

A yellow spiral-bound notebook is the central focus. At the top right, a glowing orange lightbulb with a blue base is attached to the spiral. In the top left corner, there are two yellow four-pointed stars. At the bottom left, a white laptop is partially visible. A blue wavy line is at the bottom right. The background is white with pink and yellow curved shapes.

Procedure Text

By Mrs. Risda

A horizontal line of twelve yellow dots is positioned below the author's name.

Definition of Procedure Text (Pengertian Teks Prosedur)

What is procedure text?

Procedure text is a text that explains, informs, or helps the reader on how to make or use something.

*(procedure text adalah **teks yang memberikan instruksi**, menginformasikan, atau membantu pembaca tentang bagaimana cara untuk membuat atau melakukan sesuatu).*

Biasanya, jenis teks ini diawali dengan frasa;

*“**How to...**”, misalnya*

*“**How to make a cup of tea**” atau*


*“**How to operate an oven**”.*

*Procedure text banyak terdapat di buku resep masakan dan buku petunjuk (*manual book*).*




Purpose of Procedure Text (Tujuan Teks Prosedur)


The purpose of procedure text is to show how something is made/used/done through sequence of steps.




Tujuan *procedure text* adalah untuk menjelaskan bagaimana sesuatu dibuat, dilakukan atau digunakan melalui langkah-langkah yang berurutan.

Dengan kata lain, *procedure text* digunakan untuk menguraikan satu per satu bagaimana sesuatu dapat dibuat atau dicapai. Melalui *procedure text*, kalian akan lebih mudah dalam memahami dan membaca petunjuk cara melakukan sesuatu dengan urutan yang benar.





Generic Structure of Procedure Text (Struktur Teks Prosedur)



1. *Goal*


Goal merupakan struktur teks prosedur yang menjelaskan maksud atau tujuan.

2. *Materials*

Materials merupakan struktur teks prosedur yang menjelaskan alat dan bahan yang dibutuhkan.

3. *Steps*

Struktur teks prosedur berikutnya adalah *steps*, yang berisi langkah-langkah atau instruksi dalam membuat atau melakukan sesuatu.





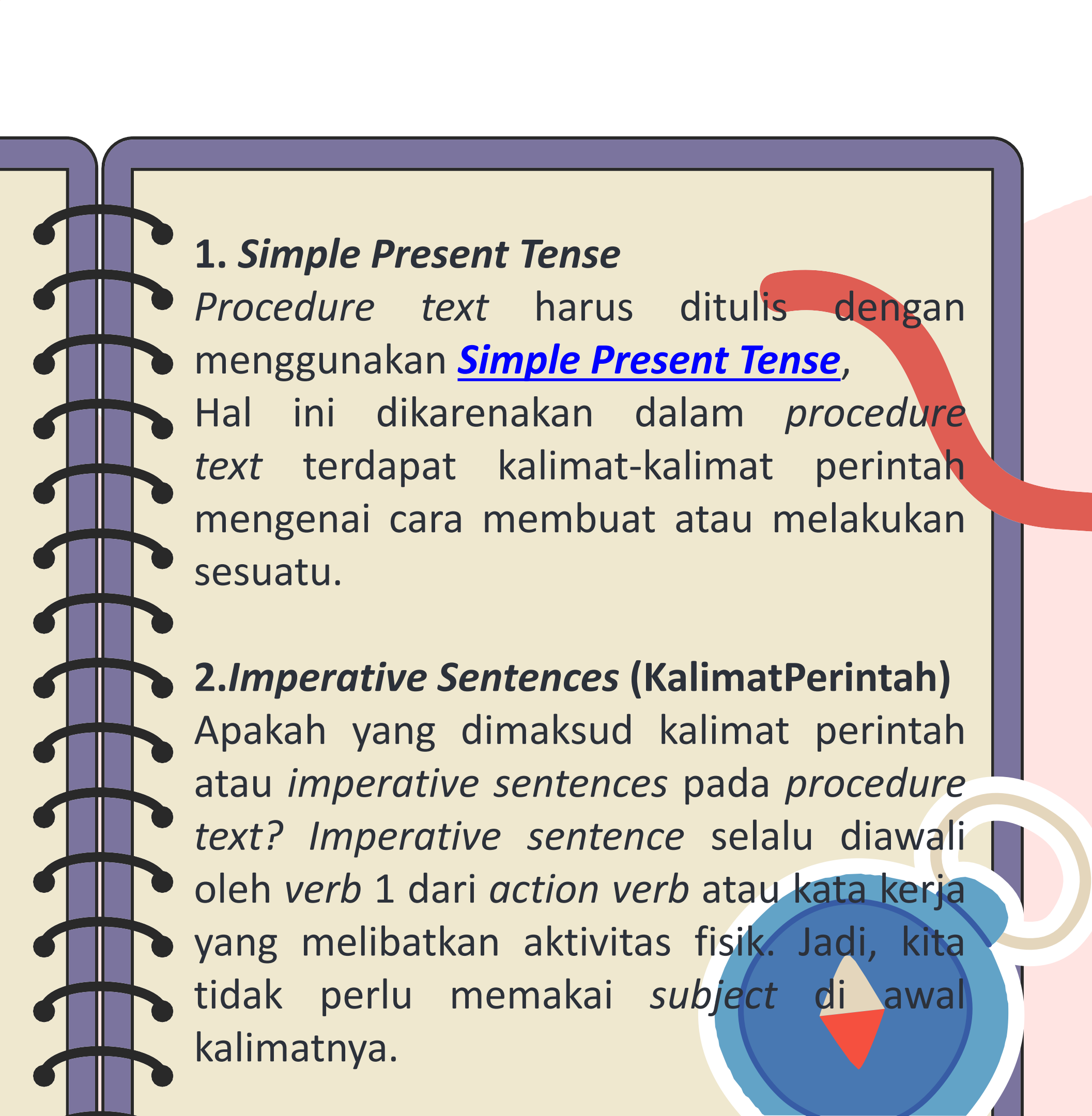
Language Features of Procedure Text (Kaidah Kebahasaan Teks Prosedur)

1. Simple Present Tense

Procedure text harus ditulis dengan menggunakan **Simple Present Tense**, Hal ini dikarenakan dalam *procedure text* terdapat kalimat-kalimat perintah mengenai cara membuat atau melakukan sesuatu.

2. Imperative Sentences (Kalimat Perintah)

Apakah yang dimaksud kalimat perintah atau *imperative sentences* pada *procedure text*? *Imperative sentence* selalu diawali oleh *verb 1* dari *action verb* atau kata kerja yang melibatkan aktivitas fisik. Jadi, kita tidak perlu memakai *subject* di awal kalimatnya.

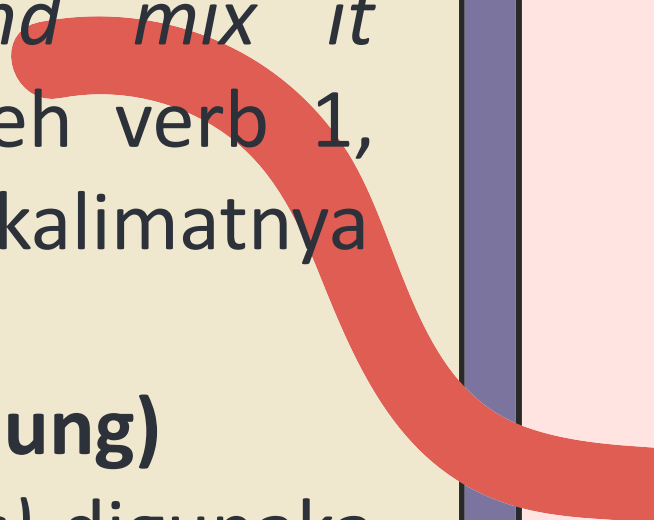




Language Features of Procedure Text (Kaidah Kebahasaan Teks Prosedur)



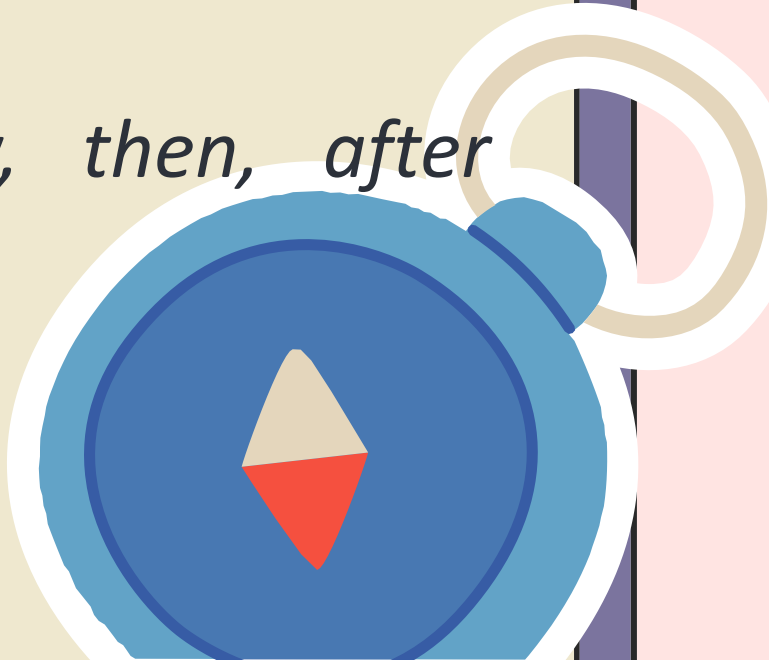
Contoh: *Add 3 onions and mix it well.* Kalimat ini diawali oleh verb 1, add. Tidak ada subjek di awal kalimatnya




3. *Connectives* (Kata Penghubung)


Katapenghubung (*connectives*) digunakan dalam sebuah *procedure text* untuk menghubungkan langkah-langkah di dalamnya supaya daftar instruksi yang dibuat menjadi runtut dan mudah dipahami.

Contoh: *Firstly, secondly, then, after that, dan finally.*





Language Features of Procedure Text (Kaidah Kebahasaan Teks Prosedur)



4. Adverb (Kata Keterangan)

Kata keterangan (adverb) digunakan untuk memberikan keterangan waktu. Ada 2 jenis kata keterangan atau *adverbs* yang digunakan dalam *procedure text*, yaitu:


- *Adverb of time* atau kata keterangan waktu yang menandakan berapa lama kita harus melakukan sesuatu.

Contoh: *in 10 minutes, for 1 hour.*



- *Adverb of manner* atau keterangan cara bagaimana melakukan sesuatu.

Contoh: *slowly, well, evenly.*






Kinds of Procedure Text (Jenis-Jenis Teks Prosedur)



1. ***Procedure text*** yang menjelaskan cara mengoperasikan/menggunakan sesuatu Contohnya seperti *how to use an air fryer, how to use a dish washer, how to use a camera.*

2. ***Procedure text*** yang memberikan instruksi dalam melakukan kegiatan tertentu

Contohnya seperti *how to play the violin, how to create a website, dan how to make rendang.*






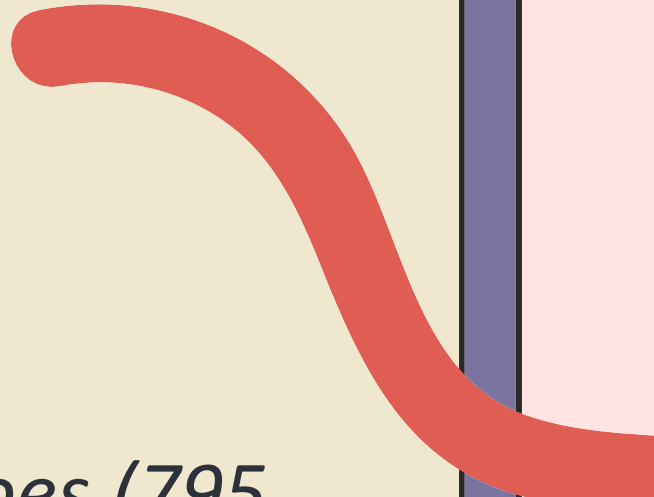
How to Make Pizza

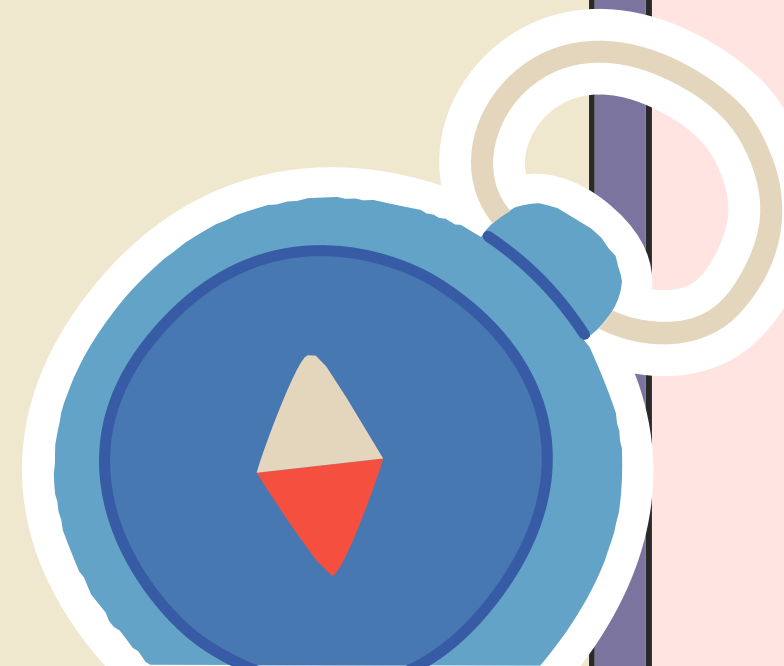
Ingredients

1. Dough

- *2 ½ cups warm water (600 mL)*
 - *1 teaspoon sugar*
 - *2 teaspoons active dry yeast*
 - *7 cups all-purpose flour (875 g), plus more for dusting*
 - *6 tablespoons extra virgin olive oil, plus more for greasing*
 - *1 ½ teaspoons kosher salt*
 - *¼ cup semolina flour (30 g)*
- 


2. Tomato Sauce

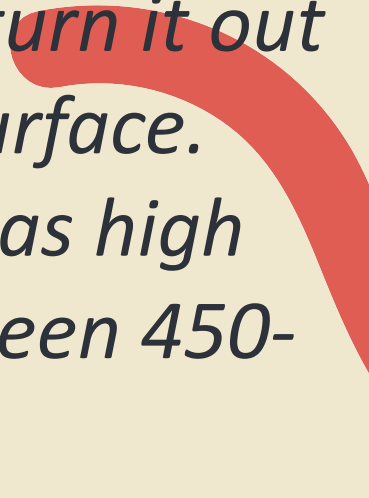
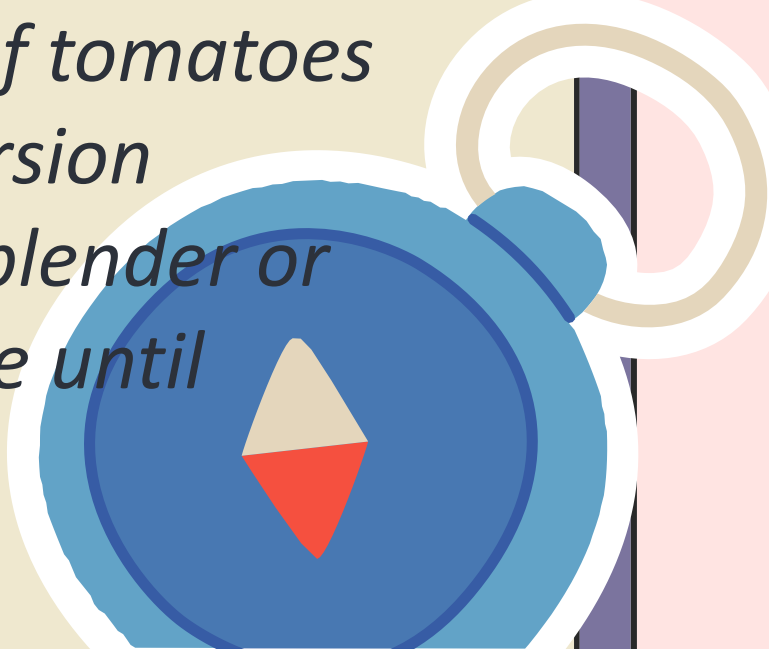
- *28 oz canned whole tomatoes (795 g)*
 - *1 tablespoon kosher salt*
- 





Steps

1. Firstly, “bloom” the yeast by sprinkling the sugar and yeast in the warm water.
 2. Let sit for 10 minutes, until bubbles form on the surface.
 3. Combine the flour and salt in a large bowl.
 4. Make a well in the middle and add the olive oil and bloomed yeast mixture.
 5. Mix until a shaggy dough begins to form using a spoon.
 6. Turn the dough out onto a clean work surface and knead for 10-15 minutes.
 7. Then grease a clean, large bowl with
- 

- 
- olive oil and place the dough inside
 8. Punch down the dough and turn it out onto a lightly floured work surface.
 9. After that, preheat the oven as high as your oven will allow, between 450-500°F (230-260°C).
 10. Place a pizza stone, heavy baking sheet (turn upside down so the surface is flat), or cast iron skillet in the oven.
 11. Meanwhile, make the tomato sauce: Add the salt to the can of tomatoes and puree with an immersion blender, or transfer to a blender or food processor, and puree until smooth.
- 




Steps

12. Take a portion and start by poking the surface with your fingertips once the dough has rested.

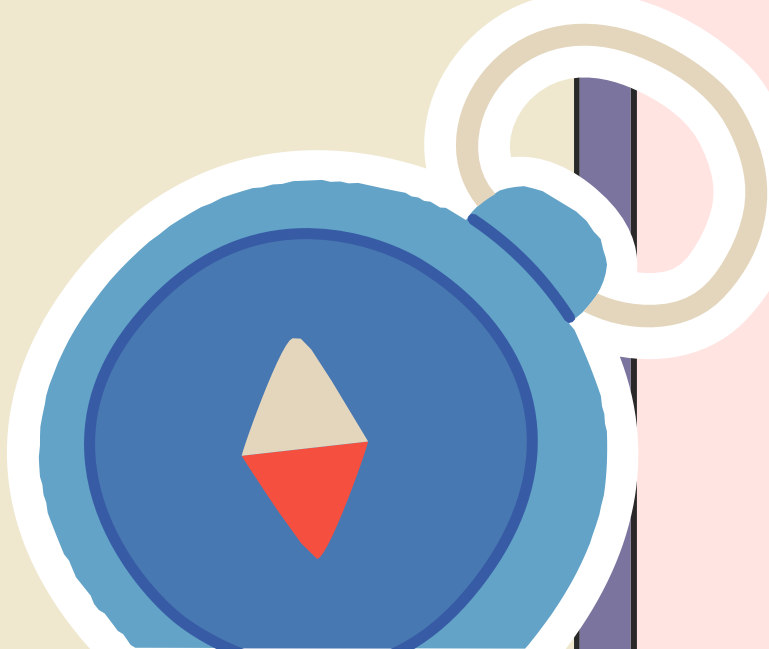
13. Then, stretch and press the dough into a thin round.

14. Sprinkle semolina onto an upside down baking sheet and place the stretched crust onto it. Add the sauce and ingredients of your choice.



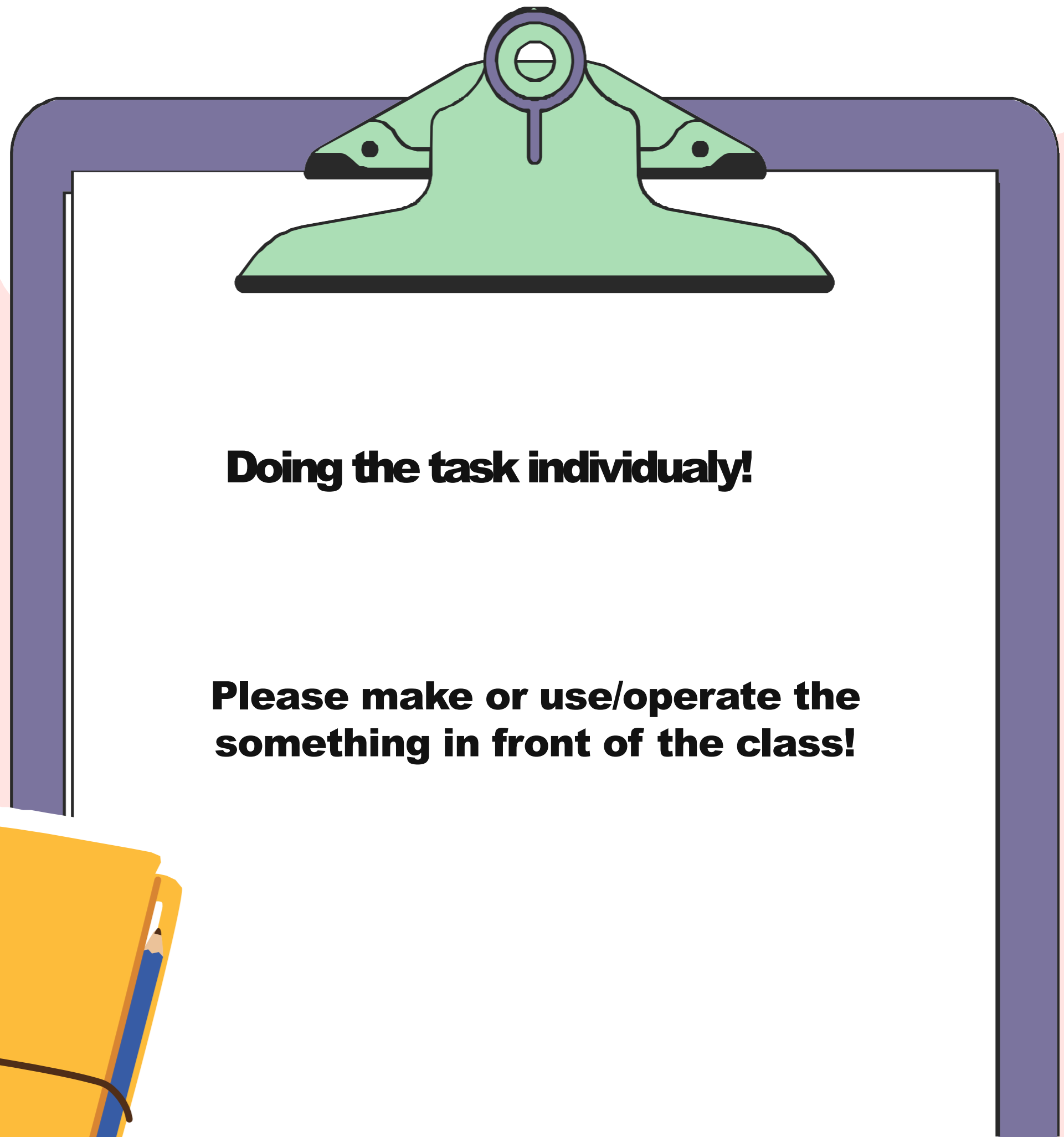
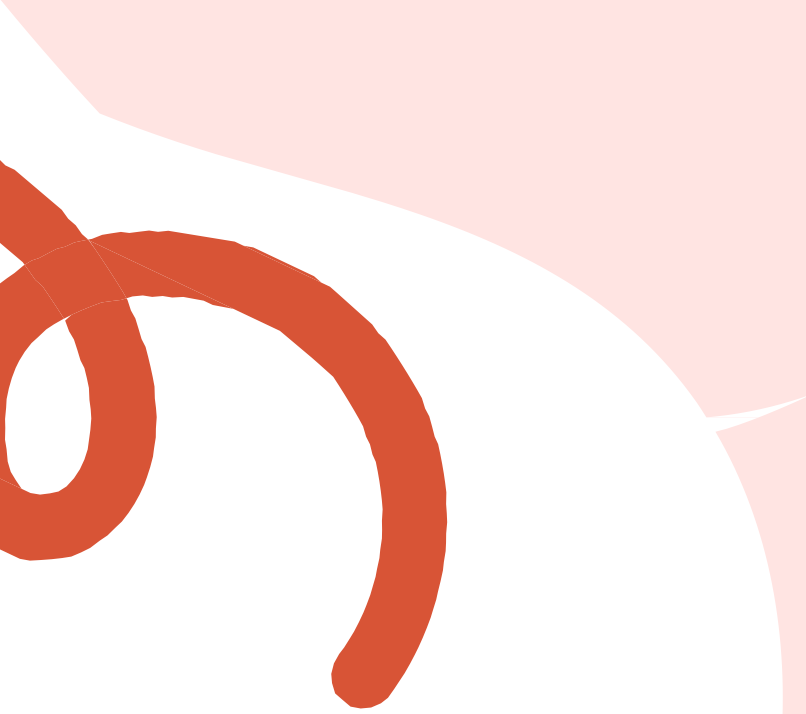
15. Slide the pizza onto the preheated pizza stone or pan. Bake for 15 minutes, or until the crust and cheese are golden brown.

16. Add any garnish of your preference.



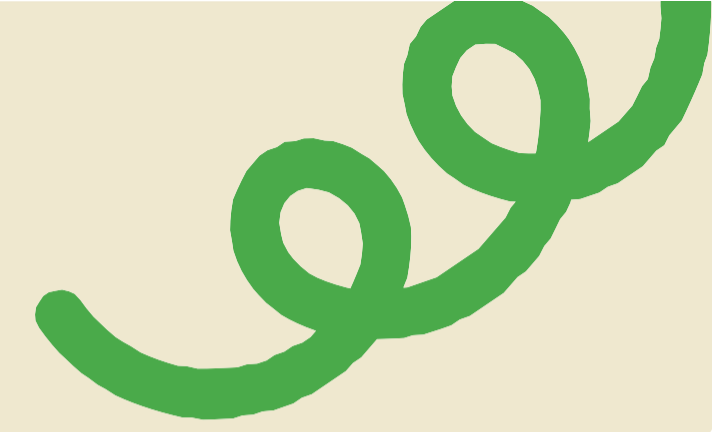


Task!



Doing the task individually!

Please make or use/operate the something in front of the class!



Thank You

Good Luck!

