

# Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD)

Bahasa Inggris  
"Procedure Text"



Untuk Kelas VII SMP/MTS Semester Ganjil

Oleh:  
Edah, S. Pd.

# PROCEDURE TEXT

Bahasa Inggris

Kelas VII – Semester Ganjil

Kelompok :

Anggota :

## Capaian Pembelajaran

Pada akhir fase D Peserta didik dapat menggunakan berbagai jenis teks seperti narasi, deskripsi, prosedur, teks khusus (pesan singkat, iklan) dan teks otentik menjadi rujukan utama dalam mempelajari bahasa Inggris di fase ini.

## Tujuan Pembelajaran

1. Melalui kegiatan literasi, peserta didik mampu memahami pengertian Procedure Text dan bagian-bagian dengan benar (C2)
2. Melalui lembar kerja, peserta didik dapat menggunakan kaidah Procedure Text dengan benar (C3)
3. Melalui kegiatan diskusi, peserta didik mampu menganalisis struktur Procedure Text dengan benar (C4)
4. Melalui kegiatan kolaborasi, peserta didik mampu membuat teks prosedur (Procedure Text) tentang membuat makanan atau minuman dengan jelas (C6)

## Orientasi Masalah

### Kue Jojorong Khas Pandeglang Banten



Klik Untuk Lebih lengkap

<https://youtu.be/Ia5rppLZIcc?si=wt-nVFg1gEDkIlDw>

Kue Jojorong adalah sebuah kudapan tradisional khas Pandeglang, Banten, yang memiliki sejarah dan filosofi yang unik. Nama "Jojorong" berasal dari bahasa Sunda yang berarti "bersinar" atau "berkilau," melambangkan kehormatan dan kemakmuran dalam perayaan dan upacara adat. Kue ini terbuat dari adonan tepung beras, santan, dan gula merah, dengan tekstur kenyal dan lembut serta aroma daun pisang yang khas. Rasa kue ini bervariasi, dengan perpaduan gurih dari adonan tepung dan santan kentalnya yang disimbolkan sebagai lambang persatuan oleh masyarakat Banten tempo dulu.

# PROCEDURE TEXT

Bahasa Inggris  
Kelas VII – Semester Ganjil

## FUN FACT



Sumber:

<https://images.app.goo.gl/3dgTN7Nymvy7XdgR9>

## Kue Jojorong Khas Pandeglang Banten

Kue Jojorong biasanya disajikan dalam wadah daun pisang, menciptakan sensasi harum ketika dikonsumsi. Selain itu, kue ini melambangkan kehormatan keluarga Banten zaman dulu yang membuat dan menyajikannya dalam acara istimewa. Cara membuatnya meliputi membuat lapisan gula merah, lapisan putih dari santan kental, dan lapisan santan yang diaduk rata hingga tidak ada yang bergerindil dan mengental halus. Setelah itu, kukus selama beberapa menit hingga matang. Dengan demikian, kue Jojorong bukan hanya makanan yang lezat, tetapi juga simbol kemakmuran dan kebahagiaan dalam perayaan dan upacara adat.

## Recipe for Jojorong Cake

### Ingredients:

- **Layer of Sugar/Bottom Layer:** 250 grams of brown sugar, 50 grams of white sugar
- **Layer of White:** 200 grams of rice flour, 3 tablespoons of tapioca flour, 1000 ml of thick coconut milk, 2 teaspoons of salt, 1/4 teaspoon of vanilla powder
- **Layer of Coconut Milk:** 500 ml of coconut milk, 3 tablespoons of rice flour, 1/2 teaspoon of salt
- **Bamboo Leaf Container:** Bamboo leaves and skewers as needed

### Steps:

1. **Prepare Layer of Sugar/Bottom Layer:** Mix brown sugar and white sugar together. Set aside.
2. **Prepare Layer of White:** Heat the thick coconut milk until it is hot but not boiling. Combine all ingredients (rice flour, tapioca flour, salt, and vanilla powder) in a bowl. Stir until smooth and free of lumps.
3. **Prepare Layer of Coconut Milk:** Combine all ingredients for coconut milk layer in a bowl. Heat until thickened. Remove from heat.
  - **Assemble Jojorong Cake:** Place bamboo leaf container on a flat surface.
  - Add a layer of sugar mixture.
  - Pour the white layer mixture over the sugar layer but not filling it up.
  - Steam for 15 minutes.
  - Remove the lid and pour in the coconut milk layer.
  - Steam for another 10 minutes until done.
4. **Serve:** Remove from steamer and serve in bamboo leaf containers that have been shaped with skewers.

Jojorong cake is a traditional dessert from Pandeglang, Banten, known for its unique history and philosophy. The texture is chewy and soft with a distinct aroma from bamboo leaves. The combination of savory and sweet flavors makes it highly enjoyable. Additionally, this cake symbolizes honor and prosperity in traditional Bantenese celebrations. Therefore, Jojorong cake is not only delicious but also a symbol of joy and celebration in various ceremonies and events.

# PROCEDURE TEXT

Bahasa Inggris  
Kelas VII – Semester Ganjil

Buatlah rumusan masalah berdasarkan informasi diatas, di bawah ini:

## Mengorganisasikan Peserta didik

Silahkan berkumpul dengan anggota kelompoknya masing-masing, lalu kerjakan LKPD yang diberikan guru secara berkelompok.

## Membimbing Penyelidikan Individu atau kelompok

SCAN ME



Ayo bekerja sama untuk mengumpulkan data untuk menyelesaikan pertanyaan berikut. Kalian dapat menggunakan berbagai sumber rujukan, seperti buku, e-modul, dan LKS.

# PROCEDURE TEXT

Bahasa Inggris  
Kelas VII – Semester Ganjil

**Based on the data you have collected in the previous activity, answer the questions below:**

- 1. What is meant by procedure text?**
- 2. What are the parts of procedure text?**
- 3. What are the ingredients of Jojorong cake?**
- 4. What are the steps to make Jojorong cake?**

**Answer the above questions in the column below:**

# PROCEDURE TEXT

Bahasa Inggris  
Kelas VII – Semester Ganjil

## HOW TO MAKE MILK TEA



Based on the video above, please match the picture with the correct sentences



Simmer milk on low heat until the tiny bubbles form at the edges



Milk tea is ready to be served



Prepare the ingredients



Add the sugar and stir again for 1 minutes then turn off the heat



Add the tea and stir for 1–2 minutes



Strain the tea and pour it into your preferred container

# PROCEDURE TEXT

Bahasa Inggris  
Kelas VII – Semester Ganjil

## Mengembangkan dan menyajikan hasil karya

Lakukan presentasi di depan kelas untuk memverifikasi jawaban yang sudah anda peroleh. Kelompok yang tidak presentasi dapat bertanya, menanggapi, dan memberikan saran untuk penampilan kelompok yang presentasi.



## Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah

Buatlah kesimpulan berdasarkan apa yang sudah kalian pelajari hari pada kolom di bawah ini: