

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMPN 4 Bontonompo
 Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
 Kelas/Semester : IX / Ganjil
 Materi Pokok : Teks Prosedur
 Sub Materi : Resep makanan dan Minuman
 Alokasi Waktu : 10 Menit

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mengikuti proses pembelajaran, peserta didik diharapkan dapat:

1. Melafalkan kosa kata yang berhubungan dengan teks prosedur tentang makanan dan minuman sesuai dengan konteks penggunaannya
2. Mengidentifikasi fungsi sosial dan struktur teks prosedur secara lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait resep pendek dan sederhana tentang makanan/ minuman sesuai dengan konteks penggunaannya.
3. Menjawab pertanyaan uraian tentang resep makanan
4. Membuat teks prosedur berdasarkan contoh teks yang diamati dalam video dan gambar yang ada.

B. Media Pembelajaran, Alat dan Sumber Belajar

Gambar Chef

Gambar-gambar teks prosedur berupa makanan

Buku siswa dan Buku Guru: Bahasa Inggris: Think Globally Act Locally kelas IX

C. Langkah-Langkah Pembelajaran

Kegiatan Pendahuluan (2 Menit)	
Melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran, memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin	
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.	
Menyampaikan motivasi tentang apa yang dapat diperoleh (tujuan & manfaat) dengan mempelajari materi Procedure Text dengan memperlihatkan sebuah gambar	
Menjelaskan hal-hal yang akan dipelajari, kompetensi yang akan dicapai, serta metode belajar yang akan ditempuh,	
Kegiatan Inti (6 Menit)	
Kegiatan Literasi	Peserta didik diberi motivasi dan panduan untuk melihat, mengamati, membaca dan menuliskannya kembali. Mereka diberi tayangan dan bahan bacaan terkait materi Procedure Text <i>memperlihatkan gambar makanan atau minuman</i>
Critical Thinking	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 materi :


	1. Pengertian Procedure Text 2. Tujuan Komunikatif Procedure Text 3. Generic Structure Procedure Text
Collaboration	Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok untuk mendiskusikan, mengumpulkan informasi, mempresentasikan ulang, dan saling bertukar informasi mengenai Procedure Text.
Communication	Peserta didik mempresentasikan hasil kerja kelompok atau individu secara klasikal, mengemukakan pendapat atas presentasi yang dilakukan kemudian ditanggapi kembali oleh kelompok atau individu yang mempresentasikan
Creativity	Guru dan peserta didik membuat kesimpulan tentang hal-hal yang telah dipelajari terkait Procedure Text Peserta didik kemudian diberi kesempatan untuk menanyakan kembali hal-hal yang belum dipahami
Kegiatan Penutup (2 Menit)	
Peserta didik membuat rangkuman/simpulan pelajaran.tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.	
Guru membuat rangkuman/simpulan pelajaran.tentang point-point penting yang muncul dalam kegiatan pembelajaran yang baru dilakukan.	

D. Penilaian Hasil Pembelajaran

- **Penilaian Sikap** : Keaktifan dan kerjasama dalam kelompok
- **Penilaian Pengetahuan** berupa tes tertulis uraian, tes lisan/observasi terhadap diskusi tanya jawab dan percakapan serta penugasan
- **Penilaian Keterampilan** : Tugas Praktek membuat 1 resep masakan makanan khas Makassar secara berkelompok. Setiap kelompok akan mempresentasikan hasil kerja kelompoknya di depan kelas



Kepala Sekolah
 Drs. Abdul Rasyid, M.Pd.
 NIP. 19651231 199903 1 016

Bontonompo, 5 Januari 2022
 Guru Mata Pelajaran

 Rusniati, S.Pd., M.M.
 NIP. 19760413 201101 2 002

LKPD 1

TEMA: PROCEDURE TEXT

Tujuan Pembelajaran:

Menulis teks yang berhubungan dengan teks prosedur tentang makanan dan minuman sesuai dengan konteks penggunaannya

I. Look at the text below! (Perhatikanlah teks dibawah ini!)

How to Make Brownies

Ingredients

- 150gram of butter.
- 150gram of dark chocolate.
- 300 gram of flour
 - 4 eggs.
- 600 gram of regular sugar
 - 1 tsp vanilla extract

Steps

1. Melt the chocolate with the butter.
2. Stir the eggs with the sugar and the vanilla extract.
3. Preheat the oven at low temperature
4. Combine the mixes you made.
5. Add the flour and stir with a wooden spoon.
6. Grease a brownie tin.
7. Add a little flour to cover the tin.
8. Add the brownie dough.
9. Bake for 10-30 minutes.
10. To check the brownies, put a knife in the mix. The knife must be moist!
11. Eat them 15 minutes after you took them out of the oven.

Questions (Pertanyaan):

1. Informasi apa yang terdapat dalam gambar diatas?
2. Garis bawahi kata kerja dalam teks tersebut di atas!

II. Answer the text carefully!

1. How much flour do you need to make brownies?
2. What is the first thing to do when making brownies?
3. What should you do after greasing a brownie tin?
4. According to text, how many steps are there to make brownis?
5. What is the purpose of the text?

III. Buat 1 resep makanan khas makassar dengan kelompoknya masing-masing dengan memperhatikan contoh di atas dan persentasikan di depan kelas hasil kerja kelompoknya!