



**BIPA 3**

**UNIT 3**

**Kuliner Khas Bandung**

## UNIT 3 KULINER KHAS BANDUNG

Luaran	<b>Mampu menjelaskan salah satu kuliner legendaries di Bandung</b>
Tujuan Khusus	<b>Menyimak</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mampu memahami percakapan situasi dalam konteks kuliner khas Bandung.</li> <li>• Mampu menyimpulkan informasi seputar kuliner khas Bandung.</li> <li>• Mampu memahami informasi yang diterima seputar kuliner khas Bandung.</li> </ul>
	<b>Membaca</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mampu memahami isi artikel seputar kuliner khas Bandung.</li> <li>• Mampu mengungkapkan kembali isi artikel seputar kuliner khas Bandung.</li> <li>• Mampu memahami pesan moral dalam isi artikel seputar kuliner khas Bandung.</li> </ul>
	<b>Menulis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mampu menulis teks secara terperinci dan jelas berdasarkan topik kuliner khas Bandung.</li> <li>• Mampu menulis esai dengan memberikan alasan untuk menyetujui atau menolak suatu pendapat.</li> <li>• Mampu menulis surat baik cetak maupun elektronik seputar kuliner khas Bandung.</li> </ul>
	<b>Berbicara</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mampu menyampaikan jawaban seputar kuliner khas Bandung.</li> <li>• Mampu menyampaikan pertanyaan seputar kuliner khas Bandung.</li> <li>• Mampu menjelaskan informasi seputar kuliner khas Bandung.</li> </ul>
Unsur Kebahasaan	Memper-kan
Aspek Budaya	Cara memesan, nama panggilan kepada pedagang di Bandung
Profesi yang diangkat	Tukang jualan, pedagang kaki lima, pelayan tempat makan,

### KOSAKATA (20 KATA)

KOSAKATA	VOCABULARY
1. kuliner	1. <i>culinary</i>
2. cicipi	2. <i>taste</i>
3. legendaris	3. <i>legend</i>
4. memperkenalkan	4. <i>introduce</i>
5. memperhitungkan	5. <i>count</i>
6. generasi	6. <i>generation</i>
7. mewarisi	7. <i>inheritance</i>
8. dikelola	8. <i>managed</i>
9. berkembang	9. <i>grow</i>
10. ketekunan	10. <i>persistent</i>
11. perjuangan	11. <i>struggle</i>
12. bertahan	12. <i>defend</i>
13. dipikul	13. <i>carried</i>
14. gerobak	14. <i>cart</i>
15. ditandingi	15. <i>competed</i>
16. kedai	16. <i>small store</i>
17. mempertahankan	17. <i>defend</i>
18. rempah	18. <i>spice</i>
19. ludes	19. <i>sold out</i>

## MENYIMAK 1 (AUDIO)

### Narasi

Suatu sore Perti ingin mentraktir sahabatnya Randy si mahasiswa dari Afrika untuk memperkenalkan dan mencicipi kuliner di Bandung. Sejak tiba di Bandung dia belum sempat menikmati kuliner di Bandung.

TEKS DIALOG	LATIHAN
<p>Perti : Randy, apakah kamu tahu kuliner yang terkenal di kota Bandung?  Randy : Oh, kalau itu <i>mah</i> aku belum tahu. Jauhkah dari kampus Binus?  Perti : Nggaklah, 10 menit dari sini. Kenapa?  Randy : Bagaimana kamu tahu?  Perti: Aku sudah pernah <b>memperhitungkan</b> jarak tempuh dari sini ke kedai mi kocok Mang Dadeng.  Randy : Hayukkk euy....kita berangkat sekarang!  Perti : Hayukkk pisan.  Randy : Tapi aku nggak punya uang.  Perti : Hahaha, aku traktir deh.</p> <p><i>(Sesampainya di kedai mi kocok Mang Dadeng, Neng Amel pelayan di sana menawarkan beberapa menu)</i></p> <p>Neng Amel : Perti, ah...geulis pisan euy! Mau pesan apa atuh? Ini menunya.  Perti : Randy, kamu mau pesan apa? Di sini menunya enak-enak, sampai bingung aku memilihnya!  Randy : Tolong pilihkan menu yang paling enak saja.  Perti : Ok...ok, Neng Amel mi kocok ceker masih ada nggak?  Randy : Ceker? Apa itu?  Perti : Ceker itu kaki ayam.  Randy :Hiiii, aku nggak mau ceker. Aku mau mi kocok daging saja.  Perti : Ok...minumnya? Teh tawar?  Randy : Ya, teh tawar.  Perti : Siap.. siap! Aku pesen mi kocok</p>	<p><b>Isilah rumpang di bawah ini berdasarkan pada teks dialog dengan benar dan tepat!</b></p> <p>Perti mengajak Randy makan (1)_____. Makanan itu sangat terkenal di kota (2)_____. Dari kampus ke tempat itu kira-kira (3)_____menit. Karena Randy tidak mempunyai uang, maka Perti akan (4)_____. Sesampainya di sana Randy tidak tahu harus memilih yang mana, sehingga Randy meminta Perti untuk (5)_____makanan yang paling enak.  Perti berpikir mi kocok ceker paling enak. Ceker?Ceker itu (6)_____. Namun, Randy tidak suka mi ceker, dia lebih suka mi kocok (7)_____. Kemudian Randy memilih minum (8)_____. Perti memesan mi (9)_____, dan minum (10)_____</p> <p><b>JAWABAN :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mi kocok Mang Dadeng</li> <li>2. Bandung</li> <li>3. 10</li> <li>4. Mentraktir</li> <li>5. Memesan</li> <li>6. Kaki ayam</li> <li>7. Daging</li> <li>8. Teh tawar</li> <li>9. Sum-sum</li> <li>10. Teh manis hangat.</li> </ol> <p><b>NB: Tolong diacak pilihan jawabannya agar mahasiswa tinggal pilih jawaban yang benarnya.</b></p>

<p>sumsum dan teh manis hangat.</p> <p>Neng Amel : Jadi pesen apa nih?</p> <p>Perty : 1 Mi kocok sumsum, 1 mi kocok daging, dan 1 teh manis hangat, 1 lagi teh tawar hangat ya.</p> <p>Neng Amel : Baik, saya ulangi ya 1 mi kocok sumsum, 1 mi kocok daging, dan 1 teh manis hangat, dan 1 teh tawar hangat, ditunggu ya.</p> <p><i>(5 menit kemudian pesanan tiba)</i></p> <p>Neng Amel : Ini pesanannya ya, tolong di-check.</p> <p>Randy : Wah....sedap banget! Ayo makan!</p> <p>Perti : Gimana. Randy. Enak gak?</p> <p>Randy : Mantap! Dagingnya empuk, mi kuningnya kenyal, kuahnya enak.</p> <p>Perti : Mau cicipi mi kocok sum-sum?</p> <p>Randy : Nggak, makasih. Mau nambah lagi?</p> <p>Perti : Cukup. Huhh...perutku kenyang banget.</p> <p>Perti : Neng, berapa semuanya? Ini uangnya.</p> <p>Neng Amel : Uang pas aja, Neng.</p> <p>Perti : Ok...ini, coba hitung dulu ya.</p> <p>Neng Amel : Sebentar saya hitung dulu. Sudah pas nih.</p> <p>Randy : Makasih ya, Perti sudah traktir aku. Kapan-kapan traktir lagi ya.</p> <p>Perti : Ah bisa aja kamu</p>	
--	--

## MENYIMAK 2 (VIDEO)

### Narasi

Randy menyaksikan video tentang Mi Kocok Mang Dadeng.

Teks Monolog	Latihan
<p><b>Narasi</b> : Bandung adalah surganya kuliner. Tak perlu bingung harus makan apa karena ada banyak kuliner yang legendaris dan wajib dicoba. Mi Kocok Mang Dadeng adalah salah satu pilihannya. Paduan mi, tulang sumsum sapi, dan tulang sapi terasa sangat nikmat.</p> <p>Makanan yang mirip soto ini, dibuat dari mi kuning dan sayur-sayuran. Mi ini sangat</p>	<p><b>Isilah rumpang di bawah ini berdasarkan teks di atas dengan benar dan tepat!</b></p> <p>Bandung adalah surganya kuliner. Tak perlu bingung harus makan apa karena ada banyak kuliner yang _____ (legendaries – <b>legendaris</b>) dan wajib dicoba. Mi Kocok Mang Dadeng adalah salah satu pilihannya. Paduan mi, tulang sumsum sapi, dan tulang sapi terasa sangat nikmat.</p>

terkenal dan selalu dicari oleh para wisatawan. Jika Anda bertanya kepada orang Bandung tempat restoran mi kocok yang paling enak, mereka akan menjawab Mi Kocok Mang Dadeng. Restoran ini ada di Jalan Banteng No. 67, Bandung, dekat Hotel Horison.

Mi kocok yang dijual di sini berbeda dengan mie kocok di tempat lain. Rasanya enak, gurih, dan segar. Kalau suka pedas, Anda bisa menambahkan sambal yang bisa membuat Anda berkeringat. Rasa yang spesial ini didapat Mang Dadeng dari campuran rempah-rempah tradisional. Akan tetapi, tidak ada yang tahu rempah apa saja yang dipakai, kecuali pemilik rumah makan ini. Anda tidak perlu membayar mahal. Dengan uang Rp50.000,00, Anda sudah bisa menyantap mi kocok yang terkenal ini. Sebagai penghilang rasa pedas, Anda bisa mencoba jus-jus segar, seperti jus mangga, stroberi, apel, jeruk, atau sirsak.

Jus favorit para pengunjung di rumah makan ini adalah jus stroberi. Jus buah ini menjadi favorit karena stroberi yang digunakan tidak dibeli di pasar, tetapi diambil dari kebun sendiri. Untuk segelas jus segar, Anda harus membayar Rp15.000,00 saja.

Makanan yang mirip soto ini, dibuat dari mi kuning dan \_\_\_\_\_ (**sayur-sayuran** – sayur-mayur). Mi ini sangat terkenal dan selalu dicari oleh para \_\_\_\_\_ (**wisatawan** – wisatawan) Jika Anda bertanya kepada orang Bandung tempat restoran mi kocok yang paling enak, mereka akan menjawab Mi Kocok Mang Dadeng. Restoran ini ada di \_\_\_\_\_ (**Jalan Banteng No. 67** – Jalan Banteng No. 76), Bandung, dekat Hotel Horison.

Mi kocok yang dijual di sini berbeda dengan mie kocok di tempat lain. Rasanya enak, \_\_\_\_\_ (**gurih** – gulih), dan segar. Kalau suka pedas, Anda bisa menambahkan sambal yang bisa membuat Anda \_\_\_\_\_ (**berkeringat** - berkelingat). Rasa yang spesial ini didapat Mang Dadeng dari campuran \_\_\_\_\_ (**rempah-rempah** – remah-remah) tradisional. Akan tetapi, tidak ada yang tahu rempah apa saja yang dipakai, kecuali pemilik rumah makan ini. Anda tidak perlu membayar mahal. Dengan uang Rp50.000,00, Anda sudah bisa \_\_\_\_\_ (**menyantap** – memakan) mi kocok yang terkenal ini. Sebagai penghilang rasa pedas, Anda bisa mencoba jus-jus segar, seperti jus mangga, stroberi, apel, jeruk, atau sirsak.

Jus favorit para \_\_\_\_\_ (**pengunjung** - penghujung) di rumah makan ini adalah jus stroberi. Jus buah ini menjadi favorit karena stroberi yang \_\_\_\_\_ (**digunakan** – di gunakan) tidak dibeli di pasar, tetapi diambil dari kebun sendiri. Untuk segelas jus segar, Anda harus membayar Rp15.000,00 saja.

**Jawaban: Ditebalkan**

## MEMBACA 1 (ARTIKEL)

### Narasi

Randy membaca berita tentang Mi Kocok.

TEKS BACAAN	ILUSTRASI	LATIHAN
<p><b>BANDUNG, AYOBANDUNG.COM</b> -- Mi Kocok atau urang Sunda menyebutnya <i>'Mih Kocok'</i> merupakan kuliner yang wajib dicicipi bila sedang berada di Kota Kembang.</p> <p>Salah satu Mi Kocok yang terkenal di Bandung adalah Mi Kocok 'Mang Dadeng' yang berada di Jalan Kyai Haji Ahmad Dahlan atau Jalan Banteng No. 67, Turangga, Lengkong, Kota Bandung, tak jauh dari Hotel Horison.</p> <p>Mi kocok yang satu ini memang sudah sangat legendaris di Bandung. Mulai dikenal sejak tahun 1960-an, usaha mi kocok tersebut kini telah dikelola oleh generasi ketiga, putra Mang Dadeng yakni Deni, anak sulung dari tujuh bersaudara. Inilah alasan mengapa Perty salah satu mahasiswa yang cantik ini mengajak Randy mahasiswa yang berasal dari Afrika untuk mencicipi kuliner Mi Kocok Mang Dadeng ini. Sesampai di kedai Mi Kocok Mang Dadeng Randy bertanya kepada Perty.</p> <p>Randy : Perty, mengapa kamu suka Mi Kocok Mang Dadeng?</p> <p>Perty : Karena rasanya lebih enak daripada Mi Kocok yang lainnya.</p> <p>Randy : Hhm, menu yang paling suka apa?</p> <p>Perty : Aku paling suka Mi Kocok Kikil. Rasanya gurih, dan segar karena ada taburan daun seledri dan bawang goreng.</p> <p>Randy : Aku juga ingin tahu mengapa selalu ramai pengunjung di sini.</p> <p>Perty : Silakan Tanya kepada orang itu. Dia adalah salah satu pemiliknya.</p> <p>Randy : Sebentar, aku mau habiskan Mi Kocoknya. Nah...ayo kita tanyai dia.</p> <p>Perty : Maaf, Pak. Teman saya Randy ingin bertanya tentang Mi Kocok.</p> <p>Deni : Bercerita awal mula usaha mi kocok ini dikelola oleh sang kakek, Usman. Namun, setelah sang kakek meninggal, usaha tersebut pun</p>	 	<p><b>Pilihlah jawaban yang tepat berdasarkan teks bacaan!</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>'Mih Kocok'</i> merupakan kuliner yang wajib dicicipi bila sedang berada di:       <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Kota Kembang</b></li> <li>Kota Hujan</li> <li>Kota Pahlawan</li> </ol> </li> <li>Mi Kocok yang terkenal di Bandung adalah:       <ol style="list-style-type: none"> <li>Mi Kocok ' H.Oyo'</li> <li><b>Mi Kocok 'Mang Dadeng'</b></li> <li>Mi Kocok 'Mang Dudung'</li> </ol> </li> <li>Mi Kocok 'Mang Dadeng' dikenal sejak tahun:       <ol style="list-style-type: none"> <li>1970-an.</li> <li>1990-an.</li> <li><b>1960-an.</b></li> </ol> </li> <li>Randy adalah mahasiswa dari :       <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Afrika.</b></li> <li>Amerika.</li> <li>Rusia.</li> </ol> </li> <li>Aku paling suka Mi Kocok Kikil. Rasanya:       <ol style="list-style-type: none"> <li>Manis dan pedas</li> <li>Asin dan pedas.</li> <li><b>gurih, dan segar</b></li> </ol> </li> <li>Awal mula usaha mi kocok ini dikelola oleh:       <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Sang kakek</b></li> <li>Sang nenek.</li> <li>Sang ibu</li> </ol> </li> <li>Awal perjuangan merintis usaha Mi Kocok 'Mang Dadeng' dari:       <ol style="list-style-type: none"> <li>Digendong keliling kampung.</li> </ol> </li> </ol>

dilanjutkan oleh orang tua, yakni Dadeng. Dari tangan Dadenglah usaha mi kocok tersebut mulai berkembang dan dikenal hingga seperti sekarang ini.

Randy : Usaha ini dimulai tahun berapa, Pak?

Deni : Tahun 1960-an. Karena ketekunan Mang Dadenglah akhirnya membuat kedai mi kocok ini setenar sekarang.

“Saya *mah* sebagai penerus tinggal ambil enaknya. Dulu *mah* perjuangan merintisnya dari dipukul keliling kampung, terus coba pakai gerobak roda, sampai akhirnya di tahun 90-an punya tempat yang seperti sekarang ini.”

Randy dan Pert : Wahhh..., terima kasih informasinya.

Hhmm...Sebuah prestasi yang sulit ditandingi memang. Ketika sebuah kedai mi kocok bisa bertahan selama lebih dari setengah abad ini. Namun, dari cerita Deni, yang membuat mi kocok ‘Mang Dadeng’ ini dapat bertahan hingga saat ini adalah rasa mi kocoknya yang tidak berubah dan terus **mempertahankan** resep dengan berbagai macam bumbu rempah alami.

Deni menjelaskan urusan resep dan sajian mi kocok ‘Mang Dadeng’ ini tidak pernah mengalami perubahan. Bahkan sampai saat ini ketika dirinya memegang usaha tersebut.

Pasalnya, kalau Deni mengubah komposisi rasa, maka para pelanggan setia dari zaman ayahnya akan merasa kecewa. “Nanti pelanggan *babeh* (Mang Dadeng-red) akan **mempertanyakan** ‘kenapa beda?’ Makanya kita sampai saat ini urusan rasa enggak pernah berani utak-atik.”katanya.

Untuk membuktikan Mi Kocok 'Mang Dadeng' ini memang banyak diburu karena kelezatannya, langsung saja datang ke kedainya. Atau **pertanyakan**

- b. Dipukul keliling kampung.
  - c. Dipukul keliling kampung.**
8. Di hari biasa Mi Kocok ‘Mang Dadeng’ ludes tak kurang dari ;
- a. 500 hingga 700 mangkuk.**
  - b. 400 hingga 700 mangkuk.
  - c. 500 hingga 900 mangkuk.
9. **Ludes** padanan kata dari :
- a. Kurang
  - b. Lebih.
  - c. Habis**
10. Kualitas kikil yang disajikan :
- a. Sangat keras, kenyal, dan tipis.
  - b. Sangat empuk, kenyal dan tebal.**
  - c. Sangat tipis, keras, dan mentah.

**Jawaban: Ditebalkan**

saja pada Deni. Karena katanya, tak kurang dari 500 hingga 700 mangkuk bisa ludes terjual hanya di hari biasa. Menjadi berlipat ketika di akhir pekan atau hari libur.

Jadi, bagi kamu yang pertama kali mencoba, jangan heran ketika melihat pemandangan tak biasa dari panjangnya antrean masuk karena tidak kebagian tempat duduk. Pengunjung pun harus rela menunggu kursi kosong, terutama di jam makan siang, akhir pekan, atau di saat musim liburan.

Sajian satu mangkuk besar Mi Kocok 'Mang Dadeng' yang laris manis ini terdiri dari mi kuning gepeng, taughe segar, urat, kikil sapi, potongan tulang kaki sapi, seledri, daun bawang, bawang goreng dan jeruk nipis beserta kuah kaldu sapi yang gurih. Yang membuat berbeda pula sajian mi kocok ini adalah terletak di kualitas kikil yang disajikan dengan sangat empuk, kenyal dan tebal.

Satu hal lagi yang membuat mi kocok ini istimewa dibandingkan mi kocok lainnya yaitu mi kocok 'Mang Dadeng' isi spesial luar biasa! Karena dalam sajian satu mangkuk besar mi kocok itu kita sajikan tambahan sumsum sapi yang berlimpah dan besar-besar lho.

Sedikit tips, jika kamu berniat datang pada hari libur, disarankan untuk tidak datang pada malam hari karena kemungkinan mi kocoknya akan habis. Tapi jangan khawatir mi kocok 'Mang Dadeng' ini juga dapat ditemui di salah satu gerai cabangnya di Trans Studio Mall Bandung. Tenang saja, urusan rasa tetap sama nikmatnya kok.

Jadi siapa yang lapar? Asli *bray, recommended* banget.

## MEMBACA 2 (GAMBAR, DIAGRAM, BROSUR, TABEL, DLL.)

### Narasi

Randy membaca artikel tentang Bubur Ayam Mang H. Oyo.

TEKS BACAAN	ILUSTRASI	LATIHAN
<p>Sore ini ada di Bandung? Anda bisa menghangatkan perut dengan semangkok bubur ayam Mang H. Oyo. Racikannya sudah ada sejak 1970 dengan ciri khas bubur yang kental dan gurih.Mantap!</p> <p>Selain Pak H. Amid, Bandung punya tempat makan bubur enak bernama Bubur Ayam Mang H. Oyo. Lokasinya ada di Jalan Sulanjana, tepatnya di Vandel Cafe dan menyatu dengan beberapa penjaja makanan lainnya.</p> <p>Ditemui detikFood (25/11), Budi dari Manajemen Bubur Mang H. Oyo mengatakan awalnya H. Oyo berjualan bubur ayam di gerobak sambil berkeliling sekitar tahun 1970. Racikan buburnya disukai hingga ia membuka gerai tetap.</p> <p>Bubur Ayam Mang H. Oyo buka dari jam 6 pagi sampai 9 malam. Menyunya antara lain bubur ayam komplet, ati ampela, telur, cakwe dan polos. Bisa juga tambah topping seperti daging ayam, ati ampela, telur dan cakwe secara terpisah.</p> <p>Meski penasaran bubur ayam ati ampela yang jadi favorit, kami terpaksa melewatkannya karena stok ati ampela habis saat kami mampir. Pilihanpun jatuh pada topping seperti daging ayam, ati ampela, telur dan cakwe secara terpisah Mengintip proses peracikan bubur, kami heran karena pegawai nampak sengaja</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mi Kocok Mang Dadeng sudah ada sejak 1970. <b>B – S</b></li> <li>2. Bandung punya tempat makan bubur enak bernama Bubur Ayam Mang H. Oyo. <b>B – S</b></li> <li>3. Lokasinya ada di Jalan Sulanjana, tepatnya di Bandel Cafe . <b>B – S</b></li> <li>4. Awalnya H. Oyo berjualan bubur ayam di mobil. <b>B – S</b></li> <li>5. Bubur Ayam Mang H. Oyo buka dari jam 6 pagi sampai 9 malam. <b>B – S</b></li> <li>6. Topping bubur ayamnya seperti daging ayam, ati ampela, telur dan cakwe secara terpadu. <b>B – S</b></li> <li>7. Harga 1 tusuk sate kulit (Rp 12.000). <b>B – S</b></li> <li>8. Tekstur bubur H.Oyo begitu kental <b>B – S</b></li> <li>9. Di sana kita bisa memesan kantong kari plus telur rebus (Rp 23.000) <b>B – S</b></li> <li>10. Bubur ayam H.Oyo selalu tersedia untuk sarapan, makan siang atau makan malam. <b>B – S</b></li> </ol> <p><b>Jawaban: Ditebalkan</b></p>

membalikkan mangkuk berisi bubur. Rupanya ini sudah jadi ciri khas Bubur Ayam Mang H. Oyo untuk **memperlihatkan** bahwa bubur begitu kental hingga tak jatuh meski mangkuk dibalik.

Membalikkan bubur untuk Mempertunjukkan tekstur bubur yang

"Bubur Mang Oyo punya ciri khas. Kalau inget bubur Mang Oyo itu kalau dibalikkin nggak tumpah," tutur Budi. Seperti halnya bubur gaya Bandung lain, bubur ayam tidak memakai kuah. Hanya berupa bubur nasi bertopping suwiran ayam dan potongan cakwe yang royal.

Nyammm! Meski tak pakai kuah, rasa bubur ini sudah gurih. Anda juga bisa meraciknya dengan memakai pelengkap dan menuangkan kecap manis, kecap asin atau lada sesuai selera. Kalau kami lebih menyukai versi original sehingga rasa buburnya asli.

Soal pelengkap, tak perlu khawatir kebanyakan kacang atau daun bawang. Pasalnya Anda bisa meminta pelengkap bubur dipisah sehingga menambahkannya pun sesuai selera.

Suwiran ayam dan potongan cakwe yang jadi topping bubur terasa gurih-gurih enak. Tak lupa kami mencampurkan kerupuk ke dalam bubur untuk sentuhan renyah. Oia, kami juga memesan 4 tusuk sate kulit (Rp 12.000) untuk teman menyantap bubur.

Karena tekstur bubur begitu

kental, menghabiskan 1 porsi bubur benar-benar bikin kenyang. Menurut Budi, pihak Mang H. Oyo memang sengaja memakai rasio beras lebih banyak dibanding air untuk menghadirkan tekstur kental.

Kami juga sempat memesan lontong kari plus telur rebus (Rp 23.000) di sini. Nampak potongan lontong berendam dalam kuah opor ayam. Potongan ayam berwarna kekuningan dan telur rebus ditaruh di atasnya. Tak lupa taburan bawang goreng dan dua buah kerupuk.

Wah, lontong kari juga terasa nikmat! Lontongnya empuk lembut, berpadu enak dengan opor ayam yang gurih ringan. Tak butuh usaha lebih mengoyak daging ayam karena dagingnya sudah lembut.

Jam buka yang panjang membuat gerai Bubur Ayam Mang H. Oyo bisa jadi tempat pilihan menumpas lapar. Ada bubur hangat yang selalu tersedia untuk sarapan, makan siang atau makan malam.

Budi menuturkan dalam memesan lontong kari plus telur rebus (Rp 23.000) pada hari biasa. Sementara kalau akhir pekan, jumlahnya bisa naik 2 kali lipat.

Bubur Ayam Mang H. Oyo Vandel  
Café Jalan Sulanjana, Nomor 30

## BERBICARA 1 (NARASI MENYAMPAIKAN PENDAPAT)

### Narasi

Randy latihan memberikan tanggapan tentang Mi Kocok Mang Dadeng.

TEKS PERINTAH	LATIHAN
Tonton video berikut ini! <a href="https://youtu.be/CFtDAP1hJd0">https://youtu.be/CFtDAP1hJd0</a>	Rekam dan buatlah video tanggapan Anda mengenai video tentang Mi Kocok Mang Dadeng!

## BERBICARA 2 (MEMPRAKTIKKAN DIALOG SEPUTAR KONTEKS)

### Narasi

Randy latihan berbicara.

TEKS	LATIHAN
<p><b>Ada menu Mi Kocok apa saja di sana?</b> <i>Mi Kocok polos, Mi Kocok Biasa, Mi Kocok Ceker, Mi Kocok Daging, Mi Kocok Sumsum, Mi Kocok Iga</i></p> <p><b>Apakah ceker itu?</b> <i>Kaki ayam</i></p> <p><b>Bagaimana rasa mi kocok yang dipesan oleh Randy?</b> <i>Rasanya enak, gurih, dan segar.</i></p> <p><b>Apa nama jus terfavorit di sana?</b> <i>jus stroberi.</i></p> <p><b>Di mana lokasi Mi Kocok Mang Dadeng?</b> <i>Jalan Banteng No. 67, Turangga, Lengkong, Kota Bandung, tak jauh dari Hotel Horison</i></p>	<p><b>Mari praktikkan belanja sate kelinci di Floating Market!</b></p>

## MENULIS 1 (SURAT/ESAI/ARTIKEL/LAPORAN BERDASARKAN GAMBAR)

### Narasi

Bandung merupakan pusat kuliner. Makanan khasnya sangat lezat untuk disantap. Mi kocok Mang Dadeng yang legendaries dengan mempertahankan rempah-rempahnya yang membuat rasanya tetap lezat dari tahun ke tahun. Menyanya memperlihatkan kepada para pelanggan bahwa, harganya cukup terjangkau.

TEKS DESKRIPSI SINGKAT	MATERI	LATIHAN
<p>Perti : Randy, apakah kamu tahu kuliner yang terkenal di kota Bandung?</p> <p>Randy : Oh, kalau itu <i>mah</i> aku</p>	<p>Memper_kan (menyebabkan sesuatu dapat ter_/di_)</p> <p>SUBJEK + Memper_kan + Objek</p>	<p><b>Buatlah sebuah dialog!</b></p> <p>Tokoh: Pemilik Kedai Mi Kocok Mang Dadeng dengan menggunakan verba memper-kan yang tersedia di bawah ini!</p>

<p>belum tahu. Jauhkan dari kampus Binus?</p> <p>Perti : Nggaklah, 10 menit dari sini. Kenapa?</p> <p>Randy : Bagaimana kamu tahu?</p> <p>Perti: Aku sudah pernah <b>memperhitungkan</b> jarak tempuh dari sini ke kedai mi kocok Mang Dadeng.</p> <p>Randy : Hayukkk euy....kita berangkat sekarang!</p> <p>Perti : Hayukkk pisan.</p> <p>Randy : Tapi aku nggak punya uang.</p> <p>Perti : Hahaha, aku traktir deh.</p> <p><i>(Sesampainya di kedai mi kocok Mang Dadeng, Neng Amel pelayan di sana menawarkan beberapa menu)</i></p> <p>Neng Amel : Perti, ah...geulis pisan euy! Mau pesan apa atuh? Ini menunya.</p> <p>Perti : Randy, kamu mau pesan apa? Di sini menunya enak-enak, sampai bingung aku memilihnya!</p> <p>Randy : Tolong pilihkan menu yang paling enak saja.</p> <p>Perti : Ok...ok, Neng Amel mi kocok cekeer masih ada nggak?</p> <p>Randy : Cekeer? Apa itu?</p> <p>Perti : Cekeer itu kaki ayam.</p> <p>Randy :Hiiii, aku nggak mau cekeer. Aku mau mi kocok daging saja.</p> <p>Perti : Ok...minumnya? Teh tawar?</p> <p>Randy : Ya, teh tawar.</p>	<p>Memper_kan (menjadikan sesuatu_)</p> <p>SUBJEK + Memper_kan + Objek</p> <p><i>Memperhitungkan</i></p> <p><i>Memperlihatkan</i></p> <p><i>Mempertahankan</i></p>	<p>Verba:</p> <p><i>mempertunjukkan,</i></p> <p><i>memperlihatkan,</i></p> <p><i>mempertahankan.</i></p>
--	--	--

<p>Perti : Siap.. siap! Aku pesen mi kocok sumsum dan teh manis hangat.</p> <p>Neng Amel : Jadi pesen apa nih?</p> <p>Perty : 1 Mi kocok sumsum, 1 mi kocok daging, dan 1 teh manis hangat, 1 lagi teh tawar hangat ya.</p> <p>Neng Amel : Baik, saya ulangi ya 1 mi kocok sumsum, 1 mi kocok daging, dan 1 teh manis hangat, dan 1 teh tawar hangat, ditunggu ya.</p> <p><i>(5 menit kemudian pesanan tiba)</i></p> <p>Neng Amel : Ini pesanannya ya, tolong di-check.</p> <p>Randy : Wah....sedap banget! Ayo makan!</p> <p>Perti : Gimana. Randy. Enak gak?</p> <p>Randy : Mantap! Dagingnya empuk, mi kuningnya kenyal, kuahnya enak.</p> <p>Perti : Mau cicipi mi kocok sum-sum?</p> <p>Randy : Nggak, makasih. Mau nambah lagi?</p> <p>Perti : Cukup. Huhh...perutku kenyang banget.</p> <p>Perti : Neng, berapa semuanya? Ini uangnya.</p> <p>Neng Amel : Uang pas aja, Neng.</p> <p>Perti : Ok...ini, coba hitung dulu ya.</p> <p>Neng Amel : Sebentar saya hitung dulu. Sudah pas nih.</p>		
---	--	--

Randy : Makasih ya, Perti sudah traktir aku. Kapan-kapan traktir lagi ya. Perti : Ah bisa aja kamu		
---	--	--

## **MENULIS 2 (SURAT/ESAI/ARTIKEL/LAPORAN BERDASARKAN VIDEO)**

### **Narasi**

Randy menulis paragraph tentang Mi Kocok Bandung.

<b>TEKS PERINTAH</b>	<b>LATIHAN</b>
Tontonlah video berikut! <a href="https://youtu.be/lnQ2o4CfnEs">https://youtu.be/lnQ2o4CfnEs</a>	Tulislah sebuah paragraf (minimal 10 kalimat) dengan menggunakan kata-kata di bawah ini! <i>(Mih Kocok Bandung, lokasi, berdiri tahun, pengelola, awal mula, istimewa)</i>