

## RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

<b>Satuan Pendidikan</b>	<b>: SMP Negeri 2 Satu Atap Pinangsori</b>
<b>Kelas/Semester</b>	<b>: VII/Gasal</b>
<b>Tema</b>	<b>: Teks Prosedur</b>
<b>Sub Tema</b>	<b>: Teks Prosedur Memasak Makanan Khas Kabupaten Tapanuli Tengah (Kearifan Lokal)</b>
<b>Pembelajaran ke</b>	<b>: 1</b>
<b>Alokasi Waktu</b>	<b>: 10 Menit</b>

### A. Tujuan Pembelajaran

Melalui pengamatan teks prosedur (**condition**), peserta didik (**audience**) mampu mendesain data rangkaian kegiatan ke dalam bentuk teks prosedur (tentang cara memainkan alat musik daerah, tarian daerah, cara membuat cinderamata, dll) dengan memperhatikan struktur, unsur kebahasaan, dan isi secara lisan dan tulis (**behavior**) dengan tepat (**degree**). (P5)

### B. Kegiatan Pembelajaran

Tahap	Langkah-langkah Pembelajaran	Nilai Karakter (PPK), Literasi, 4C, HOTS	Alokasi Waktu
<b>1. Pendahuluan</b>	<p><b>Kegiatan Pendahuluan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengkondisikan siswa secara fisik dan psikis (salam dan berdoa )</li> <li>2. Mengabsen siswa</li> <li>3. Motivasi siswa</li> <li>4. Apersepsi (mengaitkan pembelajaran saat ini dengan yang telah lalu)</li> <li>5. Peserta didik menerima informasi tentang materi dan tujuan yang akan dipelajari serta kegiatan yang akan dipelajari.</li> </ol>	<p>Religius</p> <p>Rasa ingin tahu</p>	<b>2 menit</b>
<b>2. INTI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Pemberian rangsangan (Stimulation)</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok. Setiap kelompok beranggotakan 4-6 orang.</li> <li>b. Peserta didik memperhatikan teks prosedur</li> </ol> </li> <li><b>2. Pernyataan/Identifikasi masalah (Problem Statement)</b> <p>Peserta didik berdiskusi mengidentifikasi masalah yang akan dibahas, yaitu teks prosedur pembuatan masakan khas Kabupaten Tapanuli Tengah.</p> </li> </ol>	<p>Literasi</p> <p>Kerja sama (Collaborative)</p>	<b>6 menit</b>

	<p><b>3. Pengumpulan data</b></p> <p>Peserta didik berdiskusi kelompok mengidentifikasi serta merincikan masakan khas Kabupaten Tapanuli Tengah</p> <p><b>4. Pengolahan data</b></p> <p>a. Peserta didik menentukan satu masakan khas Kabupaten Tapanuli Tengah</p> <p>b. Peserta didik mendiskusikan identifikasi alat, bahan, dan mendesain langkah-langkah pembuatan masakan khas kabupaten Tapanuli Tengah dengan memperhatikan struktur dan kaidah kebahasaan teks prosedur.</p> <p><b>5. Pemeriksaan data</b></p> <p>a. Dua kelompok secara bergantian melaporkan hasil kerja kelompoknya untuk ditanggapi oleh kelompok lain.</p> <p>b. Dua kelompok secara bergantian melaporkan hasil kerja kelompoknya untuk ditanggapi oleh kelompok lain tentang desain teks prosedur pembuatan masakan khas kabupaten Tapanuli Tengah.</p> <p><b>6. Penarikan kesimpulan</b></p> <p>Di bawah bimbingan pendidik, peserta didik menyimpulkan:</p> <p>Desain teks prosedur pembuatan masakan khas kabupaten Tapanuli Tengah.</p>	<p>Berpikir kritis (Critical thinking)</p> <p>Berpikir kritis</p> <p>Kerja sama</p> <p>Kerja sama</p> <p>Berpikir kritis</p> <p>Komunikatif</p> <p>Kreativitas</p> <p>Kerja sama</p> <p>Berpikir kritis</p> <p>Komunikatif</p> <p>Kreativitas</p>	
<p><b>3. Penu- tup</b></p>	<p><b>Kegiatan pendidik bersama peserta didik yaitu :</b></p> <p>a. Pendidik membuat rangkuman hasil belajar</p> <p>b. Pendidik melakukan refleksi terhadap proses yang sudah dilalui</p> <p>c. Pendidik memberikan tugas</p> <p>d. Menjelaskan rencana pembelajaran berikutnya.</p> <p>e. Pendidik menutup pembelajaran</p>	<p><b>HOTS</b></p>	<p><b>2 menit</b></p>

**C. Penilaian Pembelajaran**

1. Teknik Penilaian

a. Sikap

- Bentuk tes : observasi
- b. Pengetahuan  
Bentuk tes : tertulis, lisan  
Jenis tes : isian
- c. Keterampilan  
Bentuk tes : praktik
2. Instrumen Penilaian  
Terlampir

Mengetahui,  
Kepala SMP Negeri 2 Satu Atap Pinangsori

Tapanuli Tengah, 18 Juli 2021  
Guru Mata Pelajaran

Hj. Linda Maulina Nasution, S. Pd.  
NIP. 19660729 199003 2 002

Ramadhani, S. Pd.  
NIP. 19850522 202012 2 005

## Lampiran

### A. Penilaian Pengetahuan

#### 1. Perhatikan kutipan teks berikut !

Untuk menjaga aroma ikan ini, usahakan agar selalu menjaga bara tidak mengeluarkan api, karena ikannya bisa menjadi bau sangit. Jika ikan ini sedikit agak kering, kamu harus mengangkatnya, karena ikan ini lebih lezat jika disantap bila dalam keadaan anget atau panas.

- a. Kutipan teks di atas merupakan kutipan teks prosedur. Identifikasilah, bagian teks tersebut.....
- b. Identifikasilah kaidah kebahasaan kutipan teks prosedur di atas...

#### 2. Perhatikan kutipan teks berikut !

- a. Campur daging ikan, kentang goreng, bawang putih goreng, bawang merah goreng, seledri, daun bawang, kaldu bubuk, garam dan merica
- b. Goreng dengan minyak panas dengan api sedang sampai matang
- c. Masukkan adonan perkedel ke dalam ikan, dari ekor sampai kepala ikan. Sampai ikan kelihatan montok
- d. Keluarkan isi dan tulang serta duri ikan. Sisihkan
- e. Hancurkan/tumbuk sampai lumat. Adonan seperti perkedel. Cicipi garamnya
- f. Lumuri dengan kocokan telur
- g. Siap disajikan dengan sambal

Susunlah teks prosedur pembuatan panggang geleng di atas menjadi teks prosedur yang benar....

### B. Penilaian Keterampilan

Pilihlah satu alat music khas Kabupaten Tapanuli Tengah. Desainlah teks prosedur memainkan alat music tersebut dengan memperhatikan struktur dan kaidah kebahasaan teks prosedur.