



## Lampiran 1. Surat Izin Observasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

**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 : 2380/UN48.7.1/DT/2022

6 September 2022

Perihal : **Permohonan Izin Observasi**

Yth. Kepala SMP Negeri 3 Singaraja  
di Singaraja

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

Nama	: Devi Sandra Yudini
NIM	: 1912011008
Jurusan	: Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah
Program Studi	: Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2022/2023

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,  
  
**D.P. Dewa Putu Ramendra, S.Pd., M.Pd.**  
NIP. 197609022000031001

Tembusan:

1. Dekan FBS Undiksha Singaraja
2. Koorprodi. Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia
3. Sub Bagian Pendidikan FBS

## Lampiran 2. Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI  
**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 : 1835/UN48.7.1/DT/2023

19 Juni 2023

Perihal : **Permohonan Izin Penelitian**

Yth. Kepala SMP Negeri 3 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	: Devi Sandra Yudini
NIM	: 1912011008
Jurusan	: Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Indonesia
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2022/2023
Judul	: PENGGUNAAN KANAL YOUTUBE SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN MENULIS TEKS PROSEDUR SISWA KELAS VII SMP NEGERI 3 SINGARAJA

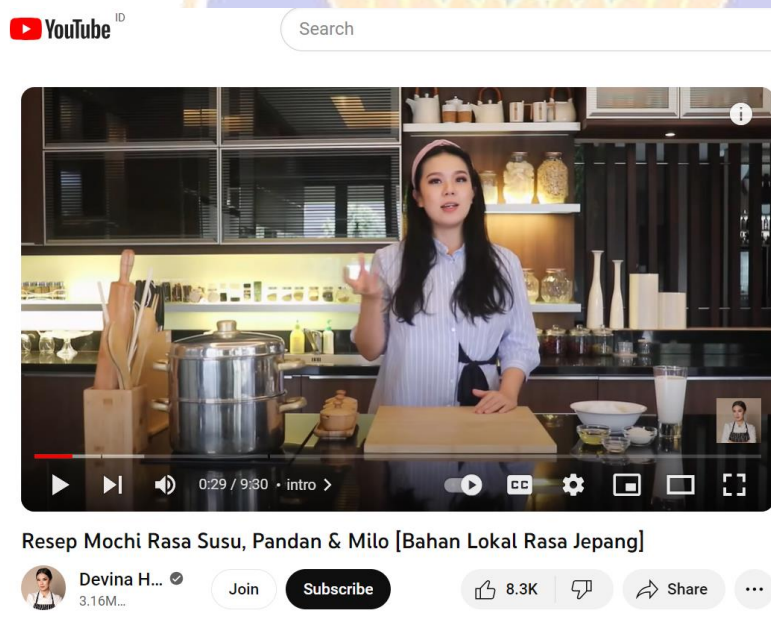
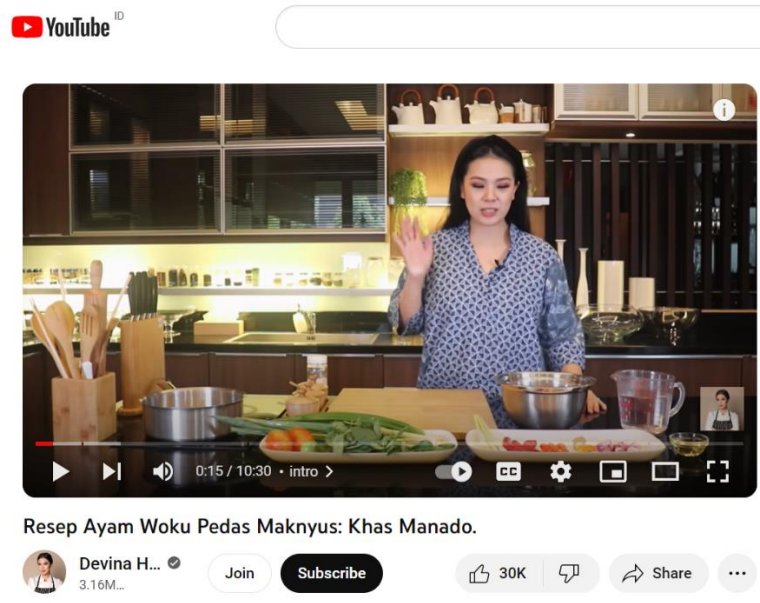
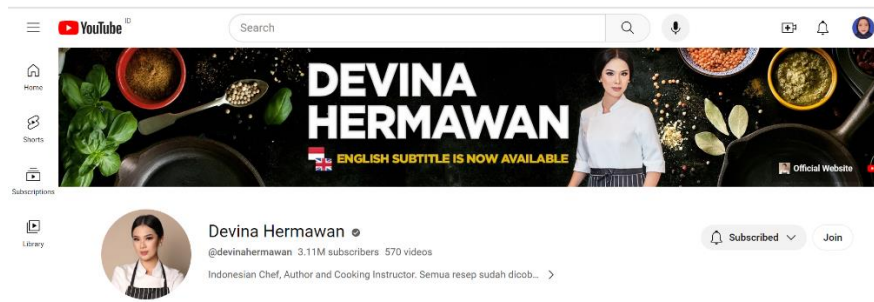
untuk mencari data yang diperlukan pada institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu, kami ucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,  
 Wakil Dekan I,  
  
 D.P. Dewa 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 3. Kanal Youtube Devina Hermawan



**Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Pembelajaran**



## Lampiran 5. Pedoman Observasi

Pedoman Observasi

No	Aspek yang diamati		Keberadaan		Keterangan
			Ada	Tidak	
1.	Guru mengucapkan salam kepada siswa lalu berdoa.	Siswa merespon salam lalu berdoa.	✓		Terlaksana
2.	Guru mengabsen siswa.	Siswa menyimak absensi yang dilakukan oleh guru.	✓		Terlaksana
3.	Guru menyampaikan apersepsi terkait dengan materi pembelajaran.	Siswa menyimak apersepsi terkait dengan materi pembelajaran yang dilakukan oleh guru.	✓		Terlaksana
4.	Guru meminta siswa membentuk kelompok.	Siswa membentuk kelompok.	✓		Terlaksana
5.	Guru menghimbau siswa untuk memperhatikan video <i>YouTube</i> Devina Hermawan yang akan ditayangkan.	Siswa memperhatikan video <i>YouTube</i> Devina Hermawan yang ditayangkan.	✓		Terlaksana
6.	Guru menayangkan video <i>YouTube</i> . Devina Hermawan	Siswa mencermati video <i>YouTube</i> . Devina Hermawan	✓		Terlaksana
7.	Guru menjelaskan maksud video <i>YouTube</i> . Devina Hermawan	Siswa mendengarkan penjelasan guru mengenai video <i>YouTube</i> . Devina Hermawan	✓		Terlaksana
8.	Guru memberi pertanyaan terkait materi video	Siswa berdiskusi dengan teman sekelompok	✓		Terlaksana

	<i>YouTube</i> . Devina Hermawan				
9.	Guru memberi kesempatan siswa untuk menjawab.	Siswa menjawab pertanyaan dari guru.	✓		Tertaksana
10.	Guru menegaskan kembali materi dalam video <i>YouTube</i> . Devina Hermawan	Siswa menyimak baik penjelasan guru dan siswa memahami tayangan video <i>YouTube</i> Devina Hermawan dalam menulis teks prosedur	✓		Tertaksana
11.	Guru memberi kesempatan siswa untuk bertanya atau berkomentar.	Siswa memberikan pertanyaan atau komentar.	✓		Tertaksana
12.	Guru menjawab pertanyaan atau komentar siswa.	Siswa memberi tanggapan.	✓		Tertaksana
13.	Guru menugasi siswa untuk menyusun teks prosedur secara sederhana.	Siswa mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru.	✓		Tertaksana
14.	Guru menugasi siswa untuk mengumpulkan hasil kerjanya.	Siswa mengumpulkan tugas yang diberikan oleh guru.	✓		Tertaksana
15.	Guru bersama siswa merangkum materi teks prosedur.	Siswa merangkum materi yang diajarkan oleh guru	✓		Tertaksana
16.	Guru melakukan refleksi terhadap materi yang sudah dibahas.	Siswa melakukan refleksi terhadap materi yang sudah dibahas.	✓		Tertaksana
17.	Guru menyampaikan salam penutup.	Siswa membalas salam penutup.	✓		Tertaksana

## Lampiran 6. Hasil Menulis Teks Prosedur Siswa Kelas VII-I

Nama: Baiq Dewi Angani  
 Kelas: VIII  
 No : 5

92

## Teks Prosedur

## Membuat "Jus Mangga"

Pengantar: Halo semuanya. Perkenalkan nama saya Baiq Dewi Angani  
 absen 5 kelas 7i. Saya bersekolah di SMP N 3 Singaraja.  
 Kali ini saya akan membuat "Jus mangga"

Penjelasan tentang "Jus mangga": Jus mangga merupakan minuman yang  
 kaya vitamin C yang dapat meningkatkan  
 kesehatan rambut dan kulit

Bahan-bahan :  
 - Mangga  
 - Susu kental manis  
 - Es batu  
 - Air

Alat-alat :  
 - Mangkuk  
 - Gelas  
 - Teleran  
 - Sendok  
 - Pisau  
 - Blender

- # Langkah 1 : Potong mangga itu dengan pisau  
 Langkah 2 : Setelah itu ambil mangga menggunakan sendok, dan masukkan  
 ke dalam mangkuk  
 Langkah 3 : Lalu masukkan mangga itu ke dalam blender  
 Langkah 4 : Tuangkan air secukupnya ke dalam blender  
 Langkah 5 : Masukkan juga susu kental manis  
 Langkah 6 : Setelah itu masukkan semua bahan yg ada didalam blender  
 tersebut  
 Langkah 7 : masukkan susu kental manis ke dalam gelas (atau  
 mau lebih manis)  
 Langkah 8 : Lalu ~~masukkan~~ buang jus mangga ke dalam gelas  
 Langkah 9 : terakhir masukkan es batu

Selesai : Jus mangga pun siap di sajikan.



Nama : Putu Bella Fitriani

Kelas : VII-1 (7i)

No : 34

95

Membuat Teks Procedure

### Kerajinan Membuat Tempat Sampah Dari Kardus Bekas

\* Kerajinan adalah suatu karya yang dihasilkan dari tangan terampil seseorang sesuai dengan kreatifitas masing-masing. Biasanya kerajinan memiliki tujuan tertentu. Salah satunya bisa digunakan untuk kegiatan sehari-hari.

\* Alat :

1. Lem tembak
2. Gunting
3. Pensil
4. Penggaris

\* Bahan-bahan :

1. Double tape
2. Kardus bekas
3. Kertas warna
4. Stik

\* Cara membuat :

1. Potong kardus bekas. Untuk bagian dindingnya dengan ukuran tinggi pada sisi kanan dan kiri masing-masing 21cm, tinggi puncak 28cm, lebar sisi puncak 10cm, lebar bawah 15cm. Kemudian, buat potongan kardus lagi, yang berbentuk persegi dengan ukuran 21cm x 15,5cm, masing-masing buat dua potong. Untuk bagian alasnya 15,5cm, untuk atapnya 18cm x 14cm.
2. Pasangkan potongan kardus bagian dinding menggunakan double tape. Kemudian, tempel dengan kertas warna. lalu potong sesuai bentuknya.
3. Potong kardus bagian alas kita tempel dulu dengan kertas warna kemudian dipasang.
4. Untuk atapnya, kita lipat bagi dua dulu, setelah itu kita tempel kertas warnanya.
5. Pasang stik pada bagian dinding atas menggunakan lem tembak.
6. Letakkan bagian atapnya pada stik yang sudah dipasang tadi. Agar atapnya tidak lepas, kita tahan menggunakan potongan kertas yang sudah dilipat dengan ukuran 4x6cm.
7. Lalu tempat sampahnya kita hias sesuai selera.

92

## Membuat Sandwich

Sandwich jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia berarti roti lapis. Roti lapis adalah suatu roti yang diisi dengan berbagai macam isian. Roti lapis ini bisa dikonsumsi sebagai snack, sarapan, hingga makanan untuk orang-orang memiliki waktu yang sedikit untuk makan seperti orang-orang yang ingin berpergian jauh keluar kota.

### Alat dan bahan :

1. Teflon
2. Tomat, selada, keju
3. Roti
4. Telur, beef
5. Saos, mentega

### Langkah-langkah :

1. Oleskan roti dengan mentega di kedua sisi, roti yang dipakailah 2
2. Panggang roti hingga sedikit kecoklatan
3. Panggang beef hingga tingkat kematangannya pas
4. Goreng telur hingga matang
5. Potong tomat dengan irisan yang tipis
6. Siapkan roti yang sudah dipanggang dipiring kosong.
7. Tambahkan selada, tomat, telur, beef, dan saos diatas roti.
8. Tumpukkan semua roti dengan isian nya
9. Sandwich siap disajikan!

No. \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

 Nama : Icodek Dian Angraini

 kelas : 7i

 \* Martabak Mie

 \* Alat

 1. Penggorengan

 2. Teflon

 3. Mangkok

 4. Piring

 5. Sendok

 6. Gunting / pisau

 \* Bahan

 1. Mie Goreng

 2. 2 Butir Telur

 3. 2 Siung Bawang merah

 4. 3 Butir Cabai

 5. Minyak Goreng

 \* Cara Pembuatan:

 Step 1: Rebus mie terlebih dulu dengan api sedang, sambil menunggu mie matang Siapkan bumbu mie.

 Step 2: Setelah mie matang Tiriskan mie, lalu masukkan ke dalam Piring yang sudah berisi bumbu mie tersebut.

 Step 3: Setelah mie tercampur rata dengan bumbunya pecahkan 2 Butir telur lalu aduk hingga tercampur dengan kuning sari.

 Step 4: Setelah telur tersebut selesai diaduk, Campurkan pada mie yang sudah direbus tadi, lalu potong 2 Siung Bawang merah, 2 Butir cabai rawit campurkan pada mie yang sudah dicampur dengan telur.

 Step 5: Panaskan minyak Goreng dengan api sedang, Setelah minyaknya panas masukkan mie yang dicampur dengan telur, Goreng hingga matang kecoklatan Setelah matang sajikan di piring, Martabak Mie Siap disajikan

(88)

No.:

Teks Prosedur Bhs Indonesia

Nama: MD. Ayu Bintang Krisna Dewi

Kls: VII-i

No: 29

**MINUMAN BOBA**

Bahan:	Alat:
<input type="checkbox"/> Air panas	<input type="checkbox"/> Mangkok
<input type="checkbox"/> Air dingin	<input type="checkbox"/> Sendok
<input type="checkbox"/> Nutrijel	<input type="checkbox"/> Panci
<input type="checkbox"/> Susu putih/vanila	
<input type="checkbox"/> Gula pasir	
<input type="checkbox"/> Gula aren	
<input type="checkbox"/> Es batu, dan tepung kanji	

Step 1: Tuangkan tepung kanji 4 sendok makan ke mangkok.

Step 2: Tuangkan 1 saset Nutrijel, lalu di aduk sampai merata, kemudian masukan gula pasir sesuai selera dan aduk.

Step 3: Masukan air sedikit demi sedikit.

Step 4: Aduk adonan hingga menjadi padat.

Step 5: Bentuk adonan menjadi bulat<sup>2</sup> kecil.

Step 6: Rebus gula aren secukupnya, dan aduk hingga mencair agar tidak pait (gosong).

Step 7: masukan boba dan aduk<sup>2</sup> agar tidak gosong.

Step 8: Disajikan dengan susu dan es batu.

(92)

## Teks Prosedur

## Membuat "Dessert Box"

<sup>1</sup> Perkenalan: Halo semuanya, Perkenalkan saya Luh Risma Yanti, absen 27 kelas 71. Saya bersekolah di SMP N3 Singaraja. Kali ini saya akan membuat "dessert box"

- Penjelasan tentang "Dessert Box": "Dessert Box" merupakan makanan yang beraneka macam topping. "Dessert Box" memiliki cita rasa yang manis yang cocok untuk dijadikan pencuci mulut.

▪ Material: Bahan-bahan = - Coklat Bubuk  
- Yogurt  
- Roti Tawar  
- Susu coklat

: Alat-alat = - Tempat kotak kosong  
- Piring  
- Sendok

\* Langkah 1: Basahi roti tawar dengan susu coklat dengan merata  
Langkah 2: Pindahkan roti yang sudah basah secara merata ke dalam wadah kosong yang sudah disiapkan tadi.

Langkah 3: Tuangkan "yogurt" secukupnya ke dalam wadah yg sudah diisi roti tadi.

"Selanjutnya ulangi langkah-langkah tersebut sampai wadah tersebut penuh"

Langkah 4: - bagian atas isi dengan yogurt, lalu tambahkan coklat bubuk. Taburkan secara merata.

Selesai: Dessert Box pun dapat disajikan

~ Terima kasih ~

No. \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

 Nama: Bagus ketut Atilya Juniortha

 No: 4

 Kelas: ~~VII-1~~ VII-1

 Teks Prosedur. membuat nasi goreng

92

Nasi goreng adalah makanan paling familiar yg digemari oleh  
 seluruh lapisan masyarakat. Hingga saat ini banyak orang yg  
 suka membuat nasi goreng sendiri dengan selera masing-masing

<input type="checkbox"/> Bahan:	<input type="checkbox"/> Alat:
<input type="checkbox"/> Nasi: putih	<input type="checkbox"/> spatula <input type="checkbox"/> talenan
<input type="checkbox"/> Telur	<input type="checkbox"/> Piring <input type="checkbox"/> kompor
<input type="checkbox"/> kecap	<input type="checkbox"/> sendok makan <input type="checkbox"/> mingkai
<input type="checkbox"/> <del>Saus</del> Saus	<input type="checkbox"/> wajan
<input type="checkbox"/> Sosis	<input type="checkbox"/> pisau

 Langkah-langkah

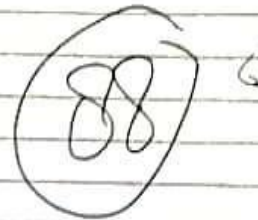
Hidupkan kompor di dantaruh wajan di atasnya lalu yg berisi mingkai  
 masukan nasi putih ke dalam wajan dan tambahkan kecap dan Saus  
 ~~masukan~~ masukkan sosis sesuai selera lalu masukan ke dalam wajan  
 masukan telur ke dalam wajan hingga semuanya tercampur rata  
 dan sajikan ke dalam piring, nasi goreng sudah jadi maka  
 bisa kalian nikmati.

No. \_\_\_\_\_  
Date: \_\_\_\_\_

Nama : Desak Kadek Linda Yunita Yani

No : 6

Kelas : VIII-i



Teks Prosedur :

Cara Membuat agat - agat :

Bahan - bahan :

- gula pasir
- air hangat secukupnya
- agat - agat powder

Alat - alat :

- panci
- gunting
- sendok
- wadah cetakan

Membuat agat - agat :

- Masukkan bubuk puding ke wadah panci
- Masukkan gula secukupnya
- Masukkan air hangat secukupnya
- lalu nyalakan kompor tunggu hingga wangi / panas
- aduk hingga merata
- jika sudah wangi / panas masukkan ke cetakan agat puding berbentuk
- Masukkan ke dalam kulkas
- Agat - agat siap dihidangkan

No. \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

 Nama: I Gusti Lanang Rama Wijaya

 Absen: 15

 Kelas: VII I

 \* Tugas Teks Prosedur

85

 Omelete

 Bahan-bahan: 1. Telur

 2. Mie

 3. Sosis

 Langkah-langkah: 1. Isi air secukupnya

 2. panaskan air hingga mendidih

 3. jika sudah mendidih rebus mie hingga setengah matang

 4. jika sudah setengah matang masukkan mie ke dalam mangkuk/piring

 5. Setelah itu, masukkan bumbu mie dan telur

 6. lalu aduk sampai merata

 7. jika sudah merata, masukkan mangkuk ke dalam teflon/panci

 8. lalu masukkan mie, dan tunggu sampai berwarna coklat

 9. jika sudah berwarna coklat, masukkan mie ke dalam piring


 10. lalu tambahkan sosis diatas omelete.

 11. Dan omelete siap disajikan



No. \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/>	Nama : Kadek Arya Putra Mahadika	
<input type="checkbox"/>	No : 19	
<input type="checkbox"/>	Kelas : VII-1	
<input type="checkbox"/>	Teks Prosedur	
<input type="checkbox"/>	Membuat Es Jeruk	
<input type="checkbox"/>	Alat - alat :	Bahan - bahan :
<input type="checkbox"/>	1. Talenan	1. Jeruk
<input type="checkbox"/>	2. Pisau	2. Gula
<input type="checkbox"/>	3. Gelas	3. Es Batu
<input type="checkbox"/>	4. Pemas jeruk	
<input type="checkbox"/>	5. Sendok	
<input type="checkbox"/>	Langkah - langkah :	
<input type="checkbox"/>	- Potong jeruknya bagi dua	
<input type="checkbox"/>	- Setelah itu kalian peras jeruknya memakai perasan jeruk	
<input type="checkbox"/>	- Lalu kalian masukkan es batunya dan aduk merata	
<input type="checkbox"/>	- Ambil gula secukupnya	
<input type="checkbox"/>	- Dan es jeruk siap dihidangkan	

85

### Cara Membuat Mochi Ice Cream

A.A. Istri Martha  
No: 02  
Kelas: VIII-1

#### Bahan-bahannya :

- Tepung ketan
- Susu Bubuk 2 sendok
- Ice Cream Strawberry
- Ice Cream Coklat
- Segelas Air
- Pewarna Makanan
- Gula pasir

#### Cara pembuatannya :

- Campurkan Tepung ketan dengan Susu bubuk
- Setelah dicampurkan, blu tambahkan air dan gula aduk sampai merata
- lalu tambahkan pewarna makanan dan aduk lagi
- Setelah selesai diaduk, lalu kukus selama 20 menit
- Setelah selesai dikukus masukkan es krim ke dalam adonan lalu bentuk seperti bola
- Mochi Ice Cream siap dihidangkan

(90)


Nama : Luh Mery Suxantini  
 No : 25  
 Kls : VIII-i  
 Mapel : Bahasa Indonesia

Teks Prosedur Kompletas  
 ( Membuat nasi goreng )

- 1) Manfaat nasi goreng
- Sumber energi
  - Baik untuk tulang
  - Pembentukan otot
  - Baik untuk jantung
- 2) Nasi goreng adalah sebuah makanan berupa nasi berbahasa latin oryza yang digoreng dan diaduk dalam minyak goreng atau margarin.
- 3) Bahan:
- 4) alat :
- 5) cara memasak
- |                  |               |   |
|------------------|---------------|---|
| Bawang merah     | Sendok goreng | Langkah 1 : kita iris bawang putih dan bawang merahnya  |
| Cabai            | Sendok makan  |   |
| Bawang putih     | Pisau         | Langkah 2 : haluskan cabai, bawang putih dan bawang merah sampai halus  |
| Pere             | Pengorengan   |   |
| Telur            | Piring        | Langkah 3 : Panaskan wajan di lalu beri dua satu sendok mentega margarin setelah itu masukan bumbu nasi goreng yang di haluskan |
| Kecap            | Ulekan        |   |
| Saus tomat       | Mangkok       | Langkah 4 : Masukan sawi yang sudah dipotong lalu masukan satu piring nasi putih  |
| Sayur sawi       |               |   |
| Mentega margarin |               | Langkah 5 : Masukan 2 sendok makan saus tomat setelah itu masukan kecap manis   |
| Sayur jagau      |               |   |
| Garam            |               |   |
| Nasi             |               | Langkah 6 : Masukan bawang goreng dan nasi goreng siap disajikan  |

No

Date

<input type="checkbox"/>	Nama : Gede andre Wiratama Putra	
<input type="checkbox"/>	No : 10	
<input type="checkbox"/>	Kelas : VII-i	
<input type="checkbox"/>	Tugas Tes Prosector	
<input type="checkbox"/>	Cara Membuat Nasi Goreng Sempel tanpa Ribot	
<input type="checkbox"/>	• Nasi Goreng Merpati Salah Satu Dajian Khas Indonesia Yang Kelazatananya tersohor ke berbagai Negara di dunia, Selain Rasanya Yang Enak, Nasi Goreng juga dikenal karena Membuat Masyarakat Menganurangi Pemborosan beras karena Nasi Goreng terbuat dari Nasi dingin ataupun Nasi Sisa.	
<input type="checkbox"/>	• Bahan-bahan	
<input type="checkbox"/>	- Nasi	
<input type="checkbox"/>	- Telur	
<input type="checkbox"/>	- Bawang Merah dan Putih	
<input type="checkbox"/>	- Cabe Rawit	
<input type="checkbox"/>	- Bumbu Sachet Nasi goreng	
<input type="checkbox"/>	- Kecap	
<input type="checkbox"/>	Cara Membuat :	
<input type="checkbox"/>	1. Tuang Bawang Merah, Putih dan Cabe	
<input type="checkbox"/>	2. lalu Masukan Nasi Secukupnya	
<input type="checkbox"/>	3. Pecah Uan telur lalu aduk ~	
<input type="checkbox"/>	4. Tuang Kecap Sesuai Selera	
<input type="checkbox"/>	5. Masukan Bumbu Sachet nasi goreng lalu Aduk hingga Merata	
<input type="checkbox"/>	6. Bila dasar sudah goreng Merata, Nasi Goreng Siap dihidangkan	

88

No.:		Date:
<input type="checkbox"/>	Nama : Desak kd marsya nadin putri	
<input type="checkbox"/>	Kls: 8i	
<input type="checkbox"/>	No: 7	
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	Teks Prosedur	Cara Membuat es jeruk
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<u>Alat - alat</u>	<u>Bahan - Bahan</u>
<input type="checkbox"/>	- Gelas	- Jeruk
<input type="checkbox"/>	- Sendok	- air putih
<input type="checkbox"/>	- Saringan	- air gula
<input type="checkbox"/>	- Talenan	- es batu
<input type="checkbox"/>	- Pisau	
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	Step 1 : Cuci buah Jeruk hingga bersih	
<input type="checkbox"/>	Step 2 : Potong buah Jeruk hingga menjadi dua bagian	
<input type="checkbox"/>	Step 3 : Peras buah Jeruk hingga mengeluarkan air	
<input type="checkbox"/>	Step 4 : masukan air gula ke dalam Cairan jeruk yg tadi diperas	
<input type="checkbox"/>	Step 5 : Masukan air secukupnya.	
<input type="checkbox"/>	Step 6 : Lalu diaduk sampai menyatu	
<input type="checkbox"/>	Step 7 : Lalu masukan es batu secukupnya	
<input type="checkbox"/>	Step 8 : Es jeruk pun siap diminum...	
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

Nama : Dewa Gede Kemas Rizki Sanjaya  
 Kelas : 7i  
 No : 8

85

Tugas Tes Prosektur

Cara Membuat Omelet

Omelet adalah salah satu jenis masakan yang paling mudah dibuat menggunakan telur ayam sebagai pantamping mie sebagai bahan utama, omelet dapat dibuat dengan banyak bahan berbedanya.

• Alat :

- Wajan
- Minyak
- Spatula

• Bahan - bahan :

- Mie Satu buah
- telur 2 butir
- Minyak
- Garam Secukupnya
- Sosis 2 buah

Cara Membuat

- Basuh mie lalu Rebus secukupnya
- Setelah itu Tiriskan Menyala
- Masukkan mie kedalam panci
- lalu masukkan bumbu mie dan Perah kean telurnya
- aduk mie dan telur hingga merata
- Masukkan mie kedalam wajan yang berisi minyak
- tunggu hingga matang lalu tiriskan
- Omelet siap disajikan

No.: \_\_\_\_\_ Date: 88

nama : Ni Luh Ovelia Sabasika  
 absen : 31 kelas : VII-1

Teks Pro Sedur Cara membuat omelet

Bahan-bahan:

- mie instan • Telur • minyak
- bumbu mie instan • wortel
- daun bawang • Sledri

alat

- Spatula • rering • dan penggorengan
- Pisau • Talenan
- Garpu • Panci

langkah-langkah

1. cuci bersih semua bahan
2. Potong-potong semua bahan
3. ambil panci dan tuangkan air secukupnya
4. masak mie instan hingga matang
5. lalu campurkan semua bumbu mie instan
6. kemudian pecahkan telur dan masukan semua sayuran yg sudah di potong tadi
7. Tuangkan telur ke dalam mie
8. Goreng adonan hingga matang.

hidangan siap di sajikan

KIKY Tomorrow will be better

Ters Presedur kompleks  
Membuat "Jus buah naga"

50

Hallo Semuanya! Perkenalkan nama saya Luh putu sri Astuti, Absen 24. Kelas VIII/7i. Saya bersekolah di smp 3 Singaraja. Kali ini saya akan membuat "Jus buah naga"

Manfaat "Jus buah naga" : "Jus buah naga" adalah memiliki vitamin c yang baik dan juga membantu memperkuat kekebalan tubuh dan menangkal segala Penyakit.

Bahan - bahan : - Susu kental manis  
- Air  
- buah naga

Alat - alat : mangkuk  
Pisau  
Sendok  
Talenan dan belender

- \* Step pertama 1: Potong buah naga menjadi dua bagian
- \* Step kedua 2: keluarkan daging buah naga ke dalam mangkuk
- \* Step ketiga 3: kemudian masukan daging buah naga, air, susu ke dalam blender, lalu aluskan bahan tersebut
- \* Step ke empat 4: kemudian masukan susu kental manis ke gelas, lalu masukan jus buah naga ke dalam gelas yang berisi susu

Selesai "Jus buah naga" pun siap disajikan

~ Terima kasih ~



90

Nama : Anak Agung Istri Mertini

No : 03

Class : VII-1

Mapel : B. Indo

Teks Prosedur Kompleks : Salad Buah

Manfaat salad buah:

- Mengandung banyak serat yang baik untuk pencernaan
- Punya banyak vitamin yang baik untuk kesehatan kulit
- Cocok untuk diet diet mengandung karbohidrat
- Dapat membantu mencegah kanker
- Salad buah akan mencukupi kebutuhan mineral tubuh

Alat dan bahannya:

Sendok	Apel
Pisau	Buah naga
Talenang	Pisang
Mangkuk	Mayonaise
Gelas	Susu kental manis
Parutan	Yogurt
	Keju

Cara membuat:

Langkah 1 : Masukkan susu kental manis, yogurt dan mayonaise secukupnya kedalam wadah / mangkuk dan aduk sampai rata.

Langkah 2 : Setelah diaduk kita potong buah-buahnya, jangan memotong terlalu besar / terlalu kecil (potonglah sederhana) agar buah-buahnya bisa dimasukkan kedalam wadah.

Langkah 3 : Tuangkan buah-buahan itu kedalam gelas dan masukkan juga adonan salad yang sudah kita buat.

Langkah 4 : Setelah itu, parut keju diatas adonan.

Salad buah pun jadi.

## RIWAYAT HIDUP



Devi Sandra Yudini lahir di Jakarta, 06 Maret 2001. Penulis lahir dari pasangan suami istri Wahyudi dan Zenny Widyawati. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Kini penulis beralamat di KP. Pisangan Bulak RT/009 RW/005 No.29, Kelurahan Penggilingan, Kecamatan Cakunng. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN 08 Jakarta Timur pada tahun 2013. Kemudian penulis melanjutkan di SMP Negeri 138 Jakarta Timur dan lulus pada tahun 2016. Pada tahun 2019, penulis lulus dari SMA Negeri 83 Jakarta Utara. Selanjutnya, mulai tahun 2019 sampai dengan penulisan skripsi ini, penulis masih terdaftar sebagai mahasiswa Program S1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia di Universitas Pendidikan Genesha.



## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul **“Penggunaan Kanal YouTube sebagai Media Pembelajaran Menulis Teks Prosedur Siswa Kelas VII SMP Negeri 3 Singaraja”** beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian ditemukan adanya pelanggaran tas etika keilmuan dalam karya sasya ini atau klaim terhadap karya saya ini.



Singaraja, 21 September 2023  
Yang membuat pernyataan



Devi Sandra Yudini  
NIM. 1912011009