

Nama Mahasiswa	: Agus Prihanto
Nomor Peserta (NIM)	: 2101650003

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (Luring)

Sekolah : SMPN 03 Pandeglang
 Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
 Kelas / Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
 Materi Pokok : Teks Prosedur
 Alokasi waktu : 2 x 40 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

- KI 3 : Memahami pengetahuan (faktual, konseptual, dan prosedural) berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya terkait fenomena dan kejadian tampak mata.
- KI 4 : Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan ranah abstrak (menulis, membaca, menghitung, menggambar, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan sumber lain yang sama dalam sudut pandang/teori

B. Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)

Kompetensi sikap spiritual (KI) dan sikap sosial (K2) akan dilakukan melalui pembelajaran tidak langsung (indirect teaching) yaitu keteladanan, kedisiplinan, pembiasaan dan budaya sekolah dengan memperhatikan karakteristik mata pelajaran, serta kebutuhan dan kondisi peserta didik.

Adapun kompetensi dasar untuk K3 dan K4 adalah sebagai berikut :

No.	Kompetensi Dasar	IPK
3.2	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.	3.2.1 Mengidentifikasi aspek fungsi sosial terkait tujuan teks prosedur resep dengan teliti. 3.2.2 Mengidentifikasi aspek struktur teks terkait rincian informasi teks prosedur resep dengan tepat. 3.2.3 Menyimpulkan aspek fungsi sosial terkait pembaca pada teks prosedur resep dengan tepat. 3.2.4 Menganalisis aspek struktur teks terkait rincian informasi pada teks prosedur resep dengan tepat. 3.2.5 Membandingkan aspek struktur teks terkait rincian informasi teks prosedur resep dengan tepat.
4.2	Menangkap makna secara kontekstual terkait fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan teks prosedur lisan dan tulis, sangat pendek dan	4.2.1 Membaca nyaring teks prosedur resep dengan percaya diri.

No.	Kompetensi Dasar	IPK
	sederhana, dalam bentuk resep dan manual.	

C. Tujuan Pembelajaran

Melalui kegiatan pembelajaran berbasis masalah, siswa mampu:

- ✓ Mengidentifikasi aspek fungsi sosial terkait tujuan teks prosedur resep dengan teliti.
- ✓ Mengidentifikasi aspek struktur teks terkait rincian informasi teks prosedur resep dengan tepat.
- ✓ Menyimpulkan aspek fungsi sosial terkait pembaca pada teks prosedur resep dengan tepat.
- ✓ Menganalisis aspek struktur teks terkait rincian informasi pada teks resep prosedur dengan tepat.
- ✓ Membandingkan aspek struktur teks terkait rincian informasi teks prosedur resep dengan tepat.
- ✓ Membaca nyaring teks prosedur resep dengan percaya diri.

D. Materi Pembelajaran

1. Materi pembelajaran reguler

1) Definisi dan fungsi sosial/tujuan

- Teks prosedur adalah jenis teks yang memberikan kita perintah bagaimana melakukan atau membuat sesuatu dalam urutan tindakan atau langkah. (Procedure text is a kind of text which instructs us how to do or make something in a sequence of actions or steps).
- Fungsi/ tujuan dari Procedure Text adalah untuk menjelaskan bagaimana sesuatu dibuat, dilakukan atau digunakan melalui langkah-langkah yang berurutan (to show how something is made/used/done through sequence of steps).
- Manfaat yang dapat dipetik dari teks prosedur.

2) Struktur teks

Struktur teks prosedur terdiri atas 3 komponen yang meliputi *title*, *materials/ingredients* and *steps or instruction*.



3) Unsur Kebahasaan

Menentukan (menyebutkan/menyalin/membacakan) secara lisan dan tulis unsur-unsur kebahasaan yang memberi dan meminta informasi terkait resep makanan/minuman dan manual dan menanggapinya.

UNSUR KEBAHASAAN	
1 SIMPLE PRESENT TENSE <i>Menggunakan Simple Present Tense dengan rumus (S+V1)</i>	2 KALIMAT PERINTAH (IMPERATIVE SENTENCES) <i>Kalimat perintah harus diawali dengan kata kerja (verb).</i>
3 KATA PENGHUBUNG (CONNECTIVES) <i>Kata penghubung (connectives) digunakan sebagai penghubung antara satu kegiatan dengan kegiatan yang lain, contohnya firstly, secondly, then, after that, finally, last, dan sebagainya.</i>	4 KATA KETERANGAN (ADVERBS) <i>Kata keterangan (adverbs) digunakan untuk memberikan keterangan waktu, seperti: in 10 minutes, for 1 hour, during the first half hour.</i>

4) Contoh Teks



Banana Milkshake
Here is how to make a delicious banana milkshake you will ever taste

All you need for it are::

- a banana
- some milk
- some honey
- some ice

First, cut up the banana into small slices and put them in the blender. Next, add some milk and honey. Don't miss put in some ice. Then, mix them alltogether for a few seconds. after everything is well blended, pour the mixture into a glass and have it soon

It is always very nice to have it with some friends after class.

2. Materi pembelajaran pengayaan

- Materi pengayaan terkait fungsi sosial, unsur kebahasaan dan struktur teks dalam teks prosedur yang lebih kompleks.

3. Materi pembelajaran remedial

- Materi remedial terkait fungsi sosial, unsur kebahasaan dan struktur teks dalam information report text yang pendek sederhana.

E. Pendekatan, Model, Metode Pembelajaran

- Pendekatan : Saintifik

- Model : Pembelajaran Berbasis Masalah (*Problem Based Learning*)
- Metode : Diskusi dan tanya jawab

F. Media dan Bahan Pembelajaran

1. Media

- Video
- Rekaman audio
- Gambar
- Laptop dan smarphone

2. Bahan

- LKPD
- Handout

G. Sumber Pembelajaran

1. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. Bahasa Inggris. *Think Globally Act Locally* (Kelas 9). Jakarta : Kemendikbud, 2018. Hal. 55-56.
2. Pardiyo. 2007. *Pasti Bisa! Teaching Genre-Based Writing*. Yogyakarta: Andi. Hal. 130.
3. Embun Bening Diniari. 2018. *Pengertian Procedure Text, Contoh, & Aspek-Aspeknya* (Artikel ini terakhir diperbarui tanggal 15 Desember 2020)
<https://www.ruangguru.com/blog/apa-itu-aspects-of-procedure>
4. Aan Nurjanah. 2021. Memahami Teks Prosedur. (Artikel ini diperbarui: 4 Juli 2021 17:28)
https://www.kompasiana.com/aan96287/60dc61c206310e27216bd4d3/memahami-t-eks-prosedur-materi-bahasa-inggris-kelas-9-semester-ganjil?page=1&page_images=1
5. Agus Prihanto. *Procedure Text - To tell how to do something*. 4 Okt 2021.
<https://www.youtube.com/watch?v=xH9yoYo6TzI>
6. Wokemon. *How To Make Novel Apple Pudding, Materi Procedure Text Bahasa Inggris kelas 9*. 26 Agu 2021. <https://www.youtube.com/watch?v=OBo29JH2WCg>

H. Langkah-langkah Pembelajaran

a) Kegiatan Pendahuluan

- Guru memberikan salam, menyapa dan mempersiapkan peserta didik.
- Guru mengingatkan siswa untuk melakukan protokol kesehatan.
- Guru meminta salah satu peserta didik untuk memimpin berdoa.
- Guru memeriksa kehadiran peserta didik sebagai sikap disiplin
- Guru mempersiapkan psikis dan fisik peserta didik dengan memberikan kegiatan brainstorming yang diiringi musik.
- Guru memberikan kegiatan apersepsi melalui aplikasi wordwall dengan cara memasangkan (match up).
- Guru mengaitkan pengalaman siswa dengan materi tentang teks prosedur resep sebelumnya sambil memperlihatkan beberapa gambar melalui **power point**.
- Guru mengajukan pertanyaan terkait gambar di power point dengan pertanyaan:
 - Have you ever seen this picture? (pernahkah kalian melihat gambar ini?)
 - How to make it? (bagaimana cara membuatnya?)
- Menjelaskan tujuan pembelajaran tentang teks prosedur resep.

b) Kegiatan Inti

- Peserta didik mengamati tayangan video terkait teks prosedur resep yang disediakan guru melalui link <https://youtu.be/xH9yoYo6Tzl>
- Peserta didik melakukan pengamatan dan menulis kata kerja yang terdapat pada bagian langkah-langkah kegiatan teks prosedur resep.
- Guru dan peserta didik melafalkan kosa kata yang sudah ditulis.
- Peserta didik mengidentifikasi informasi yang terdapat pada teks prosedur resep melalui media teka-teki silang.
- Peserta didik melakukan tanya jawab tentang fungsi sosial, struktur teks dan unsur kebahasaan dalam teks prosedur resep melalui tayangan **power point** teks prosedur resep “how to make a mango juice” dengan bimbingan guru.
- Peserta didik dibentuk dalam beberapa kelompok yang terdiri dari 3-4 orang untuk melakukan menganalisis, mendiskusikan, dan mengumpulkan informasi terkait fungsi sosial, struktur teks dan unsur kebahasaan teks prosedur resep dengan bimbingan guru.
- Peserta diarahkan untuk berdiskusi untuk mencari informasi melalui tayangan video youtube <https://www.youtube.com/watch?v=OBo29JH2WCg> (how to make novel apple pudding)
- Peserta didik mengomunikasikan hasil diskusi yang terdapat pada LKPD dengan percaya diri.
- Guru membimbing peserta didik untuk bertanya tentang apa yang masih belum dipahami dan salah satu dari anggota penyaji akan menjawab.
- Guru membimbing siswa membaca nyaring teks prosedur resep “how to make novel apple pudding”.

c) Kegiatan Penutup

- Guru bersama siswa melakukan kegiatan refleksi kesimpulan melalui beberapa pertanyaan berikut ini:
 1. Apa yang kamu pelajari hari ini?
 2. Apa yang paling kamu sukai dari pembelajaran ini?
 3. Apa yang belum kamu pahami dari pembelajaran ini?
- Guru menyampaikan kegiatan pembelajaran pada pertemuan berikutnya
- Guru menutup kegiatan pembelajaran dengan berdo’a.

I. Penilaian

a. Sikap (spiritual dan sosial)

- Teknik : Observasi
- Bentuk : Jurnal
- Instrumen:

Jurnal Perkembangan Sikap Spiritual dan Sosial

Kelas :
 Hari, Tanggal :
 Pertemuan ke :
 Materi pokok :

No.	Waktu	Nama Siswa	Catatan Perilaku	Butir Sikap	Tanda Tangan	Tindak lanjut

Jurnal Pengamatan Kompetensi Sosial Emosional

No	Kompetensi Sosial Emosional	Kesadaran Diri		Pengelolaan Diri		Kesadaran Sosial		Keterampilan Berhubungan Sosial		Mengambil Keputusan Bertanggung Jawab	
	Nama Siswa	Nampak	Belum nampak	Nampak	Belum nampak	Nampak	Belum nampak	Nampak	Belum nampak	Nampak	Belum nampak
1											
2											
3											
4											
5											

b. Pengetahuan

- Teknik : Penugasan
- Bentuk : Tulis (menggunakan word wall quiz)
- Instrumen: Terlampir

c. Keterampilan

- Teknik : Unjuk Kerja
- Bentuk : Praktik (membaca nyaring)
- Instrumen: Terlampir

J. Lampiran

a. Kisi-kisi Penilaian Pengetahuan

Nama Sekolah : SMPN 03 Pandeglang
 Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Mata Pelajaran : Bahasa Inggris

No.	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Bentuk Soal	Nomor Soal
1	3.2 Membandingkan fungsi sosial, struktur teks, dan unsur kebahasaan beberapa teks prosedur lisan dan tulis dengan memberi dan meminta informasi terkait resep makanan/minuman	Teks prosedur resep	Mengidentifikasi aspek fungsi sosial terkait tujuan teks prosedur resep dengan teliti.	PG	1
		Teks prosedur resep	Mengidentifikasi aspek struktur teks	PG	2

	dan manual, pendek dan sederhana, sesuai dengan konteks penggunaannya.		terkait rincian informasi teks prosedur resep dengan tepat.		
		Teks prosedur resep	Menyimpulkan aspek fungsi sosial terkait pembaca pada teks prosedur resep dengan tepat.	PG	3
		Teks prosedur resep	Menganalisis aspek struktur teks terkait rincian informasi pada teks prosedur resep dengan tepat.	PG	4
		Teks prosedur resep	Membandingkan aspek struktur teks terkait rincian informasi teks prosedur resep dengan tepat.	PG	5

b. Kisi-kisi Penilaian Keterampilan

Nama Sekolah : SMPN 03 Pandeglang
 Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2021/2022
 Mata Pelajaran : Bahasa Inggris

No.	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator	Teknik Penilaian
1.	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.	Teks prosedur resep	Membaca nyaring teks prosedur resep dengan percaya diri.	Unjuk kerja

c. Kartu Soal

KARTU SOAL NOMOR 1 (PILIHAN GANDA)

Jenjang Pendidikan : SMP
Kurikulum : Kurikulum 2013 Penyederhanaan
Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
Penulis Soal : Agus Prihanto
Unit Kerja : SMPN 03 Pandeglang

Kompetensi Dasar	:	3.2 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.
Materi	:	Teks Prosedur
Indikator Soal	:	Diberikan sebuah teks prosedur sederhana, siswa mampu mengidentifikasi aspek fungsi sosial terkait tujuan teks prosedur resep dengan teliti.
Level Kognitif	:	Level 1

Soal

The text is for questions number 1 to 4.

NOVEL APPLE PUDDING	
Ingredients	Method
4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1 ¼ cups/300ml water	1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream. Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes

What is the purpose of the text?

What is the purpose of the text?

- A. To entertain the reader
- B. To influence the readers
- C. To describe apple Pudding
- D. To tell the steps how to make Apple Pudding

Kunci Pedoman Penskoran:

No. Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
1	D. To tell the steps how to make Apple Pudding	2

KARTU SOAL NOMOR 2 (PILIHAN GANDA)

Jenjang Pendidikan : SMP
 Kurikulum : Kurikulum 2013 Penyederhanaan
 Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
 Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
 Penulis Soal : Agus Prihanto
 Unit Kerja : SMPN 03 Pandeglang

Kompetensi Dasar	:	3.2 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.
Materi	:	Teks Prosedur
Indikator Soal	:	Diberikan sebuah teks prosedur sederhana, siswa mampu mengidentifikasi aspek struktur teks terkait rincian informasi teks prosedur resep dengan tepat.
Level Kognitif	:	Level 1

Soal

The text is for questions number 1 to 4.

NOVEL APPLE PUDDING	
Ingredients	Method
4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1¼ cups/300ml water	1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream.
	Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes

What should we do to make lumpy mixture?

- A. Rub in margarine with a spatula.
- B. Stir in sugar and water.
- C. Place flour in a bowl.
- D. Pour over apples.

Kunci Pedoman Penskoran:

No. Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
2	C. Stir in sugar and water.	2

KARTU SOAL NOMOR 3 (PILIHAN GANDA)

Jenjang Pendidikan : SMP
 Kurikulum : Kurikulum 2013 Penyederhanaan
 Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
 Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
 Penulis Soal : Agus Prihanto
 Unit Kerja : SMPN 03 Pandeglang

Kompetensi Dasar	:	3.2 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.
Materi	:	Teks Prosedur
Indikator Soal	:	Diberikan sebuah teks prosedur sederhana, siswa mampu menyimpulkan aspek fungsi sosial terkait pembaca pada teks prosedur resep dengan tepat.
Level Kognitif	:	Level 2

Soal

The text is for questions number 1 to 4.

NOVEL APPLE PUDDING	
Ingredients	Method
4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1 ¼ cups/300ml water	1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream.
	Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes

From the text, we know that ...

- A. We can change green apples with pineapple.
- B. We should bake Apple Pudding for thirty minutes.
- C. We should use a heat-proof dish to bake Apple pudding.
- D. We can add four table spoons of apple syrup to make it sweeter.

Kunci Pedoman Penskoran:

No. Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
----------	------------------------	------

3	C. We should use a heat-proof dish to bake Apple pudding	2
---	--	---

KARTU SOAL NOMOR 4 (PILIHAN GANDA)

Jenjang Pendidikan : SMP
 Kurikulum : Kurikulum 2013 Penyederhanaan
 Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
 Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
 Penulis Soal : Agus Prihanto
 Unit Kerja : SMPN 03 Pandeglang

Kompetensi Dasar	:	3.2 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.
Materi	:	Teks Prosedur
Indikator Soal	:	Diberikan sebuah teks prosedur sederhana, siswa mampu menyimpulkan aspek fungsi sosial terkait pembaca pada teks prosedur resep dengan tepat.
Level Kognitif	:	Level 3

Soal

The text is for questions number 1 to 4.

NOVEL APPLE PUDDING	
Ingredients	Method
4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1 ¼ cups/300ml water	1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream.
	Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes

How long will it take to make Novel Apple Pudding?

- A. About 45 minutes
- B. About 55 minutes
- C. About 65 minutes
- D. About 75 minutes

Kunci Pedoman Penskoran:

No. Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
4	D. About 75 minutes	2

KARTU SOAL NOMOR 5 (PILIHAN GANDA)

Jenjang Pendidikan : SMP
 Kurikulum : Kurikulum 2013 Penyederhanaan
 Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
 Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
 Penulis Soal : Agus Prihanto
 Unit Kerja : SMPN 03 Pandeglang

Kompetensi Dasar	:	3.2 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.
Materi	:	Teks Prosedur
Indikator Soal	:	Membandingkan aspek struktur teks terkait rincian informasi teks prosedur resep dengan tepat.
Level Kognitif	:	Level 3

Soal

The text is for questions number 5.

Text 1:	Text 2										
NOVEL APPLE PUDDING <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingredients</th><th>Method</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> 4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1¼ cups/300ml water </td><td> 1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream. </td></tr> <tr> <td colspan="2"> Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes </td></tr> </tbody> </table>	Ingredients	Method	4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1¼ cups/300ml water	1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream.	Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes		ICED FRUIT COCKTAIL WITH CONDENSED MILK <i>Es Teler</i> <table border="1"> <tbody> <tr> <td> 150 g (1½ cups) sugar 2 pandan leaves, shredded lengthwise and tied in a knot 3½ tablespoons (50ml) water 400g ripe avocado, cut into 1-cm cubes 400g ripe jackfruit, deseeded and cut into 1-cm cubes 3 young coconuts, meat scraped out crushed ice condensed milk </td><td> 1. To make syrup, combine sugar, pandan leaves and water in a small saucepan and heat the mixture for a few minutes over low heat until sugar dissolves. Cool syrup. 2. To serve this dessert, place generous spoonful of cubed avocado, jackfruit and young coconut into a serving bowl. Add a little syrup to sweeten, top with crushed ice and drizzle on a little condensed milk. Serve immediately. </td></tr> <tr> <td colspan="2">Serves 4-6</td></tr> </tbody> </table>	150 g (1½ cups) sugar 2 pandan leaves, shredded lengthwise and tied in a knot 3½ tablespoons (50ml) water 400g ripe avocado, cut into 1-cm cubes 400g ripe jackfruit, deseeded and cut into 1-cm cubes 3 young coconuts, meat scraped out crushed ice condensed milk	1. To make syrup, combine sugar, pandan leaves and water in a small saucepan and heat the mixture for a few minutes over low heat until sugar dissolves. Cool syrup. 2. To serve this dessert, place generous spoonful of cubed avocado, jackfruit and young coconut into a serving bowl. Add a little syrup to sweeten, top with crushed ice and drizzle on a little condensed milk. Serve immediately.	Serves 4-6	
Ingredients	Method										
4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1¼ cups/300ml water	1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream.										
Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes											
150 g (1½ cups) sugar 2 pandan leaves, shredded lengthwise and tied in a knot 3½ tablespoons (50ml) water 400g ripe avocado, cut into 1-cm cubes 400g ripe jackfruit, deseeded and cut into 1-cm cubes 3 young coconuts, meat scraped out crushed ice condensed milk	1. To make syrup, combine sugar, pandan leaves and water in a small saucepan and heat the mixture for a few minutes over low heat until sugar dissolves. Cool syrup. 2. To serve this dessert, place generous spoonful of cubed avocado, jackfruit and young coconut into a serving bowl. Add a little syrup to sweeten, top with crushed ice and drizzle on a little condensed milk. Serve immediately.										
Serves 4-6											

Based on the texts, we can conclude that

- A. We need more water in making novel apple pudding
- B. We do not need any sugar in making pudding and es teler
- C. We need some syrup to make pudding and es teler sweeter
- D. We spend more time to make es teler than novel apple pudding

Kunci Pedoman Penskoran:

No. Soal	Kunci/Kriteria Jawaban	Skor
5	A. We need more water in making novel apple pudding	2

**KARTU SOAL NOMOR 1
(URAIAN)**

Jenjang Pendidikan : SMP
Kurikulum : Kurikulum 2013 Penyederhanaan
Mata Pelajaran : Bahasa Inggris
Kelas/Semester : IX (Sembilan) / Ganjil
Penulis Soal : Agus Prihanto
Unit Kerja : SMPN 03 Pandeglang

Kompetensi Dasar	:	4.2 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.
Materi	:	Teks prosedur resep
Indikator Soal	:	Membaca nyaring teks prosedur resep dengan percaya diri.
Level Kognitif	:	Level 3

Soal:

Read the text loudly.

d. Naskah Soal

Pilihan Ganda

The text is for questions number 1 to 4.

NOVEL APPLE PUDDING	
Ingredients	Method
4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1¼ cups/300ml water	1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream. Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes

1. What is the purpose of the text?
 - A. To entertain the reader
 - B. To influence the readers
 - C. To describe apple Pudding
 - D. To tell the steps how to make Apple Pudding
2. What should we do to make lumpy mixture?
 - A. Rub in margarine with a spatula.
 - B. Stir in sugar and water.
 - C. Place flour in a bowl.
 - D. Pour over apples.
3. From the text, we know that
 - A. We can change green apples with pineapple
 - B. We should bake Apple Pudding for thirty minutes
 - C. We should use a heat-proof dish to bake Apple pudding
 - D. We can add four table spoons of apple syrup to make it sweeter
4. How long will it take to make Novel Apple Pudding?
 - A. About 45 minutes
 - B. About 55 minutes
 - C. About 65 minutes
 - D. About 75 minutes

The text is for questions number 5.

Text 1:

NOVEL APPLE PUDDING	
Ingredients	Method
4 green apples, peeled, cored and thickly sliced ¼ cup/45g self-raising flour, sifted 60g butter or margarine, cubed ½ cup/100g caster sugar 1¼ cups/300ml water	1. Place apple in a heat-proof dish. Place flour in a bowl. Rub in margarine with a spatula. 2. Stir in sugar and water (mixture should be lumpy). Pour over apples. 3. Bake at 180°C for 1 hour or until syrupy and golden. Serve warm with cream or ice cream. Serves 6 Preparation time 15 minutes Cooking time 60 to 70 minutes

Text 2

ICED FRUIT COCKTAIL WITH CONDENSED MILK Es Teler	
150 g (1½ cups) sugar 2 pandan leaves, shredded lengthwise and tied in a knot 3½ tablespoons (50ml) water 400g ripe avocado, cut into 1-cm cubes 400g ripe jackfruit, deseeded and cut into 1-cm cubes 3 young coconuts, meat scraped out crushed ice condensed milk	1. To make syrup, combine sugar, pandan leaves and water in a small saucepan and heat the mixture for a few minutes over low heat until sugar dissolves. Cool syrup. 2. To serve this dessert, place generous spoonful of cubed avocado, jackfruit and young coconut into a serving bowl. Add a little syrup to sweeten, top with crushed ice and drizzle on a little condensed milk. Serve immediately. Serves 4-6

5. Based on the texts, we can conclude that
- A. We need more water in making novel apple pudding
 - B. We do not need any sugar in making pudding and es teler
 - C. We need some syrup to make pudding and es teler sweeter
 - D. We spend more time to make es teler than novel apple pudding

URAIAN

1. Read the procedure text how to make novel apple pudding!

e. Rubrik Penilaian

1) Pilihan Ganda

No	Uraian	Skor
1-5	Jawaban benar	2
	Jawaban salah/tidak menjawab	0

Pedoman Penilaian

Nilai Siswa: $\frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor maksimal}} \times 100$

2) Uraian

Rubrik Penilaian Instrumen Praktik

Aspek	Tingkatan			
	4	3	2	1
Pengucapan	Tidak melakukan kesalahan	Melakukan 1-2 kali kesalahan	Melakukan 3-4 kali kesalahan	Melakukan >4 kali kesalahan
Intonasi	Tidak melakukan kesalahan	Melakukan 1-2 kali kesalahan	Melakukan 3-4 kali kesalahan	Melakukan >4 kali kesalahan
Kelancaran	Berbicara dengan lancar	Melakukan 1-2 kali jeda	Melakukan 3-4 kali jeda	Melakukan >4 kali jeda

