



**RENCANA PELAKSANAAN
PEMBELAJARAN
(RPP)
SIMULASI MENGAJAR
PENGAJAR PRAKTIK**

01874

Abdullah Darmawan, S.Pd.M.Pd.

T.P.2021-2022

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

oleh :

Abdullah Darmawan,S.Pd.M.Pd.

Sekolah : SMP NEGERI 1 KOTA BINJAI	Kelas/Semester : VII/Ganjil
Mata Pelajaran : Bahasa Indonesia	Alokasi Waktu : 2 x 40 menit

A.TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui model pembelajaran *Discovery Learning*, peserta didik mampu menelaah struktur teks prosedur dan menyajikan data rangkaian kegiatan ke dalam bentuk teks prosedur dengan jujur, teliti, dan penuh tanggung jawab.

B.KEGIATAN PEMBELAJARAN

1.Pendahuluan

- 1.Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin.
- 2.Mengaitkan materi/tema/kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan dengan pengalaman peserta didik dengan materi/tema/kegiatan sebelumnya serta mengajukan pertanyaan untuk mengingat dan menghubungkan dengan materi selanjutnya.
- 3.Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan & manfaat) dengan mempelajari topik menyajikan data rangkaian kegiatan ke dalam bentuk teks prosedur.
- 4.Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan ditempuh

2.Kegiatan Inti

Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi bahan bacaan terkait topik menyajikan data rangkaian kegiatan ke dalam bentuk teks prosedur.
Berpikir kritis	Guru memberikan kesempatan untuk mengidentifikasi sebanyak mungkin hal yang belum dipahami, dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik. Pertanyaan ini harus tetap berkaitan dengan topik menyajikan data rangkaian kegiatan ke dalam bentuk teks prosedur.
Kolaborasi	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkanin formasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai topik menyajikan data rangkaian kegiatan ke dalam bentuk teks prosedur.
Komunikasi	Peserta didik menyajikan hasil kerja kelompoknya dan kelompok lain memberikan penilaian berdasarkan deskriptor penilaian yang diberikan guru.
Kreativitas	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait topik menyajikan data rangkaian kegiatan ke dalam bentuk teks prosedur.Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami.

3. Penutup

1. Peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
2. Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.
3. Guru menjelaskan rencana tindak lanjut kegiatan pembelajaran selanjutnya.
4. Kegiatan pelatihan di tutup dengan doa bersama.

Sumber/Media Pelatihan :

1. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2016. *Buku Siswa Mata Pelajaran Bahasa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
2. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2016. *Buku Guru Mata Pelajaran Bahasa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
3. Modul/bahan ajar,
4. Internet,
5. Sumber lain yang relevan

Alat Peraga : karton, spidol, papan tulis dan contoh teks prosedur.

C. PENILAIAN

Jenis Penilaian	Teknik Penilaian	Instrumen Penilaian
Penilaian Sikap	Observasi	Jurnal sikap
Penilaian pengetahuan	Tes tertulis	Lembar Kerja 1
Penilaian kinerja	Tes tertulis	Lembar Kerja 2

LAMPIRAN 1

Penilaian Sikap Peserta

PENILAIAN OBSERVASI

Tanggal observasi _____

Penilaian observasi berdasarkan pengamatan sikap dan perilaku peserta didik sehari-hari, baik terkait dalam proses pembelajaran maupun secara umum. Pengamatan langsung dilakukan oleh guru. Berikut instrumen penilaian sikap

No	Nama Peserta	Aspek Perilaku yang Dinilai				Jumlah Skor	Skor Sikap	Kode Nilai
		BS	JJ	TJ	DS			
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Keterangan :

- BS : Bekerja Sama
- JJ : Jujur
- TJ : Tanggun Jawab
- DS : Disiplin

Catatan :

1. Aspek perilaku dinilai dengan kriteria:
100 = Sangat Baik
75 = Baik
50 = Cukup
25 = Kurang
2. Skor maksimal = jumlah sikap yang dinilai dikalikan jumlah kriteria = $100 \times 4 = 400$
3. Skor sikap = jumlah skor dibagi jumlah sikap yang dinilai = $275 : 4 = 68,75$
4. Kode nilai / predikat :
75,01 – 100,00 = Sangat Baik (SB)
50,01 – 75,00 = Baik (B)
25,01 – 50,00 = Cukup (C)
00,00 – 25,00 = Kurang (K)

LAMPIRAN 2

Penilaian Pengetahuan

(Lembar Kerja Peserta Didik)

LEMBAR KERJA 1

Ikutilah instruksi berikut.

Cermatilah teks prosedur di bawah ini!

Es krim menjadi jajanan yang disukai banyak orang dari berbagai macam kalangan usia. Apalagi jika dikonsumsi di tengah udara yang panas. Bosan dengan es krim yang biasanya dijual di pasaran, tak ada salahnya jika kamu membuatnya sendiri di rumah. Tak punya mesin pembuat es krim? Jangan khawatir, di bawah ini ada beberapa resep cara membuat es krim sendiri di rumah dengan berbagai macam rasa dan dijamin tanpa ribet. Es krim sendiri merupakan makanan beku dengan bahan dasar susu. Tidak hanya susu saja, pada produk-produk es krim di toko ditambah pula pemanis, perasa, pengemulsi, serta penstabil, bisa juga ditambah dengan buah-buahan. Seperti yang kita ketahui, es krim dihidangkan sebagai hidangan penutup atau dessert. Atau bisa juga sebagai camilan. Ada banyak sekali rasa dari es krim dan cara membuatnya, dari cara membuat es krim goreng hingga es krim buah.

Sebagai pembuka, bersama-sama kita akan belajar cara membuat es krim dengan rasa dasar yaitu vanila.

Cara membuat es krim vanilla cukup mudah, ikuti saja langkah-langkah berikut ini. Bahan:

1. Susu segar 1 L
2. Gula pasir 200 g
3. Kuning telur ayam
4 butir, kocok
4. Tepung maizena 15 g
5. Vanili 1 sdm

Cara membuat:

1. Tuang susu segar dan gula pasir ke dalam panci, kemudian masak hingga mendidih sembari terus mengaduk-aduk
2. Ambil 1 sdm susu, campurkan dengan tepung maizena, aduk sampai larut.
3. Setelah campuran tersebut telah tercampur sempurna, tuang ke dalam rebusan susu pertama, aduk hingga merata. Kemudian tambahkan vanili, aduk hingga rata.
4. Saring susu menggunakan kain tipis ke dalam wadah lain.
5. Setelah susu tersaring sempurna, tuangkan kuning telur ke dalamnya, aduk hingga rata.
6. Masukkan kuning telur secara perlahan.
7. Diamkan selama 10 menit. Lalu masukkan ke dalam lemari es / freezer.
8. Tunggu selama 15 menit, lalu aduk kembali es krimnya.
9. Lakukan hal tersebut sebanyak 3 kali agar mendapatkan hasil es krim yang halus dan lembut.
10. Terakhir masukkan ke dalam freezer dan tunggu selama 8 jam agar dapat membeku sempurna.

Itulah resep cara membuat es krim sendiri di rumah meski kamu tak memiliki alat pembuat es krim. Tak ada salahnya kamu mencoba resep di atas untuk sajian berbuka di bulan puasa ini. Selamat mencoba!
