



LKPD

TATA HIDANG

MINUMAN

PANAS



Nama:

Absen:

XI



KD

4. 9 Membuat minuman panas

INDIKATOR

1. Menyiapkan bahan untuk pembuatan minuman panas sesuai dengan jenis minuman panas yang akan dibuat
2. Menyiapkan alat untuk pembuatan minuman panas sesuai dengan jenis minuman panas yang akan dibuat
3. Membuat minuman panas sesuai dengan prosedur, hygiene makanan, kriteria hasil
4. Menyajikan minuman panas sesuai teknik penyajian, suhu penyajian, standar porsi, dan hygiene makanan

TUJUAN

1. Peserta didik mampu menyiapkan bahan untuk minuman panas
2. Peserta didik mampu menyiapkan alat untuk pembuatan minuman panas
3. peserta didik mampu membuat minuman panas dengan prosedur
4. Peserta didik mampu menyajikan minuman panas



KEGIATAN 1

ALAT DAN BAHAN:

1. Alat tulis
2. Kertas HVS
3. HP/Laptop
4. Peralatan untuk pembuatan minuman panas

PETUNJUK Pengerjaan:

1. Bacalah Resep di Bawah ini !
2. Untuk pembagian resep absen genap membuat sekoteng dan untuk absen ganjil membuat wedang ronde.
3. Buatlah minuman panas yang sesuai dengan resep di atas serta memperhatikan prosedur yang sudah dijelaskan !
4. Buatlah perencanaan dikumpulkan 2 hari setelah tugas ini disampaikan !
5. Buatlah video dengan ketentuan :
 - a. Durasi maksimal 5 menit.
 - b. Diupload diinstagram masing-masing dengan tag Instagram @gitaazzhr_ dan menambahkan hastag #penugasanminumanpanas #videominumanpanas #kelasXI.
 - c. Setelah diupload lalu salin link kemudian dikirim
6. Buatlah laporan pembuatan minuman panas dikumpulkan 1 minggu setelah tugas ini disampaikan dan pengumpulan laporan secara offline!, dengan ketentuan :
 - 1.a. Kertas : A4
 - 2.b. Font : Times New Roman
 - 3.c. Ukuran : 12
 - 4.d. Spasi : 1,5

MENU**SEKOTENG**

Sajian sekoteng ini sering dinikmati ketika cuaca sedang hujan cita rasa yang manis, gurih, pedas, serta hangat saat masuk ke tenggorokan. Di dalam sajiansekoteng ini terdapat kolang – kaling, kacang tanah, sagu mutiara, dan roti tawar. Berikut bahan yang dibutuhkan pembuatan sekoteng :

Bahan :

- 300 ml Air
- 200 gr Gula Pasir
- 3 cm Kayu Manis
- 5 lbr Daun Pandan
- 50 gr Jahe, memarkan
- 3 btr Adas
- 2 lbr Roti Tawar, potong dadu
- 50 gr pacar cina, rebus hingga lunak
- 50 gr Kacang Tanah, sangrai
- 50 gr Kolang – Kaling, rebus hingga lunak
- 50 gr Kacang Hijau, rebus hingga lunak
- Susu Kental Manis

Cara Pembuatan :

- 1.Rebus air matang dan tambahkan gula pasir, adas, daun pandan, serta kayu manis sampai airnya mendidih
2. Setelah mendidih, angkat, saring, kemudian sisihkan dahulu
- 3.Siapkan mangkuk kecil dan tata semua bahan isian di dalamnya
- 4.Tuang kuah panas yang sudah dibuat, kemudian sajikan selagi panas

MENU**WEDANG RONDE**

Wedang ronde merupakan hasil aumilasi dari sajian Tiongkok yang memiliki nama tang yuan. Wedang ronde juga berbahan utama jahe serta disajikan secara panas dan kebanyakan wedang ronde dikonsumsi di pagi hari atau cuaca yang dingin. Berikut bahan yang dibutuhkan pembuatan wedang ronde :

Bahan Ronde :

·150 gr Tepung Ketan

·135 ml Air Hangat

·¼ sdt garam

·Pewarna Makanan

Bahan Isia Ronde :

·25 gr Gula Pasir

·1/8 sdt Garam

·100 gr Kacang Tanah, disangrai

Bahan Kuah Jahe :

·2 L Air

·400 gr Jahe, dibakar dan digeprek

·400 gr Gula Pasir

·1 sdt Garam

·6 btg Serai, digeprek

·5 lbr Daun Pandan

Cara Pembuatan :

1. Haluskan isian ronde. Kacang tanah, garam, dan gula pasir hingga teksturnya halus kemudian tambahkan sedikit air agar mudah dibentuk
2. membuat ronde dengan mencampurkan semua bahan (memasukkan air sedikit demi sedikit saja) hingga kalis
3. Membuat bola-bola ronde dengan mengambil sedikit adonan ronde lalu isi dengan isianya kemudian di bulat-bulatkan, lakukan hingga habis adonannya
4. Sambil membuat adonan ronde siapkan air kemudian rebus hingga mendidih
5. Kemudian adonan bulat tadi bisa dimasukkan air yang sudah mendidih masak hingga matang dalamnya, lalu tiriskan ke wadah
6. Pembuatan kuah jae dengan merebus semua bahan hingga matang dan harum

Lalu plating Menyusun ronde kemudian tuangkan kuah jahe.

PENILAIAN SIKAP

No.	Sikap	Kurang	Cukup	Baik	Sangat baik
1	Tanggung jawab				
2	Jujur				
3	Teliti				
4	Kreatif				

Kriteria:

- Sangat baik: menunjukkan perilaku yang dinilai pada setiap keadaan
- Baik: menunjukkan perilaku yang dinilai 8 - 10 kali pada kegiatan pembelajaran
- Cukup: menunjukkan perilaku yang dinilai 6-8 kali pada kegiatan pembelajaran
- Kurang: menunjukkan perilaku yang dinilai kurang dari 5 kali selama pembelajaran

PENILAIAN KETRAMPILAN

No.	Indikator penilaian	Kriteria penilaian	
1	Ketepatan dalam pelaksanaan prosedur praktik	5	Peserta didik mampu melaksanakan seluruh prosedur minuman panas dengan tepat
		4	Peserta didik mampu melaksanakan prosedur minuman panas namun tidak menampilkan alat dan bahan
		3	peserta didik mampu melaksanakan prosedur minuman panas namun tidak urut
		2	peserta didik mampu melaksanakan prosedur minuman panas namun tidak lengkap
		1	Peserta didik kurang mampu melakukan prosedur minuman panas