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.

Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari modul, peserta didik dapat memahami berbagai Produk Hidangan dari Mie sesuai standart Industri.

Alur Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari modul peserta didik dapat :

1. Menjelaskan pengertian mie sesuai dengan modul
2. Menjelaskan jenis-jenis mie berdasarkan bahan pembuatannya sesuai standart industri
3. Mengidentifikasi bahan pembuatan mie menurut jenisnya sesuai dengan standart industri
4. Menganalisis cara penanganan mie berdasarkan jenisnya sesuai standart industri
5. Menganalisis cara penyimpanan berbagai macam jenis mie sesuai standart industri
6. Menganalisis proses pembuatan hidangan mie berdasarkan bahan dasar mie dan bahan tambahan sesuai dengan standart.

Petunjuk Penggunaan E-LKPD

1. Pastikan jaringan yang anda gunakan stabil
2. Buatlah kelompok dengan anggota 4-5 orang
3. Perhatikan pertanyaan pemantik pada *stimulation* (halaman 3), Pahami permasalahan mendasar yang ada pada *stimulation,* berikan argumentasi anda!
4. Pada bagian *problem statement*, selesaikan permasalahan tersebut dengan melakukan diskusi.
5. Lakukan *data collection :* bacalah modul yang terdapat di E-LKPD (link pada halaman 5) sebagai sumber belajar. Anda juga bisa menggunakan sumber belajar yang lain, baik melalui buku maupun internet.
6. Diskusikan permasalahan yang terdapat pada E-LKPD halaman 3 (Problem
7. 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 pengusaha di bidang sembako. Beliau menjual berbagai macam jenis produk dari mie. Suatu hari ketika berbelanja di toko bu riska, pandangan saya tertuju kepada kedua jenis mie tersebut. Amatilah perbedaan kedua produk diatas! Bagaimanakah karakteristik dari kedua produk tersebut? Berikan Argumentasi anda !

Jawablah permasalahan diatas dengan **Rekaman Suara** menggunakan bahasa indonesia yang baik dan benar!

PROBLEM STATEMENT

Setelah mengamati produk mie di atas, terkait argumentasi yang sudah anda berikan bagaimana jika produk mie tersebut dibuat menjadi berbagai macam olahan dan bagaimana proses menangani mie tersebut ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LIVEWORKSHEETS

Ayo Berdiskusi

Untuk mengetahui lebih dalam tentang produk hidangan dari mie, maka :

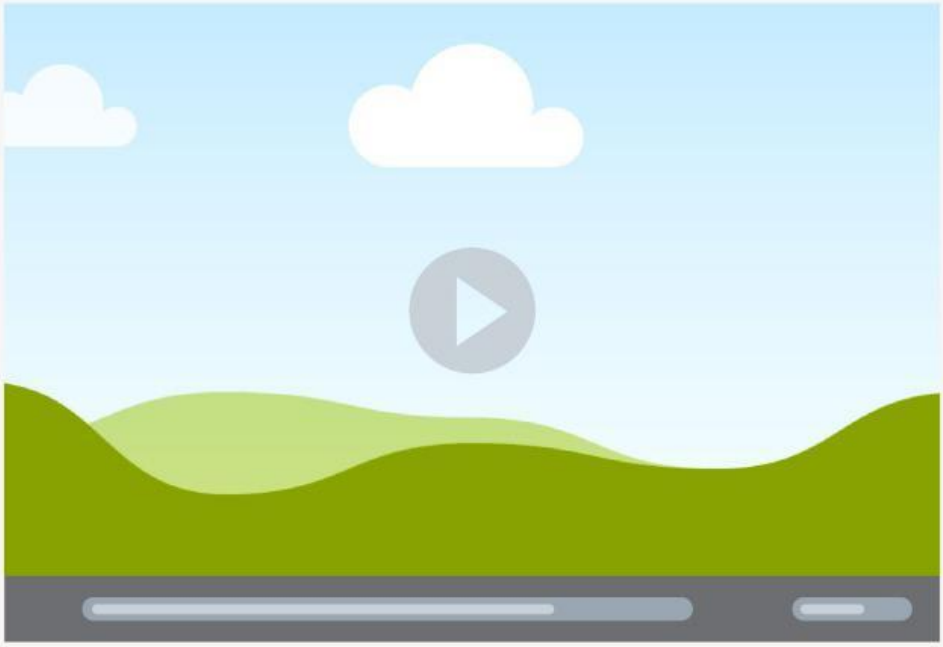
1. Setiap kelompok wajib mencari informasi tentang **jenis-jenis mie dari bahan yang berbeda,** selanjutnya **analisislah bagaimana cara penanganan produk mie dari bahan tersebut !**
2. Bagaimana **cara penyimpanan produk mie** dari jenis bahan yang berbeda ?
3. Kemudian carilah beberapa resep dari berbagai jenis mie yang berbeda, kemudian **analisislah proses cara pengolahannya !** (Pada bagian ini hanya perlu menuliskan satu resep saja)
4. Tuliskan hasil diskusi yang kalian peroleh pada bagian *data processing!*

DATA COLLECTION

Untuk menambah pengetahuan anda tentang produk hidangan dari mie silahkan gunakan informasi dan sumber belajar lain dari internet atau bisa dengan menggunakan :

a. E-Modul

b. Video tentang produk hidangan dari mie



LIVEWORKSHEETS

DATA PROCESSING

1. Analisis cara penanganan produk mie dari berbagai jenis bahan yang berbeda!

Bahan Dasar	Jenis Mie	Cara Penanganan Produk Mie
Tepung Terigu		
Tepung Beras		
Tepung Jagung		
Tepung Sagu		
Tepung Singkong		

2. Cara Penyimpanan Produk Mie !

Mie Kering	
Mie Basah	

3. Resep Produk Hidangan dari Mie

Nama Hidangan :

.....

Bahan - bahan :

LIVEWORKSHEETS

Bumbu Halus :

Bahan Pelengkap :

Proses Pengolahan :

VERIFICATION

1. Setelah mendapatkan hasil di tahap data processing, periksa kembali hasil diskusi kalian sebelum maju untuk mempresentasikan!
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