

## **RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

Satuan Pembelajaran : SMALB-C  
Mata Pelajaran : Vokasional  
Kelas/semester : XI /I (satu)  
Alokasi waktu : 1 x pertemuan (1 x 35 menit)

### **A. Standar Kompetensi**

Tata Boga

Memiliki kemampuan membuat mie Aceh

### **B. Kompetensi Dasar**

Membuat mie Aceh

### **C. Indikator**

1. Menyebutkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat mie Aceh
2. Menunjukkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat mie Aceh
3. Mengelompokkan macam-macam jenis mie Aceh
4. Mengungkapkan kesan pribadi tentang rasa mie rebus, mie goreng kering, dan mie goreng basah
5. Membedakan bentuk mie rebus, mie goreng kering, dan mie goreng basah.

### **D. Tujuan Pembelajaran**

1. Melalui kegiatan pengamatan, peserta didik mampu menyebutkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat mie Aceh secara tepat.
2. Melalui kegiatan pengamatan, peserta didik dapat menunjukkan alat dan bahan yang digunakan untuk membuat mie Aceh dengan benar.
3. Melalui kegiatan pengamatan, peserta didik dapat mengelompokkan macam-macam jenis mie Aceh secara mandiri.
4. Melalui pengalaman pribadi, peserta didik dapat mengungkapkan kesan pribadi tentang rasa mie rebus, mie goreng kering, dan mie goreng basah dengan percaya diri.

5. Melalui kegiatan pengamatan, peserta didik dapat membedakan bentuk mie rebus, mie goreng kering, dan mie goreng basah dengan benar.

### **E. Materi Pembelajaran**

Membuat mie Aceh:

1. Alat yang digunakan:
  - a. Kuwali



- b. Kompor



- c. Sodet



- d. Piring



e. Sendok dan garpu



f. Pisau



g. Serbet



h. Celemek



i. Talenan



2. Bahan yang digunakan:
- a. Mie tepung 1 kg
  - b. Minyak goreng ¼ kg
  - c. Udang ¼ kg
  - d. Daging ¼ kg
  - e. Daun seledri dan daun bawang 1 ons
  - f. Kol 2 ons
  - g. Sawi 2 ikat
  - h. Tauge 2 ons
  - i. Bawang goreng 50gr
  - j. Kerupuk secukupnya
  - k. Timun / acar 2 ons
  - l. Kecap secukupnya
  - m. Garam secukupnya
  - n. Royco/penyedap rasa secukupnya
  - o. Jeruk nipis
  - p. Air secukupnya

3. Bumbu yang dihaluskan:
- a. Cabe keriting 1 ons
  - b. Cabe rawit 50 gr
  - c. Bawang merah 10 siung
  - d. Bawang putih 6 siung
  - e. Kemiri 5 butir
  - f. Lada halus 1 bungkus
  - g. Tomat ½ kg

**Cara Membuat:**

1. Siapkan semua bahan yang akan digunakan dan cuci bersih
2. Cincang dan bersihkan daging, bersihkan udang, kemudian sawi dan kol dicincang kasar

3. Panaskan minyak goreng dan masukkan bumbu yang sudah dihaluskan bersamaan dengan daging dan udang, kemudian tambahkan penyedap rasa, garam, kecap, jeruk nipis dan masak sampai harum
4. Setelah masak, masukkan sayur yang sudah dicincang aduk hingga rata dan masukkan mie
5. Diamkan lebih kurang 15 menit sampai bumbu meresap ke semua bahan mie.
6. Angkat dan hidangkan, kemudian tambahkan bawang goreng, kerupuk dan timun/acar.

## **F. Metode Pembelajaran**

1. Ceramah
2. Tanya jawab
3. Demonstrasi

## **G. Sumber Pembelajaran**

1. Buku panduan macam-macam resep masakan

## **H. Langkah-langkah Pembelajaran**

### **1. Kegiatan Awal (5 menit)**

- a. Berbaris
- b. Berdo'a dan mengucapkan salam
- c. Mengabsen siswa
- d. Apersepsi

### **2. Kegiatan Inti (30 menit)**

- a. Guru menyediakan bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat mie Aceh.
- b. Guru menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat mie Aceh.
- c. Siswa menyimak penjelasan guru tentang bahan dan alat yang akan digunakan
- d. Siswa menyebutkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat mie Aceh.
- e. Siswa menunjukkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk membuat mie Aceh
- f. Guru memberikan informasi tentang cara membuat mie Aceh.

- g. Siswa mempraktekkan cara menyiapkan kuwali diatas kompor dan menuangkan minyak ke dalam kuwali.
  - h. Siswa mempraktekkan cara menyalakan kompor.
  - i. Siswa didampingi oleh guru cara membuat mie rebus Aceh.
  - j. Siswa dengan didampingi oleh guru tentang cara menghaluskan bumbu dengan blender.
  - k. Siswa didampingi oleh guru untuk menuangkan bumbu halus ke dalam minyak yang sudah dipanaskan dan aduk sampai mengeluarkan aroma lalu masukkan daging dan udang aduk kemudian tambahkan air dan tutup hingga bumbu meresap ke daging dan udang hingga lunak.
  - l. Siswa dengan didampingi oleh guru untuk menambahkan kecap, garam, dan penyedap tidak lupa untuk mengoreksi rasa, ikemudian tambahkan kol, sawi, dan tauge hingga layu.
  - m. Siswa dengan didampingi oleh guru untuk menuangkan mie secara perlahan ke dalam kuwali dan aduk hingga merata sampai masak.
  - n. Siswa dengan didampingi oleh guru mengambil dan menyiapkan peralatan yang akan digunakan untuk menghidangkan mie rebus yang sudah matang.
  - o. Siswa dengan didampingi oleh guru untuk menghidangkan mie ke dalam piring kemudian membuat garnish untuk menghidangkan mie seperti tambahan bawang goreng, kerupuk, dan timun/acar.
- 3. Kegiatan Akhir (5 menit):**
- a. Guru dan siswa melakukan tanya tentang pembuatan mie Aceh.
  - b. Guru bersama siswa menyimpulkan materi yang sudah dipelajari.
  - c. Siswa membersihkan dan merapikan kembali bahan dan alat yang sudah digunakan.
  - d. Siswa berdoa sebelum pulang

## **I. Penilaian**

### **1. Jenis Penilaian**

- a. Tes Lisan
- b. Tes Kinerja

## 2. Instrumen Penilaian

### a. Tes Lisan

#### Soal:

- 1) Sebutkan minimal 5 bahan yang digunakan untuk membuat mie rebus Aceh?
- 2) Sebutkan alat-alat yang digunakan untuk membuat mie rebus Aceh?
- 3) Bagaimanakah rasa mie rebus yang sudah dibuat?
- 4) Bagaimana cara menghadirkan mie rebus?
- 5) Bagaimana warna hasil olahan mie rebus?

#### Kunci Jawaban:

- 1) Mie tepung, minyak, cabai, bawang merah/bawang merah, daging (d disesuaikan lagi dengan bahan yang sudah disebutkan diatas)
- 2) Pisau, kuwali, kompor, sodet, celemek, sendok dan garpu, dan piring.
- 3) Gurih dan pedas.
- 4) Tuangkan kedalam piring, tambahkan bawang goreng, kerupuk, timun/acar.
- 5) Agak kemerah-merahan

#### Skor Penilaian:

Nilai 20 untuk jawaban lengkap dan benar

**Skor Maksimal Tes Lisan 100**

### b. Tes Kinerja

#### FORMAT PENILAIAN

No.	Aspek yang dinilai	Skor				Nilai akhir
		4	3	2	1	
1.	Menyebutkan alat dan bahan					
2.	Menunjukkan alat dan bahan					
3.	Membedakan alat dan bahan					
4.	Menyalakan kompor					
5.	Menghaluskan bumbu					
6.	Membersihkan sayur dan daging					
6.	Mencincang sayur dan daging					
7.	Menumis bumbu					
8.	Mengoreksi rasa					

9.	Mengaduk olahan mie dalam kuwali					
10.	Menghidang/menghiasi sajian mie rebus Aceh					
<b>Jumlah</b>						

**Keterangan :**

**4** = siswa dapat melakukan sendiri

**3** = siswa dapat melakukan dengan sedikit bantuan

**2** = siswa dapat melakukan dengan bantuan penuh

**1** = siswa tidak dapat melakukan sama sekali

$$\text{Nilai Akhir: } \frac{\text{jumlah skor perolehan}}{\text{jumlah skor maksimum}} \times 100\%$$

Kuta Paya, 7 April 2021  
Kepala Sekolah SLB Negeri Seunagan

**Dra. Nurhasanah**  
**NIP. 19650124 200012 2 001**