih duduk di bangku Sekolah Dasar.

Habibie kemudian menuntut ilmu di Gouvernements Middlebare School. Di SMA, kecerdasan beliau dan prestasinya tampak menonjol, terutama dalam pelajaran-pelajaran eksakta. Habibie menjadi sosok favorit di sekolahnya. Atas kecerdasannya, setelah tamat SMA di Bandung tahun 1954, beliau masuk ke ITB (Institut Teknologi Bandung). Namun, ia tidak menyelesaikan S1 nya di sana karena mendapatkan beasiswa dari Menteri Pendidikan dan Kebudayaan untuk melanjutkan kuliahnya di Jerman. Habibie terinspirasi pesan Bung Karno tentang pentingnya dirgantara dan penerbangan bagi Indonesia. Oleh karena itu ia memilih jurusan teknik penerbangan dengan spesialisasi konstruksi pesawat terbang di Rhein Westfalen Aachen Technische Hochschule (RWTH).

Demi ibunya yang telah bersusah payah membiayai hidup dan pendidikannya, Habibie belajar dengan sungguh-sungguh. Tekadnya harus jadi orang sukses. Pada saat kuliah di Jerman tahun 1955, di Aachen, 99% mahasiswa Indonesia yang belajar di sana diberi beasiswa penuh. Hanya beliaulah yang memiliki paspor hijau. Ketika musim liburan tiba, ia menggunakan waktunya untuk mengikuti ujian dan bekerja. Sehabis masa libur, ia kembali fokus belajar. Gaya hidupnya ini sangat berbeda dibandingkan teman-temannya yang memilih menggunakan waktu liburan musim panas untuk bekerja, mencari pengalaman, tanpa mengikuti ujian.



Baca dan cermati!

Amatilah Teks Nonfiksi tentang biografi tokoh!

Informasi apa yang kamu dapatkan dari teks tersebut?



Selamat Berkegiatan,
Adik-Adik.





Sekolah Dasar Tetum Bunaya
Yayasan Dayabunaya