

	<ul style="list-style-type: none"> Siswa secara berkelompok dipersilakan untuk menyampaikan hasil pekerjaannya di depan kelas, saling bergantian, dan saling menanggapi.
Kegiatan Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Siswa bersama guru membuat kesimpulan pembelajaran. Guru melakukan kegiatan refleksi untuk menilai apakah pembelajaran hari ini bermanfaat atau bermakna. Siswa mendapat informasi materi, dan tugas berikutnya di pertemuan selanjutnya. Guru menutup pembelajaran dengan memberikan penguatan, memotivasi dan berdo'a sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing.

Penilaian

Sikap	Pengetahuan	Keterampilan
Guru mengamati siswa dalam hal: <ul style="list-style-type: none"> disiplin waktu dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran dan mengumpulkan hasil pembelajaran. bekerja sama dengan cara aktif berdiskusi selama pembelajaran berlangsung. bertanggung jawab dalam melaporkan hasil pembelajaran 	Siswa mengerjakan Lembar Kerja Siswa (LKS) yaitu berupa soal esai tentang ciri kebahasaan teks prosedur	Siswa mengerjakan Lembar Kerja Siswa (LKS) yaitu berupa penugasan mengurutkan langkah-langkah dan menyimpulkan teks prosedur

Mengetahui
Kepala SMPN 1 Baleendah,

Drs. Sopandi, M.M.Pd.
NIP 196304111989031001

Bandung, Juli 2020

Guru Bahasa Indonesia

Iim Karimah, M.Pd.
NIP 196610231989032002

Lampiran

- a. Penilaian Sikap : sikap spiritual (religius) dan sikap sosial (disiplin, kerjasama, dan tanggung jawab)

Jurnal Perkembangan Sikap

Sekolah :

Kelas/Semester :

Tahun Pelajaran :

No	Waktu	Nama Siswa	Catatan Perilaku	Butir Sikap

- b. Penilaian Pengetahuan

Teknik penilaian : Esai

Instrumen penilaian

Soal (Pertemuan ke-1)

Bacalah teks prosedur di bawah ini !

Cara Memainkan Angklung

Angklung merupakan warisan seni tradisional Indonesia. Sebagai warisan seni yang sangat berharga, kita hendaknya belajar memainkan angklung. Begini cara memainkan angklung :

1. Pegang angklung dengan tangan kiri. Pegang angklung dengan cara memegang simpul pertemuan dua tiang angklung vertikal dan horizontal (yang berada di tengah), sehingga angklung dipegang tepat ditengah-tengah.
2. Pegang dengan genggaman tangan dan telapak tangan menghadap ke atas ataupun ke bawah.
3. Posisikan angklung yang dipegang tegak dan sejajar dengan tubuh. Jarak angklung dari tubuh sebaiknya cukup jauh (siku tangan kiri hampir lurus} agar angklung dapat digetarkan dengan baik dan maksimal.
4. Pegang ujung tabung dasar angklung (horizontal) dengan tangan kanan dan getarkan dengan getaran ke kiri dan ke kanan, dengan posisi angklung tetap tegak (horizontal), tidak miring agar suara angklung rata dan nyaring.

5. Sewaktu angklung digetarkan, sebaiknya dilakukan dengan frekuensi getaran yang cukup sering sehingga suara angklung lebih halus dan rata.
6. Mainkan angklung sambil berdiri agar hasil permainan lebih baik.

Jawablah pertanyaan berikut !

1. Daftarkan konjungsi yang ada pada teks prosedur tersebut !
2. Daftarkan kata kalimat imperatif dalam teks tersebut !
3. Daftarkan kata keterangan waktu dalam teks tersebut !

Kunci Jawaban

1).Konjungsi

- a) sehingga
- b) dan
- c) ataupun
- d) yang
- e) agar
- f) sewaktu
- g) sambil

2) Kalimat Imperatif :

- a) Pegang angklung dengan tangan kiri !
- b) Pegang angklung dengan cara memegang simpul pertemuan dua tiang angklung vertikal dan horizontal (yang berada di tengah), sehingga angklung dipegang tepat ditengah-tengah !
- c) Pegang dengan genggam tangan dan telapak tangan menghadap ke atas ataupun ke bawah !
- d) Posisikan angklung yang dipegang tegak dan sejajar dengan tubuh !
- e) Pegang ujung tabung dasar angklung (horizontal) dengan tangan kanan dan getarkan dengan getaran ke kiri dan ke kanan, dengan posisi angklung tetap tegak (horizontal), tidak miring agar suara angklung rata dan nyaring !
- f) Mainkan angklung sambil berdiri agar hasil permainan lebih baik !

3) Kata keterangan waktu

- a) sewaktu
- b) sambil

Pedoman Penilaian

No	Kriteria	Skor
1	Jika menjawab 8 buah konjungsi lengkap	100
	Jika menjawab 6-7 konjungsi	80
	Jika menjawab 4-5 konjungsi	60
	Jika menjawab 1-3 konjungsi	30
2	Jika menjawab 7 kalimat imperatif	100
	Jika menjawab 5-6 kalimat imperatif	80
	Jika menjawab 3-4 kalimat imperatif	60
	Jika menjawab 1-2 kalimat imperatif	40
3	Jika menjawab 2 kata keterangan	100
	Jika menjawab 1 kata keterangan	80

Nilai : skor perolehan x 100% : 100

c). Penilaian Keterampilan

Teknik Penilaian : Penugasan

Instrumen soal

Soal (Pertemuan ke-2)

Susunlah langkah-langkah teks prosedur di bawah ini (Cara Membuat Sop Tahu) dengan urutan langkah-langkah yang benar !

SOP TAHU

Alat-alat :

- Wajan
- Spatula/sendok sayur
- Kompor

Bahan-bahan :

- 2 buah tahu yang dipotong dadu
- 100 gr daging ayam cincang
- 100 gr udang cincang
- 300 gr caisim yang sudah dipotong 3 cm dan sudah diseduh air mendidih
- 3 siung bawang putih cincang
- 1 sendok makan tepung maizena yang dilarutkan air

- 1 sendok makan kecap ikan
- ½ sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh garam
- 700 ml air
- 1 sendok makan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan air
- 3 sendok makan untuk menumis

Cara Membuat :

- Jika kuah sudah mengental, matikan api lalu tuangkan sop tahu ke dalam mangkok saji, kemudian hiasi dengan cabe besar yang dibentuk bunga.
- Sop tahu siap disajikan.
- Apabila bawang putih cincang sudah harum masukkan daging ayam dan udang.
- Tumis hingga harum selama 10 detik dengan menggunakan api sedang.
- Jika ayam dan udang sudah berubah warna, masukkan 700 ml air, garam, merica bubuk, dan kecap ikan, aduk rata.
- Apabila bumbu sudah meresap pada tahu, masukkan saucin dan tepung maizena yang sudah dilarutkan air, masak kembali hingga kuah mengental.
- Tuangkan 3 sendok makan minyak untuk menumis pada wajan yang sudah dipanaskan, lalu masukkan bawang putih yang sudah dicincang.
- Masak hingga bumbu meresap pada tahu selama 10 menit dengan menggunakan api kecil.
- Aduk rata, masak hingga ayam dan udang berubah warna.
- Masak kembali hingga air mendidih selama 10 menit dengan menggunakan api sedang, setelah air mendidih masukkan tahu, aduk rata.

Kunci Jawaban

Cara Membuat Sop Tahu :

1. Tuangkan 3 sendok makan minyak untuk menumis pada wajan yang sudah dipanaskan, lalu masukkan bawang putih yang sudah dicincang.
2. Tumis hingga harum selama 10 detik dengan menggunakan api sedang.
3. Apabila bawang putih cincang sudah harum masukkan daging ayam dan udang.
4. Aduk rata, masak hingga ayam dan udang berubah warna.
5. Jika ayam dan udang sudah berubah warna, masukkan 700 ml air, garam, merica bubuk, dan kecap ikan, aduk rata.
6. Masak kembali hingga air mendidih selama 10 menit dengan menggunakan api sedang, setelah air mendidih masukkan tahu, aduk rata.
7. Masak hingga bumbu meresap pada tahu selama 10 menit dengan menggunakan api kecil.
8. Apabila bumbu sudah meresap pada tahu, masukkan saucin dan tepung maizena yang sudah dilarutkan air, masak kembali hingga kuah mengental.
9. Jika kuah sudah mengental, matikan api lalu tuangkan sop tahu ke dalam mangkok saji, kemudian hiasi dengan cabe besar yang dibentuk bunga.
10. Sop tahu siap disajikan.

Sop tahu ini akan lebih enak dimakan dalam keadaan hangat, ditaburi bawang goreng, dan irisan cabe rawit. (Penutup)

Pedoman penilaian

No	Deskriptor	Skor
1	Dapat menyusun teks dengan tepat	100
	Dapat menyusun teks tapi kurang tepat	80
	Tidak dapat Menyusun teks dengan tepat	60

Nilai : Skor perolehan x 100 % : 100