ELEKTRONIK
LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK



"PRODUK HIDANGAN DARI MIE"





Kelompok :.....

Kelas :.....

Nama Anggota Kelompok :

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....
5. .....

LIVEWORKSHEETS

Elemen

Pengolahan Makanan dan Minuman

Capaian Pembelajaran

Peserta didik mampu memahami isi resep standar serta menerapkan proses pembuatan hidangan kontinental, oriental, dan Indonesia yang otentik berbahan dasar nabati dan hewani, pembuatan makanan penutup (dessert), pengolahan kue tradisional Indonesia, serta pengolahan produk pastry dan bakery yang sesuai dengan kebutuhan dan standar industri.

Alur Tujuan Pembelajaran

1. Menjelaskan pengertian mie.
2. Menjelaskan jenis-jenis mie berdasarkan bahan pembuatannya.
3. Mengidentifikasi bahan dan teknik dasar dalam pengolahan mie.
4. Menganalisis cara penanganan mie berdasarkan jenisnya.
5. Menganalisis proses pembuatan hidangan mie berdasarkan bahan dasar mie dan bahan tambahan.
6. Menganalisis cara penyimpanan hidangan mie.
7. Menyusun perencanaan pengolahan mie

Petunjuk Penggunaan E-LKPD

1. Bacalah modul dan buku lain yang relevan atau bisa menggunakan media internet yang jelas dan teruji berkaitan dengan materi untuk memperkuat konsep dan pemahaman anda.
2. Kerjakan tugas di dalam E-LKPD dengan teliti dan benar.
3. Tanyakan pada guru pengajar jika ada hal-hal yang kurang jelas.

LIVEWORKSHEETS

STIMULATION

Amatilah permasalahan yang terdapat di gambar 1 dan 2 !



Gambar 1



Gambar 2

Bu Riska merupakan salah satu pemilik UMKM yang menjual produk hidangan dari mie. Suatu hari bu Riska membeli mie dari suplayer yang berbeda, dikarenakan suplayer langgganannya sedang sakit dan tidak bisa produksi mie. Namun ketika mie tersebut sampai ditangan bu riska, ternyata mie tersebut seperti pada gambar 2. Ketika kalian amati apa yang menyebabkan mie tersebut bisa seperti pada gambar 2 ? Berikan Alasannya !

Jawablah permasalahan diatas dengan **Voice Note** menggunakan bahasa indonesia yang baik dan benar!

PROBLEM STATEMENT

Setelah mengamati dan mengetahui produk hidangan dari mie bisa berbeda, selanjutnya kemukakan beberapa pertanyaan terkait gambar 1 dan gambar 2 !

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

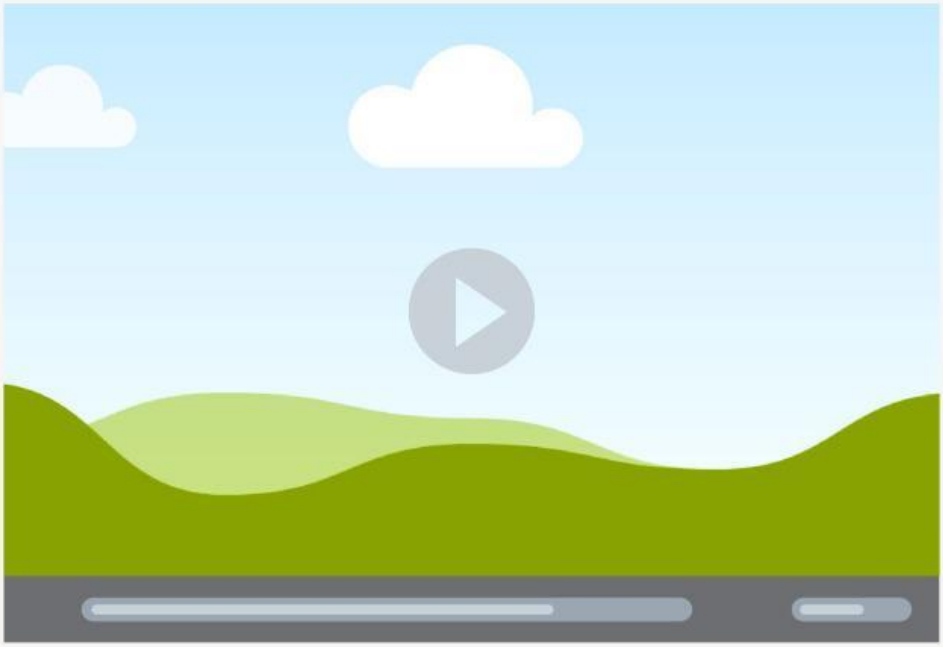
LIVEWORKSHEETS

DATA COLLECTION

Gunakan informasi dan sumber belajar dari internet atau bisa dengan menggunakan :

a. E-Modul

b. Video tentang produk hidangan dari mie



DATA PROCESSING

Ayo Berdiskusi

1. Setiap kelompok wajib mencari informasi tentang satu **jenis mie dari bahan apa** dan **teknik pengolahan mie** yang cocok jika menggunakan bahan tersebut !
2. Selanjutnya analisis bagaimana **proses pembuatan** produk hidangan mie berdasarkan jenis mie dan bahan tambahannya !
3. Tuliskan hasil diskusi yang kalian peroleh pada kolom jawaban dibawah ini !

LIVEWORKSHEETS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

VERIFICATION

1. Setelah mendapatkan hasil di tahap data processing, periksa kembali hasil diskusi kalian dengan sumber-sumber belajar yang lainnnya.
2. Jika hasil yang didapatkan sudah merasa cukup silahkan presentasikan hasilnya didepan kelas !

GENERALITATION

Langkah terakhir pada pembelajaran ini, setiap kelompok wajib memberikan kesimpulan tentang produk hidangan dari mie yang telah dipelajari !

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

LIVEWORKSHEETS