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). Berikan argumen anda mengenai apa yang kalian ketahui tentang mie.
4. Bacalah modul yang terdapat di E-LKPD (link pada halaman 3) sebagai sumber belajar. Anda juga bisa menggunakan sumber belajar yang lain, baik melalui buku maupun internet.
5. Pada bagian *problem statement*, selesaikan permasalahan tersebut dengan melakukan diskusi
6. Diskusikan permasalahan yang terdapat pada E-LKPD halaman 4 *(Problem statement)* Kemudian tuliskan hasil diskusi pada kolom yang sudah disediakan.
7. Tanyakan pada guru pengajar jika ada hal-hal yang kurang jelas.

LIVEWORKSHEETS

STIMULATION

Amatilah produk yang tertera pada gambar dibawah ini!





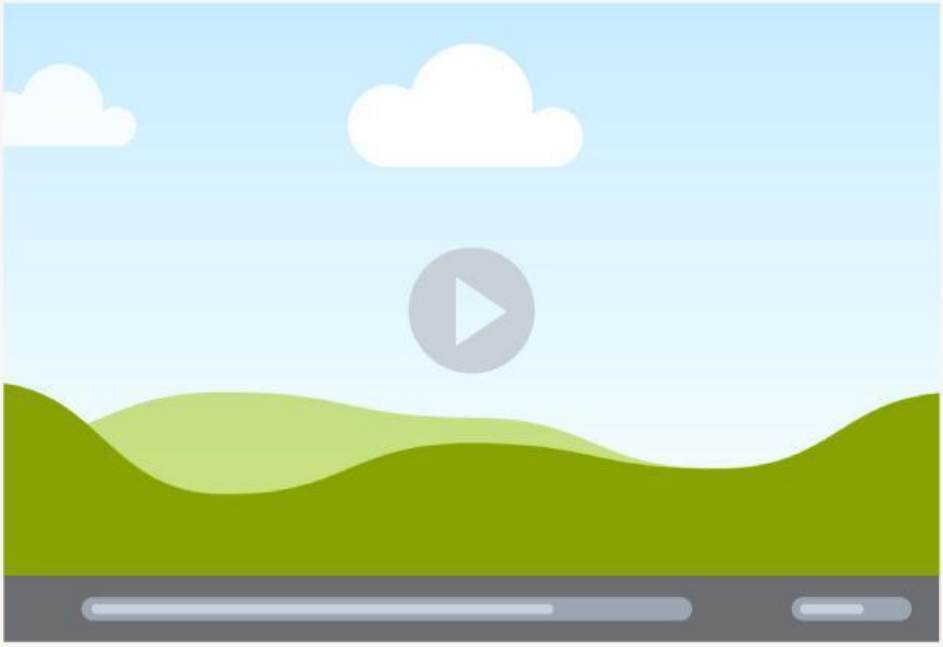
Setelah mengamati produk mie diatas, apa yang anda ketahui tentang mie ?

Berikan argumen anda dengan **Rekaman Suara** menggunakan bahasa indonesia yang baik dan benar!

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 Klik Kolom biru untuk membuka E-Modul →

b. Video tentang produk hidangan dari mie



LIVEWORKSHEETS

PROBLEM STATEMENT



Setelah mempelajari modul dan sumber belajar lainnya, perhatikan gambar disamping ini termasuk dalam olahan produk hidangan dari mie. Jika bahan utama mie pada proses pembuatan laksa tidak ada, maka analisislah jenis mie apa yang cocok digunakan pada olahan tersebut! Untuk dapat menyelesaikan permasalahan ini anda harus menjawab pertanyaan pada bagian *data collection.*

DATA COLLECTION

No	Produk Mie	Karakteristik Mentah	Karakterisitik Matang	Bahan Pembuat	Cara Penanganan Mie
1.		Warna : Tekstur : Aroma : Bentuk :	Warna : Tekstur : Aroma : Kekenyalan :	Tepung Singkong	
2.		Warna : Tekstur : Aroma : Bentuk :	Warna : Tekstur : Aroma : Kekenyalan :	Tepung Beras	

LIVEWORKSHEETS

No	Nama Produk Mie	Karakteristik Mentah	Karakterisitik Matang	Bahan Pembuat	Cara Penanganan Mie
3.		Warna : Tekstur : Aroma : Bentuk :	Warna : Tekstur : Aroma : Kekenyalan :	Tepung Jagung	
4.		Warna : Tekstur : Aroma : Bentuk :	Warna : Tekstur : Aroma : Kekenyalan :	Tepung Sagu	
5.		Warna : Tekstur : Aroma : Bentuk :	Warna : Tekstur : Aroma : Kekenyalan :	Tepung Singkong	

Berdasarkan tabel yang sudah anda isi, jelaskan bagaimana proses penyimpanan produk mie !

Mie Kering	
Mie Basah	

LIVEWORKSHEETS

DATA PROCESSING

Bedasarkan informasi yang sudah anda dapatkan pada *data collection* apabila mie utama pada hidangan tersebut diganti dengan berbagai macam jenis mie bagaimanakah hasil akhir dari olahan tersebut?

No	Produk Mie	Hasil Akhir
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

LIVEWORKSHEETS

VERIFICATION

Setelah mengetahui lebih dalam tentang produk hidangan dari mie dan olahannya. Selanjutnya jelaskanlah bagaimana kriteria laksa.!

GENERALITATION

Setelah mempelajari materi ini, sekarang anda bisa menjawab pertanyaan pada bagian *problem statement*. Berikan argumen anda mengenai permasalahan tersebut pada tabel yang sudah disediakan dibawah ini!

LIVEWORKSHEETS