

NAVIKO FIRMANSYAH
A310220079

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

TEKS PUISI
KELAS VII
FASE D

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Peserta didik dapat membaca dan memahami teks prosedur dengan cermat. Peserta didik dapat menyusun teks prosedur dengan struktur yang benar.

TUJUAN

- 1. Peserta didik dapat membuat kerangka teks prosedur**
- 2. Peserta didik dapat membuat kerangka teks prosedur sesuai dengan struktur teks prosedur**
- 3. Pengolah dan menyajikan gagasan, pikiran arahan, atau pesan pada teks prosedur**
- 4. Peserta didik dapat menulis teks prosedur secara utuh**

PETUNJUK

- 1. Sebelum memulai pembelajaran alangkah baiknya untuk berdoa pada keyakinan masing-masing.**
- 2. Pahami setiap petunjuk yang terdapat pada modul ajar.**
- 3. Cermati setiap soal yang ada**
- 4. Jawablah soal secara individu**
- 5.. Tanyakan soal yang anda rasa tidak ketahui kepada guru**

Menulis teks prosedur

Nama. :

No.Asen :

Kelas. :

Langkah–langkah

Bacalah teks prosedur dibawah ini!

Judul: Cara Membuat Nasi Goreng Sederhana

alat dan Bahan:

1. Wajan
2. Sendok penggoreng
3. Mangkuk
4. Piring saji
5. Nasi putih (2 porsi)
6. 2 siung bawang putih (cincang halus)
7. 2 siung bawang merah (cincang halus)
8. 1 buah cabai merah (iris tipis)
9. 1 butir telur
10. 100 gram ayam atau udang (potong kecil)
11. 2 sendok makan kecap manis
12. 1 sendok makan saus tiram
13. 1 sendok teh garam
14. 1 sendok teh merica
15. Minyak goreng secukupnya
16. Daun bawang dan bawang goreng untuk hiasan (opsional)

Langkah–langkah:

1. Panaskan Wajan

Panaskan sedikit minyak goreng di wajan dengan api sedang.

2. Tumis Bumbu:

Masukkan bawang putih dan bawang merah cincang. Tumis hingga harum dan kecokelatan.

3.Tambahkan Cabai dan Ayam/Udang:

Masukkan irisan cabai merah dan potongan ayam atau udang. Tumis hingga daging matang.

4. Masukkan Telur:

Pecahkan telur ke dalam wajan. Aduk–aduk hingga telur tercampur rata dengan bahan lain.

5. Tambahkan Nasi:

Masukkan nasi putih ke dalam wajan. Aduk rata hingga semua bahan tercampur sempurna.

6. Bumbui:

Tambahkan kecap manis, saus tiram, garam, dan merica. Aduk hingga bumbu merata dan nasi berubah warna menjadi kecokelatan.

7. Masak Hingga Matang:

Masak nasi goreng selama beberapa menit hingga semua bahan matang sempurna dan nasi goreng beraroma harum.

8. Sajikan:

Angkat nasi goreng dari wajan dan tuangkan ke dalam piring saji. Taburi dengan daun bawang dan bawang goreng jika diinginkan.

Nasi goreng sederhana siap dinikmati!

2. Jawablah pertanyaan berikut!

- 1. Apa saja bagian dari teks prosedur di atas?**
- 2. Bagaimana tujuan dari teks prosedur ini dinyatakan?**
- 3. Apakah instruksi dalam teks ini jelas dan mudah diikuti? Berikan alasannya!**
- 4. Apakah ada langkah yang menurut Anda kurang jelas atau perlu diperbaiki? Jika ya, langkah mana dan bagaimana memperbaikinya, jika tidak berikan alasannya!**
- 5. Buatlah sebuah teks prosedur bertema bebas dengan menggunakan bahasa yang baik dan benar!**

1. Bagian teks prosedur :.....
2. Tujuan teks prosedur :.....
3. Alasan mengapa jelas dan tidaknya teks prosedur :.....
4. Langkah yang perlu di perbaiki atau tidak dan beri alasannya :.....
5. Membuat teks prosedur :.....

[illegible]