

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

TEKS PROSEDUR

Kelas VII SMP/MTs/Bederajat



PENYUSUN: YUNISA

INFORMASI UMUM

1. Instansi : SMP N 1 Yogyakarta
2. Jaring : SMP/MTs/Bederajat
3. Tahun : 2020/2021
4. Kelas : VII
5. Teks : Teks Prosedur
6. Fasa/Elemen : D/Membaca dan Memirsa
7. Alokasi Waktu : 2x40 menit

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Peserta didik memahami informasi berupa gagasan, pikiran, pandangan, arahan atau pesan dari teks visual dan auditorial untuk menemukan makna yang tersurat dan tersirat.

TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Peserta didik dapat mengidentifikasi struktur dan kaidah kebahasaan teks prosedur melalui membaca secara tepat.
2. Peserta didik dapat menganalisis makna tersurat dan tersirat dalam teks prosedur melalui membaca secara tepat.

Nama Anggota: _____ Kelompok: 1 / 2 / 3 / 4

1. _____
2. _____
3. _____

Tugas Kelompok Teks Prosedur

Milih salah satu prosedur berikut dengan isian di bawah yang telah tersedia!

Cara Membuat Gulai Ayam

Gulai ayam salah satu masakan khas Sumatera Barat, dimasak dengan bumbu-bumbu rempah yang membuat semakin nikmat. Berikut cara membuat gulai ayam yang nikmat.

Bahan:

- 1 ekor 800 gram ayam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdm garam
- 2 sdm bumbu kari bubuk
- 3 sdm minyak goreng
- 2 batang paku lagier putih, memarkan
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 30 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 300 ml santan, dididihkan
- 3 sdm gula merah, dikukus dan dilarutkan
- 3 buah cabai rawit besar, dikukus utuh
- 2 sdm gula pasir, 100 gula
- 3 sdm air asam jawa

Bumbu halus:

- 12 butir bawang merah
- 3 butir bawang putih
- 2 butir cabai merah
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 4 butir kemiri sangrai
- 2 sdm garam

Cara membuat gulai ayam:

1. Potong-potong ayam menjadi tulangnya menjadi 20 sampai 24 potong, remove lemak dengan cangkir air jeruk nipis, garam, dan bumbu kari bubuk.
2. Simpan selama 30 menit atau lebih, agar bumbu meresap.
3. Selanjutnya panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus, masukkan kerupuk, lengkuas, dan daun jeruk, masak hingga harum.
4. Masukkan potongan ayam, aduk hingga potongan ayam laku.
5. Lalu tuang santan, masak hingga mendidih sambil ditimba-cimba supaya santan tidak pecah.
6. Setelah santan mendidih, masukkan cabai utuh, gula, dan air asam jawa. Masak hingga mendidih.
7. Masak terus hingga santan bening dan bahan-selanjutnya matang, angkat.
8. Pindahkan masakan ke dalam wadah saj, hidangkan.

Gulai ayam Anda yang lezat siap disantap bersama teman-teman!

Soal Uraian Teks Prosedur

Cermati pertanyaan di bawah ini, lalu jawablah pertanyaan dengan langkah dan tepat!

Sebutkan langkah pertama dan kedua dalam membuat Gulai ayam! Jelaskan mengapa kedua langkah tersebut penting dilakukan!

Mengapa ayam harus dididihkan dahulu sebelum ditambahkan santan? Apa akibatnya jika langsung ditambahkan santan tanpa mendidihkan ayam?

Apakah ada langkah lain yang tidak terdapat dalam resep Gulai ayam?

Jika langkah ke-7 ditiadakan, apa yang akan terjadi?

Tuliskan 5 kalimat perintah, 2 keterangan tujuan, 4 keterangan akibat, 3 kata penghubung, serta 3 penggunaan akhiran -kan dan 1 penggunaan akhiran -i dalam teks prosedur tersebut!

a. Kalimat Perintah:

b. Keterangan Tujuan:

c. Keterangan Akibat:

d. Kata Penghubung:

e. Penggunaan Akhiran -kan:

f. Penggunaan Akhiran -i:

*Selamat berdiskusi! Kerjakan dengan cermat sesuai perintah!