

# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)



DIBUAT OLEH :

NAMA : WIJI INDAYATI, S.Pd, M.Pd  
SEKOLAH : SMPN 3 SUMBERMAMJING WETAN  
SUREL : [wijiindayati78@gmail.com](mailto:wijiindayati78@gmail.com)  
JENJANG / KELAS : SMP / IX (SEMBILAN)  
MATERI : PROCEDURE TEXT

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Sekolah : SMP Negeri 3 Sumbermanjing Wetan  
Mata Pelajaran : Bahasa Inggris (Kurikulum Kondisi Darurat)  
Kelas/Semester : IX/I  
Materi Pokok : Teks prosedur terkait resep makanan/minuman dan manual.  
Alokasi waktu : 2 Jam Pelajaran

### A. Kompetensi Inti (KI)

- KI 1 : Menghargai dan menghayati ajaran agama yang dianutnya.  
KI 2 : Menghargai dan menghayati perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, 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 Kompetensi

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi
3.2 Membandingkan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan beberapa teks prosedur lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait resep makanan/minuman dan manual,	1. Mengidentifikasi fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks resep makanan minuman dan manual 2. Membandingkan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan beberapa teks resep makanan minuman dan manual
4.2 Menangkap makna secara kontekstual terkait fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks prosedur lisan dan tulis, sangat pendek dan sederhana, dalam bentuk resep dan manual	3. Menyusun teks prosedur yang benar

### C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik (*audience*) mampu mengidentifikasi dan membandingkan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan dan selanjutnya menyusun teks prosedur tulis, sangat pendek dan sederhana, dalam bentuk resep (*behavior*) melalui scientific approach (*condition*) secara tepat dan benar (*degree*).

#### **D. Materi Pembelajaran**

Teks lisan dan tulis teks prosedur berbentuk (a) resep dan (b) manual pendek dan sederhana

1. *Fungsi sosial*

Mencapai hasil terbaik secara efisien, menghindari kecelakaan, kerusakan, pemborosan, dsb.

2. *Struktur text*

Ungkapan baku yang digunakan dalam (a) resep dan (b) manual, dari sumber-sumber otentik.

a. Menyebutkan tujuan

b. Menyebutkan bahan dan/atau peralatan (jika diperlukan, opsional)

c. Menyebutkan serangkaian langkah kerja secara urut dan runtut untuk mencapai tujuan

3. *Unsur kebahasaan*

(1) Tata bahasa: kalimat imperatif, negatif dan positif

(2) Ungkapan dan kosa kata yang lazim digunakan dalam (a) resep dan (b) manual

(3) Penggunaan nominal singular dan plural secara tepat, dengan atau tanpa *a, the, this, those, my, their*, dsb secara tepat dalam frasa nominal

(4) Ucapan, tekanan kata, intonasi

(5) Ejaan dan tanda baca

(6) Tulisan tangan

4. *Topik*

Makanan, minuman, barang, yang lazim atau terkait dengan hidup siswa di sekolah, rumah, dan masyarakat, dengan memberikan keteladanan tentang perilaku jujur, disiplin, percaya diri, kerjasama dan bertanggung jawab.

#### **E. Metode Pembelajaran**

- Flipped Classroom
- Diskusi
- Unjuk kerja

#### **F. Media/alat, Bahan, dan Sumber Belajar**

1. Platform : Blogger, Canva, google drive

2. Sumber Belajar:

- Buku Paket Bahasa Inggris kelas IX “When English Rings the Bell”
- Modul Bahasa Inggris Kelas IX Chapter 2  
([https://drive.google.com/file/d/1Bewdlfp9HIYpFecxs38D\\_ifCpLLxTnhV/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1Bewdlfp9HIYpFecxs38D_ifCpLLxTnhV/view?usp=sharing) )
- <https://www.englishcafe.co.id/pengertian-procedure-text-dalam-bahasa-inggris-beserta-contohnya/>

- <https://blog.ruangPendidik.com/belajar-membuat-procedure-text-dari-minuman-viral>
- <https://englishadmin.com/2018/12/baru-29-contoh-soal-procedure-text-dan-jawaban.html>

### G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peserta didik merespon salam dan sapaan Pendidik</li> <li>2. Pendidik mengecek kesiapan peserta didik dan ruangan dalam melakukan pembelajaran.</li> <li>3. Peserta didik berdoa</li> <li>4. Pendidik memberikan apersepsi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menanyakan tugas yang telah diberikan pada hari sebelumnya sebagai bahan belajar peserta didik hari ini (flipped classroom)</li> <li>- memberikan gambar dan melakukan tanya jawab hal-hal yang berkaitan dengan topik yang akan dipelajari.</li> </ul> </li> <li>5. Pendidik menyampaikan tujuan, scenario, dan penilaian pembelajaran beserta manfaat dari materi yang akan dipelajari.</li> </ol>
Inti	<p><b>Mengamati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pendidik menayangkan gambar “how to make meatballs” dan “how to make dalgona coffee”.</li> <li>- Peserta didik mengamati bahan tayangan atau gambar serupa yang ada di modul mereka.</li> <li>- Pendidik meminta peserta didik untuk menirukan melafalkan beberapa kata penting dalam teks.</li> </ul> <p><b>Menanyakan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik menyampaikan hal-hal yang ingin diketahui berkenaan dengan teks yang diamati.</li> <li>- Pendidik menjelaskan atau memberi jawaban atas pertanyaan-pertanyaan dari peserta didik atau meminta peserta didik lain untuk menjawab.</li> <li>- Pendidik mengaitkan tayangan dengan kegiatan peserta didik sehari-hari dan kemungkinan untuk berbuat baik dengan membantu orang tua memasak dimasa pandemic.</li> <li>- Pendidik menanyakan pentingnya prosedur dan memastikan adanya minat peserta didik untuk membuat sebuah prosedur/manual</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan informasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik mengidentifikasi fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks prosedur dengan mengerjakan soal-soal pemahaman terhadap teks (LKPD 1)</li> </ul>

	<p><b>Mengasosiasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pendidik membagi peserta didik menjadi 2 kelompok (maksimal 5 peserta didik)</li> <li>- Pendidik menayangkan kembali "how to make meatballs" dan "how to make dalgona coffee" dan memberi tugas pada kelompok.</li> <li>- Pendidik meminta kelompok untuk menganalisis salah satu prosedur dan menuliskan jawaban pada LKPD 2 dan LKPD 3.</li> <li>- Kelompok menempelkan hasil diskusi kelompok didepan kelas.</li> <li>- Kelompok bersama-sama membandingkan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan yang digunakan dalam gambar 1 dan gambar 2.</li> </ul> <p><b>Mencipta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pendidik menyampaikan tugas dirumah agar peserta didik mendokumentasikan salah satu kegiatan memasak dirumah dan merangkainya menjadi sebuah prosedur.</li> <li>- Pendidik meminta peserta didik untuk menuliskan prosedur tersebut dengan menggunakan salah satu aplikasi presentasi (ppt/canva/dsb) atau menuliskan di blog pribadi mereka.</li> </ul>
<p>Penutup</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pendidik menanyakan kesulitan yang dialami peserta didik ketika belajar.</li> <li>2. Pendidik mengajak peserta didik untuk bersama-sama menyimpulkan materi pembelajaran.</li> <li>3. Pendidik mengajak peserta didik untuk bersama-sama merefleksi kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan.</li> <li>4. Pendidik menyampaikan kegiatan pembelajaran pada pertemuan yang akan datang</li> </ol>

#### H. Penilaian

No	Aspek	Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1.	Teknik	Non Tes	Tes	Tes
2.	Bentuk	Penilaian diri	A. Pilihan ganda B. Menyusun kembali	Unjuk kerja
3.	Instrumen	Merujuk pada penilaian pengetahuan dan keterampilan	A. Choose the correct answer! B. Rearrange these sentences to make a good procedure!	a. Make a series of photos to describe the steps of cooking any dishes/drinks or manual! b. Make a sentence to describe the step of each photo. c. Complete steps of your procedure with the title and ingredients/materials.

				<p>d. Arrange your procedure creatively using application (canva, powerpoint, kinemaster, or any others).</p> <p>e. Share your procedure in your blog. Don't forget to tag your teacher!</p> <p>f. Upload your procedure in a drive given by your teacher!</p>
4.	Pedoman Penilaian	<p>Apabila dalam melakukan perilaku yang diamati:</p> <p>4 = SELALU 3 = SERING 2 = KADANG-KADANG 1 = TIDAK PERNAH</p>	<p>Jawaban benar = 1 Jawaban salah = 0</p> <p>Nilai = (Skor perolehan : skor maksimal) x 100</p>	<p>Rubrik Penilaian :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Fungsi Sosial <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = Sesuai</li> <li>1 = Kurang sesuai</li> <li>0 = Tidak sesuai</li> </ul> </li> <li>Struktur Teks <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = Lengkap</li> <li>1 = Kurang lengkap</li> <li>0 = Tidak lengkap</li> </ul> </li> <li>Unsur Kebahasaan <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = Semua Benar</li> <li>1 = Beberapa Salah</li> <li>0 = Salah</li> </ul> </li> </ol> <p>Nilai = (Skor perolehan : skor maksimal) x 100</p>

## I. Program Remedial dan Pengayaan

- Pelaksanaan kegiatan:
  - Remedial diberikan pada peserta didik yang belum memenuhi Kriteria Belajar Minimum (75)
  - Pengayaan diberikan pada peserta didik yang telah memenuhi Kriteria Belajar Minimum (KBM)
- Materi Pembelajaran  
Teks lisan dan tulis teks prosedur berbentuk (a) resep dan (b) manual pendek dan sederhana

### 3. Penilaian

No	Aspek	Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
1.	Teknik	Non Tes	Tes	Tes
2.	Bentuk	Lembar Observasi	A. Pilihan ganda B. Menyusun kembali	Porto Folio
3.	Instrumen	Merujuk pada penilaian pengetahuan dan keterampilan	A. Choose the correct answer B. Rearrange these	a. Make a series of photos to describe the steps of cooking any dishes/drinks or manual!


			sentences to make a good procedure!	<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Make a sentence to describe the step of each photo.</li> <li>c. Complete steps of your procedure with the title and ingredients/materials.</li> <li>d. Arrange your procedure creatively using application (canva, powerpoint, kinemaster, or any others).</li> <li>e. Share your procedure in your blog. Don't forget to tag your teacher! Upload your procedure in a drive given by your teacher!</li> </ul>
4.	Pedoman Penilaian	Apabila dalam melakukan perilaku yang diamati: 4 = SELALU 3 = SERING 2 = KADANG-KADANG 1 = TIDAK PERNAH	<p>Jawaban benar = 1 Jawaban salah = 0</p> <p>Nilai = (Skor perolehan : skor maksimal) x 100</p>	<p>Rubrik Penilaian :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>4. Fungsi Sosial <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = Sesuai</li> <li>1 = Kurang sesuai</li> <li>0 = Tidak sesuai</li> </ul> </li> <li>5. Struktur Teks <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = Lengkap</li> <li>1 = Kurang lengkap</li> <li>0 = Tidak lengkap</li> </ul> </li> <li>6. Unsur Kebahasaan <ul style="list-style-type: none"> <li>2 = Semua Benar</li> <li>1 = Beberapa Salah</li> <li>0 = Salah</li> </ul> </li> </ul> <p>Nilai = (Skor perolehan : skor maksimal) x 100</p>

Mengetahui,  
Kepala Sekolah



**MAHRUS, S.Ag**  
NIP. 1966091986031005

Sumbermanjing Wetan, 13 Juli 2020  
Pendidik Mata Pelajaran



**WIJI INDAYATI, S.Pd, M.Pd**  
NIP. 197811192006042014

## LAMPIRAN 1 : BAHAN AJAR

### 1. Bahan Tayangan

# HOW TO MAKE MEATBALLS



#### Ingredients:

- 1 kilo of very fine minced meat.
- 2 eggs.
- 300 grams of tapioca-flour.
- 4-8 cloves of garlic.
- 1 red onion.
- 1 teaspoon of white pepper.
- 2 teaspoons of salt.?

#### THE STEPS:

- FIRST OF ALL, MIX GARLIC, RED ONION, SALT, AND WHITE PEPPER IN A MORTAR OR MIXER.
- SECOND, MIX THE SPICE-MIXTURE WITH THE EGGS, THE TAPIOCA-FLOUR AND THE MINCED MEAT.
- AFTER THAT, USE YOUR FINGERS, ADD A CUP OF WATER, AND KEEP ON WORKING UNTIL THE MIXTURE FEELS SOFT AND SMOOTH.
- THEN, BOIL SOME WATER IN A RATHER LARGE POT, AT LEAST ABOUT 2 LITERS.
- Next step, start rolling the mixture into small meatballs.
- FINALLY, LOWER THE MEATBALLS INTO THE BOILING WATER. WHEN THEY FLOAT UP TO THE SURFACE, THE MEATBALLS ARE READY TO SERVE.



## HOW TO MAKE DALGONA COFFEE

### INGREDIENTS :

- 2 TBSP, GRANULATED SUGAR
- 2 TBSP, INSTANT COFFEE
- 2 TBSP, COLD WATER
- ICE, FOR SERVING
- MILK, FOR SERVING



### Directions :

1. In a medium size bowl, combine sugar, coffee, and water. Strongly whisk until the mixture turns smooth and shiny. Then continue whisking until it thickens and foamy.
2. Fill 3/4 glass with ice and milk. Then add the whipped coffee mixture on top.
3. Lastly, mix them together before drinking.

2. Modul Bahasa Inggris Kelas IX Chapter 2

Bisa diakses pada

[https://drive.google.com/file/d/1Bewdlfp9HIYpFecxs38D\\_ifCpLIXTnhV/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1Bewdlfp9HIYpFecxs38D_ifCpLIXTnhV/view?usp=sharing)

3. Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) 1.**

NAME : .....

CLASS / DATE : .....


**I. BASED ON YOUR OBSERVATION, ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS!**

1. What is procedure text?
2. What is the social function of procedure text?
3. What parts should we write to make a good procedure text?
4. Describe the language features used in procedure text!
5. Write down an example of procedure text in this table!

<b>Social function</b>	..... .....
<b>Ingredients/materials</b>	..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
<b>Steps/ways</b>	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....

**II. BASED ON TEXT 1, CHOOSE THE CORRECT ANSWER!**

**HOW TO MAKE MEATBALLS**



**Ingredients:**

- 1 kilo of very fine minced meat.
- 2 eggs.
- 300 grams of tapioca-flour.
- 4-8 cloves of garlic.
- 1 red onion.
- 1 teaspoon of white pepper.
- 2 teaspoons of salt.

**THE STEPS:**

- FIRST OF ALL, MIX GARLIC, RED ONION, SALT, AND WHITE PEPPER IN A MORTAR OR MIXER.
- SECOND, MIX THE SPICE-MIXTURE WITH THE EGGS, THE TAPIOCA-FLOUR AND THE MINCED MEAT.
- AFTER THAT, USE YOUR FINGERS, ADD A CUP OF WATER, AND KEEP ON WORKING UNTIL THE MIXTURE FEELS SOFT AND SMOOTH.
- THEN, BOIL SOME WATER IN A RATHER LARGE POT, AT LEAST ABOUT 2 LITERS.
- Next step, start rolling the mixture into small meatballs.
- FINALLY, LOWER THE MEATBALLS INTO THE BOILING WATER. WHEN THEY FLOAT UP TO THE SURFACE, THE MEATBALLS ARE READY TO SERVE.

1. How many ingredients do we need to make the meatballs?
  1. 7
  2. 6
  - C. 5
  - D. 4
  
2. The function of the text is to tell about . . .
  1. How to mix the ingredients using hands
  2. How to eat meatballs deliciously
  3. The steps of making meatballs
  4. **The steps of serving meatballs**
  
3. Wahyu's mother intends to make the meatballs based on that recipe. She has 3 kilos of meat, 10 eggs, 500 grams of tapioca flour, 35 cloves of garlic, ½ kg of onion, 100 gr of pepper, a box of salt. How many portion of meatballs can she make ?
  - A. 1 portion
  - B. 2 portions
  - C. 3 portions
  - D. 4 portions

4. When do we start rolling the mixture to create ball shape?
  - A. Before boiling 2 liters of water in a big pot.
  - B. After lowering the mixture into a boiled water in the pot
  - C. After mixing all the ingredients and felt soft and smooth.
  - D. Before adding water into the mixture and prepare water in a pan
  
5. "When they float up to the surface...". (the last step)  
The underlined word refers to ...
  - A. fingers
  - B. Meatballs
  - C. a large pot
  - D. Boiling water

**III. REARRANGE THESE SENTENCES TO MAKE A GOOD PROCEDURE!**

- 1) You can make instant noodles with the help of a microwave.
- 2) Finally, add any items that you want and serve the noodles.
- 3) First, fill the bowl with two cups of water and the noodle.
- 4) Microwave it for about three to five minutes.
- 5) Then, take the noodles out of the microwave and pour the seasonings.
- 6) After the microwave beeps, wait for three minutes in the closed microwave.
- 7) Next, stir the noodles until the seasonings dissolve.

... - ... - ... - ... - ... - ... - ...

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) 2

NAME / GROUP : .....

CLASS / NUMBER : .....

**GIVE A NAME FOR EACH PART !**

**HOW TO MAKE MEATBALLS**

**Ingredients:**  
1 kilo of very fine minced meat  
2 eggs.  
300 grams of tapioca-flour.  
4-8 cloves of garlic.  
1 red onion.  
1 teaspoon of white pepper.  
2 teaspoons of salt.

**THE STEPS:**

- FIRST OF ALL, MIX GARLIC, RED ONION, SALT, AND WHITE PEPPER IN A OR MIXER.
- SECOND, MIX THE SPICE-MIXTURE WITH THE EGGS, THE TAPIOCA-FLOUR AND THE MINCED MEAT.
- AFTER THAT, USE YOUR FINGERS, ADD A CUP OF WATER, AND KEEP ON WORKING UNTIL THE MIXTURE FEELS SOFT AND SMOOTH.
- THEN, BOIL SOME WATER IN A RATHER LARGE POT, AT LEAST ABOUT 2 LITERS.
- Next step, start rolling the mixture into small meatballs.
- FINALLY, LOWER THE MEATBALLS INTO THE BOILING WATER. WHEN THEY FLOAT UP TO THE SURFACE, THE MEATBALLS ARE READY TO SERVE.

.....

.....

.....

**HOW TO MAKE DALGONA COFFEE**

**INGREDIENTS :**

- 2 TBSP, GRANULATED SUGAR
- 2 TBSP, INSTANT COFFEE
- 2 TBSP, COLD WATER
- ICE, FOR SERVING
- MILK, FOR SERVING

**Directions :**

1. In a medium size bowl, combine sugar, coffee, and water. Strongly whisk until the mixture turns smooth and shiny. Then continue whisking until it thickens and foamy.
2. Fill 3/4 glass with ice and milk. Then add the whipped coffee mixture on top.
3. Lastly, mix them together before drinking.

.....

.....

.....

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) 3**

NAME / GROUP : .....

CLASS / NUMBER : .....

**OBSERVE THE TWO PROCEDURES TO COMPLETE THE TABLE!**

<b>NO</b>	<b>TITLE OF TEXT</b>	<b>SOCIAL FUNCTION</b>	<b>GENERIC STRUCTURE</b>	<b>LANGUAGE FEATURES</b>