

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Izin Observasi

	KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS, 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 : 6525/UN48.7.1/DT/2024	19 Desember 2024
Perihal : <u>Permohonan Izin Observasi</u>	
Yth. Kepala SMPN 5 Baturiti di Baturiti	
Dalam rangka pengumpulan data untuk Proposal penelitian skripsi, dengan hormat kami mohon agar Bapak/Ibu mengizinkan mahasiswa di bawah ini:	
Nama	: Ni Kadek Suci Lestari
NIM	: 2112011047
Jurusan	: Bahasa, Sastra Indonesia dan Daerah
Program Studi	: Pendidikan Bahasa Indonesia
Jenjang	: S1
Tahun Akademik	: 2024/2025
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,  Luh Putu Eka Sulistia Dewi NIP. 198104192006042002	
Tembusan:	
1. Dekan FBS Undiksha Singaraja	
2. Koorprodi. Pendidikan Bahasa Indonesia	
3. Sub Bagian Pendidikan FBS	

Lampiran 2. Kartu Data Struktur Teks Prosedur

Kartu Data Struktur Teks Prosedur pada Video Resep Makanan di Akun Tiktok Devina Hermawan

Judul	Struktur Teks Prosedur	Kutipan
Resep Malbi Daging Sapi	Tujuan	Kalau di Padang ada rendang, sekarang aku mau <i>recreate</i> masakan khas Palembang, yaitu daging malbi. Orang palembang, mana nih suaranya? Yuk tulis di kolom komentar, biasanya kalian bikin daging malbi itu kayak gimana?
	Alat/Bahan	Alat: Blender, wajan, spatula, teflon. Bahan bumbu halus: 12 siung bawang merah 7 siung bawang putih 3 cm jahe 1 sdt lada putih butir ½ sdt lada hitam butir 1 sdm ketumbar ½ butir pala 75 ml minyak 50 ml air Bahan lainnya: 650 gr daging sapi sengkak, potong 250 gr kelapa parut 1 batang serai 5 butir cengkih 6 cm kayu manis 2 sdm gula batok 4-5 sdm kecap manis 1 liter air 1 sdt kaldu sapi bubuk ½ sdt garam ¼ sdt penyedap

	Langkah-langkah	<p>Untuk bumbu halusnya, ini tinggal kita blender aja semua bahan jadi satu. Untuk lada hitam, lada putih, kalian bisa pakai salah satu atau pakai yang bubuk juga nggak masalah. Tumis hingga wangi dan juga minyaknya keluar.</p> <p>Untuk aromatiknya, sereh ini opsional. Lalu, aku juga pakai kayu manis serta cengkeh.</p> <p>Kalau udah, tambahkan air dan rebus dagingnya ini sampai hampir empuk.</p> <p>Untuk waktu merebus daging, kalian bisa sesuaikan tergantung dengan potongan daging yang digunakan. Kalau memang terlalu keras, kalian bisa menggunakan bantuan presto. Sebelum dagingnya empuk, gula dan kecap manisnya in jangan dimasukin dulu ya.</p> <p>Sambil nunggu, kita akan bikin kelapa gongseng, ini yang jadi salah satu bahan wajib kalau mau bikin daging malbi. Pastikan kelapanya ini tersangrai dengan merata dan juga wangi, lalu tinggal haluskan menggunakan blender ataupun menggunakan ulekan. Oh iya, kalau kalian mau beli jadi kelapa gongsengnya di pasar itu juga nggak masalah ya.</p> <p>Nah, kalau sudah mumpuk kayak gini, baru tambahkan gula merah, kecap manis, dan juga kelapa gongsengnya ini kita gabungin.</p> <p>Masak hingga mengental dan meresap. Hmm, ini udah mengental dan wanginya itu udah benar-benar keluar. Yuk, <i>re-cook</i> resep ini. Rasanya dia manis, gurih, dan juga tuh medok gitu.</p>
Resep Tahu Aci	Tujuan	Tahu aci tegal ini luarnya garing, dalamnya gurih kenyal. Bikinnya juga praktis banget dan ekonomis. Ada juga yang nyebutnya tahu kletok. Nah, kalau kalian nyebutnya tahu apa nih?
	Alat/Bahan	<p>Alat:</p> <p>Blender, Mangkok, Pisau, Saringan tepung, Wajan</p> <p>Bahan bumbu halus:</p> <p>5 siung bawang putih 2 siung bawang merah 2 sdt ketumbar</p> <p>Bahan lainnya:</p> <p>230 gr tapioka 2 sdm tepung terigu 30 gr kucai 60 gr tahu putih ½ sdm garam ½ sdm kaldu sapi bubuk ½ sdt penyedap</p>

		<p>½ sdt merica 8 buah tahu putih</p>
	Langkah-langkah	<p>Pertama, haluskan bawang putih, bawang merah, dan juga ketumbar. Kalian kalau mau ulek juga bisa ya dan pastikan takaran airnya ini sesuai dengan resep.</p> <p>Siapkan mangkok, campur dengan tepung aci (tapioka) dan juga sedikit terigu, supaya nanti lebih garing dan diaduk sambil tahunya ini dihancurkan.</p> <p>Tambahkan bumbu dan air yang sudah dihaluskan.</p> <p>Aduk kembali hingga konsistensi adonannya ini bisa dibentuk, tapi pada saat kalian pencet itu dia udah enggak patah-patah. Inget ya, jangan sampai adonannya terlalu cair juga karena nanti si tahu acinya itu melempem dan susah garing.</p> <p>Siapkan tahu putih, potong diagonal atau kalian suka tahunya itu lebih tipis, jadi acinya lebih berasa, ini bisa juga ya, dibelah dua lagi seperti ini.</p> <p>Untuk daun kucai, tinggal kita potong-potong dan kita taruh aja di sebelah adonannya. Kalau kalian mau aduk semuanya, itu harus langsung dipakai ya. Kalau nggak, daun kucai itu suka berair dan juga warnanya luntur.</p> <p>Supaya lebih berasa, aku mau tempel adonannya ini di dua sisi dari tahunya ya. Kalau kalian mau di satu sisi doang, seperti tahu aci khas oleh-oleh Tegal juga itu nggak masalah dan tahap ini opsional. Sebelum kita goreng, aku mau taburi dulu dengan ekstra tepung aci (tapioka), supaya nanti hasilnya lebih garing, tapi kalau kalian mau skip tahap ini juga nggak masalah.</p> <p>Untuk gorengnya, pertama di api sedang kecil dan ketika adonannya sudah mengembang, ini boleh kecilkan api, lalu goreng kembali hingga adonannya itu benar-benar matang dan juga luarnya kering. Nah, penggorengan di api kecil ini itu penting banget ya karena kalau apinya terlalu besar, biasanya si tahu acinya udah pasti melempem lagi dan juga jadi basah.</p> <p>(Biasanya disajikan dengan cabai rawit. Kalau mau bikin sambal kecap, aku sudah share selengkapnya di Youtube channel aku)</p>
Resep Soto Betawi	Tujuan	<p>Ini nih resep soto Betawi versi ayam. Jadi aku udah pernah <i>share</i> soto Betawi sapi dan banyak juga yang <i>request</i> pakai ayam karena nggak makan sapi atau versi lebih ekonomis. Tenang aja tetap gurih dan medok, bikinnya juga praktis banget.</p>

	Alat/Bahan	<p>Alat: Blender, wajan panci, spatula, mangkok</p> <p>Bahan bumbu halus: 8 siung bawang putih 12 siung bawang merah 5 butir kemiri 6 cm jahe 1 sdt ketumbar 1 sdt lada putih butir 60 ml minyak 50 ml air</p> <p>Bahan lainnya: 1 kg ayam negri, potong 8 5 pasang hati ampela ayam, rebus 1 ½ sdm bubuk kari minang 3 lembar daun salam 5 lembar daun jeruk 5 cm lengkuas, geprek 1 batang serai, geprek 1 ½ sdm kaldu ayam bubuk 1 ½ sdm gula pasir 1 ½ sdm garam ½ sdm penyedap 100 ml anchor cooking cream 2 buah tomat merah, potong kotak 2 batang seledri 1 batang daun bawang, potong 3 buah kentang Bawang goreng Sambal rawit Jeruk limau Emping</p>
	Langkah-langkah	<p>Pertama, blender dulu bumbu halusnya, lalu tumis pakai api sedang.</p> <p>Untuk rempah keringnya, aku pakai bumbu kari minang atau bisa juga pakai bumbu pemasak kambing atau kalau kalian mau racik sendiri, bisa cek selengkapnya di Youtube <i>channel</i> aku.</p> <p>Kalau minyaknya udah keluar, masukkan bahan-bahan aromatik dan tumis kembali hingga bumbunya ini dia wangi dan juga matang.</p> <p>Tambahkan air, masukkan ayam. Ini aku pakai ayam 1 kilo yang dipotong jadi 8 dan kalau kalian suka mau tambahin ati ampela yang sudah direbus terlebih dahulu juga ini bisa ya.</p> <p>Masukkan bumbu-bumbu (garam, kaldu ayam, gula pasir, penyedap, seledri), masak selama 30 menit hingga ayam</p>

		<p>matang dan kaldunya keluar, lalu sisihkan ayam. Nah, kalau airnya menyusut kalian mau tambahkan lagi juga bisa, tapi hati-hati jangan kebanyakan ya supaya rasanya itu tetap medok.</p> <p>Nah, untuk tambahan <i>creamy</i>-Nya kalian bisa pakai santan, susu evaporasi atau ini nih yang bikin spesial aku mau pakai <i>cooking cream</i> dari anchor. Pastiya bergisi, cukup pakai sedikit aja <i>creamy</i>-Nya berasa tapi gak bikin enek.</p> <p>Untuk ayamnya ini aku mau goreng dulu tapi kalau kalain mau last fat gak mau digoreng langsung disuwir juga gak masalah ya. Begitupun dengan kentangnya, kalian bisa goreng ataupun rebus.</p>
Resep Kue Carabikang	Tujuan	Hari ini aku mau bikin kue carabikang lengkap dengan tipsnya jadi cocok banget ya buat kalian re cook saat acara spesial atau bisa banget jadi ide jualan di rumah.
	Alat/Bahan	<p>Alat:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wajan panci Mangkok Pengaduk adonan Loyang carabikang Sendok Pencungkil carabikang <p>Bahan cairan santan:</p> <ul style="list-style-type: none"> 700 ml air 200 ml santan instan 4 lembar daun pandan <p>Bahan lainnya:</p> <ul style="list-style-type: none"> 300 gr tepung beras 200 gr tepung terigu 200 gr gula pasir 2 butir telur 1 sdt garam ½ sdt vanili ½ sdm baking powder
	Langkah-langkah	<p>Untuk <i>liquid</i>-nya kita perlu santan cair atau kalau perlu kalian pakai santan instan kayak aku, ini tinggal ikutin aja ya resepnya.</p> <p>Sambil nunggu <i>liquid</i>-nya nggak terlalu panas, ini kita siapkan bahan-bahan keringnya (tepung beras, tepung terigu, gula pasir, garam, baking powder, vanili) ini tinggal kita campur saja semua jadi satu. Supaya ngaduk adonannya ini lebih mudah dan tidak menggumpal, ini masukkin <i>liquid</i>-nya setengah dulu ya.</p> <p>Diaduk merata, paling mudah memang pada saat adonannya itu masih kental seperti ini, jadi tidak menggumpal.</p>

		<p>Lalu masukkan telur sambil diaduk terus dan terakhir tinggal kita masukkan aja sisa liquid-nya sesuai dengan resep. Oh ya, kalau kalian bikinnya nggak mau terlalu banyak, ini bisa setengah resep aja ya dan untuk adonannya wajib kita diamkan minimal satu jam, supaya nanti rongganya itu dia lebih terbentuk dan teksturnya itu lebih kenyal.</p> <p>Untuk warna, ini kalian bisa sesuaikan sesuai selera dan tips warna hijau yang lebih alami, ini aku campur pakai pewarna coklat dan sedikit kuning. Untuk pink-nya, ini sedikit aja karena hanya untuk memberikan corak.</p> <p>Jangan lupa gunakan loyang khusus carabikang seperti ini dan panaskan di api kecil. Pastikan apinya juga merata ya.</p> <p>Sebelum kita masukin adonan, tes menggunakan air. Kalau airnya itu sudah loncat kayak gini, ini siap untuk kita masukkan adonan. Yang bagian tengah sengaja aku kosongin karena biasa apinya itu paling panas dan terlalu cepat gosong.</p> <p>Untuk coraknya, aku pakai warna hijau dan juga warna pink. Biarkan hingga matang dan terakhir tinggal kita oleskan saja dengan santan yang sudah dicampur dengan garam.</p> <p>Nah, loyang carabikang tuh memang harus lengket seperti ini, jadi kita bisa angkatnya tuh pelan-pelan. Dimulai dari satu sisi, lalu cungkilannya ini kita masukin ke dalam, lalu diangkat supaya kuenya itu terbuka dengan baik.</p>
Resep Ayam Kukus	Tujuan	<p>Buat yang suka nyetok ayam kuning di kulkas, cobain deh bikin ayam kukus khas ayam goreng Pasundan. Lebih rendah lemak, tapi gurihnya maksimal, pas banget untuk penuh <i>craving</i> kalian saat diet. Pastinya lengkap juga ya dengan sambalnya yang bikin makin nikmat.</p>
	Alat/Bahan	<p>Alat: Wajan panci, Chopper, Spatula, Sendok sup, Pisau, Piring, Panci</p> <p>Bahan: 2 ekor ayam negeri, potong 52 gr bumbu ayam goreng instan 5 siung bawang putih, geprek 5 lembar daun salam 2 batang serai, geprek 1 liter air kelapa 2 iris jahe 1 sdm bawang putih cincang ½ sdt kaldu jamur 4 siung bawang putih 6 siung bawang merah 3 butir kemiri 4 gr terasi</p>

		<p>63 gr cabai merah tanjung 10 buah cabai rawit merah 87 gr tomat ceri 1 sdm gula pasir ½ sdt garam 1/2 sdt penyedap 1-2 sdm minyak goreng 5 lembar daun jeruk 2 lembar daun salam 100 ml air 100 ml air ungukepan ayam (opsional)</p> <p>Pelengkap: Nasi putih Timun Daun kemangi tahu</p>
	Langkah-langkah	<p>Untuk ayamnya kalian bisa ungukep pakai resep andalan masing-masing ataupun beli jadi, atau bisa juga diungkep pakai bumbu instan kayak gini pastinya praktis banget. Kalau nunggukepan ayam negeri, jangan lupa pakai apinya tuh yang kecil supaya si rasanya tuh benar-benar meresap tanpa membuat ayamnya ini hancur.</p> <p>Untuk sambalnya juga ini cocok banget buat kalian yang lagi ngurangi minyak. Ini bahan-bahannya (minyak goreng, bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai rawit merah, cabai merah tanjung, terasi dan tomat ceri) tinggal kita tumis aja, lalu akan aku chopper hingga cukup halus. Kalau minyaknya kalian nggak mau masukin juga nggak papa ya, cuman ini aku masukin supaya lebih wangi.</p> <p>Tambahkan air, daun jeruk, daun salam sebagai aromatik dan juga bumbu-bumbu (garam, gula pasir penyedap). Hmm sambal ini tuh cocok banget ya buat hidangan ayam, ikan goreng, dan lain-lain.</p> <p>Untuk ayam kukusnya ini aku mau tambahin tahu juga terus jangan lupa bumbuin pakai kaldu jamur supaya rasa gurihnya itu nggak hilang kena uap panas.</p> <p>Tambahkan jahe iris, bawang putih, dan kukus di api besar minimal 10 menit supaya lembut maksimal.</p>
Resep Tempe Orek	Tujuan	Tempe orek tanpa digoreng, tapi rasanya ini tetap medok, khas prasmanan Sunda. Jadi lauk makan nasi, apalagi pakai kerupuk, ini pastinya nikmat banget.
	Alat/Bahan	<p>Alat: Blender, Wajan, Spatula</p> <p>Bahan Bumbu Halus: 3 buah kemiri, geprek</p>

		<p>5 siung bawang putih, geprek 3 sdm minyak</p> <p>Bahan:</p> <p>600 gr tempe, potong memanjang 2 sdm minyak 7 siung bawang merah 2 cm lengkuas, geprek 4 lembar daun salam 3-4 sdm kecap manis 2-3 sdm gula merah ¼ sdt merica 2 sdm saus tiram 1 ¾ sdm kaldu bubuk 500 ml air 3 buah cabai gendot hijau, iris 2 buah cabai merah besar, iris</p>
	Langkah-langkah	<p>Supaya rasanya lebih medok, ini aku pakai kemiri dan bawang putih yang akan diblender, lalu untuk bawang merahnya, ini cukup diris-iris aja ya.</p> <p>Lalu kita akan tumis hingga wangi dan berwarna kecoklatan bersama bahan aromatik lainnya.</p> <p>Kalau udah, bumbu halusnya ini masukin, tumis kembali hingga wangi, lalu masukkan tempnya.</p> <p>Untuk saus-sausan dan bumbu-bumbu ini masukin ya. Oh iya, ini aku masak tempnya tuh cukup banyak. Kalian bisa bikin setengah resep atau kalau kebanyakan kalian pisahin dulu untuk stok di kulkas.</p> <p>Nah ini tipsnya, kalau bikin tempe orek tanpa digoreng, jangan lupa harus diungkep dulu menggunakan air seperti ini.</p> <p>Masak kembali hingga meresap dan warnanya tuh cantik.</p> <p>Untuk kuahnya, ini kalian bisa tumis hingga menyusut atau bisa juga disisain sedikit kuah.</p> <p>Nah kalau kuahnya udah susut setengah, ini aku mau tambahin cabai gendot dan cabai merah besar. Hati-hati ya, cabai gendot ini tuh pedas. Kalian bisa ganti dengan cabai rawit atau kalau nggak mau terlalu pedas, bisa di skip aja.</p>

Lampiran 3. Kartu Data Kaidah Kebahasaan Teks Prosedur

Kartu Data Kaidah Kebahasaan Video Resep Makanan di Akun Tiktok Devina Hermawan

Judul	Kaidah Kebahasaan	Kata/Kalimat
Resep Malbi Daging Sapi	Kata Kerja Imperatif (11 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Yuk tulis di kolom komentar, biasanya kalian bikin daging malbi itu kayak gimana?” • “Untuk bumbu halusnya, ini tinggal kita blender aja semua bahan jadi satu.” • “Tumis hingga wangi dan juga minyaknya keluar.” • “Kalau udah, tambahkan air dan rebus dagingnya ini sampai hampir empuk.” • “Sebelum dagingnya empuk, gula dan kecap manisnya in jangan dimasukin dulu ya.” • “Lalu tinggal haluskan menggunakan blender ataupun menggunakan ulekan.” • “Nah, kalau sudah mumpuk kayak gini, baru tambahkan gula merah, kecap manis, dan juga kelapa gongsengnya ini kita gabungin.” • “Masak hingga mengental dan meresap.” • “Yuk, re-cook resep ini.”
	Konjungsi Temporal (7 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Tumis hingga wangi dan juga minyaknya keluar.” • “Untuk aromatiknya, sereh ini opsional. Lalu, aku juga pakai kayu manis serta cengkeh.” • “Kalau udah, tambahkan air dan rebus dagingnya ini sampai hampir empuk.” • “Sebelum dagingnya empuk, gula dan kecap manisnya in jangan dimasukin dulu ya.” • “Sambil nunggu, kita akan bikin kelapa gongseng ini yang jadi salah satu bahan wajib kalau mau bikin daging malbi.” • “Lalu tinggal haluskan menggunakan blender ataupun menggunakan ulekan.” • “Masak hingga mengental dan meresap.”
	Verba Material & Tingkah	<ul style="list-style-type: none"> • “Untuk bumbu halusnya, ini tinggal kita blender aja semua bahan jadi satu. Untuk lada hitam, lada putih, kalian bisa pakai salah satu atau pakai yang bubuk juga nggak masalah.

	Laku (13 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Tumis hingga wangi dan juga minyaknya keluar. Untuk aromatiknya, sereh ini opsional. Lalu aku juga pakai kayu manis serta cengkeh.” • “Kalau udah, tambahkan air dan rebus dagingnya ini sampai hampir empuk.” • “Sambil nunggu, kita akan bikin kelapa gongseng ini yang jadi salah satu bahan wajib kalau mau bikin daging. Pastikan kelapanya ini tersangrai dengan merata dan juga wangi.” (Pastikan = V. tingkah laku) (tersangrai = V. Material) • “Lalu tinggal haluskan menggunakan blender ataupun menggunakan ulekan.” • Nah, kalau sudah mumpuk kayak gini, baru tambahkan gula merah, kecap manis, dan juga kelapa gongsengnya ini kita gabungin.” • “Masak hingga mengental dan meresap.”
	Keterangan Cara (1 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Pastikan kelapanya ini tersangrai dengan merata dan juga wangi.”
Resep Tahu Aci	Kata Kerja Imperatif (9 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Pertama, haluskan bawang putih, bawang merah, dan juga ketumbar.” • “Siapkan mangkok, campur dengan tepung aci (tapioka) dan juga sedikit terigu supaya nanti lebih garing dan diaduk sambil tahunya ini dihancurkan.” • “Tambahkan bumbu dan air yang sudah dihaluskan.” • “Aduk kembali hingga konsistensi adonannya ini bisa dibentuk, tapi pada saat kalian pencet itu dia udah enggak patah-patah. Inget ya, jangan sampai adonannya terlalu cair juga karena nanti si tahu acinya itu melempem dan susah garing.” • “Siapkan tahu putih, potong diagonal atau kalian suka tahunya itu lebih tipis, jadi acinya lebih berasa, ini bisa juga ya, dibelah dua lagi seperti ini.” • “Lalu goreng kembali hingga adonannya itu benar-benar matang dan juga luarnya kering.”
	Konjungsi Temporal (6 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Aduk kembali hingga konsistensi adonannya ini bisa dibentuk, tapi pada saat kalian pencet itu dia udah enggak patah-patah.” • “Untuk gorengnya, pertama di api sedang kecil dan ketika adonannya sudah mengembang, ini boleh kecilkan api, lalu goreng kembali

		<p>hingga adonannya itu benar-benar matang dan juga luarnya kering.”</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Sebelum kita goreng, aku mau taburi dulu dengan ekstra tepung aci (tapioka), supaya nanti hasilnya lebih garing, tapi kalau kalian mau skip tahap ini juga nggak masalah.”
	Verba Material & Tingkah Laku (19 data)	<ul style="list-style-type: none"> • Pertama, haluskan bawang putih, bawang merah, dan juga ketumbar. Kalian kalau mau ulek juga bisa ya dan pastikan takaran airnya ini sesuai dengan resep. • Siapkan mangkok, campur dengan tepung aci (tapioka) dan juga sedikit terigu, supaya nanti lebih garing dan diaduk sambil tahunya ini dihancurkan. • Tambahkan bumbu dan air yang sudah dihaluskan. • Aduk kembali hingga konsistensi adonannya ini bisa dibentuk, tapi pada saat kalian pencet itu dia udah enggak patah-patah. Inget ya, jangan sampai adonannya terlalu cair juga karena nanti si tahu acinya itu melempem dan susah garing. • Siapkan tahu putih, potong diagonal atau kalian suka tahunya itu lebih tipis, jadi acinya lebih berasa, ini bisa juga ya, dibelah dua lagi seperti ini. • Untuk daun kucai, tinggal kita potong-potong dan kita taruh aja di sebelah adonannya. Kalau kalian mau aduk semuanya, itu harus langsung dipakai ya. Kalau nggak, daun kucai itu suka berair dan juga warnanya luntur. • Supaya lebih berasa, aku mau tempel adonannya ini di dua sisi dari tahunya ya. Kalau kalian mau di satu sisi doang, seperti tahu aci khas oleh-oleh Tegal juga itu nggak masalah dan tahap ini opsional. Sebelum kita goreng, aku mau taburi dulu dengan ekstra tepung aci (tapioka), supaya nanti hasilnya lebih garing, tapi kalau kalian mau skip tahap ini juga nggak masalah. • Untuk gorengnya, pertama di api sedang kecil dan ketika adonannya sudah mengembang, ini boleh kecilkan api, lalu goreng kembali hingga adonannya itu benar-benar matang dan juga luarnya kering. Nah, penggorengan di api kecil ini itu penting banget ya karena kalau apinya terlalu besar, biasanya si tahu acinya udah pasti melempem lagi dan juga jadi basah.

	Keterangan Cara (5 data)	<ul style="list-style-type: none"> • Aduk kembali hingga konsistensi adonannya ini bisa dibentuk, tapi pada saat kalian pencet itu dia udah enggak patah-patah. • Siapkan tahu putih, potong diagonal atau kalian suka tahunya itu lebih tipis, jadi acinya lebih berasa, ini bisa juga ya, dibelah dua lagi seperti ini. • Untuk gorengnya, pertama di api sedang kecil dan ketika adonannya sudah mengembang, ini boleh kecilkan api, lalu goreng kembali hingga adonannya itu benar-benar matang dan juga luarnya kering.
Resep Soto Betawi	Kata Kerja Imperatif (11 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Pertama, blender dulu bumbu halusnya, lalu tumis pakai api sedang.” • “Kalau minyaknya udah keluar, masukkan bahan-bahan aromatik dan tumis kembali hingga bumbunya ini dia wangi dan juga matang.” • “Tambahkan air, masukkan ayam. Ini aku pakai ayam 1 kilo yang dipotong jadi 8 dan kalau kalian suka mau tambahin ati ampela yang sudah direbus terlebih dahulu juga ini bisa ya”. • “Masukkan bumbu-bumbu (garam, kaldu ayam, gula pasir, penyedap, seledri), masak selama 30 menit hingga ayam matang & kaldunya keluar, lalu sisihkan ayam. Nah, kalau airnya menyusut kalian mau tambahkan lagi juga bisa, tapi hati-hati jangan kebanyakan ya supaya rasanya itu tetap medok.”
	Konjungsi Temporal (5 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Pertama, blender dulu bumbu halusnya, lalu tumis pakai api sedang.” • “Kalau minyaknya udah keluar, masukkan bahan-bahan aromatik dan tumis kembali hingga bumbunya ini dia wangi dan juga matang.” • Masukkan bumbu-bumbu (garam, kaldu ayam, gula pasir, penyedap, seledri), masak selama 30 menit hingga ayam matang dan kaldunya keluar, lalu sisihkan ayam.
	Verba Material & Tingkah	<ul style="list-style-type: none"> • “Pertama, blender dulu bumbu halusnya, lalu tumis pakai api sedang.”

	Laku (22 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Untuk rempah keringnya aku pakai bumbu kari minang atau bisa juga pakai bumbu pemasak kambing atau kalau kalian mau racik sendiri, bisa cek selengkapnya di Youtube <i>channel</i> aku.” • “Kalau minyaknya udah keluar, masukkan bahan-bahan aromatik dan tumis kembali hingga bumbunya ini dia wangi dan juga matang.” • “Tambahkan air, masukkan ayam. Ini aku pakai ayam 1 kilo yang dipotong jadi 8 dan kalau kalian suka, mau tambahin ati ampela yang sudah direbus terlebih dahulu juga ini bisa ya.” • “Masukkan bumbu-bumbu (garam, kaldu ayam, gula pasir, penyedap, seledri), masak selama 30 menit hingga ayam matang dan kaldunya keluar, lalu sisihkan ayam. Nah, kalau airnya menyusut kalian mau tambahkan lagi juga bisa, tapi hati-hati jangan kebanyakan ya supaya rasanya itu tetap medok.” • “Nah, untuk tambahan <i>creamy</i>-Nya kalian bisa pakai santan, susu evaporasi atau ini nih yang bikin spesial aku mau pakai <i>cooking cream</i> dari anchor. Pastinya bergisi, cukup pakai sedikit aja <i>creamy</i>-Nya berasa tapi gak bikin enek.” • “Untuk ayamnya, ini aku mau goreng dulu tapi kalau kalain mau last fat gak mau digoreng langsung disuwir juga gak masalah ya. Begitupun dengan kentangnya, kalian bisa goreng ataupun rebus.”
	Keterangan Cara (3 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Pertama, blender dulu bumbu halusya, lalu tumis pakai api sedang.” • “Nah, kalau airnya menyusut kalian mau tambahkan lagi juga bisa, tapi hati-hati jangan kebanyakan ya supaya rasanya itu tetap medok.” • “Untuk ayamnya ini aku mau goreng dulu tapi kalau kalain mau <i>last fat</i> gak mau digoreng langsung disuwir juga gak masalah ya. Begitupun dengan kentangnya, kalian bisa goreng ataupun rebus.”

Resep Kue Carabikang	Kata Kerja Imperatif (16)	<ul style="list-style-type: none"> • “Untuk liquid-nya kita perlu santan cair atau kalau perlu kalian pakai santan instan kayak aku, ini tinggal ikutin aja ya resepnya.” • “Sambil nunggu liquid-nya nggak terlalu panas ini kita siapkan bahan-bahan keringnya (tepung beras, tepung terigu, gula pasir, garam, baking powder, vanili) ini tinggal kita campur saja semua jadi satu. Supaya ngaduk adonannya ini lebih mudah dan tidak menggumpal, ini masukkin liquid-nya setengah dulu ya.” • “Lalu masukkan telur sambil diaduk terus dan terakhir tinggal kita masukkan aja sisa liquid-nya sesuai dengan resep. Oh ya, kalau kalian bikinnya nggak mau terlalu banyak, ini bisa setengah resep aja ya dan untuk adonannya wajib kita diamkan minimal satu jam, supaya nanti rongganya itu dia lebih terbentuk dan teksturnya itu lebih kenyal.” • “Untuk warna, ini kalian bisa sesuaikan sesuai selera dan tips warna hijau yang lebih alami, ini aku campur pakai pewarna coklat dan sedikit kuning.” • “Jangan lupa gunakan loyang khusus carabikang seperti ini dan panaskan di api kecil. Pastikan apinya juga merata ya. • “Sebelum kita masukin adonan, tes menggunakan air. Kalau airnya itu sudah loncat kayak gini, ini siap untuk kita masukkan adonan. Yang bagian tengah sengaja aku kosongin karena biasa apinya itu paling panas dan terlalu cepat gosong.” • “Untuk coraknya, aku pakai warna hijau dan juga warna pink. Biarkan hingga matang dan terakhir tinggal kita oleskan saja dengan santan yang sudah dicampur dengan garam.” • “Nah, loyang carabikang tuh memang harus lengket seperti ini, jadi kita bisa angkatnya tuh pelan-pelan. Dimulai dari satu sisi, lalu cungkilannya ini kita masukin ke dalam, lalu diangkat supaya kuenya itu terbuka dengan baik.”
----------------------	---------------------------	--

	Konjungsi Temporal (8 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Sambil nunggu liquid-nya nggak terlalu panas ini kita siapkan bahan-bahan keringnya (tepung beras, tepung terigu, gula pasir, garam, baking powder, vanili), ini tinggal kita campur saja semua jadi satu. Supaya ngaduk adonannya ini lebih mudah dan tidak menggumpal, ini masukin liquid-nya setengah dulu ya.” • “Diaduk merata, paling mudah memang pada saat adonannya itu masih kental seperti ini, jadi tidak menggumpal.” • “Lalu masukkan telur sambil diaduk terus dan terakhir tinggal kita masukkan aja sisa liquid-nya sesuai dengan resep. Oh ya, kalau kalian bikinnya nggak mau terlalu banyak, ini bisa setengah resep aja ya dan untuk adonannya wajib kita diamkan minimal satu jam, supaya nanti rongganya itu dia lebih terbentuk dan teksturnya itu lebih kenyal.” • “Sebelum kita masukin adonan, tes menggunakan air. Kalau airnya itu sudah loncat kayak gini, ini siap untuk kita masukkan adonan. Yang bagian tengah sengaja aku kosongin karena biasa apinya itu paling panas dan terlalu cepat gosong. • “Untuk coraknya, aku pakai warna hijau dan juga warna pink. Biarkan hingga matang dan terakhir tinggal kita oleskan saja dengan santan yang sudah dicampur dengan garam.” • “Nah, loyang carabikang tuh memang harus lengket seperti ini, jadi kita bisa angkatnya tuh pelan-pelan. Dimulai dari satu sisi, lalu cungkilannya ini kita masukin ke dalam, lalu diangkat supaya kuenya itu terbuka dengan baik.”
	Verba Material & Tingkah Laku (28 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Untuk liquid-nya kita perlu santan cair atau kalau kalian pakai santan instan kayak aku, ini tinggal ikutin aja ya resepnya.” • “Sambil nunggu liquid-nya nggak terlalu panas ini kita siapkan bahan-bahan keringnya (tepung beras, tepung terigu, gula pasir, garam, baking powder, vanili) ini tinggal kita campur saja semua jadi satu. Supaya ngaduk adonannya ini lebih mudah dan tidak

		<p>menggumpal, ini masukkin liquid-nya setengah dulu ya.”</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Diaduk merata, paling mudah memang pada saat adonannya itu masih kental seperti ini, jadi tidak menggumpal.” • “Lalu masukkan telur sambil diaduk terus dan terakhir tinggal kita masukkan aja sisa liquid-nya sesuai dengan resep. Oh ya, kalau kalian bikinnya nggak mau terlalu banyak, ini bisa setengah resep aja ya dan untuk adonannya wajib kita diamkan minimal satu jam, supaya nanti rongganya itu dia lebih terbentuk dan teksturnya itu lebih kenyal.” • “Untuk warna, ini kalian bisa sesuaikan sesuai selera dan tips warna hijau yang lebih alami, ini aku campur pakai pewarna coklat dan sedikit kuning. Untuk pink-nya, ini sedikit aja karena hanya untuk memberikan corak.” • “Jangan lupa gunakan loyang khusus carabikang seperti ini dan panaskan di api kecil. Pastikan apinya juga merata ya.” • “Sebelum kita masukin adonan, tes menggunakan air. Kalau airnya itu sudah loncat kayak gini, ini siap untuk kita masukkan adonan. Yang bagian tengah sengaja aku kosongin karena biasa apinya itu paling panas dan terlalu cepat gosong.” • “Untuk coraknya, aku pakai warna hijau dan juga warna pink. Biarkan hingga matang dan terakhir tinggal kita oleskan saja dengan santan yang sudah dicampur dengan garam.” • “Nah, loyang carabikang tuh memang harus lengket seperti ini, jadi kita bisa angkatnya tuh pelan-pelan. Dimulai dari satu sisi, lalu cungkilannya ini kita masukin ke dalam, lalu diangkat supaya kuenya itu terbuka dengan baik.”
	Keterangan Cara (6 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Diaduk merata, paling mudah memang pada saat adonannya itu masih kental seperti ini, jadi tidak menggumpal.” • “Lalu masukkan telur sambil diaduk terus dan terakhir tinggal kita masukkan aja sisa liquid-nya sesuai dengan resep. Oh ya, kalau kalian bikinnya nggak mau terlalu banyak, ini bisa setengah resep aja ya dan untuk adonannya wajib kita diamkan minimal satu

		<p>jam, supaya nanti rongganya itu dia lebih terbentuk dan teksturnya itu lebih kenyal.”</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Jangan lupa gunakan loyang khusus carabikang seperti ini dan panaskan di api kecil. Pastikan apinya juga merata ya.” • “Sebelum kita masukin adonan, tes menggunakan air. Kalau airnya itu sudah loncat kayak gini, ini siap untuk kita masukkan adonan. Yang bagian tengah sengaja aku kosongin karena biasa apinya itu paling panas dan terlalu cepat gosong.” • “Untuk coraknya, aku pakai warna hijau dan juga warna pink. Birakan hingga matang dan terakhir tinggal kita oleskan saja dengan santan yang sudah dicampur dengan garam.” • “Nah, loyang carabikang tuh memang harus lengket seperti ini, jadi kita bisa angkatnya tuh pelan-pelan. Dimulai dari satu sisi, lalu cungkilannya ini kita masukin ke dalam, lalu diangkat supaya kuenya itu terbuka dengan baik.”
Resep Ayam Kukus	Kata Kerja Imperatif (6 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Kalau ngungkep ayam negeri, jangan lupa pakai apinya tuh yang kecil supaya si rasanya tuh benar-benar meresap tanpa membuat ayamnya ini hancur.” • “Untuk sambalnya juga ini cocok banget buat kalian yang lagi ngurain minyak. Ini bahan-bahannya (minyak goreng, bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai rawit merah, cabai merah tanjung, terasi dan tomat ceri) tinggal kita tumis aja, lalu akan aku chopper hingga cukup halus. Kalau minyaknya kalian nggak mau masukin juga nggak papa ya, cuman ini aku masukin supaya lebih wangi.” • “Tambahkan air, daun jeruk, daun salam sebagai aromatik dan juga bumbu-bumbu (garam, gula pasir penyedap). Hmm sambal ini tuh cocok banget ya buat hidangan ayam, ikan goreng, dan lain-lain.” • “Untuk ayam kukusnya ini aku mau tambahkan tahu juga terus jangan lupa bumbuin pakai kaldu jamur supaya rasa gurihnya itu nggak hilang kena uap panas.” • “Tambahkan jahe iris, bawang putih, dan kukus di api besar minimal 10 menit supaya lembut maksimal.”

	Konjungsi Temporal (2 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Untuk sambalnya juga ini cocok banget buat kalian yang lagi ngurangin minyak. Ini bahan-bahannya (minyak goreng, bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai rawit merah, cabai merah tanjung, terasi dan tomat ceri) tinggal kita tumis aja, lalu akan aku chopper hingga cukup halus. Kalau minyaknya kalian nggak mau masukin juga nggak papa ya, cuman ini aku masukin supaya lebih wangi.”
	Verba Material & Tingkah Laku (14 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Untuk ayamnya kalian bisa ungkep pakai resep andalan masing-masing ataupun beli jadi, atau bisa juga diungkep pakai bumbu instan kayak gini pastinya praktis banget.” • “Kalau ngungkep ayam negri, jangan lupa pakai apinya tuh yang kecil supaya si rasanya tuh benar-benar meresap tanpa membuat ayamnya ini hancur.” • “Untuk sambalnya juga ini cocok banget buat kalian yang lagi ngurangin minyak. Ini bahan-bahannya (minyak goreng, bawang putih, bawang merah, kemiri, cabai rawit merah, cabai merah tanjung, terasi dan tomat ceri) tinggal kita tumis aja, lalu akan aku chopper hingga cukup halus. Kalau minyaknya kalian nggak mau masukin juga nggak papa ya. Cuma ini aku masukin supaya lebih wangi.” • “Tambahkan air, daun jeruk, daun salam sebagai aromatik dan juga bumbu-bumbu (garam, gula pasir penyedap). Hmm sambal ini tuh cocok banget ya buat hidangan ayam, ikan goreng, dan lain-lain.” • “Untuk ayam kukusnya ini aku mau tambahin tahu juga terus jangan lupa bumbuin pakai kaldu jamur supaya rasa gurihnya itu nggak hilang kena uap panas.” • “Tambahkan jahe iris, bawang putih, dan kukus di api besar minimal 10 menit supaya lembut maksimal.”
	Keterangan Cara (5 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Untuk ayamnya, kalian bisa ungkep pakai resep andalan masing-masing ataupun beli jadi, atau bisa juga diungkep pakai bumbu instan kayak gini pastinya praktis banget.”

		<ul style="list-style-type: none"> • “Kalau ngungkep ayam negri, jangan lupa pakai apinya tuh yang kecil supaya si rasanya tuh benar-benar meresap tanpa membuat ayamnya ini hancur.” • “Untuk ayam kukusnya ini aku mau tambahkan tahu juga terus jangan lupa bumbuin pakai kaldu jamur supaya rasa gurihnya itu nggak hilang kena uap panas.” • “Tambahkan jahe iris, bawang putih, dan kukus di api besar minimal 10 menit supaya lembut maksimal.”
Resep Tempe Orek	Kata Kerja Imperatif (13 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Supaya rasanya lebih medok, ini aku pakai kemiri dan bawang putih yang akan diblender. Lalu, untuk bawang merahnya, ini cukup diris-iris aja ya.” • “Kalau udah, bumbu halusnya ini masukin, tumis kembali hingga wangi, lalu masukin tempenya.” • “Untuk saus-sausan dan bumbu-bumbu ini, masukin ya. Oh iya, ini aku masak tempenya tuh cukup banyak. Kalian bisa bikin setengah resep atau kalau kebanyakan kalian pisahin dulu untuk stok di kulkas.” • “Nah ini tipsnya, kalau bikin tempe orek tanpa digoreng, jangan lupa harus diungkep dulu menggunakan air seperti ini.” • “Masak kembali hingga meresap dan warnanya tuh cantik.” • “Untuk kuahnya, ini kalian bisa tumis hingga menyusut atau bisa juga disisain sedikit kuah. Nah kalau kuahnya udah susut setengah, ini aku mau tambahkan cabai gendot dan cabai merah besar. Hati-hati ya, cabai gendot ini tuh pedas. Kalian bisa ganti dengan cabai rawit, atau kalau nggak mau terlalu pedas, bisa di skip aja.”
	Konjungsi Temporal (5 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Supaya rasanya lebih medok, ini aku pakai kemiri dan bawang putih yang akan diblender. Lalu, untuk bawang merahnya, ini cukup diris-iris aja ya.”

		<ul style="list-style-type: none"> • “Lalu, kita akan tumis hingga wangi dan berwarna kecoklatan bersama bahan aromatik lainnya.” • “Masak kembali hingga meresap dan warnanya tuh cantik.” • “Untuk kuahnya, ini kalian bisa tumis hingga menyusut atau bisa juga disisain sedikit kuah. Nah, kalau kuahnya udah susut setengah, ini aku mau tambahin cabai gendot dan cabai merah besar. Hati-hati ya, cabai gendot ini tuh pedas. Kalian bisa ganti dengan cabai rawit atau kalau nggak mau terlalu pedas, bisa di skip aja.”
	Verba Material & Tingkah Laku (19 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Supaya rasanya lebih medok, ini aku pakai kemiri dan bawang putih yang akan diblender. Lalu, untuk bawang merahnya, ini cukup diris-iris aja ya.” • “Lalu, kita akan tumis hingga wangi dan berwarna kecoklatan bersama bahan aromatik lainnya.” • “Kalau udah, bumbu halusnya ini masukin, tumis kembali hingga wangi, lalu masukkan tempenya.” • “Untuk saus-sausan dan bumbu-bumbu ini masukin ya. Oh iya, ini aku masak tempenya tuh cukup banyak. Kalian bisa bikin setengah resep atau kalau kebanyakan, kalian pisahin dulu untuk stok di kulkas.” • “Nah, ini tipsnya, kalau bikin tempe orek tanpa digoreng, jangan lupa harus diungkep dulu menggunakan air seperti ini.” • “Masak kembali hingga meresap dan warnanya tuh cantik.” • “Untuk kuahnya, ini kalian bisa tumis hingga menyusut atau bisa juga disisain sedikit kuah. Nah, kalau kuahnya udah susut setengah, ini aku mau tambahin cabai gendot dan cabai merah besar. Hati-hati ya, cabai gendot ini tuh pedas. Kalian bisa ganti dengan cabai rawit, atau kalau nggak mau terlalu pedas, bisa diskip aja.”
	Keterangan Cara (2 data)	<ul style="list-style-type: none"> • “Supaya rasanya lebih medok, ini aku pakai kemiri dan bawang putih yang akan diblender,

		<p>lalu untuk bawang merahnya, ini cukup diris-iris aja ya.”</p> <ul style="list-style-type: none">• Nah ini tipsnya, kalau bikin tempe orek tanpa digoreng, jangan lupa harus diungkep dulu menggunakan air seperti ini.
--	--	---



Lampiran 4. Modul Ajar

MODUL AJAR BAHASA INDONESIA

FASE D KELAS VII

INFORMASI UMUM	
Penyusun	: I Nyoman Kresna Wiguna, S.Pd.
Instansi	: SMP Negeri 5 Baturiti
Jenjang Sekolah	: SMP/MTs
Tahun	: 2024/2025
Fase/Kelas	: D/VII
Elemen Capaian Pembelajaran	: Menyimak : Peserta didik mampu menganalisis dan memaknai informasi berupa gagasan, pikiran, perasaan, pandangan, arahan, atau pesan dari berbagai tipe teks yang disimaknya (baik teks audiovisual atau aural) dalam bentuk dialog, monolog, dan gelar wicara secara sederhana menggunakan pengetahuan dan pengalamannya.
Elemen Capaian Pembelajaran	: Membaca : Peserta didik memahami struktur dan ciri kebahasaan teks prosedur dengan baik.
Elemen Capaian Pembelajaran	: Menulis : Peserta didik mulai mampu menulis gagasan, pandangan, arahan, atau pesan, untuk berbagai tujuan secara logis, kritis, dan kreatif dari berbagai tipe teks dengan memperhatikan struktur dan kaidah keahasaannya.
Elemen Capaian Pembelajaran	: Berbicara & Mempresentasikan : Peserta didik mampu menuturkan dan menyajikan atau mempublikasikan teks prosedur yang sudah dibuat, baik dengan lisan maupun dengan media yang lain.
PROFIL PELAJAR PANCASILA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia 2. Mandiri 	

<ol style="list-style-type: none"> 3. Berpikir kritis 4. Bergotong royong 5. Kreatif
KOMPETENSI AWAL
Mengenali unsur kebahasaan dalam teks prosedur yang dibaca dan diperdengarkan kepadanya, peserta didik dapat menulis teks prosedur sederhana secara lisan, tertulis, dan audiovisual secara efektif dan menarik.
TUJUAN PEMBELAJARAN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis struktur dan kebahasaan teks prosedur 2. Menulis teks prosedur dengan memperhatikan struktur dan unsur kebahasaan secara kreatif.
PEMAHAMAN BERMAKNA
Dengan menulis teks prosedur, peserta didik belajar menyampaikan informasi secara runtut dan efektif, serta membangun keterampilan berpikir logis dan kritis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.
SARANA DAN PRASARANA
Buku siswa bahasa Indonesia kelas VII Papan tulis dan spidol LCD Proyektor Laptop Lembar Kerja Siswa (LKS)
TARGET PESERTA DIDIK
Peserta didik reguler/tipikal: umum, tidak ada kesulitan dalam mencerna dan memahami materi ajar.
MODEL PEMBELAJARAN
Model pembelajaran tatap muka
LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN
Pendahuluan <ol style="list-style-type: none"> 1. Guru menyapa peserta didik. 2. Guru mengajak peserta didik untuk berdoa sebelum memulai pembelajaran. 3. Mengecek kehadiran peserta didik. 4. Memberikan motivasi sekaligus pesan betapa pentingnya aktivitas menulis seperti yang dilakukan pada pertemuan sebelumnya. 5. Memberikan apersepsi dengan memutar video singkat tentang aktivitas membuat makan sederhana. 6. Memberikan pertanyaan pemantik: Apa yang kalian ketahui tentang teks prosedur? Mengapa penting mengetahui cara menulisnya? 7. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan manfaat menulis teks prosedur. Kegiatan Inti <ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta didik mengamati contoh teks prosedur dari buku teks Bahasa Indonesia kelas VII dan tayangan slide/video yang ditampilkan oleh guru.

2. Guru mengarahkan peserta didik untuk memperhatikan struktur dan ciri kebahasaan dari teks prosedur.
3. Peserta didik dibagi menjadi beberapa kelompok yang terdiri atas 4–5 orang.
4. Guru membagikan Lembar Kerja Siswa (LKS) yang berisi satu contoh teks prosedur dan pertanyaan panduan analisis.
5. Tiap kelompok membaca teks prosedur yang ada di LKS.
6. Peserta didik mengidentifikasi struktur dan kaidah kebahasaan teks tersebut dan menuliskan hasilnya pada LKS.
7. Tiap kelompok mempresentasikan hasil analisisnya.
8. Guru memfasilitasi diskusi kelas untuk mengonfirmasi temuan masing-masing kelompok, memperjelas konsep struktur dan kaidah kebahasaan, serta menuliskan poin-poin penting di papan tulis.
9. Peserta didik berdiskusi dalam kelompok untuk menentukan topik teks prosedur yang akan dibuat, disesuaikan dengan minat dan pengalaman mereka (misalnya: membuat makanan ringan, merawat tanaman, membuat prakarya, dll).
10. Guru memberikan arahan dan ide jika diperlukan.
11. Peserta didik mulai menulis draf teks prosedur mereka berdasarkan topik yang dipilih.
12. Guru membimbing dan memberikan umpan balik saat proses penulisan berlangsung, terutama pada struktur isi dan penggunaan bahasa.
13. Peserta didik menyimpan hasil draf untuk diperbaiki dan dipresentasikan pada pertemuan selanjutnya.
14. Guru memberi apresiasi terhadap kerja kelompok dan menyiapkan refleksi singkat.

Kegiatan Penutup

1. Peserta didik merefleksikan pembelajaran dengan menjawab pertanyaan sederhana: Apa yang dipelajari hari ini? Apa yang paling menarik?
2. Guru memberikan umpan balik dan penguatan tentang struktur dan kebahasaan teks prosedur.
3. Guru memberi tugas lanjutan: menyempurnakan teks prosedur yang sudah ditulis untuk dikumpulkan pada pertemuan berikutnya.
4. Guru menutup pembelajaran dengan memberi apresiasi dan motivasi.