

Lampiran 1 Surat Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

FAKULTAS BAHASA DAN SENI
Jalan A.Yani No. 67 Singaraja Bali Kode Pos 81116
Telepon (0362) 21541 Fax. (0362) 27561
Laman: fbs.undiksha.ac.id

Nomor : 1206/UN48.7.1/DT/2021

22 April 2021

Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**


Yth. Kepala SMP Negeri 2 Singaraja
di Singaraja

Dalam rangka pengumpulan data untuk menyelesaikan Skripsi/Tugas Akhir, dengan hormat kami mohon agar Bapak/Ibu mengizinkan mahasiswa di bawah ini:

Nama : INSA LAURENSIA BR SEMBIRING
NIM : 1712011025
Jurusan : Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah
Program Studi : Pendidikan Bahasa Indonesia
Jenjang : S1
Tahun Akademik : 2020/2021
Judul : Ingin melakukan observasi untuk kepentingan tugas akhir/skripsi

untuk mencari data yang diperlukan pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,


Dr. Dawa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197609022000031001

Tembusan:

1. Dekan FBS Undiksha Singaraja
2. Kaprodi. Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah
3. Sub Bagian Pendidikan FBS

Lampiran 2 Pedoman Observasi

PEDOMAN OBSERVASI PENGGUNAAN YOUTUBE “ARNOLD POERNOMO” DALAM PEMBELAJARAN TEKS PROSEDUR

Tanggal Pengamatan : Kamis, 6 Oktober 2022

Waktu Pengamatan : 14.10-16.40 WITA

Mata Pelajaran : Bahasa Indonesia

Pengajar : Ibu Ratna



No	Aspek yang Diamati	Keterangan
1	Penggunaan youtube “Arnold Poernomo” dalam pembelajaran teks prosedur	Melakukan penggunaan youtube “Arnold Poernomo” dalam pembelajaran teks prosedur
2	Kendala yang terjadi selama penggunaan media youtube “Arnold Poernomo” dalam pembelajaran teks prosedur	Terjadi gangguan sinyal, sehingga mengganggu pemutaran video youtube

Lampiran 3 Pedoman Wawancara

<p>Data Narasumber</p> <p>Nama : Ratna</p> <p>Jabatan : Guru</p> <p>Instansi : SMP Negeri 2 Singaraja</p>		
<p>Instruksi wawancara</p> <p>Narasumber diharapkan memberikan jawaban dengan benar dan jujur.</p>		
No	Pertanyaan	Jawaban
1	<p>Bagaimana pendapat Ibu dengan penggunaan media video Youtube “Arnold Poernomo” dalam pembelajaran teks prosedur</p>	<p>Penggunaan media youtube pada pembelajaran teks prosedur cukup menarik bagi siswa, karena siswa bisa langsung menyimak pemaparan teks prosedur dari awal persiapan yang dilakukan. Dari pendahuluan, menyiapkan alat dan bahan yang digunakan ada langkah-langkah yang di sampaikan secara berurutan.hingga penyajian. Ini cukup menarik bagi siswa karena dengan menyaksikan langsung video youtube, siswa lebih bersemangat mengikuti pembelajaran, karena diajak menonton langsung</p>
2	<p>Apakah ada kendala dalam penggunaan media video Youtube “Arnold Poernomo” sebagai media pembelajaran</p>	<p>Kendala secara umum yang pasti jaringan, faktor utama yang sering terjadi yaitu masalah jaringan, kadang koneksi wifi yang kurang bagus, kemudian peralatan yang digunakan kurang sesuai.</p>

3	Jika terdapat kendala dalam menggunakan media video, bagaimana cara Ibu mengatasinya	Caranya menghadapi kendala yang terjadi pada saat menggunakan youtube dalam pembelajaran, paling tidak yaitu bisa mengunduh terlebih dahulu video yang ingin digunakan sebagai media ke disk lepas. menggunakan gambar, gambar digunakan kemudian dari gambar tersebut bisa menjelaskan secara singkat yang disampaikan dalam youtube tersebut, kemudian membagikannya ke masing-masing anak
4	Apakah media video Youtube ini bisa menjadi alternatif untuk pembelajaran teks prosedur	Bisa, karena bisa menarik minat siswa, kemudian siswa bisa menjadi lebih aktif dan bersemangat mengikuti pembelajaran



Lampiran 4 Dokumentasi kegiatan



Lampiran 5 Teks Prosedur Karya Siswa

No. _____

Date: _____

①

AMA = Emil wargberg

NO = 1

KIS = VII.10

(Teks prosedur)

~~Alat dan bahan yang dibutuhkan~~

~~makanan atau minuman yang diolah dari sayur-sayuran~~

Cara membuat ~~teh~~ teh

bahan / alat

~~gula~~ gula

Sendok

~~gula~~ teh sajetan

gelas

Cara membuatnya

- tuangkan gula dalam gelas

- tuangkan air sampai mendidih

- tuangkan air ke gelas

• Masukkan teh ke gelas

- Aduk dan siap di sajikan

Nama: Gede Deva Apriana Bulan: Februari

kelas: VII 10

No : 2

Mapel: Bahasa Indonesia

Cara membuat Nasi Goreng

Bahan-Bahannya: ALAT Dan Bahan:

-Nasi - Pengorengan

-Saos - ~~Penyok~~

-Bumbu nasi goreng - Sepatula

-Sosis /Bakso - Piring

-Garam - Sendok dan Garpu

-Ajinomoto - kompor

-masako/Cabai Rawit

-minyak

Cara membuat: Pertama taru Pengorengan diatas

kompor lalu nyalakan kompor

Baru Pengorengan dikasih minyak

sedikit lalu ~~masukkan~~ ^{masukkan} nasi dan saos

dan juga Bumbu nasi goreng

Baru Aduk-aduk sampai Bumbunya

merata dan kasih garam dikit dan Jus

masako penyedap makanan setelah itu

ambil Piring dan Sendok maupun

3

2022

Th.

o

Dir.

<input type="checkbox"/>	NAMA: Gede Fajar Eka Surya	Bhs. Indo
<input type="checkbox"/>	No: 3	Kls: VII.10
<input type="checkbox"/>	cara membuat mie goreng	
<input type="checkbox"/>	inilah cara membuat mie goreng, Tapi sebelum itu siapkan alat dan bahan.	
<input type="checkbox"/>	alat:	bahan:
<input type="checkbox"/>	Sendok	2 bungkus mie instan goreng
<input type="checkbox"/>	Panci	Kecap
<input type="checkbox"/>	Garpu	Telur
<input type="checkbox"/>	Piring	Saos
<input type="checkbox"/>	Wajan	bawang goreng
<input type="checkbox"/>		sambal
<input type="checkbox"/>	langkah-langkah:	
<input type="checkbox"/>	1.	Panaskan air dengan diatas kompor dengan panci
<input type="checkbox"/>	2.	Siapkan bahan yang akan digunakan untuk membuat mie goreng
<input type="checkbox"/>	3.	Setelah air Panas, masukkan mie yang akan dimasak ke Panci
<input type="checkbox"/>	4.	Sambil menunggu, Kita akan memasak telur
<input type="checkbox"/>	5.	Panaskan wajan lalu pecahkan telur
<input type="checkbox"/>	6.	Masak telur hingga matang
<input type="checkbox"/>	7.	Tuangkan kecap, saos, sambal, dan bumbu lainnya ke piring untuk miensa
<input type="checkbox"/>	8.	Saat mie sudah matang, campurkan mie dengan bumbu yang dicampur
<input type="checkbox"/>	9.	aduk mie hingga tercampur rata dan tuangkan telur yang dimasak tadi
<input type="checkbox"/>	10.	lalu sajikan mie dengan hangat
<input type="checkbox"/>	11.	Jadilah mie goreng yang enak

No. _____

Date: _____

4

Nama: Gepe Mertayasa

Kelas: VII.10

no absen: 4

Mapel: bahasa Indonesia

Cara Membuat nasi Goreng Ayam

alat dan bahan

- | | | |
|--------------|------------------|-------------|
| - Pengorenan | - Saus dan kecap | - Garam |
| - Spatula | - nasi | - Masako |
| - Minyak | - bawang putih | - ajinomoto |
| - kompor | - telur telur | |
| - Piring | - Ayam | |
| - | - sayur | |

langkah - langkah

- Siapkan Kwali penggorengan dan panas ~~lang~~ lalu beri

Minyak

- kemudian kupaslah bawang putih dan lalu hancurkan

bawang yang telah di kupas

- Goreng bawang sampai matang, lalu ~~goreng~~ Ayam Cuci lah

Ayam sampai bersih

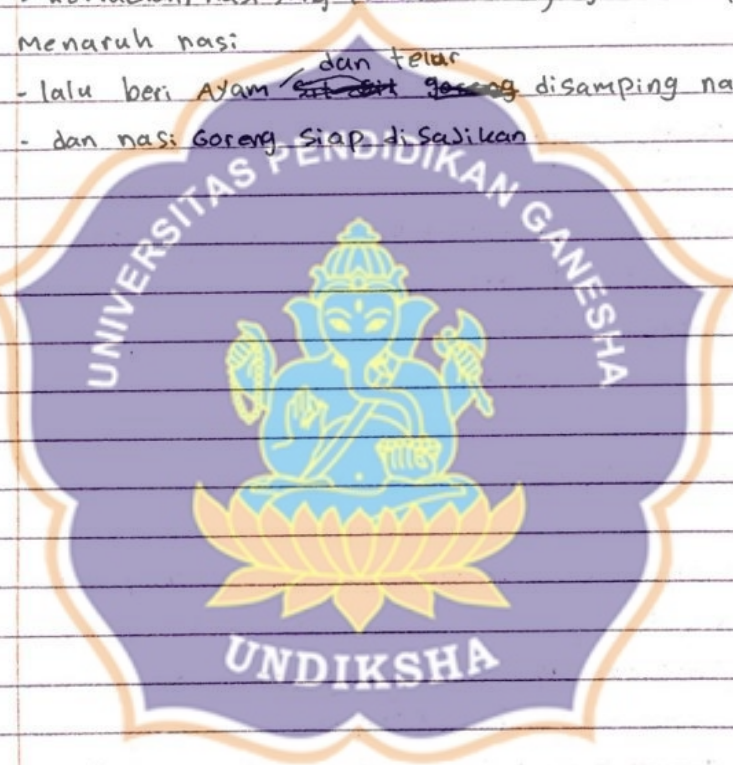
- Goreng Ayam sampai matang dan goreng ~~telur~~ telur

- lalu goreng ~~masa~~ sayur, lalu, tambahkan nasi

No. _____

Date: _____

- aduk - aduk nasi sampai tercampur dengan sayur
- kemudian beri kecap manis dan tambahkan saus
- lalu beri penyedap rasa seperti garam, masako, dan yang lainnya
- aduk - aduk nasi sampai tercampur merata
- kemudian, nasi yang telah matang, gunakanlah piring untuk menaruh nasi
- lalu beri ayam ^{dan telur} ~~dan telur~~ goreng disamping nasi
- dan nasi goreng siap di sajikan



5

Bh indo

Nama: Gede tisna Hortawan Tgl: 2-2-2023

No: 5

Kls: VIII/10

(Teks prosedur nasi goreng)

Bahan

- 1 cabe kecil (cabe Besar)
- 2 Bawang putih (Bawang merah)
- 3 Garam, minyak, Saus, nasi, Sambal, mayon, Timun, Telor
- 4 Nasi

Alat yg di perlukan

- Penggorengan / wajan
- Sendok / garpu
- Spatula
- Blender
- kompor
- Pisau
- Piring

Langkah memasak

- 1 isi penggorengan / wajan dengan minyak
- 2 masukkan bahan yg sudah di potong (cabe, bawang)
- 3 lalu masukkan nasi yg telah di siapkan dan tuang
- 4 Saus / sambal
- 4 Lalu di biarkan sebentar dan siapkan Piring yg telah di Siapkan
- 5 lalu matikan kompor yg isi nasi goreng lalu tuangkan nasi ke piring yg telah di Siapkan.

6

Bhs-Indonesia

Date:
Page:

~~XXXXXXXXXX~~ Nama: I Gst Ngr Agung Wirasaka
No: 6
Kls: VII.10

Cara membuat Jus
Alpukat

Alat:-Pisan

- blender -pipet
- sendok
- gelas

Bahan:-Alpukat

- gula -Air
- susu
- Es Batu

Langkah-Langkah:

1. Siapkan alat dan bahan
2. Potong Alpukat dengan pisan lalu ambil buah dengan sendok
3. jika sudah masukan buah bersamaan dengan gula dan susu ke blender
4. dipertengahan masukan air
5. jika sudah keuh sudah mengental tuangkan jus lalu tambahkan susu kembali
6. langsung akhir masukan pipet ke jus

7

Nama: Ketut Surya nditya

No : 7

KIS : VII.10

Cara membuat es batu / Alat

Bahan - Bahan

Air

Plastik

karet

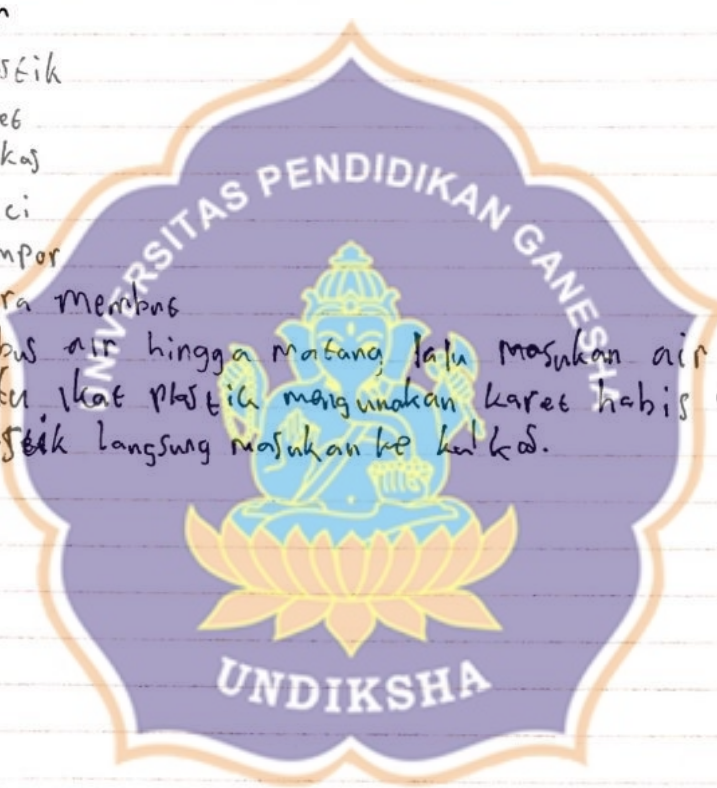
kulkas

Panci

kompas

Cara membuat

Rebus air hingga matang lalu masukan air ke plastik
lalu ikat plastik menggunakan karet habis mengikat
plastik langsung masukan ke kulkas.



Dipindai dengan CamScanner

PEACE TO ACHIEVE GOAL



B

No. _____

Date: _____

Nama: Kadek Kirana Soya Kusuma

No : 8

Kelas : VII.10

Pisang Goreng Saus Karamel

• Bahan saus karamel

- Gula pasir

- Butter

- Cream

• Bahan pisang goreng

- Pisang

- Tepung terigu

- Tepung maizena

- Minyak goreng

• Alat yang digunakan

- Mangkok - Wajan

- Sendok - Oven

- Spatula - Pisau

- Kompor - Telenan

• Topping

- keju

- Susu kental manis

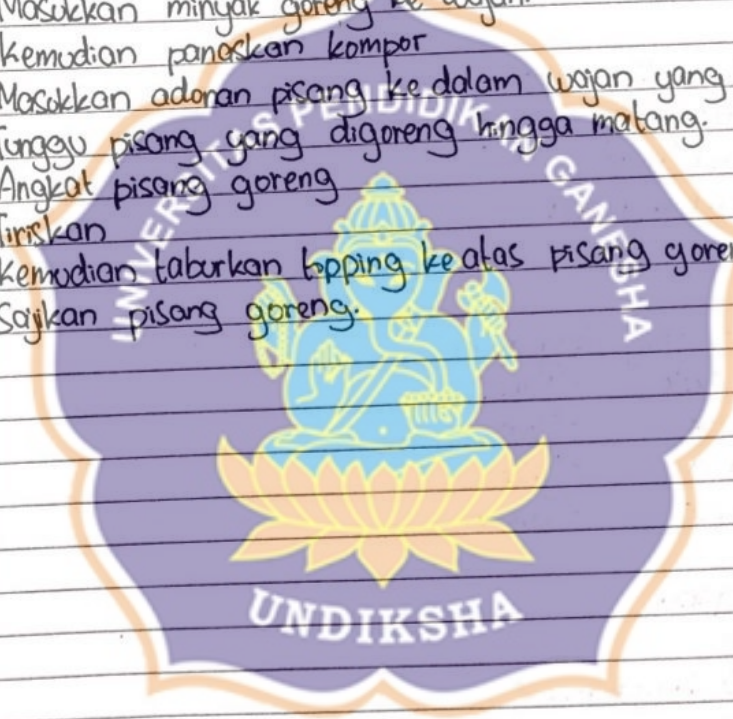
- Meses

• Cara membuat Saus Karamel

- Masukkan gula pasir dan tambahkan sedikit air

- Biarkan sebentar, lalu aduk perlahan.

- Kemudian masukkan mentega dan Ceream
- Kemudian taruh lagi diatas kompor. Dan aduk lagi.
-
- Cara membuat pisang goreng krispi
- Tepung terigu / tepung maizena dimasukkan ke dalam mangkuk.
- Kemudian aduk.
- Kupas kulit pisang.
- Potong pisang dari sisi miring.
- Celupkanlah pisang yang telah dipotong kedalam adonan tepung.
- Masukkan minyak goreng ke wajan.
- Kemudian panaskan kompor
- Masaklah adonan pisang ke dalam wajan yang berisi minyak
- Tunggu pisang yang digoreng hingga matang.
- Angkat pisang goreng
- Tiriskan
- Kemudian taburkan topping ke atas pisang goreng.
- Sajikan pisang goreng.
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



9

No. _____

Date: _____

Nama : Kadet Lia Sugasmini

No : 9 kelas: VII.10

Mapel : Bahasa Indonesia (Membuat Teks Prosedur)

Tujuan \Rightarrow Cara memasak mi

Alat : Panci, kompor, sendok dan piring.

Bahan : Mie, dan air

Cara/langkah-langkah:

① Langkah pertama ambil panci, dan isi air secukupnya.

② Kemudian hidupkan kompor lalu taruh panci di atas

kompor.

③ Tunggu air hingga mendidih

④ Sambil menunggu air mendidih kita campurkan bumbu

yang ada di kemasan bungkus mi

⑤ Buka bumbu bungkus bumbu mi dan masukan bumbu

ke dalam piring

⑥ Kemudian aduk bumbu hingga merata

⑦ Jika air sudah mendidih masukan mi ke dalam panci

yang sudah di isi air.

⑧ Kemudian tunggu mi hingga matang.

⑨ Jika mi sudah matang masukan tuangkan mi

ke dalam piring,

⑩ Kemudian aduk mi dan bumbu hingga merata.

Penegasan /kesimpulan \Rightarrow mi sudah siap dihidangkan

10

#7.10

No. _____

Date: _____

NAMA: KD YUDA MAHENDRA
 No : 10

Pisang goreng keju

Bahan

- Gula
- Tepung terigu
- Pisang
- Minyak goreng

Alat

- wajan
- Pisau
- Mangkok
- Kompor
- tepung
- Serutan keju
- Spatula
- Air

~~Goreng pisang keju~~

cara membuat : aduk tepung celupkan Pisang ke
 Tepung tunggu beberapa menit
 Hbis itu, goreng, Adonan Pisang
 dan tusuk hingga matang
 tiriskan dan taburkan parutan keju

No. _____

Date: _____

11

Nama: Kenzie

No : 11

Kelas 7.10

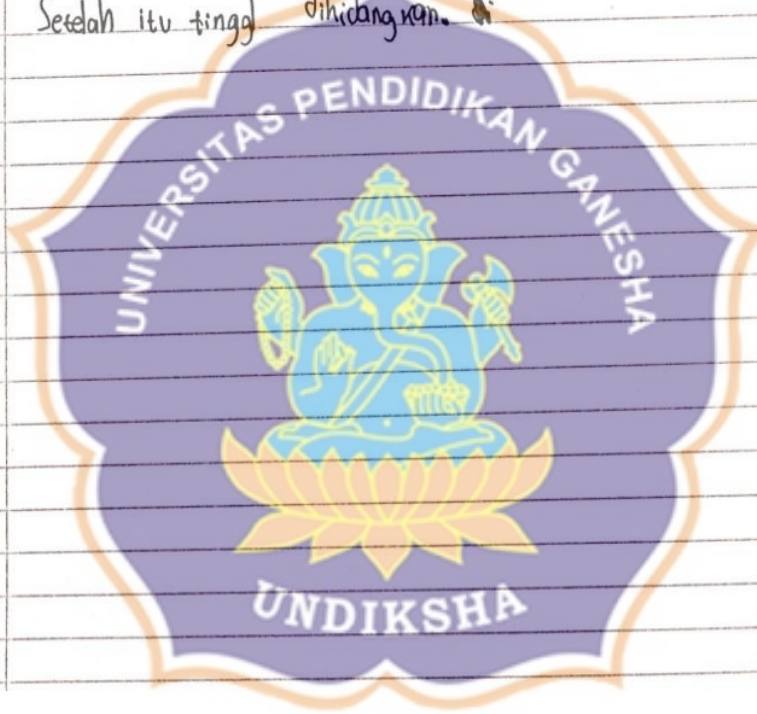
Cara membuat mie merebus Mie

Pertama: Siapkan 1 mie

Kedua: Buka mie dan siapkan bumbu-bumbu mie

Ketiga: Rebus air hingga mendidih, lalu tuangkan mie di air yg mendidih, lalu aduk-aduk mie selama 3 mnt.

Setelah itu tinggal dihidangkan.



12

No. _____

Date : _____

Nama: Ketut Dina Ruj: Indah lestari

Kelas: VII-10

No: 12

Mapel: BAHASA INDONESIA

CARA MEMBUAT ES TEH MANIS

Bahan-bahan:

1. Setotak teh

2. gula manis

3. Air panas

4. Es batu

Cara membuatnya:

1. Masukkan gula manis ke dalam gelas

2. Tuang air panas ke dalam gelas sesuai takaran

3. Tambahkan es batu secukupnya

4. Dan es teh manis siap dihidangkan

13

No. _____
Date: _____

Nama: ketut yogi dharma wijaya
No : 13
KIS : 7.10

Cara membuat mie instan

* bahan

mie, panci, kompor, bumbu, sendok, piring, sayur, bumbu mie

* cara

- rebus air
- masukan mie
- masukan wadah mie
- isikan bumbu



14

No. _____

Date: _____

Nama: KHANSA ZIVARA Bendra

No: 14 KIS: VII.10

Mapel: BHS. INDO (Membuat Teks Prosedur)

Tujuan => Membuat es kelapa jeruk

Bahan: 1 buah kelapa muda segar

2 buah jeruk nipis atau jeruk peras

1/2 gula pasir

es batu secukupnya

Alat: Pisau

- Mangkuk

- Gelas

- Sendok

Cara:

① Belah kelapa, lalu ambil air serta daging buahnya.

② Cucilah jeruk nipis hingga bersih belah dua

melintang, lalu peras airnya. Sisihkan.

③ Ambil mangkuk, lalu tuangi dengan air kelapa

muda.

④ Tambahkan gula pasir lalu aduk hingga merata

⑤ Ambil gelas, lalu isi dengan daging buah kelapa

muda dan beri es batu

⑦ Tuangi dengan air kelapa yang sudah dicampur air

Perasan jeruk nipis dan siap disajikan

15

kamis 9-2-2023

No. _____

Date: _____

Nama : Viii Rose

No : 15

kls : VII-10

Eg kelapa Jeruk

Bahan:

1 Buah kelapa bundar segar.

2 buah jeruk nipis atau jeruk peras.

3 gula pasir.

4 ES Batu

cara membuat:

1 Belah kelapa, lalu ambil air serta isi buahnya.

2 cuci jeruk nipis, lalu peras airnya.

3 ambil wadah lalu tuangkan air kelapa muda.

4 Tambahkan gula pasir lalu aduk hingga merata.

5 masukan perasan jeruk nipis lalu aduk hingga merata.

6 ambil gelas lalu sajikan dan isi

dengan daging buah kelapa dan berilah ES batu secukupnya.

7 hidangan siap di sajikan.

16

um

No : _____
Date : _____

Nama: Komang Wira Atmaja

Kelas: VIII 10 No: 16

Teks Prosedur Cara membuat Nasi goreng

alat dan bahan

- Wajan - nasi - Bawang Putih
- Spatula - Pisau - telur - minyak goreng
- Piring - talenan - garam
- Sendak - Kecap

~~langkah-langkah~~
~~1. Panaskan wajan dengan api sedang hingga menjadi~~
~~2. Tambahkan minyak kecil~~
~~3. Lalu ambil nasi secukupnya dan masukkan~~
~~4. Panaskan wajan lalu masukkan bawang putih~~
~~5. Jika bawang sudah panas masukkan telur putih~~
~~6. Yang sudah ditumis tadi~~

Langkah-langkah

- 1. Tumis bawang putih hingga keji lalu panaskan wajan dengan sedikit minyak di atas ^{minyak} sendak
- 2. Panas masukkan bawang putih yg sudah ditumis tadi
- 3. Lalu ambil nasi secukupnya lalu masukkan
- 4. nasi ~~dan~~ taburkan bawang Pecahkan satu telur
- 5. Masukkan telur yg sudah di dipecahkan keang satu

Nama : M. Diah Njanday

Kls : VII.10

No : 17

(17)

Bhs. Indonesia

~~Bahan~~ ~~Cara Membuat Jus Stoberi~~

Cara Membuat Jus Stoberi

Alat: ~~dan~~
- Blender
- Gelas
- Pipet

Bahan:
- Susu bubuk
- air
- es batu
- Susu cair

- Susu kental manis

Langkah-langkah:

Siapkan alat untuk membuat jus stoberi, lalu cabuk daun yg ada di bawah stoberi dan lalu cuci buah stoberi sampai bersih

Langkah²:

- 1 Siapkan alat² untuk membuat jus stoberi
- 2 Bersihkan stoberi yg ingin di jadikan jus
- 3 Taruh air di dlm belender
- 3 Taruh stoberi ke dlm belender
- 4 Beri sedikit susu bubuk ke dlm belender
- 5 Nyalekan belender dan tgn sampai hancur
- 6 Lalu tuang ke dlm gelas
- 7 Beri es batu, dan susu kental manis
- 8 Beri sedikitkan
- 9 Smp di hidangkan

18

Date:
Page:

Nama : m. galib. efastyo
 No : 18
 Kis : 7.10

Cara membuat es batu

cara buat es batu ambil plasti terus masukan
 air keplastik terus masuk kintan keulkas



19

No. _____

Date : _____

Nama: Naysila Triana P

No : 19

kelas : VII.10

"Cara membuat mie"

Bahan-Bahan :

Alat :

- ~~Saring~~

- Saringan minyak

- mie

- Mangkok

- Saos

- Sendok

- kecap

- Gunting

- dan bumbu "lainya"

- baskom

- Air

- cabe

"Langkah - Langkah"

Masukkan air ke dalam baskom secukupnya, lalu

tunggu air sampai mendidih, sebelum tunggu

air mendidih, bisa gunting" bumbu yang belum

disediakan, sesudah gunting bumbu, masukan mie

ke dalam air yang mendidih, lalu tunggu sampai

matang, setelah matang, masukan mie ke dalam

piring, lalu aduk hingga merata dengan bumbu

dan sudah siap disajikan.

20

No. _____

Date: _____

Nama: Nelson
 No: 20
 Tgl: 9-2-2023
 Uis: VII 10
 hari: Kamis
 Mapel: B. Indo

Tek Prosedur Nasi Goreng

Bahan?

- 1 Cabe kecil (Cabe besar)
- 2 Bawang putih (~~Saus~~ bawang merah)
- 3 Garam, Minyak, Nasi, Saus Sambal, Masa
leo, Timun, Telor.

Alat yg diperlukan

- 1 Penggorengan / wajan
- 2 Spatula
- 3 Wopon
- 4 Sendok Gareu
- 5 ~~Blender~~ Talenan
- 6 Pisau.
- 7. piring

Langkah? Memasak

- 1 Isi penggorengan / wajan dengan Minyak
- 2 Masukkan bahan ² yg sudah dipotong
- 3 lalu masukkan Nasi yg telah di Siapkan,
dan Tuang Saus Sambal.
- 4 lalu biarlah sebentar, dan Siapkan
piring yg telah di Siap kan isi;
- 5 lalu Matikan Wopon yg ada Nasi goreng
- 6 lalu angkat Tuangkan Nasi ke piring yg
telah di Siap kan

21

No. _____

Date : _____

Nama : Putu ALIT Wedayani
No : 22

* Nasi Goreng *

* Bahan - Bahan *

- Nasi Putih
- Bumbu Nasi Goreng
- Saus, kecap
- Sayuran sesuai selera
- Telur
- Minyak
- Garam
- Jika ingin menambahkan cabe, bawang merah atau lainnya bisa, sesuai selera

* Alat - Alat *

- Kompor
- Piring
- Spatula
- Pisau
- Talenan
- Sendok

* Langkah - Langkah *

- Taruh wajan di atas kompor dan diisi minyak sedikit
- Nyalakan kompor tingkat kepanasannya sedang
- Masukkan telur, sayuran dan aduk dengan spatula hingga telur setengah matang
- selesai itu Masakan nasi serta bumbu nasi goreng, saus kecap dan garam sedikit

22

Nama : putu ardani

: 23

Kelas : VII-10

Pisang goreng saus karamel

Bahan - Bahan

- | | |
|--------------|---------------------------|
| Saus karamel | Bahan pisang goreng |
| - gula putih | - pisang |
| - Butter | - tepung terigu / maizena |
| - Cream | - Minyak goreng |

Alat - alat

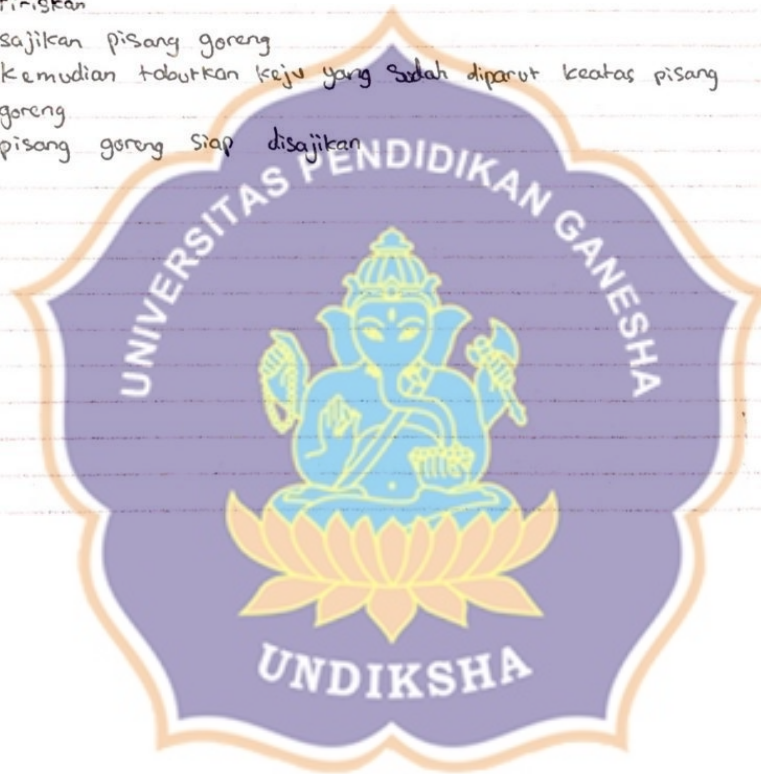
- | | |
|---------------------|----------------|
| alat yang digunakan | |
| - mangkok | - spatula |
| - pisau | - Talenan |
| - kompor | - parutan keju |
| - wajan | |

Cara membuat Saus Karamel → Langkah - langkah

- masukan gula putih
- Tambahkan sedikit air
- Biarkan sedikit
- setelah itu diaduk
- angkat adukan gula putih
- kemudian masukan mentega
- masukan cream
- kemudian taruh lagi diatas kompor
- diaduk

Cara membuat pisang goreng krispi :

- Tepung Terigu / jagung dimasukkan kedalam mangkok
- kemudian diaduk
- kupas pisang
- potong pisang dari sisi miring
- Celupkan pisang yang telah dipotong kedalam adonan tepung
- masukan minyak goreng ke wajan
- kemudian panaskan
- masukan adonan pisang kedalam wajan yang berisi minyak panas
- Tunggu pisang yang digoreng hingga matang
- angkat pisang goreng
- Tiriskan
- sajikan pisang goreng
- kemudian taburkan keju yang sudah diparut ke atas pisang goreng
- pisang goreng siap disajikan



23

No. _____

Date: _____

Nama: p+ candra septiriani dewi

No: 24

Kelas: VII.10

pop ice

bahan/alat:

es batu

gelas

air

Sendatan

Cara membuat:

ambil gelas terdoto, lalu masukkan bubuk pop ice kedalam gelas, lalu masukkan air paku maupun air biasa, ambil es batu dari kulkas lalu masukkan es batu kedalam gelas pop ice, dan ambil sendatan kalu pop ice siap dihidangkan

24

9-2-2023

Bhs. Indonesia

Nama: Putri Mei Aryantini

No: 25 Kls: VII 10

Cara membuat Nasi Goreng

Alat/Bahan

Penggorengan

sendok / spatula

Nasi

Saos

kecap

garam

piring

penyedap rasa

Bumbu nasi goreng

Sayur, telur.

Langkah - Langkah

- 1 siapkan wajan / penggorengan, lalu goreng telur dan di orak-arik.
- 2 lalu masukan nasi dan taburkan bumbu penyedap, garam, dan Bumbu nasi goreng, lalu aduk hingga merata dan masukan sayur dan jangan lupa tambahkan saos dan kecap
- 3 lalu aduk hingga merata selama beberapa menit
- 4 jika sudah matang nasi goreng siap di hidangkan ke piring.

(25)

No: _____
Date: _____

Nama: Puru Mery Pradya Wati
No : 26 Kelas: VIIIb

Puding Buah

- | *Alat: | *Bahan: | *Topping: |
|-----------|-----------------|-----------------|
| - Panci | - Serbuk Puding | - Buah jeruk |
| - Sendok | - air | - buah apel |
| - Kompor | - gula Pasir | - buah Stroberi |
| - Cetakan | - Susu Cair | |
| - Piring | | |

Langkah - langkah

1. masukkan sedikit air
2. Setelah mendidih masukkan susu cair.
3. lalu masukkan Serbuk Puding, gula Pasir
4. tunggu sampai mendidih
5. lalu matikan kompor.
6. dan masukkan adonan kedalam cetakan
7. lalu taba buah Stroberi, jeruk, apel yang sudah dipotong
8. lalu masukkan kedalam freezer dan tunggu sampai mengeras.
9. Setelah itu keluarkan Puding keatas piring
10. Puding siap dihidangkan.

(26)

Nama: Putu Veny Suryantini (27)

No : VII.10

Date: 2-9-2023

Cara membuat jus Tomat

Bahan - bahan :

- Buah tomat
- Susu
- es batu
- gula
- Air

Alat - alat :

- Gelas
- Sendok
- Pisau
- Tolenan
- blender
- Sedotan

Cara pembuatan jus tomat :

- Potong² buah tomat
- lalu siapkan blender
- masukkan tomat ke dalam blender
- masukkan susu
- masukkan es batu dan gula
- masukkan air secukupnya
- lalu blender sampai jadi jus
- Setelah jadi sajikan ke dalam gelas di isi sedotan lalu tambahkan lagi susu.

27

No: _____
Date: _____

Nama: Randy Divano Putra

NO : 29

KIS : VII.10

Cara membuat nasi kembang goreng

alat dan bahan

- | | | |
|---|----------------|----------------------|
| <input type="checkbox"/> - kompor | saus dan kecap | - garam |
| <input type="checkbox"/> - penggorengan | - nasi | - mentega |
| <input type="checkbox"/> - spatula | - bawang putih | |
| <input type="checkbox"/> - minyak | - telur | |
| <input type="checkbox"/> - piring | - sayur | |

Langkah - Langkah

- siapkan kuwali penggorengan dan panaskan lalu beri minyak
- kemudian kupaslah bawang putih, lalu hancurkan bawang yg sudah dikupas
- goreng bawang yg sudah di hancurkan sampai matang
- goreng telur sampai ~~matang~~ matang
- tambahkan nasi ke kuwali lalu tambahkan bawang dan telur yg sudah kita masak lalu tambahkan kecap dan saus lalu ~~aduk~~ aduk sampai merata lalu tambahkan garam dan aduk sampai merata
- lalu sajikan dengan daun timun

(28)

nama: Rangga Pamungkas

Kelas: VII-10

no: 30

~~car~~ cara membuat

jus pisang

alat:

Bahan:

1.

~~sendok~~

1. pisang

5. Air

2.

gelas

2. susu kental manis

3.

blender

3. gula pasir

4.

pisau

1. es batu

Langkah langkah membuat jus pisang

1.

potong buah pisang lalu

2.

siapkan blender dan masukkan pisang lalu blender

3.

jika sudah halus masukkan gula pasir lalu

4.

masukkan air kemudian

5.

taruh ke dalam gelas dan tambahkan susu kental manis

bhs. indo kls: 7.10 no absen: 31 nama: Rizky
cara membuat Jus mangga

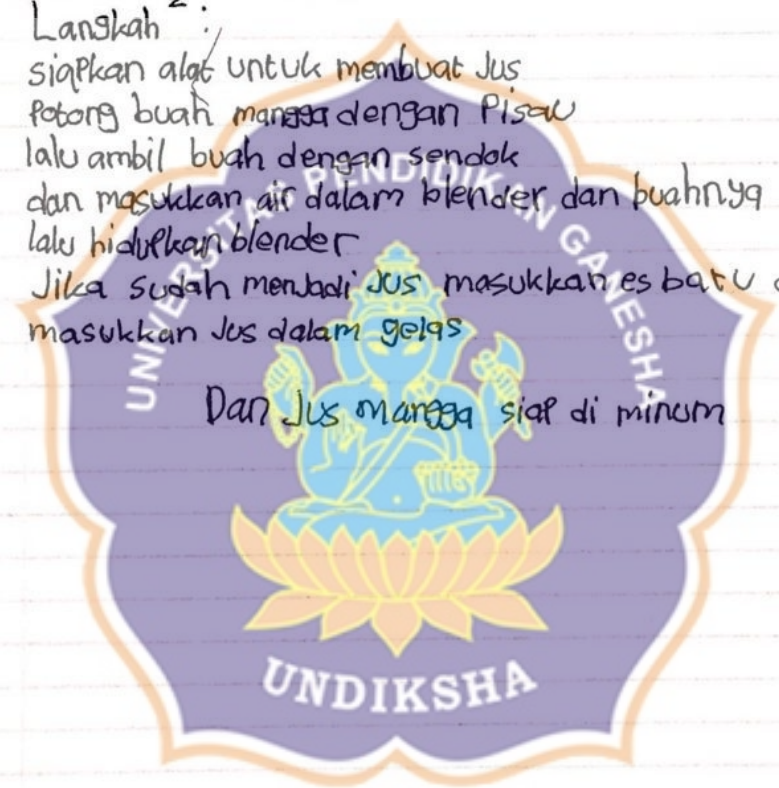
(29)

- ~~Alat dan bahan:~~ bahan:
- blender
 - pisau
 - sendok
 - gelas
 - Air
- mangga
 - susu
 - gula
 - es batu

Langkah²:

- 1 siapkan alat untuk membuat Jus
- 2 potong buah mangga dengan Pisau
- 3 lalu ambil buah dengan sendok
- 4 dan masukkan air dalam blender dan buahnya
- 5 lalu hidupkan blender
- 6 jika sudah menjadi Jus masukkan es batu dan susu
- 7 masukkan Jus dalam gelas

Dan Jus mangga siap di minum



1

30

No. _____
Date: 9-2-2023

Nama: Santri rambu lunggu
 Nomor: 32
 Kelas: VII.10

Cara membuat nasi goreng
 langkah pertama siapkanlah alat dan bahan untuk
 membuat nasi goreng.

- bahan nya adalah: alatnya
- minyak - wajan
- nasi - sate
- telur
- bawang merah
- bawang putih
- lada
- sayur bayam
- garam dan masako

Cara membuat:

Tuangkan minyak lalu biarkan agar

Panas Setelah itu masukan

bawang Setelah itu masukan bawang

tuangkan telur abis itu masukan

bayam Setelah itu masukan

nasi, lalu tuangkan ke p. g. lamm



31

wahyu 7.10

33

Date:
Page:

Cara membuat kopi

Pertama panaskan air gunakan panci untuk memanaskan air
lalu siapkan gelas setelah itu tuangkan ~~air~~ bubuk kopi secukupnya
tambahkan gula jika suka manis setelah itu tuangkan air panas



32

No.

Nama: Yanto Sahputra

No : 34

Kls : XII.10

cara membuat mie instan

Bahan-² mie, bumbu, sayuran, kecap, cabe, telur

alat dan bahan: panci, penggorengan, air, sendok, minyak goreng, piring

cara membuat pertama merebus mie dan sayuran selanjutnya
 membuka bumbu dan menvangkan kepiring dan
 mengangkat mie yg sudah matang dan selanjutnya
 menambahkan kecap dan cabe dan menambahkan
 telur goreng mie instan siap di sajikan

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul "Penggunaan YouTube "Arnold Poernomo" dalam Pembelajaran Teks Prosedur di Kelas VII SMP Negeri 2 Singaraja". Beserta seluruh isinya merupakan karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran atas keilmuan dalam karya saya atau terdapat kealihan terhadap karya saya ini.



Singaraja, 26 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,

Isa Laurensia Br Sembiring

RIWAYAT HIDUP



Insa Laurensia Br Sembiring lahir di Berastagi pada tanggal 21 Maret 1999. Penulis merupakan anak pasangan suami istri, Sastra Tatin Sembiring dan Intra Malem Br Pandia. Penulis berkebangsaan Indonesia dan menganut agama Kristen Protestan. Penulis beralamat di Desa Merdeka, Kecamatan Merdeka, Kabupaten Karo, Sumatera Utara. Penulis menyelesaikan Pendidikan Dasar di SDN 040417 Kp. Merdeka pada tahun 2011. Kemudian penulis melanjutkan Pendidikan Menengah Pertama di SMP Negeri 2 Berastagi dan lulus pada tahun 2014. Penulis melanjutkan Pendidikan Menengah Atas di SMA Swasta Masehi GBKP Berastagi dan lulus pada tahun 2017 dan melanjutkan pendidikannya di Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia. Pada semester akhir 2022/2023, penulis menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Penggunaan YouTube “Arnold Poernomo” dalam Pembelajaran Teks Prosedur di kelas VII SMP Negeri 2 Singaraja”. Selanjutnya, mulai tahun 2017 sampai dengan penulisan skripsi ini penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia di Universitas Pendidikan Ganesha.

