

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

**KELAS IX
SEMESTER GANJIL
MATERI:
PROCEDURE TEXT; RECIPE**



**DISUSUN OLEH:
ROZIANA, S.Pd
NIM F4291211036**

**PENDIDIKAN PROFESI GURU (PPG)
DALAM JABATAN
BAHASA INGGRIS**

**UNIVERSITAS TANJUNGPURA
ANGKATAN 2
2021**

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Satuan Pendidikan : SMP Negeri 63 Batam
Kelas / Semester : IX / Ganjil
Materi : Procedure Text; Recipe

A. Kompetensi Dasar Dan Indikator Pencapaian Kompetensi

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI
3.4 Membandingkan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan beberapa teks prosedur lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait resep makanan / minuman dan manual, pendek dan sederhana, sesuai dengan konteks penggunaannya	3.4.1 Menentukan fungsi sosial teks prosedur tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait resep makanan, pendek dan sederhana. 3.4.2 Menentukan struktur teks prosedur tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait resep makanan, pendek dan sederhana. 3.4.3 Mengidentifikasi unsur kebahasaan teks prosedur tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait resep makanan, pendek dan sederhana
4.4 Menangkap makna secara kontekstual terkait fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks prosedur lisan dan tulis, sangat pendek dan sederhana, dalam bentuk resep dan manual	4.4.1 Menyusun teks prosedur tulis terkait resep makanan.

B. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti proses pembelajaran melalui **Problem Based Learning** peserta didik diharapkan dapat:

1. Menentukan fungsi social dan struktur teks prosedur sangat pendek dan sederhana terkait makanan dan menanggapinya dengan benar
2. Mengidentifikasi unsur kebahasaan teks prosedur sangat pendek dan sederhana terkait makanan dengan tepat
3. Menyusun teks prosedur sangat pendek dan sederhana terkait makanan dengan tepat.

C. PETUNJUK Pengerjaan

1. Bacalah petunjuk dengan cermat
2. Kerjakan sesuai dengan petunjuk yang telah diberikan!

STUDENT WORKSHEET 1

Name :

Class :

INSTRUCTIONS

Read the ingredients and steps
HOW TO MAKE AYAM GEPREK,
Then write the numbers
to put the steps into the correct order

INGREDIENTS

- 250 g chicken fillet (boneless thigh)
- 1 egg
- 100 g of potato flour / corn starch
- 1 tbsp paprika powder / chili powder
- salt and pepper to taste
- 50 g shredded mozzarella (optional)
- vegetable oil for frying

SAMBAL GEPREK:

10 pieces bird's eye chillie
2 cloves garlic
2 tbsp vegetable oils

2. TO MAKE SAMBAL GEPREK (1-3)

Heat vegetable oil till it is sizzling slightly.

In a sturdy heat-proof dish (or in the mortar) pour the hot cooking oil onto the blended paste. Your sambal is now ready.

In a mortar and pestle (or with a food processor), coarsely blend bird's eye chillies, garlic, and a pinch of salt.

3. COMBINING THE CHICKEN WITH THE SAMBAL (1-3)

smash/crush the chicken with a pestle or rolling pin

Serve the chicken with a side of steamed rice and some vegetables.

Place the crispy chicken top of the sambal

1. PREPARING THE CHICKEN (1-4)

Dip the chicken into the corn starch, beaten egg and back to the corn starch.

Fry until golden brown and cook, you can double fry it to make it crispier.

To make the battered fried chicken, slice the chicken thinly, season with salt and pepper to taste.

Season the corn starch and egg with salt, pepper and paprika powder, mix well.