METAMORFOSIS

Jurnal Bahasa, Sastra Indonesia, dan Pengajarannya

Volume 15 Nomor 1 | hlm. 45-54 Bulan November 2021-April 2022 P-ISSN 1978-9842 – E-ISSN 2798-637X



http://ejournal.unibba.ac.id/index.php/metamorfosis

PENGARUH MEDIA VIDEO TERHADAP KEMAMPUAN MENULIS TEKS PROSEDUR SISWA KELAS XI SMK KEBON JERUK

Syifa Nurul Rifdah¹, Alvina Rizkiani²

Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta

Email: syifa.rifdah18@mhs.uinjkt.ac.id¹, alvina.rizkiani1218@mhs.uinjkt.ac.id²

ABSTRAK

Menulis merupakan salah satu keterampilan bahasa yang merujuk pada suatu gagasan yang dituangkan melalui sebuah tulisan. Gaya belajar yang dilakukan oleh setiap siswa berbeda-beda. Namun, jika kita menilik gaya belajar siswa di zaman sekarang, mereka cenderung lebih senang dengan menggunakan media video. Oleh karena itu, Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengaruh media video terhadap kemampuan menulis teks prosedur kelas XI SMK Kebon Jeruk. Baik dari kelengkapan struktur teks prosedur, tata bahasa, dan tanda baca. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan subjek penelitiannya yaitu siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk. Objek dan sumber data penelitian ini adalah hasil menulis siswa yang berasal dari media video dan responsive siswa setelah menggunakan media video terhadap pembelajaran menulis teks prosedur. Penelitian ini menggunakan media video karena melihat permasalahan yang terjadi di lingkungan sekolah khususnya SMK kurang minatnya siswa dalam menulis, sehingga peneliti tertarik untuk mengambil permasalahan tersebut. Kemudian, untuk menunjang keberhasilan dalam penelitiannya peneliti memberikan sebuah media pembelajaran berupa video. Hasil dari penelitian ini adalah media video sangat berpengaruh terhadap pembelajaran menulis siswa.

Kata Kunci: media pembelajaran, media video, teks prosedur

PENDAHULUAN

Era globalisasi merupakan zaman di mana tekhnologi di dunia mulai mengalami perkembangan yang sangat pesat. Salah satunya dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran. Media pembelajaran yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran siswa bisa berupa gambar, video, tulisan, dan lain-lainya. Namun, sebelum memutuskan untuk memakai salah satu media pembelajaran seorang guru harus memahami gaya belajar setiap siswa yang ada di sekolah. Menilik keadaan yang sedang dialami oleh masyarakat Indonesia di masa

pandemi covid- 19 ini yang menuntut siswa untuk melakukan kegiatan belajar dan mengajar dilakukan di rumah, hal tersebut membuat guru harus memutar otak bagaimana caranya untuk menyampaikan sebuah materi dengan menggunakan media yang menarik.

Upaya dalam meningkatkan kualitas pembelajaran siswa menjadi salah satu bentuk peningkatan mutu pendidikan secara menyeluruh. Salah satunya yaitu meningkatkan kemampuan menulis siswa pada pembelajaran bahasa Indonesia. Kemampuan menulis menjadi pilar untuk memegang peranan penting

pembangunan dalam diri siswa dalam bermasyarakat. Dengan kemampuan menulis tersebutlah mendorong untuk siswa menentukan topik dan mengembangkan gagasan dalam sebuah karangan yang nantinya dapat diperlukan dalam kehidupan siswa. Meninjau beberapa faktor permasalahan yang dialami oleh siswa dalam kemampuan menulis ini sangat banyak. Mulai dari kurangnya bacaan, kurangnya minat siswa dalam menulis, dan sulitnya mengembangkan gagasan siswa yang dituangkan di dalam tulisan. Acap kali siswa sering kali dihadapkan dengan rasa bingung dalam mengawali suatu kalimat ketika diharuskan untuk menulis. Menurut Akhadiah keterampilan menulis merupakan keterampilan yang komplek, yang menuntut seseorang untuk memiliki sebuah pengetahuan keterampilan.

Untuk meminimalisir ketidak minatnya siswa dalam pembelajaran menulis ini yaitu dengan menggunakan media menarik seperti media video. Media ini termasuk ke dalam media audio visual yang mana media ini sangat berpengaruh dalam meningkatkan kemampuan menulis siswa. Selain itu dengan media ini siswa mampu menginterpretasi tulisan yang berasal dari video tersebut. Hal lain yang menyebabkan sulitnya siswa sat ini untuk menulis adalah ketidak tertarikan siswa pada ketermpilan tersebut karena meurutnya menulis itu hal yang membosankan.

Jika kita mampu menilik keadaan siswa sekarang rata-rata hampir seluruh siswa di Indonesia lebih sibuk dengan gawainya masingmasing. Gawai yang mereka gunakan itu bervariasi tidak hanya untuk sekolah online saja tetapi untuk bermain games online. Oleh karena itu minat menulis siswa pun berkurang. Maka dari itu guru dan orang tua memegang peranan penting bagi pembelajaran anak. Jadi dapat disimpulkan bahwa dalam meningkatkan kemampuan menulis siswa media video sangat efektif digunakan di semua jenjang pendidikan, mulai dari SD, SMP, sampai SMA/SMK. Oleh

karena itu, dalam pemilihan video guru harus lebih mengetahui setiap jenjangnya.

Bagi sebagian orang menulis adalah salah satu kegiatan yang paling sulit, karena sebelum kita menulis sesuatu pasti tak menutup kemungkinan kita membaca atau menyimak sesuatu hal yang berkaitan dengan tulisan kita. Selain faktor yang telah disebut sebelumnya, terdapat faktor lain yang menghambat kemampuan menulis seseorang, yakni ketidaksungguhan untuk benar-benar menulis memperjuangkan tulisannya.hal seharusnya tidak dilakukan, karena menulis merupakan kegiatan yang paling bermanfaat. Dengan menulis seseorang bisa menghasilkan pundi-pundi rupiah yang nantinya mampu untuk mencukupi kebutuhan sehari-harinya. Oleh karena itu, tumbuhkan minat menulis sedari kecil ataupun di masa sekolah karena dari hal tersebut berdampak positif di kemudia hari.

Menulis merupakan kegiatan untuk menyampaikan pesan atau informasi yang bersifat produktif dan kreatif. Kesadaran penuh untuk berempati kepada pembaca seorang penulis perlu untuk memahami tulisantulisannya. Penulis mampu untuk berpikir sederhana dengan memilih bahasa yang sederhana dan mudah dipahami oleh pembaca. Ketepatan pemilihan diksi atau kata dalam menulis perlu diperhatikan agar tata bahasa yang dimiliki dalam tulisan tersebut makin sempurna (Ansoriah & Purwahidah, 2018: 2).

Menulis merupakan salah satu kegiatan yang acap kali sering dilakukan oleh seseorang dalam menuangkan gagasanya melalui sebuah tulisan. Dalam menulis ada beberapa hal perlu diterapkan oleh seorang penulis, yakni tata bahasa, kosa kata, dan ejaan, dalam suatu bentuk wacana yang utuh, logis, koheren, dan sistematik. Oleh karena itu, dalam menulis kita juga perlu memahami unsur-unsur yang berlaku. Dari unsur-unsur tersebut dapat menyadarkan si penulis bahwa tidak mungkin dalam pembuatan susunan kalimat memiliki kesaaman, menggunakan unsur-unsur yang

sama, kala yang sama, dalam sebuah karangan. Setiap unsur dalam sebuah karangan dipilih dan disusun sedemikian rupa sehingga menjadi suatu kombinasi yang menampakkan perkembangan gagasan, keutuhan, dan makna.Terdapat empat unsur dalam komunikasi tertulis, di antaranya 1) penulis sebagai penyampai/ pemberi informasi, 2) pesan atau isi tulisan, 3) saluran atau media berupa tulisan, dan 4) pembaca sebagai penerima pesan/informasi (Teti Sobari, 2012).

Menulis merupakan kegiatan yang sangat berhubungan dengan berpikir atau nalar pada manusia. Penggunaan bahasa dalam kepenulisan merupakan sebuah perwujudan dari cara berpikir manusia yang sangat berpengaruh pada tindakannya. Sapir-Wrorf dalam hipotesisnya mengtakan bahwa bahasa bukan hanya sebagai corak budaya saja tetapi juga sebagai cara dan jalan pikiran manusia mempengaruhi tindakannya. Pada kreativitas berbahasa memiliki empat prinsip, salah satu prinsip yang menonjol dalam krativitas tersebut adalah bahasa yang hidup merupakan bahasa yang ada di dalam pikiran manusia. Oleh karena itu dalam kegiatan menulis adalah salah satu bentuk kegiatan yang memiliki keterkaitan dengan psikis manusia (Wikanengsih, 2013: 177-186). De Porter juga menjelaskan aktifitas yang dilakukan dengan menggunakan belahan otak kanan dan otak kiri disebut dengan aktifitas menulis. Aktifitasaktifitas yang dilakukan oleh kedua belahan otak tersebut berbeda, di antaranya yaitu otak kanan dalam menulis meliputi, outline, tata penyuntingan,penulisan bahasa, kembali, penelitian dan tanda baca. Sedangkan pada otak kiri dalam menulis meliputi, semangat, spontanitas, emosi, warna, imajinasi, gairah unsur baru, dan kegembiraan (Mubsyira & Widiyarto, 2017).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia prosedur merupakan metode atau langkah yang secara pasti dapt memecahkan suatu masalah. Oleh karena itu teks ini merupakan teks yang di dalamnya terdapat arahan yang memberikan intruksi untuk melakukan atau mengerjakan sesuatu. Teks ini jug memiliki ciri khas, baik dari segi isi maupun segi bahasanya. Ciri khas yang terdapat di dalamnya yaitu berupa langkah-langkah yang menjadi panduan yang harus dilakukan, aturan atau batasan dalam hal bahan dalam melakukan kegiatan dan kegiatan yang dilakukan harus sacara urut (Astuti, 2019: 8). Teks prosedur adalah teks yang berisi langkah-langkah atau tahapan untuk mencapai tujuan (ekspresi diri). Ketika menulis teks ini seseorang harus menulisnya sesuai dengan struktur kepenulisan yang dimilikinya. Langkah-langkah yang dimiliki oleh teks ini tidak dapat diubah urutannya (Ari Pradana & dkk, 2015). Tujuan dari teks prosedur adalah untuk memberikan petunjuk berupa cara untuk melakukan sesuatu. Pengerjaan yang dilakukan tersebut sudah ditentukan sesuai dengan langkah-langkah yang dibuat (Kompas).

Teks prosedur memiliki struktur dan ciri kebahasaan. Struktur teks prosedur ada empat, yaitu yang pertama tujuan, maksud dari itu adalah tujuan untuk melakukan sesuatu atau membuat sesuatu, kedua yaitu alat dan bahan, bagian yang berisi tentang perlengkapan, ketiga yaitu langkah-langkah yakni tata cara dalam pembuatan sesuatu, terkahir atau yang keempat adalah penutup (Isesma Zurita & dkk, 2016: 167-174).

Media merupakan salah satu alat komunikasi sebagai pembawa pesan dari komunikator sampai ke komunikan. Menurut mengatakan bahwa Criticos, media digunakan pembelajaran yang untuk menunjang pembelajaran siswa itu sangatlah bervariasi. Salah satu media tersebut adalah media video. Media video ini memiliki kelebihan yang begitu banyak untuk menunjang kegian belajar mengajar di sekolah. Media ini juga dijadikan media alternatif bagi guru ketimbang media-media lainnya (Akbarjaya, 2017).

Video merupakan sebuah komponen elektronik yang menggabungkan vusualisasi dan audio.Fungsi yang dimiliki media video terdiri dari 3 fungsi, yakni fungsi atensi, fungsi kognitif, fungsi kompensantoris. Fungsi atensi pada media video ini adalah untuk menarik perhatian dan konsentrasi audiens. Fungsi afektif pada media ini adalah mampu untuk menggugah emosi atau sikap dari audiens. Fungsi yang terkahir adalah kompensantoris yang mana fungsi ini untuk memberikan sebuah konteks terhadap audiens apabila memiliki pengingatan yang lemah. Video yang ditujukan sebagai pembelajaran ini berguna untuk memudahkan siswa dalam memahami materi pembelajaran. Pada hal lain atau beberapa sistem yang dimiliki media video hanya digunakan sebagai pelengkap materi, oleh terkadang karena itu seseorang menggunakan media ini tidak dipersiapkan secara menyeluruh. Oleh karena itu sebagai seorang guru harus pintar memilah-milih video yang akan diberikan kepada siswa (Yudianto, 2017: 234).

Maka dari itu seorang guru tidak hanya mampu untuk menerangkan materi yang akan diberikan kepada siswanya, tetapi seorang guru pun harus bisa menciptakan pembelajaran semenarik mungkin agar siswa merasa nyaman dan tidak tegang dalam belajar. Kenyaman dalam proses pembelajaran sangat diperlukan guna untuk menjaga konsentrasi siswa. Disamping itu juga, seorang guru juga harus memiliki media pembelajaran yang bervariasi tidak hanya dengan modal ceramah saja tetapi media video ini mampu untuk meningkatkan kognitif anak yang nantinya berpengaruh pada kemampuan menulis siswa.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu mendeskripsikan pengaruh media video terhadap kemampuan menulis teks prosedur kelas XI SMK Kebon Jeruk. Metode kualitatif merupakan metode

yang menekankan pada pemahaman berupa masalah-masalah dalam kehidupan sosial berdasarkan kondisi realitas atau natural setting yang holitis, komplek dan rinci (Anggio & Johan, 2018: 9). Penelitian ini bersifat deskriptif, yakni peneliti mendeskripsikan objek yang akan dituju, setting dan fenomena yang akan dituangkan kedalam tulisan yang bersifat naratif (Anggio & Johan, 2018: 11). Tidak hanya itu, Penelitian ini diperuntukan untuk memahami fenomena sosial mulai dari sudut hingga perspektif partisipan. Partisipan vakni orang vang diajak berwawancara. diobservasi, diminta memberikan pendapat, pemikiran, dan persepsinya (Siyoto & Sodik, 2015: 11).

Oleh karena itu pada penelitian ini, penulis memberikan video kepada siswa, khususnya siswa kelas XI SMK kebon Jeruk. Setelah itu, siswa menyimak video yang diberikan, kemudian siswa diminta untuk menuliskan sebuah teks prosedur. Subjek penelitian yang dilakukan adalah siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk. Objek penelitian dan sumber data penelitian ini adalah hasil menulis siswa berasal dari video yang diberikan dan responsif siswa terhadap pengaruh media video terhadap pembelajaran menulis teks prosedur. Lokasi penelitian yang dilakukan yaitu melalui media daring via WhatsApp kepada siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk dan responsif didapat melalui penyebaran kuesioner kepada siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk.

PEMBAHASAN

Hasil Penelitan

Berdasarkan hasil data yang diperoleh mengenai pengaruh media video terhadap kemampuan menulis siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk, peneliti memberikan kuesioner yang terdapat di dalam *googleform*. Kuesioner tersebut diisi oleh beberapa siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk untuk mengetahui responsif mereka setelah menggunakan media video untuk kemampuan menulis teks prosedur.

Kuesioner yang diberikan oleh peneliti terdapat 8 Pertanyaan dan mendapatkan 21 responden yakni siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk.Setiap pertanyaan memiliki jawaban yang berbeda-beda dan memiliki presentase yang berbeda juga. Berikut adalah pertanyaan-pertanyaan yang ada di dalam kuesioer tersebut, di antaranya:

1. Apa yang Anda ketahui dari teks prosedur?

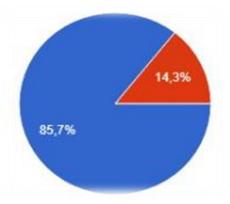
Berdasarkan jawaban-jawaban diberikan oleh responden mengenai pertanyaan di atas bahwa jawaban mereka hampir betul.Namun, jawaban yang dimiliki oleh beberapa responden hanya menjelaskan secara singkat pengertian dari teks tersebut, mereka tidak menyebutkan struktur maupun kaidah kebahasaan yang dimiliki oleh teks prosedur. Teks prosedur adalah teks yang berisi langkahlangkah atau cara untuk melakukan sesuatu. Struktur yang dimiliki teks prosedur terdiri dari empat struktur yakni, pertama adalah tujuan atau maksud, kedua adalah alat dan bahan, ketiga adalah langkah-langkah, keempat adalah penutup. Teks prosedur memiliki kaidah kebahasaanya sendiri,oleh karena itu teks ini berbeda dengan teks lainnya.

Kaidah kebahasaan teks prosedur di antaranya:

- a. Menggunakan konjungsi temporal
- b. Terdapat kata imperatif atau perintah
- Terdapat verba material yang merupakan sesuatu yang mengacu pada tindakan fisik,
- d. Terdapat verba tingkah laku yang merupakan tindakan yang dilakukan dengan ungkapan
- e. Terdapat bilangan sebagai suatu penanda dalam urutan, terdapat kalimat deklaratif, dan terdapat kalimat interogatif (Rianto, 2001: 108).
- 2. Apakah Anda tertarik dengan pembelajaran menulis teks prosedur?

• Biru : Tertarik

• Merah : Tidak tertarik



Gambar 1. Hasil presentase tertarik dan ketidaktertarikan siswa menulis teks prosedur.

Berdasarkan hasil presentase yang terdapat pada diagram lingkaran di atas terlihat bahwa 85,7% tertarik siswa dengan pembelajaran menulis dan 14,3% siswa tidak tertarik dengan pembelajaran menulis yaitu teks prosedur. Dari hasil tersebutlah menandakan bahwa banyak dari siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk yang tertarik dalam pembelajaran menulis ketertarikan prosedur.Dari tersebut memiliki beberapa faktor yang membuat siswa tersebut tertarik untuk menulis teks prosedur.

 Alasan mengenai ketertarikan dan ketidak tertarikan dengan pembelajaran menulis teks prosedur!

Berdasarkan hasil data pada kuesioner yang sudah diberikan kepada siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk memiliki berbagai alasan yang berbeda-beda terkait dengan tertarik atau tidaknya pembelajaran menulis teks prosedur. Alasan ketertarikan siswa terhadap pembelajaran menulis teks prosedur, bahwa menulis teks prosedur merupakan hal yang mengasikan karena pembuatan teks ini tidak hanya menuntut siswa untuk sepenuhnya belajar dan memahami teori-teori yang diberikan tetapi juga dari menulis teks prosedur ini siswa mampu untuk melakukan sesuatu sesuai dengan cara atau langkah-langkah yang diberikan. Tidak hanya alasan siswa tertarik dengan menulis teks prosedur, adapun alasan mengenai ketidaktertarikan siswa terhadap

menulis teks prosedur yakni teks prosedur merupakan teks yang susah untuk dipahami. Seharusnya dalam pembelajaran menulis teks prosedur dilakukan secara langsung tanpa menggunakan media video. Jadi, mengenai pemaparan di atas bahwa setiap siswa memiliki ketertarikan dan pemahaman yang berbedabeda dalam memahami teks prosedur.

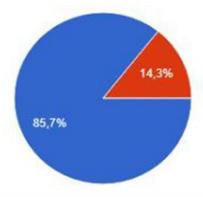
4. Apa kesulitan yang Anda alami dalam proses pembelajaran menulis teks prosedur?

Berdasarkan hasil data yang diperoleh yakni kesulitan yang dialami siswa pada saat menulis teks prosedur adalah penyusunan langkah-langkah, karena dalam teks prosedur tidak hanya alat dan bahan saja yang wajib ada di dalam teks, langkah-langkah pun harus ada karena merupakan bagian dari struktur teks prosedur. Dalam penyusunan langkah-langkah pun harus menggunakan bahasa yang informatif, objektif, dan tidak bertele-tele guna untuk memudahkan dalam menulis dan memahami teks prosedur.

5. Apakah media pembelajaran video memiliki pengaruh terhadap kemampuan Anda dalam menulis teks prosedur?

• Biru : Pengaruh

• Merah : Tidak berpengaruh



Gambar 2. Hasil presentase pengaruh dan tidak pengaruh siswa menggunakan media video

Berdasarkan hasil presentase pada kuesioner yang di berikan, yakni 85,7% media pembelajaran video berpengaruh terhadap kemampuan menulis siswa dan 14, 3% media pembelajaran video tidak tidak berpengaruh terhadap kemampuan menulis siswa. Oleh karena itu, media video memiliki pengaruh besar terhadap proses menulis siswa khususnya pada teks prosedur. Maka media ini sangat efisien jika digunakan sebagai media pembelajaran.

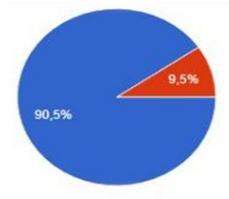
6. Alasan terkait terpengaruh atau tidak terpengaruhnya media video terhadap kemampuan menulis teks prosedur!

Berdasarkan hasil data yang diperoleh, terdapat berbagai alasan terhadap pengaruh atau tidaknya media video. Media video memiliki pengaruh terhadap kemampuan menulis siswa karena media ini siswa lebih mudah memahami bagaimana kepenulisan teks prosedur dan dengan menggunakan media video penjelasan yang dijelaskan tidak terbelit-belit dan langsung kepasa inti dari isi teks. Tidak hanya itu, penjelasan yang diberikan dengan menggunakan media video ini pun juga memberikan gambaran sesuatu yang akan dibuat tidak hanya dari penjelasan lisan saja.

7. Apakah Anda merasa terbantu dengan media video tersebut ketika akan menulis teks prosedur?

• Biru : Terbantu

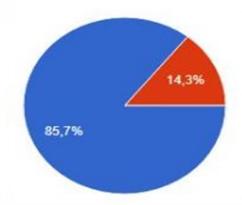
Merah : Tidak terbantu



Gambar 3. Hasil presentase terbantu atau tidak terbantunya siswa menggunakan media video.

Hasil data yang diperoleh 90, 5% siswa terbantu dengan menggunakan media video dan 9,5% siswa tidak terbantu dengan media video. Dari hasil tersebut terlihat bahwa gaya belajar siswa bervariasi. Gaya belajar siswa ada yang menggunakan media audio, slain itu ada juga yang menggunakan media visual, dan terdapat gaya belajar siswa yang mencangkup keduanya yaitu audi visual seperti media video yang diberikan.

- 8. Apakah Anda lebih suka dijelaskan oleh guru saja atau dijelaskan oleh guru dan ditambah dengan alat pendukung seperti video?
 - Biru: Dijelaskan oleh guru dan ditambahdengan alat pendukung seperti video
 - Merah: Dijelaskan oleh guru saja



Gambar 4. Hasil presentase siswa lebih senang dijelaskan oleh guru saja atau dengan menggunakan alat bantu media video.

Hasil data yang diperoleh terlihat bahwa 85,7% siswa lebih suka dijelaskan oleh guru dan ditambah dengan media video sebagai penunjang keberhasihan belajar siswa dan 14,3% siswa lebih suka dijelaskan oleh guru saja. Sebagai seorang guru harus mampu untuk pembelajaran menciptakan media yang mengasikan. Guru tidak hanya memberikan materi menggunakan metode ceramah saja karena menurut beberapa siswa metode tersebut merupakan metode yang membuat siswa menjadi bosan. Oleh karena itu media video inilah mampu untuk menunjang keberhasilam belajar siswa dalam hal keterampilan menulis siswa.

Hasil pembahasan

Sebelum menulis teks prosedur siswa diharuskan untuk mengetahui bagaimana caramerancang atau menyusun teks prosedur yang baik dan benar. Sebelum menulis teks prosedur, konsep atau ide yang didapat dihasilkan oleh diri sendiri. Langkah-langkah menyusun teks prosedur, di antaranya:

- 1. Menentukan topik.
- 2. Kumpulkan sumber informasi.
- 3. Kembangkan topik menjadi karangan dan urutkan dengan benar.
- 4. Susun kerangka sesuai dengan struktur teks prosedur, tujuan dan langkahlangkah.
- 5. Kembangkan kerangka menjadi teks yang padu (Ganesha, 2017: 4).

Pada hasil menulis siswa yang didapat, peneliti tidak memaparkan secara keseluruhan hasil menulis siswa hanya beberapa saja yang akan dipaparkan di dalam tulisan ini. Berikut adalah tabel dari beberapa hasil menulis teks prosedur siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk:

Tabel 1.Hasil dari beberapa menulis teks prosedur siswa

	Tabel 1.Hasil dari beberapa menulis teks prosedur siswa.			
Responden (siswa)	Hasil menulis siswa			
Siswa 1	Alat dan bahan:			
	1.	8 sdm terigu		
	2.	½ sdt ragi instan {Aduk sampai rata dan diamkan		
		40 menit}		
	3.	2 sdm gula		
	4.	125 ml air		
	5.	Setelah 40 menit kemudian		
	6.	1 butir telur ukuran besar		
	7.	1/4 sdt garam		
	8. 9.	1/2 sdt baking soda {Aduk sampai tercampur rata} 2 gr vanili		
	9. 10.	2 gr vanin 1 sdm minyak		
		h-langkah:		
	Langka 1.	Panaskan loyang lalu tuang adonan, putar Loyang sampai		
	1.	pinggirnya menjadi krispi. (jangan tutup loyang)		
	2.	Panggang sampai kecoklatan dan martabak tidak basah.		
	3.	Angkat dan olesi margarin selagi hangat.		
	4.	Beri toping sesuai selera. (bisa mesis lalu beri susu kental		
		manis secukupnya)		
		Lipat martabak kemudian potong sesuai selera.		
Siswa 2	Alat da	n bahan:		
	1.	8 sdm terigu		
	2.	2 sdm gula		
	3.	½ sdt ragi instan		
	4.	125 ml air		
	Langkah-langkah:			
	1.	Aduk adonan hingga sampai halus, tutup, dan diamkan		
		adonan 40 menit.		
	2.	Setelah 40 menit, masukan 1 telur ukuran besar, 1/4 sdt		
		garam, 1/2 sdt baking soda+ 2 gr vanili, 1 sd minyak,		
		kemudian aduk sampai tercampur rata.		
	3.	Sebelumnya Loyang dipanaskan 10 menit dengan api		
		kecil.		

Jurnal Bahasa, Sastra Indonesia dan Pengajarannya Vol. 15 No. 1 | Bulan Oktober 2021 | P-ISSN 1978-9842 - E-ISSN 2798-637X

	4.	Tuangkan adonan, putar Loyang untuk membentuk
		pinggiran yang krispi, Loyang tidak ditutup sarang
		terbentuk banyak dan merata.
	5.	Panggang sampai permukaan martabak tidak basah.
	6.	Ketika sudah matang, angkat dan oleskan margarin
		secukupnya selagi hangat, beri toping sesuai selera : skm secukupnya, lipat martabak.
		Martabak empuk, pinggiran krispi, matang sempurna,
		tidak gosong.
Siswa 3	Alat daı	n bahan:
	1.	8 sdm terigu protein sedang
	2.	2 sdm gula pasir
	3. 4.	1/2 sdt ragi instan <ex: fermipan="" merk=""> 125 ml air</ex:>
	5.	1 terigu 11-12 gr
	6.	1 telur
	7.	1/4 sdt garam
	8.	½ sdt baking powder+ 2 gr vanili < ¼ sdt >
	9.	1 sdm minyak sayur
	_	h-langkah:
	1.	Campurkan bahan aduk rata sampai adonan halus,
		selanjutnya fermentasikan/ diamkan 20-40 menit. Ini
		proses dimana ragi bekerja melunakan gluten terigu sehingga kuenya empuk.
	2.	Setelah itu, masukan bahan-bahannya aduk sampai semua
] -	bahan tercampur rata dan menyatu.
	3.	Panaskan pan/wajan teflon selama 10 menit dengan api
		kecil dengan pan ditutup tujuannya agar dapat panas yang
		memadai, tanpa membuat martabak mudah gosong nanti
		ketika dipanggang.
	4.	Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran martabak yang krispi,pan tidak
		perlu ditutup selama memanggang. Ketika sarang sudah
		terbentuk banyak tapi permukaan masih basah, api bisa
		dikecilkan lagi agar martabak matang merata/ sempurna
		tanpa gosong.
	5.	Panggang martabak sampai permukaan tidak basah
		lembab bukan kering.
		Angkat, lalu oleskan margarin secara merata selagi martabak masih panas/ hangat.lalu beri topping sesuai
		selera.
Siswa 4	Alat daı	n bahan:
	1.	8 sdm terigu protein sedang
	2.	sdm gula pasir
	2. 3.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan
	2.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air
	2. 3. 4.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan
	2. 3. 4. 5.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt)
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak)
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-lang kah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus,
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit.
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 125 ml air 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 125 ml air 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu.
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 125 ml air 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkal 1. 2.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 125 ml air 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang.
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkal 1. 2.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 126 ml air 127 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab.
	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera.
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera.
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkal 1. 2. 3. 4. 5. Alat dai 1.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 126 ml air 127 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera.
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4. 5. Alat dai 1. 2.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 125 ml air 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera. 1 bahan: 8 sdm terigu 2 sdm gula
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4. 5. Alat dat 1. 2. 3.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera. 1 bahan: 8 sdm terigu 2 sdm gula ½ sdt ragi instan
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4. 5.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera. 1 bahan: 8 sdm terigu 2 sdm gula ½ sdt ragi instan 125 ml air
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkal 1. 2. 3. 4. 5.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 126 ml air 127 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera. 1 bahan: 8 sdm terigu 2 sdm gula ½ sdt ragi instan 125 ml air 1 telur ukuran besar
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4. 5.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 1sdm terigu: 11-12 gr 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera. 1 bahan: 8 sdm terigu 2 sdm gula ½ sdt ragi instan 125 ml air
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4. 5.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 126 ml air 127 l telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/kembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera. 1 bahan: 8 sdm terigu 2 sdm gula ½ sdt ragi instan 125 ml air 1 telur ukuran besar ¼ sdt garam
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4. 5. Alat dai 1. 2. 3. 4. 5.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 125 ml air 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera. 1 bahan: 8 sdm terigu 2 sdm gula ½ sdt ragi instan 125 ml air 1 telur ukuran besar ¾ sdt garam ½ sdt baking powder+ 2 gr vanili
Siswa 5	2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Alat 1. 2. 3. 4. 5. Langkai 1. 2. 3. 4. 5. Alat dai 1. 2. 3. 4. 5.	sdm gula pasir ½ sdt ragi instan 125 ml air 125 ml air 1 telur ½ sdt baking soda 1 sachet kecil vanili (¼ sdt) 1 sdm minyak sayur Wajan Teflon Piring Baskom Sendok (untuk minyak) h-langkah: Campur bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikam/ diamkan selama 30-40 menit. Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan 1, aduk sampai semua bahan tercampur rata dan menyatu. Panaskan wajan teflon selama 10 menit dengan api kecil dengan pan ditutup. Kemudian tuang adonan, putar pan perlahan untuk membentuk pinggiran yang krispi, pan tidak perlu ditutup selama memanggang. Panggang martabak sampai permukaan tidak basah/lembab. Angkat lalu olehkan margarin secara merata selagi martabak basah dan panas, lalu beri toping sesuai selera. 1 bahan: 8 sdm terigu 2 sdm gula ½ sdt ragi instan 125 ml air 1 telur ukuran besar ¼ sdt garam ½ sdt baking powder+ 2 gr vanili 1 sdm minyak

	2.	Tutup dan diamkan adonan 40 menit.	
	3.	Setelah itu, masukan telur berukuran besar, garam, baking	
		powder dan vanili, serta minyak.	
	4.	Aduk sampai tercampur rata.	
	5.	Sebelumnya, Loyang dipanaskan 10 menit dengan api	
		kecil.	
	6.	Tuang adonan ke Loyang.	
	7.	Putar Loyang untuk membentuk pinggiran yang	
		krispi,Loyang tidak ditutup.	
	8.	Tunggu hingga sarang terbentuk banyak dan merata.	
	9.	Panggang sampai permukaan martabak tidak basah,	
		martabak matang dengan pinggiran yang kecoklatan.	
	10.	Angkat,oleskan margarin secukupnya selagi hangat.	
		Beri toping sesuai selera.	
Siswa 6	Alat dan bahan:		
	1.	8 sdm terigu protein sedang	
	2.	2 sdm gula pasir	
	3.	½ sdt ragi instan (ex: fermipan)	
	4.	125 ml air (suhu ruang)	
	5.	1 sdm terigu, 11-12 gr	
	6.	1 telur ukuran besar	
	7.	½ sdt baking powder	
	8.	1 sachet kecil vanili (1/4 sdt)	
	9.	¼ sdt garam	
	10.	1 sdm minyak sayur (minyak goreng)	
	11.	Kompor	
	Langka	h-langkah:	
	1.	Campurkan bahan 1, aduk rata sampai adonan halus, selanjutnya fermentasikan/ diamkan 30-40 menit.	
	2.	Setelah itu, masukan bahan 2 ke bahan, aduk sampai	
		semua bahan tercampur rata dan menyatu.	
	3.	Panaskan pan/ wajan teflon selama 10 menit dengan api	
	J.	kecil dengan pan ditutup tujuannya agar mendapatkan	
		panas yang memada, tanpa membuat martabak gosong	
		nanti ketika dipanggang.	
	4.	Kemudian tuang adonan,putar pan perlahan untuk	
		mendapatkan pinggiran martabak yang krispi, pan tidak	
		perlu ditutup selama memanggang. Ketika sarang sudah	
		terbentuk banyak, tapi permukaan masih basah, api bisa	
		dikecilkan lagi, agar martabak matang merata/sempurna	
		tanpa gosong.	
	5.	Panggang martabak sampai permukaan tidak basah	
		(lembab bukan kering)	
		Angkat, lalu oleskan margarin secara merata selagi	
		martabak masih panas/ hangat, lalu beri toping sesuai	
		selera.	

Berdasarkan hasil data pada tabel 1 setiap siswa memiliki gaya terlihat bahwa kepenulisan yang berbeda-beda. Jika menilik struktur yang dimiliki oleh teks prosedur, hasil dari menulis siswa sudah hampir memenuhi kriteria yang dimiliki oleh teks tersebut. Dalam menulis teks prosedur hal yang sangat diperhatian adalah alat, bahan, dan langkhlangkah. Tiga struktur yang disebutkan adalah hal yang harus ada di dalam teks prosedur.

Menilik sinkronisasi antara hasil responsif siswa melalui kuesioner yang diberikan oleh peneliti dengan hasil menulis siswa bahwa media video sangat berpengaruh kemampuan menulis siswa. Hal ini membuktikan bahwa seorang guru harus lebih kreatif dalam memilah-milih media yang akan diberikan oleh siswa, khusunya media video. Banyak sekali video-video yang dapat diakses oleh seorang guru untuk menunjang keberhasilan keterampilan menulis siswa.

Kerbehasilan keterampilan menulis siswa tidak hanya didapat oleh media atau penjelasan yang diberikan oleh guru, lingkungan pembelajaran yang baik juga mampu untuk merangsang siswa dalam menumbuhkan minat menulisnya. Gagasan dan pengetahuan yang dimiliki oleh setiap siswa harus dikembangkan lebih lanjut, karena dengan mengembangkan gagasan dan kemampuan yang dimiliki oleh siswa mampu untuk meningkatkan kemampuan menulis siswa.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil data yang dipaparkan diatas baik melalui kuesioner dan hasil menulis siswa bahwa media video sangat berpengaruh pada kemampuan menulis teks prosedur siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk dengan presentase 87, 5%. Hal-hal yang harus lebih diperhatikan oleh seorang guru dalam memberikan pengajaran menulis siswa khususnya teks prosedur adalah menyusun langkah-langkah yang baik dan benar dengan menggunakan kata-kata yang singkat, padat dan jelas yang mudah dimengerti oleh siswa. Dalam menulis siswa memiliki gaya kepenulisan yang berbeda-beda, dapat dilihat melalui tabel di atas ada siswa yang menuliskan bahannya saja tanpa menuliskan alat-alat yang dibutuhkan dan menulis langkah-langkah teks prosedur beberapa siswa ada yang menuliskan secara singkat. Pemerolehan presentase terhadap terbantunya siswa menggunakan media video 90,5 %, hal tersebut terbukti bahwa gaya belajar yang dilakukan oleh siswa kelas XI SMK Kebon Jeruk ini makin bertambah efektif apabila menggunakan media tambahan yakni media video.

DAFTAR PUSTAKA

Anggio, Albi dan Johan Setiawan. 2018. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: CV Jejak.

- Anshoriyah, Siti dan Rahmah Purwahida. 2018. *Menulis Populer*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Asturi, Minarni try. 2019. Yuk Ungkap Idemu Melalui Teks Persuasi Hingga Teks Tanggapan. Depok: Penerbit Duta.
- Jatmika, Reynaldo Akbarjaya. 2017. Pengaruh Media Video Terhadap Hasil Belajar Siswa Dalam Pembelajaran Ipa Tema Lingkungan Sahabatku Siswa Kelas V Sdn Tanjungsari 97 Surabaya. JPGSD.Volune 04 nomor 02.

Kompas,

https://www.kompas.com/skola/read/2020/04/15/200000769/teks-prosedur-pengertian-struktur-dan-ciricirinya?page=1, diakses pada 16 November 2020 pukul 23.00 WIB.

- Mubasyira, Mu'thia Mubasyira dan Sigit Widiyarto. 2017. Pengaruh Penggunaan Media Permainan Scrabble Terhadap Keterampilan Menulis Teks Prosedur Siswa Kelas X Sma Tugu Ibu, Depok, Jawa Barat, DEIKSIS Vol. 09 No.03,p-ISSN: 2085-2274, e-ISSN 2502-227X.
- Pradana, Putu Gede Ari, I Gede Artawan, dan I.A. Made Darmayanti. 2015.

 Pembelajaran Menulis Teks Prosedur Dengan Metode Discovery Learning Di Kelas X Mia 2 Sma Negeri 1 Blahbatuh, e-Journal Jurusan Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Undiksha Vol. 3 No 1.
- Rianto, Tomi. 2001. Bank Soal Cms (Cepat Menguasai Soal) Bahasa Indonesia SMA/MA Kelas X, XI, XII. Jakarta: PT. Bumi Aksara. s
- Sobari, Teti. 2012. Penerapan Teknik Siklus Belajar Dalam Pembelajaran Menulis Laporan Ilmiah Berbasis Vokasional, Volume 1, No. 1, DOI 10.22460/semantik.vXiX.XXX , p–ISSN 2252-4657 , e–ISSN 2549-6506.

- Siyoto, Sandu dan Ali Sodik. 2015. *Dasar metodologi Penelitian*. Sleman: Literasi Media Publishing.
- Tim Ganesha Operation.2017. *Pasti Bisa Bahasa Indonesia*. Depok: Penerbit Duta..
- Wikanengsih. 2013. Model Pembelajaran Neurolinguistic Programming Berorientasi Karakter Bagi Peningkatan Kemampuan Menulis Siswa Smp, Jurnal Ilmu Pendidikan, Jilid 19, Nomor 2.
- Yudianto, Arif Yudianto. *Penerapan Video Sebagai Media Pembelajaran*, Seminar Nasional Pendidikan 2017 ISBN.978-602-50088-0-1, http://eprints.ummi.ac.id/354/3/33.%20PE NERAPAN%20VIDEO%20SEBAGAI%

20MEDIA% 20PEMBELAJARAN.pdf.
Diakes pada 27 November 2020 pukul

Diakes pada 27 November 2020 pukul 06.00 WIB.

Zurita, Isesma, Harris Effendi Thahar, dan Andria Catri Tamsinh. 2017. Pengaruh Teknik Copy The Master Terhadap Keterampilan Menulis Teks Prosedur Siswa Kelas Vii Mtsn Lubuk Buaya Kota Padang, Jurnal Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Vol. 6 No. 2, Seri B 167-174.