

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Mata Pelajaran : Bahasa Indonesia Kelas 7

Tema : Teks Prosedur



Disusun oleh :

Endah Jiwandani, S. Pd. M. M.

DINAS PENDIDIKAN KOTA BANDUNG

Jl. Jendral Ahmad Yani No. 237 Kota Bandung

Tahun 2021

RENCANA PELAKSAANAAN PEMBELAJARAN

Satuan pendidikan	: SMPN 43 Bandung
Kelas/ semester	: VII/1
Mata pelajaran	: Bahasa Indonesia
Tema	: Teks Prosedur
Sub tema	: Struktur Teks Prosedur
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi waktu	: 1 x pertemuan
Penyusun	: Endah Jiwandani
Instansi	: Dinas Pendidikan Kota Bandung

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui pendekatan Pedagogi Genre, peserta didik dapat menunjukkan ciri teks prosedur dan strukturnya dengan tepat.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

1. Pendahuluan
 - Guru mengondisikan kelas, dengan berdoa, mengecek kehadiran, melakukan apersepsi, motivasi, menyampaikan KD dan tujuan pembelajaran, dan kebermanfaatan materi pembelajaran.
 - Guru bersama peserta didik membangun konten materi melalui kegiatan literasi pada awal pembelajaran dengan lagu yang berisi teks prosedur (cara membuat layang-layang)
 - Guru berbincang dengan siswa tentang isi lagu untuk mengarahkan ke teks prosedur
2. Kegiatan Inti
 - Siswa berkelompok
 - Guru membagikan contoh teks prosedur (Cara Membuat Nasi Goreng), siswa membaca teks tersebut
 - Guru membimbing siswa untuk menemukan struktur teks prosedur.
 - Siswa berdiskusi dalam kelompok untuk menemukan struktur teks prosedur dan ciri kebahasaannya pada teks prosedur yang dibacanya.
 - Siswa menyampaikan hasil diskusi tentang struktur teks prosedur dan ciri kebahasaannya.
 - Guru dan siswa memberikan umpan balik tentang hasil diskusi siswa.
3. Kegiatan penutup
 - Guru dan siswa melakukan refleksi tentang pembelajaran tema teks prosedur, mengenai kebermanfaatan materi, dan kesan terhadap proses pembelajaran yang telah dilakukan.
 - Siswa menyimpulkan materi pembelajaran tentang struktur teks prosedur
 - Guru memberikan penguatan dan tugas untuk pertemuan berikutnya.

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

1. Penilaian sikap: disiplin, tanggung jawab, kerjasama.
Teknik : observasi dan pengumpulan tugas

2. Penilaian pengetahuan:
Teknik : Tes
Bentuk : Tes uraian
Soal tes: terlampir
3. Penilaian keterampilan:
Teknik : portofolio

Tugas : membuat teks prosedur dari video tutorial membuat kuliner khas daerah

LAMPIRAN MATERI TEKS PROSEDUR

CARA MEMBUAT NASI GORENG

Nasi goreng adalah makanan Indonesia yang sudah mendunia, bahkan menurut hasil survey makanan ini termasuk makanan terlezat kedua setelah rendang. Mengagumkan bukan?

Nah, membuat nasi goreng ternyata tidak susah. Kamu cukup menyiapkan bahan dan mengikuti prosedur berikut, dijamin bisa membuat nasi goreng yang enak. Mari kita coba!

Bahan :

1. 500 gram nasi putih atau secukupnya
2. 1 butir telur
3. 3-4 sendok makan kecap manis
4. 6 sendok makan minyak goreng
5. 1-2 sendok makan saus tomat (sesuai selera)

Bumbu :

1. 3 siung bawang putih
2. 6 siung bawang merah
3. 3-5 buah cabai merah atau sesuai selera
4. ½ sendok the terasi
5. Garam secukupnya

Langkah-langkah:

1. Haluskan semua bumbu yang telah disiapkan
2. Kemudian masukkan minyak goreng ke dalam wajan
3. Ketika minyak sudah panas, masukkan telur, lalu orak arik telur tersebut sampai matang
4. Angkat dan dinginkan
5. Setelah itu, tumislah bumbu yang sudah dihaluskan sampai mengeluarkan bau harum
6. Masukkan nasi putih, kemudian aduk-aduk sampai rata
7. Setelah semua rata, masukkan kecap manis, saus tomat dan telur yang sudah diorak arik
8. Aduk hingga rata
9. Angkat dan nasi goreng pun siap untuk disajikan

Nah bagaimana? Mudah, murah, dan lezat. Nasi goreng ini bisa disantap untuk makan pagi atau sarapan, juga bisa disantap pada malam hari. Umumnya penjual nasi goreng berjualan pada malam hari.

LEMBAR PENILAIAN

1. Tes pengetahuan

Bacalah teks prosedur berikut, kemudian tentukan bagian struktur teks dan ciri kebahasaan Teks prosedur

CARA MEMBUAT KERAK TELOR

Kerak telur mulai diperkenalkan tahun 1970 saat Jakarta masih bernama Batavia. Dijajakan oleh penduduk Betawi di kawasan Monas saat itu, kerak telur menjadi daya tarik setiap orang. Pembuatan kerak telur sebenarnya tidak sulit. Kamu bisa mencoba sendiri di rumah. Yuk ikuti resep berikut ini.

Bahan-bahan:

- Beras ketan putih berkualitas 100 gram
- 250 ml air
- 100 gr kelapa parut sangrai/ serundeng
- 15 gr ebi direbus, disangrai, kemudian dihaluskan
- 5 butir telur bebek atau telur ayam
- 30 gram bawang merah goreng kering
- 1 sdm minyak goreng
- Garam, gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan

- 4 buah cabe merah kriting
- ½ sdt merica butir
- 3 cm kencur
- 1 cm jahe

Langkah-langkah:

1. Beras ketan direndam dengan cara merendamnya selama 12 jam atau satu malam. Jangan dibuang airnya.
2. Cuci Kembali beras ketan sebelum ditiriskan
3. Panaskan penggorengan
4. Tuangkan minyak dan masukkan bumbu yang dihaluskan, tumis hingga baunya harum, sisihkan.
5. Siapkan wajan cekung dan panaskan, ambil satu setengah sendok makan beras ketan dan bubuhkan pada wajan yang telah panas
6. Siramkan air rendaman beras pada beras tersebut, kurang lebih tiga sendok makan. Biarkan beras hingga setengah kering.
7. Siapkan wadah, ambil satu buah telur kemudian dikocok
8. Tambahkan pada telur tersebut bumbu yang telah ditumis, ebi, bawang goreng masing-masing setengah sendok the. Beri garam dan gula pasir masing-masing 1/8 sendok the (kira-kira sesuai selera)
9. Setelah tercampur rata adonan telur dan bumbu tersebut siramkan pada wajan yang digunakan untuk mengeringkan beras ketan. Ratakan adonan jangan sampai terlalu tebal
10. Tutup wajan agar panasnya merata dan kerak telur anda matang.

11. Setelah matang, balik wajan hingga kerak telur tersebut menghadap ke bara api. Lakukan hal ini hingga adonan matang sempurna.
12. Angkat dan gunakan sodet atau spatula untuk mengeluarkan kerak telur yang sudah jadi tersebut dari wajannya.
13. Taburkan kelapa sangria dan bawang goreng di atasnya.

Mudah, murah, dan sekaligus sehat. Makanan ini termasuk makanan tradisional Betawi. Selamat mencoba!

Setelah kalian membaca teks tersebut, tentukan:

1. Struktur teks
 2. Bagian pengantar umum
 3. Perincian bahan dan ukuran yang akurat
 4. Urutan Langkah secara rinci
 5. Penekanan pada keuntungan
 6. Tuliskan ciri kebahasaan yang terdapat pada teks prosedur tersebut.
2. Tes keterampilan
- Teknik: Melalui tugas terstruktur mendownload video tutorial membuat kuliner khas daerah, kemudian membuatnya menjadi teks prosedur.
- Unduh sebuah video tutorial kuliner khas daerah Jawa Barat, kemudian susunlah menjadi teks prosedur yang lengkap strukturnya.

Rubrik penilaian

No.	Kriteria	Skor maksimal
1	Siswa dapat menunjukkan bagian pengantar dengan tepat	2
2	Siswa dapat menunjukkan bagian rincian bahan dan ukuran dengan tepat	2
3	Siswa dapat menunjukkan Langkah-langkah dengan tepat	2
4	Siswa dapat menunjukkan bagian penekanan dengan tepat	2
5	Siswa dapat menyebutkan ciri kebahasaan pada teks prosedur dengan lengkap	4
6	Siswa dapat mengunduh video tutorial kuliner khas daerah dengan tepat	4
7	Siswa dapat menuliskan teks prosedur dari sebuah video tutorial dengan lengkap	4
	Total skor	20

Nilai : jumlah skor/ skor maksimal x 100

Penyusun

Endah Jiwandani, S.Pd.M.M.

NIP 196411121987032005