

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Guru	: Skolastika Jelita, S.Pd
Satuan Pendidikan	: SMA Negeri 7 Borong
Email	: skolastikajelita@gmail.com
Kelas / Semester	: XII / 1
Tema	: Procedure Text
Sub Tema	: How To Make Sarang Semut Cake
Pembelajaran ke	: 1
Alokasi waktu	: 10 menit

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

Melalui serangkaian kegiatan pembelajaran, siswa dapat:

1. Membedakan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan beberapa teks prosedur lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait penggunaan teknologi dan kiat-kiat (tips), pendek dan sederhana sesuai dengan konteks penggunaannya.
2. Menangkap makna secara kontekstual terkait fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks prosedur lisan dan tulis dalam bentuk manual terkait penggunaan teknologi dan kiat-kiat (tips).
3. Menyusun teks prosedur, lisan dan tulis, dalam bentuk manual terkait penggunaan teknologi dan kiat-kiat (tips), dengan memperhatikan fungsi sosial, struktur teks dan unsur kebahasaan secara benar, dan sesuai konteks.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Langkah Pembelajaran	Deskripsi	Alokasi
Pre-Activity	<ul style="list-style-type: none">- Guru mengucapkan salam dan menyapa peserta didik- Guru mengecek kehadiran peserta didik, berdoa, menyiapkan suasana belajar yang kondusif- Guru memberikan apersepsi dan motivasi, menanya tentang makanan kesukaan.- Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari- Guru menyebutkan tujuan pembelajaran- Guru menyebutkan kegiatan belajar yang akan dilakukan- Guru menyebutkan kriteria sikap yang akan dinilai	1 menit

While-Activity	<ul style="list-style-type: none"> - Guru memberikan contoh tentang procedure text - Peserta didik mengamati contoh procedure text dengan saksama - Guru membagi peserta kedalam beberapa kelompok - Guru dan peserta didik melakukan tanya jawab mengenai procedure text yang diberikan - Guru membimbing dan memotivasi peserta didik dengan cara berdiskusi untuk menentukan aim, ingredients dan steps dalam procedure text dengan mencari bahan referensi dari buku paket atau internet. - Peserta didik berdiskusi menuliskan procedure text singkat dengan tema yang telah ditetapkan dengan memperhatikan aim, ingredients dan steps. - Peserta didik memeriksa kembali hasil diskusi kelompok - Peserta didik membuat kesimpulan sementara dari hasil diskusi kelompok - Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi kelompok di depan kelas dan kelompok lain memberikan tanggapan, kritik atau saran. - Guru dan peserta didik membuat kesimpulan bersama mengenai materi yang dipelajari - Guru memberikan penilaian terhadap hasil presentasi peserta didik. 	7 menit
Post-Activity	<ul style="list-style-type: none"> - Guru melakukan tanya jawab dan memberikan pujian kepada kelompok yang hasil presentasinya baik. - Guru memberikan refleksi dengan cara lisan kepada peserta didik. - Guru memberikan tugas kepada peserta didik - Guru dan peserta didik mengakhiri pembelajaran dengan berdoa. 	2 menit

C. PENILAIAN PEMBELAJARAN

Teknik Penilaian : Otentik

- Sikap : Observasi
- Pengetahuan : rubrik pengukur ketercapaian fungsi sosial, kelengkapan dan keruntutan struktur teks, dan ketepatan unsur kebahasaan

Bentuk tes : Tertulis

- Keterampilan : unjuk kerja dalam bentuk tindakan komunikatif lisan dan tulis.

Menggetahui
Kepala SMAN 7 Borong

Tongkalawa, 14 Juli 2021
Guru Mapel

Rudolfus Supratman, S.Pd
NIP. 19800630 200604 1 015

Skolastika Jelita, S.Pd
NIP.-

Lampiran I

INGREDIENTS TO MAKE ANTS NEST CARAMEL CAKE:

1. 150 grams of sweetened condensed milk
2. 150 grams of medium protein flour
3. 400 grams of sugar 100 grams of margarine, stir with a fork
4. 6 eggs
5. 1/4 teaspoon salt
6. 400 ml hot water
7. 85 grams of cornstarch
8. 1 teaspoon baking soda

HOW TO MAKE ANT'S Nest Caramel Cake:

1. Before making cake dough, first please prepare a pan and place it on the top of the stove then turn on medium heat. Put the sugar in it and burn it. After that, add the hot water and stir until the sugar dissolves with the water. Well, only after that, remove and cool temporarily.
2. Beat eggs together with salt until loose in a bowl and use a mixer to stir these ingredients.
3. Then enter the beaten eggs into the flour, mazeina flour and baking soda that have been sifted. Then stir evenly and alternately. Then add the caramel to it and mix again.
4. Enter the margarine that has been stirred together with the sweetened condensed milk and stir until evenly mixed.
5. Put the dough into a tulban pan with a size of 25 cm, bottom 18 cm and height 8 cm. Then bake in the oven for about 85 minutes under a temperature of 150 degrees until cooked.

Once cooked, remove and cool. Only then will the cake be ready to cut into pieces.

Answer the question

1. What is the generic structure
 - a.goal
 - b.materials
 - c.steps
2. what is the social function

3. What is general structure

Lampiran II

Instrument Penilaian

A. Kompetensi Sikap (Lembar Observasi)

NO	ASPEK SIKAP	DESKRIPSI	SKOR
1.	Disiplin	Selalu	4
		Sering	3
		Kadang-kadang	2
		Tidak pernah	1
2.	Bekerja sama	Selalu	4
		Sering	3
		Kadang-kadang	2
		Tidak pernah	1
3.	Toleransi	Selalu	4
		Sering	3
		Kadang-kadang	2
		Tidak pernah	1
4.	Percaya diri	Selalu	4
		Sering	3
		Kadang-kadang	2
		Tidak pernah	1

Nilai Sikap	Skor perolehan	X 100
	Skor maksimal	

91 - 100	A
81 - 90	B
71 - 80	C
61 - 70	D

B. Kompetensi Pengetahuan (Penilaian Otentik)

NO	ASPEK PENGETAHUAN	SKOR
1.	Jawaban benar, struktur benar	5
2.	Jawaban benar, struktur kurang sempurna	4
3.	Jawaban kurang benar, struktur kurang sempurna	3
4.	Jawaban salah, struktur kurang sempurna	2
5.	Tidak dijawab	0

Nilai Pengetahuan =	Skor perolehan		X 100
	<hr/>		
	Skor maksimal		
	91 - 100	A	
	81 - 90	B	
71 - 80	C		
61 - 70	D		

C. Kompetensi Keterampilan

NO	ASPEK KETERAMPILAN	DESKRIPSI	SKOR
1.	Organizing Idea	Sangat Tepat	5
		Tepat	4
		Kurang Tepat	3
		Tidak Tepat	2
2.	Grammar	Sangat Tepat	5
		Tepat	4
		Kurang Tepat	3
		Tidak Tepat	2
3.	Diction	Sangat Tepat	5
		Tepat	4
		Kurang Tepat	3
		Tidak Tepat	2
		Sangat Tepat	5

4.	Punctuation	Tepat	4
		Kurang Tepat	3
		Tidak Tepat	2

Nilai Pengetahuan =	$\frac{\text{Skor perolehan}}{\text{Skor maksimal}}$	X 100
----------------------------	------------------------------------------------------	--------------

91 - 100	A
81 - 90	B
71 - 80	C
61 - 70	D