

Lembar Kerja Peserta Didik

LKPD

BAHASA INDONESIA

Teks Prosedur Fase F Kelas XI SMA



Nama : Agustiningtyas Mahardika Fany

NIM : A310230087

Name _____

Kelas _____

TEKS PROSEDUR

Bahasa Indonesia Fase F

☐ Fase - Elemen

FASE F - MENYIMAK

☐ Capaian Pembelajaran

Peserta didik mampu mengevaluasi berbagai gagasan dan pandangan berdasarkan kaidah logika berpikir dari menyimak berbagai jenis teks (non-fiksi dan fiksi) dalam bentuk monolog, dialog, dan gelar wicara; mengkreasi dan mengapresiasi gagasan dan pendapat untuk menanggapi teks yang disimak.

☐ Tujuan Pembelajaran

- Melalui kegiatan mendengar, peserta didik mampu mengidentifikasi maksud dan tujuan teks prosedur secara lisan.
- Melalui kegiatan memperhatikan, peserta didik mampu menganalisis struktur teks prosedur secara sistematis.
- Melalui kegiatan menyusun ulang langkah-langkah, peserta didik mampu kembali membangun teks prosedur.

☐ Petunjuk Kegiatan

- Bacalah doa sebelum mengerjakan atau menulis sesuatu
- Isilah identitas lengkap pada kolom yang telah disediakan!
- Bacalah instruksi yang tersedia dengan cermat
- Kerjakan soal yang tersedia sesuai dengan instruksi

Teks Prosedur

Jawablah pertanyaan berikut dengan benar!

- 1 Cermati kutipan teks prosedur berikut:
"Setelah semua bahan tercampur rata, masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi mentega. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 30 menit atau hingga matang sempurna."

Kutipan di atas menunjukkan bagian...

- a. Bahan.
- b. Alat.
- c. Tujuan.
- d. Langkah-langkah.

- 2 Bagian teks prosedur yang berisi tujuan pembuatan atau cara melakukan sesuatu adalah ...

- a. Tujuan.
- b. Kesimpulan.
- c. Bahan.
- d. Langkah-langkah.

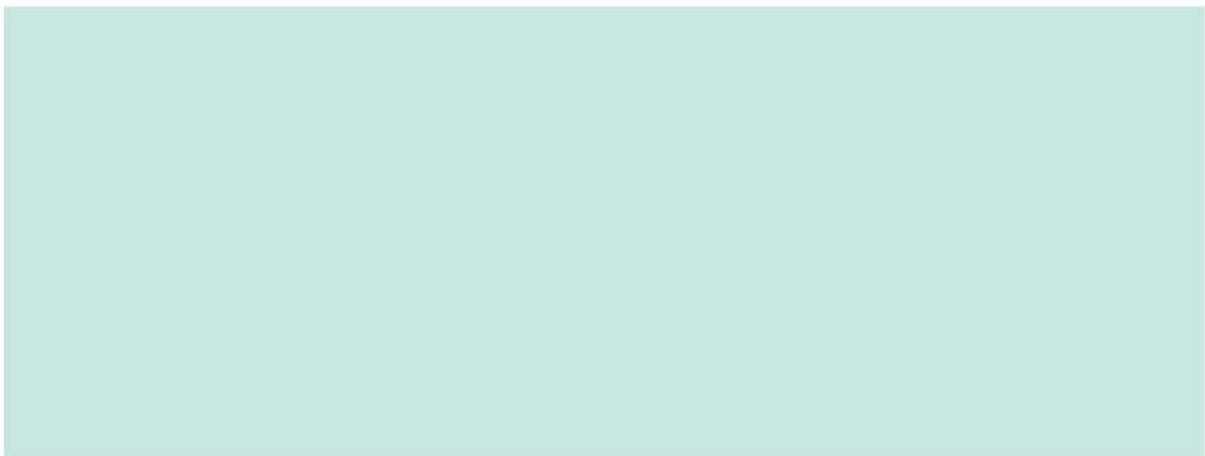
- 3 Teks prosedur yang menjelaskan cara melakukan suatu aktivitas yang kompleks dan membutuhkan banyak detail, seperti cara menggunakan mesin tertentu, termasuk jenis teks prosedur...

- a. Teks prosedur sederhana
- b. Teks prosedur kompleks
- c. Teks prosedur protokol
- d. Teks prosedur informatif

- 4 Salah satu tujuan utama penulisan teks prosedur adalah...

- a. Menceritakan pengalaman pribadi penulis.
- b. Memberikan informasi tentang suatu peristiwa.
- c. Membujuk pembaca untuk membeli suatu produk.
- d. Memberikan petunjuk agar seseorang dapat melakukan sesuatu secara tepat dan teratur.

- 5 Sebutkan kegiatan apa saja yang sudah kalian lakukan selama ini...



MENGANALISIS STRUKTUR TEKS PROSEDUR

Petunjuk: Geserlah jawaban dan letakkan pada bagian yang benar pada teks tersebut!!

CARA MEMBUAT "SPAGHETTI AGLIO E OLIO"



Masakan cepat saji ini banyak digemari oleh masyarakat setempat. Masakan ini sangat lezat dan enak. Masakan ini dapat dibuat di rumah dengan bahan-bahan yang cukup terjangkau harganya.

Bahan-bahan:

- 200 gram spaghetti (sekitar 2 genggam atau sesuai porsi makanmu)
- 3-4 siung bawang putih, iris tipis
- 2-3 buah cabai rawit merah (sesuai selera pedas), iris serong tipis
- 2 sendok makan minyak zaitun (jika ada, kalau tidak, minyak sayur juga bisa)
- 1/2 sendok teh garam (untuk merebus pasta dan bumbu)
- 1/4 sendok teh lada hitam bubuk
- Keju Parmesan parut secukupnya (opsional, untuk taburan)
- Peterseli cincang atau irisan daun seledri (opsional, untuk hiasan)

Alat:

- Panci besar untuk merebus pasta
- Saringan pasta
- Wajan
- Spatula atau capitan pasta
- Piring saji

Cara pembuatan:

- Isi panci besar dengan air, beri sekitar 1 sendok teh garam, lalu dididihkan di atas api besar. Setelah air mendidih, masukkan spaghetti ke dalam panci. Aduk sesekali agar tidak lengket.
- Masak spaghetti selama 8-10 menit, atau ikuti petunjuk di kemasan hingga matang dan kenyal. Setelah matang, angkat spaghetti dan tiriskan. JANGAN buang semua air rebusan pasta! Sisakan sekitar 1/2 gelas air rebusan pasta karena akan kita gunakan nanti.
- Panaskan minyak zaitun (atau minyak sayur) di wajan dengan api sedang.
- Masukkan irisan bawang putih dan cabai rawit. Tumis hingga bawang putih harum dan sedikit kecoklatan (tapi jangan sampai gosong, nanti pahit!).
- Masukkan spaghetti yang sudah ditiriskan ke dalam wajan berisi bumbu.
- Bumbui dengan garam dan lada hitam bubuk. Aduk cepat dan rata agar spaghetti terlumuri semua bumbu.
- Tuang sekitar 1/4 hingga 1/2 gelas air rebusan pasta yang tadi kamu sisihkan ke dalam wajan. Aduk terus hingga bumbu menyatu sempurna dengan sedikit kuah kental yang terbentuk. Air rebusan pasta ini penting karena mengandung pati yang akan membuat saus lebih creamy dan menempel pada pasta.
- Cicipi sedikit, jika perlu tambahkan garam atau lada lagi sesuai selera kamu.

Itulah bagaimana cara membuat spaghetti dengan mudah di rumah dengan bahan sederhana yang membuat masakan semakin menjadi lebih lezat dan enak. Tingkatan kemampuan memasak kalian dengan mencoba resep ini.

TUJUAN

MATERIAL

LANGKAH-LANGKAH

PENEGASAN ULANG

Menentukan Struktur Teks Prosedur yang Tersusun Secara Acak

Tarik garis sesuaikan dengan struktur teks prosedur

Cara Membuat Opor Ayam:

Tujuan

Itulah cara membuat opor ayam dengan bumbu rumah. Cara tersebut dapat dilakukan dengan baik dan benar. Ayo mulailah keterampilan mu dengan mencobanya.

Langkah-Langkah

Setelah ayam matang dan bumbu meresap, tuang santan kental ke dalam wajan. Aduk perlahan dan terus-menerus agar santan tidak pecah. Masak dengan api sedang hingga santan mendidih dan kuah opor mengental. Koreksi rasa dengan menambahkan garam dan gula pasir sesuai selera.

1

Cuci bersih potongan ayam, lalu tiriskan. Selanjutnya, haluskan semua bumbu halus menggunakan blender atau ulekan hingga benar-benar lembut.

2

Memberitahu bagaimana cara membuat masakan opor ayam di rumah dengan bahan bahan yang mudah ditemui di rumah.

3

Masukkan potongan ayam ke dalam wajan, aduk rata hingga ayam terbalut bumbu. Tambahkan daun salam, serai, dan lengkuas. Aduk kembali dan masak hingga ayam berubah warna dan bumbu meresap sempurna ke dalam daging.

4

Panaskan sedikit minyak goreng dalam wajan. Masukkan semua bumbu halus ke dalam wajan yang berisi minyak panas. Tumis hingga harum dan matang, pastikan tidak ada bau langu.

Penegasan Ulang

Angkat opor ayam jika sudah matang dan bumbu meresap sempurna. Sajikan opor ayam selagi hangat, Anda bisa menambahkan taburan bawang goreng jika suka.

TEMUKAN KATA

Temukan dan tandai kata sesuai dengan pertanyaan!

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| C | A | N | T | I | L | H | M | A | S | U | G | I | I | T |
| A | N | T | A | B | R | A | H | A | A | N | A | N | R | E |
| N | S | I | U | G | A | S | U | N | T | G | I | F | A | M |
| S | I | A | G | J | J | A | R | U | D | E | S | O | R | P |
| E | N | N | G | A | U | N | U | M | U | L | R | G | W | O |
| D | G | G | A | J | B | A | H | A | N | P | U | I | A | R |
| E | A | R | C | A | L | D | N | I | U | R | P | A | A | A |
| R | L | A | N | G | K | A | H | T | A | U | I | F | K | L |
| H | A | S | I | I | N | E | U | D | S | S | N | I | U | O |
| A | R | U | N | S | T | N | I | I | A | A | G | S | T | S |
| N | I | N | G | A | E | T | A | B | U | D | D | H | A | Z |
| A | R | I | M | P | E | R | A | T | I | F | A | R | I | Y |

1. Bagian teks prosedur yang berisi tujuan atau hasil akhir.
2. Jenis kalimat yang banyak digunakan dalam langkah-langkah, berisi perintah.
3. Kata kerja yang menunjukkan tindakan fisik, seperti "potong" atau "aduk".
4. Kata penghubung yang menunjukkan urutan waktu, seperti "lalu" atau "kemudian".
5. Hal yang diperlukan untuk membuat sesuatu, contohnya gula dan telur.
6. Urutan tindakan yang harus dilakukan dalam teks prosedur.
7. Teks yang berisi petunjuk cara melakukan sesuatu.
8. Bagian akhir teks prosedur, berisi penegasan ulang atau saran.
9. Jenis teks prosedur yang langkahnya sangat sederhana dan mudah.
10. Konsep visualisasi informasi yang seringkali dibuat dengan petunjuk langkah.