

LAMPIRAN

Lampiran 1. 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 : 5462/UN48.7.1/DT/2024

15 November 2024

Perihal : **Permohonan Izin Observasi**

Yth. Kepala SMA Negeri 1 Selemadeg
di Tabanan

Dalam rangka pengumpulan data untuk menyelesaikan Wawancara guru Bahasa Indonesia selama perjalanan kariernya sebagai pendidik, dengan hormat kami mohon agar Bapak/Ibu mengizinkan mahasiswa di bawah ini:

Nama	: I Dewa Ketut Bayu Santiasa
NIM	: 2212011017
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,

Ni Luh Putu Eka Sulistia Dewi
NIP. 198104192006042002

Tembusan:

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

SURAT REKOMENDASI MELAKUKAN PEGUMPULAN DATA

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Drs.I Gede Nurjaya,M.Pd.
NIP : 196503201990031002
Jurusan : Bahasa Sastra Indonesia dan Daerah
Prodi : Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia

Memberikan rekomendasi dan persetujuan kepada:

Nama Mahasiswa : I Dewa Ketut Bayu Santiasa
NIM : 2212011017
Jurusan : Bahasa Sastra Indonesia dan Daerah
Program Studi : Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia


Untuk melaksanakan pengumpulan data di SMA Negeri 1 Selemadeg dalam rangka penelitian menyelesaikan skripsi/tugas akhir yang berjudul: **"Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Think-Pair-Share* Berbantuan Infografis untuk Meningkatkan Kemampuan Menulis Teks Argumentasi Siswa Kelas XI.F SMAN 1 Selemadeg "**

Saya menyatakan bahwa penelitian yang akan dilakukan oleh mahasiswa tersebut telah sesuai dengan bidang kajian yang relevan dan telah disetujui oleh kedua pembimbing. Saya juga memastikan bahwa mahasiswa tersebut memiliki kompetensi yang cukup untuk melaksanakan penelitian ini dengan baik.

Demikian surat rekomendasi ini saya buat dengan sebenarnya, untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Singaraja, 7 Agustus 2025

Hormat saya,



Drs.I Gede Nurjaya,M.Pd.
NIP. 196503201990031002

Lampiran 2. Observasi Penelitian

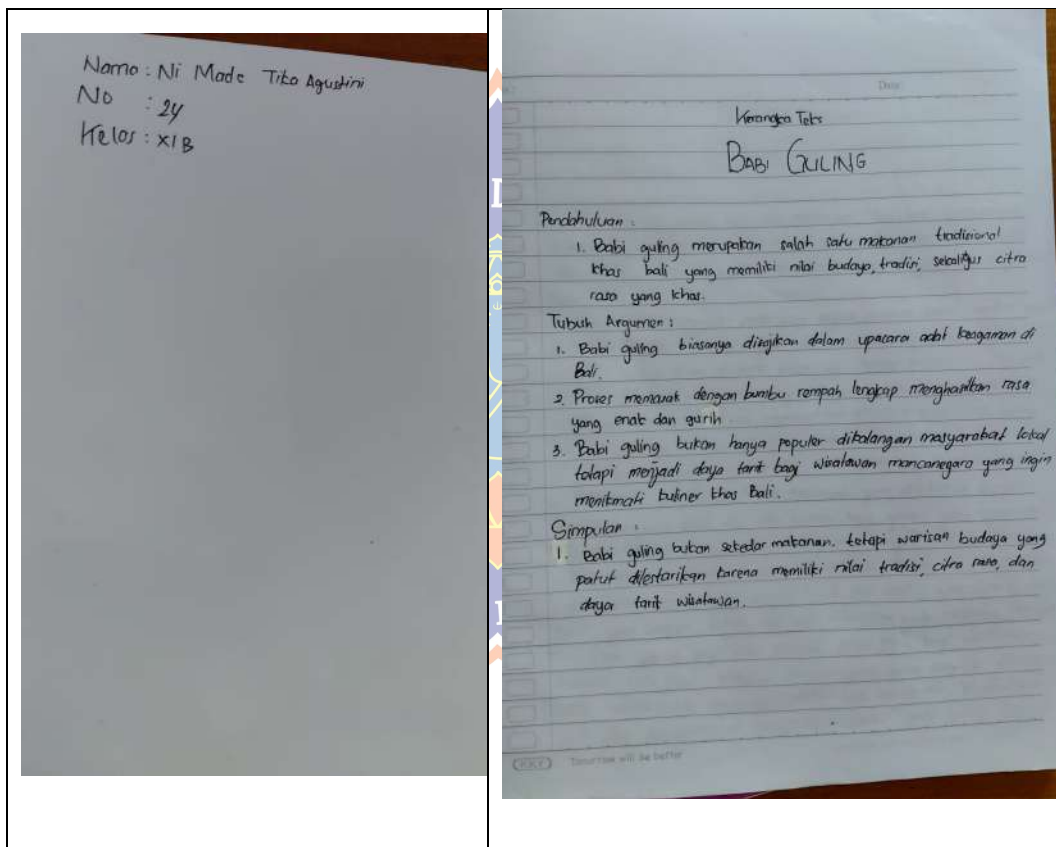
2.1 Lampiran Dokumentasi Observasi dan Wawancara



Lampiran 3. Hasil Tes Menulis Teks Argumentasi Siswa

3.1 Penelitian Tindakan Siklus I

3.1.1 Hasil Kemampuan Menulis Peserta Didik dalam “Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif tipe *Think-Pair-Share* berbantuan Media Infografis” dalam menulis Teks Argumentasi



TEKS ARGUMENTASI

Babi Guling

Babi guling adalah salah satu makanan khas Bali yang sangat terkenal. Babi guling ini bukan hanya sekedar hidangan, tapi memiliki nilai tradisi, cita rasa yang khas dan budaya yang kaya bagi masyarakat Bali.

Babi guling memiliki peran yang sangat penting dalam upacara adat di Bali. Hidangan ini sering disajikan dalam acara pernikahan maupun perayaan seperti dalam upacara pengesahan. Menurut catatan budaya Bali, babi guling sebagai simbol persembahan suci bagi para dewa. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner babi guling ini erat kaitannya dengan identitas budaya masyarakat Bali.

Selain mempunyai nilai tradisi, babi guling juga terkenal karena cita rasanya yang khas. Proses memasak yang dilakukan dengan cara dipanggang utuh dan ditusuk bambu besar, yaitu merupakan resep tradisional Bali yang terdiri atas bumbu, jeroan, kacang putih, ketumbar, lengkuas dan lain-lainnya. Teknik ini menghasilkan rasa gurih, aroma yang sangat kuat dan daging yang lembut serta kulit yang rewat, berkilau dan nikmat dikunyah pada makanan lainnya.

Babi guling juga bisa menjadi daya tarik bagi wisatawan. Banyak turis bisa maupun mancanegara yang sengaja datang ke Bali hanya untuk mencoba kuliner babi guling ini. Berdasarkan data dari Kementerian, di menyatakan bahwa babi guling disebut

sebagai kuliner favorit wisatawan lokal maupun mancanegara yang dapat menjadi daya tarik kuliner yang bisa meningkatkan ekonomi di Bali. Beberapa restoran babi guling di Bali pun di ubah dan gaya sering menghadirkan unsur seni dan ukiran dalam dalam menu luar ruangan. Hal ini menunjukkan bahwa babi guling tidak hanya menyedapnya, kuliner lokal tapi juga berkontribusi terhadap pertumbuhan sektor pariwisata.

Jadi pada dasarnya babi guling merupakan salah satu makanan khas Bali. Selain itu babi guling juga merupakan budaya yang memiliki nilai tradisi, cita rasa yang khas dan bisa menjadi daya tarik wisatawan. Maka hidangan babi guling khas Bali ini perlu dijaga dan dilestarikan kelestarian dan masyarakat lokal maupun pemerintah daerah.

No. _____
Date _____

Nama : I Gede Setya Nugraha
No : 2
Kelas : XI.3

SIDU

No. _____
Date _____

Karangan Teks
Judul : Sate Lilit

Pendahuluan :

1. Sate Lilit merupakan makanan khas pulau Bali.

Tubuh Argumen :

a. Sate Lilit banyak dikonsumsi warga lokal maupun turis.
 b. Sebagian pembuat sate lilit juga sering dipadukan dengan beberapa sambal.

Simpulan :

n. Sate lilit merupakan salah satu makanan khas pulau Bali yang disajikan dengan nasi putih, piring keramik dan sambal matah.

SIDU

Teks Argumentasi

Sate Lilit

Sate lilit merupakan makanan khas pulau Bali. Sate lilit umumnya ditemukan di daerah Bali seperti restoran yang menyajikan makanan khas Bali. Sate lilit bukan hanya sekedar makanan, namun juga warisan budaya yang perlu dilestarikan oleh generasi selanjutnya. Seiring berjalannya waktu, sate lilit mulai banyak diimpor dari berbagai pulau bahkan sampai keluar negara.

Sate lilit banyak dikagumi oleh warga lokal maupun luar karena memiliki rasa yang khas dan banyu dan renyah-renyah. Sate lilit bisa dibuat dari daging ayam, babi maupun ikan. Daging tersebut dicincang sampai halus dan dicampur dengan bumbu gempu khas Bali. Sehingga menciptakan rasa yang berbeda dari sate-sate pada umumnya. Untuk menambah aroma wangi pada sate lilit, biasanya dililit menggunakan batang bambu, namun tidak menutup kemungkinan di daerah-daerah tertentu dililit menggunakan batang bambu yang sudah dipotong-potong kecil dan ditusuk.

Sebagai pelengkap, sate lilit juga sering dipadukan dengan beberapa sambal. Sambal yang banyak digunakan adalah sambal matah, yang dimana sambal matah memiliki rasa yang khas dibanding sambal-sambal lainnya. Karena sambal matah

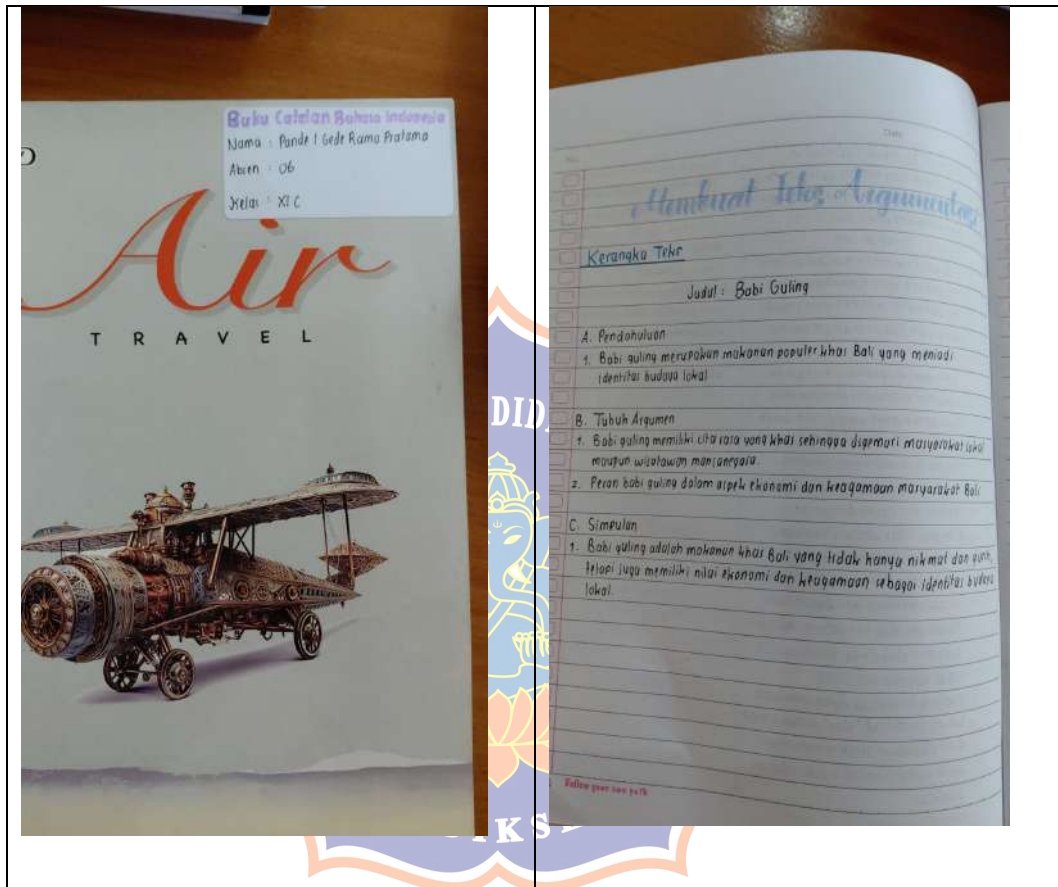
terbuat dari bawang merah, bawang putih, cabai rawit, paku-paku, jeruk limau dan dicampur menggunakan tangan. Tambahkan sedikit perasan perasan rasa dan minyak goreng panas, dan lakukan proses perpaduan tersebut untuk rasa segar dan gurih sate dipadukan dengan sate lilit. Sate lilit bisa disajikan dengan nasi putih atau nasi beras merah yang dicampur dengan puding kembang.

Sate lilit merupakan salah satu makanan khas pulau Bali yang disajikan dengan nasi putih, puding kembang dan sambal matah. Makanan ini banyak digemari oleh warga lokal maupun turis manca negara. Karena rasa sate yang khas dan mampu menyajikan harmoni rasa gurih dan segar. Penggabungan sate lilit dan sambal matah tidak hanya mampu kaya pengalaman kuliner, tetapi juga memperlihatkan kekayaan budaya Bali yang mampu bersaing di tingkat internasional. Melalui pertemuan ini kita dapat lebih memahami dan menghargai kekayaan tradisi budaya Indonesia yang beragam dan penuh makna. Sebagai representasi dari kekayaan budaya Bali yang diwariskan secara turun-temurun.



3.2 Penelitian Tindakan Siklus II

3.2.1 Tindakan Siklus I Hasil Kemampuan Menulis Peserta Didik dalam “Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif tipe *Think-Pair-Share* berbantuan Media Infografis” dalam menulis Teks Argumentasi



Teks Argumentasi

Babi Guling

Keanekaragaman budaya yang dimiliki negara Indonesia merupakan suatu anugerah yang patut diyakini. Indonesia memiliki berbagai jenis budaya, salah satunya yaitu makanan khas daerah atau lokal. Pada era globalisasi saat ini, minat masyarakat terhadap makanan lokal relatif rendah, karena masyarakat lebih memilih mengonsumsi makanan cepat saji atau kuliner trend kuliner modern. Oleh karena itu, peran generasi penerus bangsa sangat dibutuhkan dalam upaya pelestarian budaya lokal yaitu makanan khas daerah. Provinsi Bali memiliki salah satu makanan khas yang sangat populer sekaligus menjadi ikon kuliner pulau Dewata yang banyak digemari oleh masyarakat maupun wisatawan mancanegara, yaitu Babi Guling. Kuliner babi guling atau be guling dilestarian sebagai warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia sejak tahun 200 oleh UNESCO. Hal ini menunjukkan bahwa babi guling menjadi salah satu identitas budaya lokal yang terdapat di Bali.

Babi guling atau be guling merupakan makanan khas yang berisikan daging (tekor) babi utuh yang telah disembelih dan dibersihkan isi perutnya, kemudian dibumbui dengan bumbu gater. Bumbu gater merupakan bumbu khusus yang terbuat dari berbagai ragam rempah-rempah, seperti: bawang putih, bawang putih kencur, jahe, kunyit, lengkuas, ketumbar dan cabai. Bumbu ini kemudian dimasukkan ke dalam perut babi dengan sayur daun singkong. Setelah itu, babi yang telah dibumbui akan dipanggang diatas bara api dengan cara dipukul-pukul selama beberapa saat sampai matang, yang ditandai dengan perubahan warna kulit dari putih menjadi coklat keemasan-merahan. Setelah matang, babi guling akan disajikan dengan nasi yang berisi daging dan kulit ke guling, sayur daun singkong, terong babi dan sambal. Cara rata dan sama be guling yang khas serta layu dan pepaduan

remah-reman menarik nilai perhatian masyarakat lokal maupun wisatawan mancanegara sehingga sangat digemari karena keunikan dan cita rasa.

Babi guling atau be guling tidak hanya menjadi ikon pariwisata Bali, tetapi juga memiliki peran dalam aspek keagamaan masyarakat Bali. Babi guling adalah simbol penyempurnaan dan bentuk penghormatan yang dilakukan dalam penyempurnaan atau upacara Hindu kepada Ida Sang Hyang Widhi Wasa (Tuhan), sehingga babi guling seringkali digunakan sebagai persembahan dalam berbagai upacara keagamaan masyarakat Bali, seperti upacara Dewa Yadnya dan Manusa Yadnya. Selain dalam aspek keagamaan, babi guling juga memberikan kontribusi dalam aspek pertahanan. Peran pengelakan babi guling dilakukan secara kolektif, sama sehingga membutuhkan tenaga kerja yang cukup banyak. Hal tersebut dapat membantu pemerintah daerah dalam menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat, sehingga mampu mengurangi angka pengangguran daerah setempat.

Keunikan yang dimiliki babi guling membuatnya banyak digemari oleh masyarakat lokal dan wisatawan mancanegara. Sebagai budaya lokal, babi guling memiliki makna dan peran dalam aspek keagamaan masyarakat Bali. Selain itu, babi guling juga memberikan kontribusi terhadap aspek pertahanan dalam penyempurnaan atau penyempurnaan daerah setempat. Babi guling bukan hanya sekedar makanan, tetapi juga sebagai identitas budaya lokal Bali yang memiliki keragaman fungsi dalam aspek keagamaan masyarakat Bali. Sebagai generasi penerus bangsa, identitas budaya lokal perlu dilestarikan dan diteliti agar berkembang mengikuti perubahan zaman sehingga nilai-nilai yang terkandung dalam budaya lokal tidak tergerus.

Nama: Devi Ayu Putri Lesari
No: ...
Kelas: XI-C
Mapel: Catatan Bahasa Indonesia

Brighter days and better things are coming...

Kerangka Teks Argumentasi

Judul: Ayam Betutu Wanian Kuliner Khas Bali

A. Pendahuluan

1. Ayam Betutu sebagai hidangan khas Bali

B. Tubuh Argumentasi

1. Proses pengalihan ayam betutu
2. Ayam Betutu jeon kuliner Bali yang mampu memperkuat identitas lokal dan warisan tak benda Indonesia

C. Kesimpulan

1. Ayam betutu adalah kuliner khas Bali yang tidak hanya lezat tetapi juga menyimpan nilai budaya dan diestimasikan sebagai warisan daerah

Teks Argumentasi

Ayam Betutu Warisan Kuliner Khas Bali

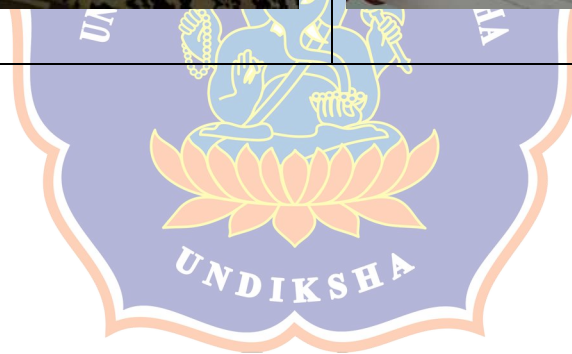
Ayam Betutu, sebuah hidangan khas Bali, kuantitasnya sekedar makanan lezat, melainkan juga cerminan dari kekayaan budaya dan tradisi Pulau Dewata. Dengan bahan dasar daging ayam yang dicampur dengan bumbu rempah khas Bali bernama "Basa Genep" hidangan ini menawarkan perpaduan rasa pedas, gurih dan aroma yang unik. Proses pembuatannya yang memakan waktu lama, mulai dari memburu bumbu hingga dimasak hingga empuk, menggunakan dedaunan dan piteser kesabaran yang sangat dihargai oleh masyarakat Bali. Letak dan nuansa Ayam Betutu memiliki peran penting dalam berbagai upacara adat dan ritual keagamaan, menjadikannya simbol yang sakral dan tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, ayam betutu tidak hanya menjadi daya tarik bagi wisatawan, tetapi juga merupakan warisan budaya tak benda yang penting untuk dilestarikan.

Basa genep ini adalah kunci utama yang membedakan Ayam Betutu dari hidangan lainnya, bumbu ini berpaduan dari berbagai rempah seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit dan salam jawa, seled, lengkuas dan cabai yang dihaluskan. Ragi yang telah dibumbu biasanya bisa langsung direbus, dipanggang atau dibakar menggunakan api sekam, dimatam dalam waktu yang lama hingga bumbunya meresap dan dagingnya empuk hingga menghasilkan cita rasa pedas, gurih dan memiliki aroma yang khas.

Maka sangat penting

Ayam Betutu bisa menjadi ikon kuliner dan bagian dari kekayaan budaya Bali, yang dapat memperkuat identitas lokal. Masyarakat juga merupakan bentuk warisan budaya yang berharga dan sarana edukasi bagi generasi muda mengenai sejarah dan adat Bali.

Ayam Betutu bukan hanya sekedar hidangan khas Bali tetapi juga simbol warisan budaya yang dimiliki masyarakat dan identitas lokal. Selain menjadi sajian istimewa bagi masyarakat Bali, Ayam Betutu kini juga populer dibalangan wisatawan. Proses pembuatannya yang panjang mencerminkan nilai kesabaran dan ketekunan, sementara keberadaannya memperkuat identitas kuliner Bali serta menjadi sarana edukasi bagi generasi muda tentang sejarah dan budaya Nusantra.



Lampiran 4. Hasil Kuesioner/Angket

4.1 Tindakan Siklus I

4.1.1 Hasil Respons Siswa dalam “Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif tipe *Think-Pair-Share* berbantuan Media Infografis” dalam menulis Teks Argumentasi

Angket Respons Siswa terhadap Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Think-Pair-Share* (TPS) Berbantuan Media Infografis dalam Menulis Teks Argumentasi

Nama : *Pesio Ayu Putri Sariwati*
 Absen : 1
 Kelas : XI C

A. Petunjuk pengisian kuisioner

1. Bacalah pertanyaan di bawah dengan baik sebelum mengisi angket kuisioner.
 2. Berilah tanda (✓) pada salah satu kolom pendapat yang paling sesuai dengan diri kalian, dengan keterangan sebagai berikut:

- SS : Sangat setuju (Skor 5)
- S : Setuju (Skor 4)
- R : Ragu-ragu (Skor 3)
- TS : Tidak Setuju (Skor 2)
- STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

No	Pertanyaan	Pendapat				
		SS	S	R	TS	STS
1.	Saya percaya diri dalam pembelajaran materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis.		✓			
2.	Saya belajar dengan tekun pada materi teks argumentasi akibat model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis yang diberikan oleh guru.			✓		
3.	Saya mudah memahami materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis.			✓		
4.	Saya senang belajar materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis.		✓			
5.	Saya mampu mengembangkan kreativitas keterampilan menulis pada materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis.			✓		
6.	Model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis mampu membuat saya dan minat belajar saya pada pembelajaran materi teks argumentasi.		✓			

Angket Respons Siswa terhadap Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe *Think-Pair-Share* (TPS) Berbantuan Media Infografis dalam Menulis Teks Argumentasi

Nama : *Al Yuda Intan Faridha Dewi*
 Absen : 10
 Kelas : XI C

A. Petunjuk pengisian kuisioner

1. Bacalah pertanyaan di bawah dengan baik sebelum mengisi angket kuisioner.
 2. Berilah tanda (✓) pada salah satu kolom pendapat yang paling sesuai dengan diri kalian, dengan keterangan sebagai berikut:

- SS : Sangat setuju (Skor 5)
- S : Setuju (Skor 4)
- R : Ragu-ragu (Skor 3)
- TS : Tidak Setuju (Skor 2)
- STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

No	Pertanyaan	Pendapat				
		SS	S	R	TS	STS
1.	Saya percaya diri dalam pembelajaran materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis.		✓			
2.	Saya belajar dengan tekun pada materi teks argumentasi akibat model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis yang diberikan oleh guru.		✓			
3.	Saya mudah memahami materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis.			✓		
4.	Saya senang belajar materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis.		✓			
5.	Saya mampu mengembangkan kreativitas keterampilan menulis pada materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis.		✓			
6.	Model pembelajaran kooperatif tipe <i>Think-Pair-Share</i> berbantuan media infografis mampu membuat saya dan minat belajar saya pada pembelajaran materi teks argumentasi.		✓			

Angket Respons Siswa terhadap Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Think-Pair-Share (TPS) Berbantuan Media Infografis dalam Menulis Teks Argumentasi

Nama : Brenang Deva Cahya Prita
 Absen : X1C
 Kelas : 10

A. Petunjuk pengisian kuisioner

1. Bacalah pertanyaan di bawah dengan baik sebelum mengisi angket kuisioner.

2. Berilah tanda (✓) pada salah satu kolom pendapat yang paling sesuai dengan diri kalian, dengan keterangan sebagai berikut:

- SS : Sangat setuju (skor 5)
- S : Setuju (Skor 4)
- R : Ragu-ragu (Skor 3)
- TS : Tidak Setuju (Skor 2)
- STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

No	Pertanyaan	Pendapat				
		SS	S	R	TS	STS
1.	Saya percaya diri dalam pembelajaran materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.		✓			
2.	Saya belajar dengan tekun pada materi teks argumentasi akibat model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis yang diterapkan oleh guru.		✓			
3.	Saya mudah memahami materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.		✓			
4.	Saya senang belajar materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.		✓			
5.	Saya mampu mengembangkan kreativitas keterampilan menulis pada materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.		✓			
6.	Model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis mampu memudahkan guru dan minat belajar saya pada pembelajaran materi teks argumentasi.		✓			

Angket Respons Siswa terhadap Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Think-Pair-Share (TPS) Berbantuan Media Infografis dalam Menulis Teks Argumentasi

Nama : T. Kadea Rizka Artha Wijaya
 Absen : 93
 Kelas : X1 C

A. Petunjuk pengisian kuisioner

1. Bacalah pertanyaan di bawah dengan baik sebelum mengisi angket kuisioner.

2. Berilah tanda (✓) pada salah satu kolom pendapat yang paling sesuai dengan diri kalian, dengan keterangan sebagai berikut:

- SS : Sangat setuju (skor 5)
- S : Setuju (Skor 4)
- R : Ragu-ragu (Skor 3)
- TS : Tidak Setuju (Skor 2)
- STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

No	Pertanyaan	Pendapat				
		SS	S	R	TS	STS
1.	Saya percaya diri dalam pembelajaran materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.			✓		
2.	Saya belajar dengan tekun pada materi teks argumentasi akibat model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis yang diterapkan oleh guru.		✓			
3.	Saya mudah memahami materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.			✓		
4.	Saya senang belajar materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.		✓			
5.	Saya mampu mengembangkan kreativitas keterampilan menulis pada materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.		✓			
6.	Model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis mampu memudahkan guru dan minat belajar saya pada pembelajaran materi teks argumentasi.		✓			

4.2 Tindakan Siklus II

4.1.2 Hasil Respons Siswa dalam “Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan Media Infografis” dalam menulis Teks Argumentasi

Angket Respons Siswa terhadap Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Think-Pair-Share (TPS) Berbantuan Media Infografis dalam Menulis Teks Argumentasi

Nama : Dipa Ayu Nabila Lestari
 Absen : 1
 Kelas : X1 C

A. Petunjuk pengisian kuisioner

1. Bacalah pertanyaan di bawah dengan baik sebelum mengisi angket kuisioner.

2. Berilah tanda (✓) pada salah satu kolom pendapat yang paling sesuai dengan diri kalian, dengan keterangan sebagai berikut:

- SS : Sangat setuju (skor 5)
- S : Setuju (Skor 4)
- R : Ragu-ragu (Skor 3)
- TS : Tidak Setuju (Skor 2)
- STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

No	Pertanyaan	Pendapat				
		SS	S	R	TS	STS
1.	Saya percaya diri dalam pembelajaran materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
2.	Saya belajar dengan tekun pada materi teks argumentasi akibat model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis yang diterapkan oleh guru.	✓				
3.	Saya mudah memahami materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
4.	Saya senang belajar materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
5.	Saya mampu mengembangkan kreativitas keterampilan menulis pada materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
6.	Model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis mampu memudahkan guru dan minat belajar saya pada pembelajaran materi teks argumentasi.	✓				

Angket Respons Siswa terhadap Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Think-Pair-Share (TPS) Berbantuan Media Infografis dalam Menulis Teks Argumentasi

Nama : Farel I Gede Rani Palend
 Absen : 6
 Kelas : X1 C

A. Petunjuk pengisian kuisioner

1. Bacalah pertanyaan di bawah dengan baik sebelum mengisi angket kuisioner.

2. Berilah tanda (✓) pada salah satu kolom pendapat yang paling sesuai dengan diri kalian, dengan keterangan sebagai berikut:

- SS : Sangat setuju (skor 5)
- S : Setuju (Skor 4)
- R : Ragu-ragu (Skor 3)
- TS : Tidak Setuju (Skor 2)
- STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

No	Pertanyaan	Pendapat				
		SS	S	R	TS	STS
1.	Saya percaya diri dalam pembelajaran materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
2.	Saya belajar dengan tekun pada materi teks argumentasi akibat model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis yang diterapkan oleh guru.	✓				
3.	Saya mudah memahami materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
4.	Saya senang belajar materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
5.	Saya mampu mengembangkan kreativitas keterampilan menulis pada materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
6.	Model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis mampu memudahkan guru dan minat belajar saya pada pembelajaran materi teks argumentasi.	✓				

Angket Respons Siswa terhadap Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Think-Pair-Share (TPS) Berbantuan Media Infografis dalam Menulis Teks Argumentasi

Nama : *(Tidak ada info)*
 Absen : *(1)*
 Kelas : *(12C)*

A. Petunjuk pengisian kuisioner

1. Berilah pernyataan di bawah dengan baik sebelum mengisi angket kuisioner.

2. Berilah tanda (✓) pada salah satu kolom pendapat yang paling sesuai dengan diri kalian, dengan ketentuan sebagai berikut:

- SS : Sangat setuju (Skor 5)
- S : Setuju (Skor 4)
- R : Ragu-ragu (Skor 3)
- TS : Tidak Setuju (Skor 2)
- STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

No	Pernyataan	Pendapat				
		SS	S	R	TS	STS
1.	Saya percaya diri dalam pembelajaran materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
2.	Saya belajar dengan tekun pada materi teks argumentasi melalui model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis yang disampaikan oleh guru.	✓				
3.	Saya mudah memahami materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
4.	Saya senang belajar materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
5.	Saya mampu mengidentifikasi kelebihan-kelebihan menulis pada materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
6.	Model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis mampu menaidi gaya dan minat belajar saya pada pembelajaran materi teks argumentasi.	✓				

Angket Respons Siswa terhadap Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Think-Pair-Share (TPS) Berbantuan Media Infografis dalam Menulis Teks Argumentasi

Nama : *(Tidak ada info)*
 Absen : *(1)*
 Kelas : *(12C)*

A. Petunjuk pengisian kuisioner

1. Berilah pernyataan di bawah dengan baik sebelum mengisi angket kuisioner.

2. Berilah tanda (✓) pada salah satu kolom pendapat yang paling sesuai dengan diri kalian, dengan ketentuan sebagai berikut:

- SS : Sangat setuju (Skor 5)
- S : Setuju (Skor 4)
- R : Ragu-ragu (Skor 3)
- TS : Tidak Setuju (Skor 2)
- STS : Sangat Tidak Setuju (Skor 1)

No	Pernyataan	Pendapat				
		SS	S	R	TS	STS
1.	Saya percaya diri dalam pembelajaran materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
2.	Saya belajar dengan tekun pada materi teks argumentasi melalui model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis yang disampaikan oleh guru.	✓				
3.	Saya mudah memahami materi teks argumentasi dengan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
4.	Saya senang belajar materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
5.	Saya mampu mengidentifikasi kelebihan-kelebihan menulis pada materi teks argumentasi karena guru menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis.	✓				
6.	Model pembelajaran kooperatif tipe Think-Pair-Share berbantuan media infografis mampu menaidi gaya dan minat belajar saya pada pembelajaran materi teks argumentasi.	✓				





INFORMASI UMUM	
A. IDENTITAS MODUL	
Nama Penyusun	I Dewa Ketut Bayu Santiasa I Gede Dwik Adi Wijaya, S.Pd
Institusi	SMA NEGERI 1 SELEMADEG
Jenjang Sekolah	Sekolah Menengah ATAS
Mata Pelajaran	Bahasa Indonesia
Fase/Kelas	F/XI.C
BAB 1	TEKS ARGUMENTASI
Alokasi Waktu	4 JP (2 Pertemuan x 2JP)
B. CAPAIAN PEMBELAJARAN BAHASA INDONESIA	
Memahami	<p>Peserta didik mampu menulis gagasan, pikiran, pandangan, pengetahuan metakognisi untuk berbagai tujuan secara logis, kritis, dan kreatif. Peserta didik mampu menulis berbagai jenis karya sastra. Peserta didik mampu menulis teks refleksi diri. Peserta didik mampu menulis hasil penelitian, teks fungsional dunia kerja, dan pengembangan studi lanjut. Peserta didik mampu menerbitkan tulisan hasil karyanya di media cetak, elektronik, dan/atau digital.</p>
C. TUJUAN PEMBELAJARAN	
1.	Peserta didik dapat menyajikan hasil rancangan promosi produk pangan lokal (misalnya, dalam bentuk presentasi, poster, infografis, atau video singkat) secara kolaboratif.

2. Peserta didik mampu menulis hasil penelitian, teks fungsional dunia kerja, dan pengembangan studi lanjut.
3. Peserta didik mampu menerbitkan tulisan hasil karyanya di media cetak, elektronik, dan/atau digital.

C. PROFIL PELAJAR PANCASILA

1. Beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan berakhlak mulia,
2. Berkebinekaan global,
3. Bergotong-royong,
4. Mandiri,
5. Bernalar kritis, dan
6. Kreatif.

D. SARANA DAN PRASARANA

1. Sumber Belajar

- Buku Paket dan Buku Pendamping Siswa/LKS
- Media Infografis

3. Alat dan Bahan Percobaan

- Hanphone/gawai
- Layar Proyektor
- Laptop

4. Peralatan Pendukung

- Papan tulis dan spidol
- Buku tulis
- Alat tulis
- Layar Proyektor

E. TARGET PESERTA DIDIK

34 peserta didik reguler

F. MODEL DAN MEDIA PEMBELAJARAN

Pendekatan Pembelajaran : Pembelajaran Kooperatif (*Cooperative Learning*)

Model Pembelajaran: Kooperatif Tipe *Think-Pair-Share*

Media Pembelajaran: Media Infografis

G. KEGIATAN INTI

AKTIVITAS PERTEMUAN KE-1

Tahapan Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Tujuan Pembelajaran
Pembukaan awal pembelajaran	<p>a. Guru membuka pembelajaran sesuai dengan kesepakatan kelas dan melakukan mengondisikan siswa untuk siap belajar yang terdiri atas: berdoa sebelum memulai kegiatan, memberi salam pada guru, dan guru memeriksa kehadiran siswa di kelas</p> <p>b. Guru memberikan informasi pada siswa terkait capaian dan alur pembelajaran pada hari itu</p> <p>c. Guru melakukan apersepsi dengan menyajikan materi pangan lokal di Indonesia sebagai bahan teks argumentasi.</p>	Memberikan landasan awal agar siswa siap mengikuti pembelajaran dan memahami konteks serta urgensi topik yang akan dibahas

	<p>d. Guru memantik pertanyaan terbuka kepada siswa.</p> <p>e. Guru mengaitkan pendapat siswa dengan konsep dasar teks argumentasi dan menjelaskan pentingnya memahami struktur dan unsur teks argumentasi dalam kehidupan nyata</p> <p>f. Guru memberikan motivasi kepada siswa terkait menemukan kalimat fakta dan kalimat opini yang digunakan dalam teks argumentasi</p>	
<p>Kegiatan Inti</p>		
<p><i>Think</i> (Berpikir Mandiri)</p>	<p>g. Guru menampilkan infografis tentang struktur teks argumentasi di layar proyektor kemudian memberikan pengantar dengan menjelaskan tujuan pembelajaran pada pelajaran adalah mempersiapkan peserta didik untuk menghasilkan karya berupa tulisan teks argumentasi dengan tema pangan lokal dengan bantuan media infografis berisi struktur teks</p>	<p>Melatih siswa untuk berpikir kritis dan mengenali unsurunsur teks argumentasi melalui media visual yang menarik dan mudah dipahami</p>

	<p>argumentasi (tesis, alasan, data, dan kesimpulan)</p> <p>h. Guru menjelaskan hal-hal pokok yang harus diperhatikan peserta didik, seperti syarat-syarat penulisan teks argumentasi sehingga hasil tulisan yang dibuat sesuai dengan ekspektasi yang diharapkan</p> <p>i. Guru juga menjelaskan rubrik penilaian sehingga peserta didik memahami dalam aspek yang akan dinilai</p> <p>j. Peserta didik diminta mengamati dan mencatat komponen penting yang ditemukan dari infografis tersebut (tesis, alasan, fakta, kesimpulan) dengan bantuan media infografis</p> <p>k. Guru memberikan LKPD kepada peserta didik sebagai tugas proyek menulis teks argumentasi.</p> <p>l. Peserta didik akan mencari tahu jenis makanan pokok yang berasal dari daerah tempat peserta didik berasal. Setelah</p>	
--	---	--

	<p>menemukannya peserta didik akan bisa menggali informasi tentang hal tersebut dan mengumpulkan fakta-fakta untuk mendukung opininya.</p>	
<p><i>Pair</i> (Berpasangan)</p>	<p>m. Peserta didik berpasangan untuk membandingkan hasil pengamatan masing-masing</p> <p>n. Peserta sisik berdiskusi dengan pasangan untuk membandingkan hasil pengamatan masing-masing. Pasangan berdiskusi tentang contoh kalimat fakta dan opini berdasarkan infografis yang disajikan</p> <p>o. Peserta didik mulai membuat kerangka karangan dan merancang teks argumentasi yang akan dibuat.</p>	<p>Mengembangkan keterampilan komunikasi dan kolaborasi antarsiswa dalam mengklarifikasi pemahaman serta memperkuat konsep yang telah diamati secara mandiri.</p>
<p><i>Share</i> (Berbagi dengan Kelas)</p>	<p>p. Berdiskusi tentang contoh kalimat fakta dan opini dalam teks argumentasi yang ditampilkan dalam infografis</p> <p>q. Pasangan membagikan hasil diskusi ke kelas</p>	<p>Mendorong partisipasi aktif dan saling tukar ide di kelas, memperluas sudut pandang siswa, dan menguatkan pemahaman bersama.</p>

	<p>r. Guru memfasilitasi diskusi kelas, mengarahkan pembahasan perbedaan kalimat fakta-opini serta ketepatan penggunaan dalam teks argumentasi</p>	
Kegiatan Penutup		
Refleksi dan Penutup	<p>s. Menyimpulkan pembelajaran bahwa dengan meminta siswa untuk mengungkapkan pendapatnya terkait dengan materi pembelajaran yang telah dilaksanakan</p> <p>t. Guru dan siswa melakukan refleksi pembelajaran</p> <p>u. Guru mengulas kembali materi pembelajaran sebelumnya untuk mengetahui pemahaman siswa</p> <p>v. Guru Bersama siswa menutup kegiatan dengan doa dan salam</p>	<p>Menguatkan Kembali pemahaman melalui refleksi, serta menciptakan akhir pembelajaran yang hangat dan bermakna</p>

5.2 Media Infografis

Media Pembelajaran Peretmuan I

MENGIDENTIFIKASI DAN MENDESKRIPSIKAN PRODUK PANGAN LOKAL

BAGAIMANA CARA MENDESKRIPSIKAN?

Deskripsikan melalui pendapat atau gagasan dengan tujuan meyakinkan pembaca dengan menyajikan pendapat yang berbasis bukti, fakta, dan data terusun secara sistematis.

CARA MENYAMPAIKAN ARGUMENTASI

Pendahuluan
Bagian awal teks argumentasi berfungsi sebagai pembuka dengan memperkenalkan topik, memaparkan latar belakang permasalahan, dan menjelaskan pentingnya isu untuk dikaji.

Isi
Bagian ini adalah inti teks, di mana penulis menyampaikan pendapat secara sistematis dengan data, fakta, atau bukti yang mendukung argumen.

Penutup
Bagian terakhir dari teks berisi simpulan yang merangkum kembali argumen utama yang telah dibahas. Penulis menegaskan kembali sikap atau pendapatnya.

STRUKTUR Kaidah Teks Argumentasi

Informasi
Informasi adalah keterangan, pernyataan, gagasan, dan tanda-tanda yang mengandung nilai, makna, dan pesan, baik data, fakta maupun penjelasannya yang dapat dilihat, didengar, dan dibaca yang disajikan dalam berbagai kemasan.

Fakta
Fakta adalah sesuatu yang dianggap benar oleh masyarakat karena dialami langsung atau berdasarkan laporan orang lain. Fakta harus bisa diamati, diukur, diuji, dan yang terpenting dapat dibuktikan.

Opini
Opini memiliki arti pendapat, pikiran, atau pendirian. Opini adalah pandangan atau pendapat subjektif seseorang mengenai suatu hal, dan tidak selalu berdasarkan fakta yang dapat diverifikasi.

DESKRIPSIKAN PRODUK DI BAWAH INI!

- Rendang Padang
- Sajian khas Sumatera Barat
- Bahan Utama: Daging sapi, santan kelapa, cabai, bumbu

- Gudeg
- Sajian khas Yogyakarta
- Bahan utama: Nangka muda, santan, gula aren, cabai, aneka bumbu, ayam, bebek, telur, Daging sapi, tempe (opsional)

- Pempek/Empek-empek
- Sajian khas khas Palembang, Sumatera Selatan
- Bahan utama: Daging ikan, tapioka, telur ayam, air matang, garam

KESIMPULAN INFORMASI

Argumentasi disusun untuk meyakinkan pembaca dengan pendapat yang didukung bukti dan data. Terdiri dari tiga bagian: pendahuluan yang memperkenalkan topik, isi yang memaparkan argumen dan data, serta penutup yang merangkum sikap penulis. Contohnya dapat dilihat pada deskripsi produk kuliner khas daerah seperti Rendang Padang, Gudeg, dan Pempek.

Media Pembelajaran Pertemuan II

Ayam Belutu: Simfoni Rempah dan Budaya Bali

Pendahuluan

Indonesia memiliki beragam kuliner yang luar biasa, termasuk Ayam Belutu dari Bali yang memadukan keterampilan tradisional dengan rasa yang menggugah selera. Ayam Belutu, hidangan khas Bali, adalah ayam belah ketupat yang dimasak dengan bumbu rempah yang kaya. Hidangan ini memiliki sejarah yang panjang dan merupakan bagian integral dari budaya Bali. Ayam Belutu adalah ayam yang dimasak dengan bumbu rempah yang kaya, terutama kunyit, yang memberikan warna kuning keemasan yang khas. Hidangan ini biasanya disajikan dengan nasi putih dan sayuran. Ayam Belutu adalah hidangan yang sangat populer di Bali dan sekitarnya, terutama di daerah Gianyar dan Klungkung. Hidangan ini memiliki sejarah yang panjang dan merupakan bagian integral dari budaya Bali. Ayam Belutu adalah ayam yang dimasak dengan bumbu rempah yang kaya, terutama kunyit, yang memberikan warna kuning keemasan yang khas. Hidangan ini biasanya disajikan dengan nasi putih dan sayuran. Ayam Belutu adalah hidangan yang sangat populer di Bali dan sekitarnya, terutama di daerah Gianyar dan Klungkung.

Isi

Prosesi Ayam Belutu

Prosesi Ayam Belutu melibatkan pemilihan ayam yang berkualitas, pencucian yang menyeluruh, dan penyiapan bumbu rempah yang kaya. Ayam dimasak dengan bumbu rempah yang kaya, terutama kunyit, yang memberikan warna kuning keemasan yang khas. Hidangan ini biasanya disajikan dengan nasi putih dan sayuran. Ayam Belutu adalah hidangan yang sangat populer di Bali dan sekitarnya, terutama di daerah Gianyar dan Klungkung.

Potensi Pariwisata Kuliner

Prosesi Ayam Belutu bisa dilakukan di platform digital seperti Instagram, YouTube, dan YouTube Live dengan menampilkan proses memasak yang menarik. Hal ini dapat meningkatkan kesadaran wisatawan akan kuliner lokal dan mendorong pariwisata kuliner.

Strategi Promosi Kreatif

Prosesi Ayam Belutu bisa dilakukan di platform digital seperti Instagram, YouTube, dan YouTube Live dengan menampilkan proses memasak yang menarik. Hal ini dapat meningkatkan kesadaran wisatawan akan kuliner lokal dan mendorong pariwisata kuliner.

Penutup

Simpulan

Prosesi Ayam Belutu bisa dilakukan di platform digital seperti Instagram, YouTube, dan YouTube Live dengan menampilkan proses memasak yang menarik. Hal ini dapat meningkatkan kesadaran wisatawan akan kuliner lokal dan mendorong pariwisata kuliner.

Sumber:

Prosesi Ayam Belutu bisa dilakukan di platform digital seperti Instagram, YouTube, dan YouTube Live dengan menampilkan proses memasak yang menarik. Hal ini dapat meningkatkan kesadaran wisatawan akan kuliner lokal dan mendorong pariwisata kuliner.

TUMPENG NASI KUNING

Nama Kelompok 4:

1. Fia Pujiastuti (U)
2. Rochmad Rizki (C)
3. Rizki Azzahra (S, CB)
4. Solika Dwi Ramadani (D)
5. Yisya Tirta Utami (G)
6. Nur Afifah (A)

Ayam jantan

Terdapat dari sifat-sifat burung, di antaranya semboang, congkak, suka menyanyi saat berhibura dan selalu merasa senang.

Nasi

Warna kuning beraroma khas dan kandungan karoten yang tinggi.

Urap sayur

Kandungan lemak baik (minyak kelapa), kacang panjang (sayurku) dan kacang mete (sayur kacang mete) yang mengandung lemak baik.

Telur rebus

Lambang fittah bagi kesehatan.

Cabai merah

Melancarkan api yang memberikan pencernaan dan bermanfaat bagi orang banyak.

KANDUNGAN GIZI PADA TUMPENG

Tempo	Telur	Ayam	Nasi	Mie goreng
Tempo memiliki sumber vitamin B1 (tiamin), vitamin B2 (riboflavin), asam lemak tak jenuh, yodium, vitamin B5, vitamin B12, vitamin E, vitamin K, dan vitamin B12 (sitosterol), dan vitamin B12 (sitosterol).	Telur mengandung zat besi, fosfor, yodium, vitamin B5, vitamin B12, vitamin E, vitamin K, dan vitamin B12 (sitosterol).	Daging ayam mengandung kalium, fosfor, kalsium, estron, vitamin C, vitamin B1, vitamin B12, vitamin A, vitamin K, Folate, juga riboflavin dan niacin.	Nasi mengandung karbohidrat, protein, lemak, magnesium, fosfor, mangan, selenium, zat besi, asam folat, tiamin, dan niacin yang baik.	Mie instan mengandung beberapa zat gizi mikro, termasuk zat besi, mangan, folat dan vitamin B.

JENDELA

Satu dalam Soto

Sejarah dan Asal-usul Soto

Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia.

Soto

Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia.

Soto

Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia.

Soto

Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Soto adalah hidangan yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia.

HISTORIS KULINER EROPA DIADOPSI DI NUSANTARA

• SUAR SUIR AYAM

Diatapi dari Belanda yang menggunakan bir, anggur merah, anggur putih, dan gula sebagai campuran makanan zwartuur yang berbahan daging ayam atau babi. Di Indonesia, bir dan anggur dipanaskan kecap manis dan sedikit cuka.

• SUP (SOEP)

Jenis beku-beku terapan Belanda yang Belanda menggunakan sup dingin dengan nasi, kalum, buncis, dan sayuran. Sup sebagai sajian sayur, dimakan dengan nasi dan disajikan sebagai makanan sehari-hari atau di pesta.

• SEMUR (SMOOR)

Makanan beraroma manis khas Belanda berbahan daging ayam atau sapi, diadopsi menjadi hidangan lokal dengan bahan utama ikan bandeng atau kalap dan diberi nama smoor Djawa.

• BISTIK (BIEFSTUK)

Makanan utopia orang Belanda yang disajikan dengan kacang polong, kentang, dan wortel. Bagi kalangan bumiputera, bistik disajikan dengan nasi.

• PERKEDEL (FRIKADEL)

Diatapi Belanda dari Prancis dengan nama friandaise, makanan dari kentang yang dihaluskan dan isi daging, giling sapi, babi, atau ayam. Makanan yang dikonssumsi Belanda di negeri koloninya. Di Indonesia, dimodifikasi seperti tempa, tahu, dan jagung.

Banyak makanan penutup mulai yang mendapat pengaruh Eropa seperti tart, panadeok (panekuk), puffinjes (kue tradisional Belanda mirip panekuk), puding nasi, kue tidak kucing, dan kue keju.

Sumber: ARKHEOLOGI KULINER EROPA DI NUSANTARA, Buletin Triyasa, Lembaga Penelitian Arkeologi

Historia.ID

MAKANAN KHAS JOGJA

SEJARAH GUDEG

Creng Berasal Dari Kata-kata Makanan yang dibuang pada tahun 1900-an. Itu berasal di wilayah yang memiliki banyak pohon mangga yang buahnya matang. Waktu itu, rakyat Mataram saat itu selalu mencari cara untuk membuat masakan yang bertahan di luar mangga, kemudian goni atau mangga muda itu.

GUDEG

adalah hidangan khas Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang terbuat dari mangga muda yang dimasak dengan kecap. Makanan ini merupakan salah satu kuliner tradisional di Wana Coklat karena dimasak menggunakan daun jati yang dikemas bersamaan. Gudeg biasanya dimasak dengan nasi dan disajikan dengan sayur kacang merah, ayam kampung, telur, tempe, tahu dan sambal goreng krecek.

ISIAN GUDEG: TELOR, KERUPUK, NASI LINIET, GUDEG, TEMPE, SAYUR KACANG MERAH, KRUPIK BERAS, BUDAG KERING, BUDAG BASAH.

CARA MEMASAK: 1. Mangga Muda, 2. Sayur Kacang Merah, 3. Bubutan Tempe Kembang, 4. Mincut Tempe Basah dan Basah.

Created by riskatrips

WORLD'S 50 BEST FOOD

RENDANG

Warisan Budaya Suku Minangkabau

MASAKAN PADANG

TAHUKAH KAMU?

Pada tahun 2011, rendang ditetapkan sebagai salah satu Warisan Budaya Takbenda oleh UNESCO karena dianggap mewakili tradisi, kearifan lokal, serta identitas budaya.

PROSES PEMBUATAN

Rendang dibuat dengan memasak potongan daging sapi bersama santan dan bumbu rempah seperti cabai, bawang, lengkuas, dan serai. Setelah bumbu olahan dan dicampur dengan santan, daging dituangkan dan dimasak dengan api kecil selama 4-6 jam. Selama proses ini, santan menyusut, bumbu mengemping, dan daging menjadi empuk serta kaya rasa.

NILAI FLOSOFIS BAHAN UTAMA

REMPAH, BUNGA BESI, CULANA, KASTURABUTY, BUNGA BESI, BUNGA BESI, CULANA, KASTURABUTY.

FAKTA UNIK

Rendang dimasuk selama berjam-jam hingga kering dan tahan disimpan hingga satu bulan tanpa pengawet. Dinekatkan sebagai makanan terbaik dunia oleh CNN, rendang bukan sekadar kuliner, tapi juga simbol budaya dan identitas.

DARI DAPUR MINANG UNTUK DUNIA!

NIKMATNYA MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA

Nasi Uduk Khas Betawi

Nasi uduk merupakan makanan tradisional populer khas Betawi yang memiliki cita rasa gurih yang khas dan wangi rempah yang menggugah selera.

Sejarah 'Nasi Uduk'

Sesuai asal kata, nasi uduk berasal dari kata 'udu' yang berarti air. Pada zaman dahulu, nasi uduk dimasak dengan air yang banyak sehingga menghasilkan nasi yang lembek dan gurih. Kemudian, nasi uduk dimasak dengan santan sehingga menghasilkan nasi yang lebih gurih dan lezat.

Bahan 'Nasi Uduk'

- 500 gram beras, dicuci bersih
- 400 ml santan kelapa
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh teh mawar
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai ditumbuk halus
- 5 cm lengkuas ditata atau dipotong
- 3 butir cengkeh

Tanggah 'Komasak'

Buatlah rebusan santan dengan menambahkan daun salam, serai, lengkuas, cengkeh, mawar, dan garam. Rebus hingga mendidih.

Sajikan itu, dituangkan santan dengan beras. Nasi uduk bisa matang menjadi nasi.

Sajikan nasi uduk bersama lauk pendamping.

Langkah pendamping 'Nasi Uduk'

Sayur Buncis, Tahu, Tempe, Ikan, Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Hitam, Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Hitam.

Kelebihan Nasi Uduk

Ukuran Porsi	Energi (Kkal)
100g	140
200g	280
300g	420
400g	560
500g	700

Nasi uduk merupakan makanan yang mengandung karbohidrat yang tinggi. Nasi uduk juga mengandung lemak yang tinggi. Nasi uduk juga mengandung protein yang tinggi.

DAFTAR: Rizki Nur Hafidha, Rizki Nur Hafidha, Rizki Nur Hafidha, Rizki Nur Hafidha, Rizki Nur Hafidha.



5.3 Pembelajaran di Kelas



Lampiran 6. Riwayat Hidup



I Dewa Ketut Bayu Santiasa, lahir di Tabanan pada 2 Mei 2003. Saat ini saya merupakan mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Pendidikan Ganesha, angkatan 2022. Selama menempuh pendidikan di perguruan tinggi, saya aktif dalam berbagai kegiatan organisasi dan kemahasiswaan, di antaranya pernah terlibat dalam kepanitiaan Badan Eksekutif Mahasiswa Fakultas Bahasa dan Seni (BEM FBS), Panitia Badan Eksekutif Mahasiswa Universitas Pendidikan Ganesha (BEM Undiksha), serta pernah sebagai pengurus KMHD YBV Undiksha periode 2024–2026. Saya juga berhasil meraih juara 2 dalam kompetisi debat bahasa Indonesia pada kegiatan Gelorasi FBS tahun 2025, yang semakin mengasah kemampuan berpikir kritis, komunikasi, dan penyusunan argumentasi yang logis. Selain aktif dalam organisasi dan pengembangan akademik, saya memiliki minat yang besar pada bidang kreatif, seperti desain infografis, penyuntingan video dan foto, serta penulisan karya sastra berupa cerpen dan puisi. Saya juga gemar membaca buku, mendengarkan podcast dan musik, serta melakukan perjalanan wisata untuk memperluas wawasan dan memperoleh inspirasi baru. Melalui berbagai pengalaman tersebut, saya terus berupaya mengembangkan kompetensi akademik, kepemimpinan, dan kreativitas agar dapat memberikan kontribusi positif bagi dunia pendidikan dan masyarakat.