

# MATERI AJAR KURSUS ONLINE BAHASA INDONESIA bagi PENUTUR ASING KJRI HAMBURG -IKAT SPRACHENWERKSTATT

13 OKTOBER 2021

The image shows two pages of a teaching material. The left page has a dark red background with the text 'BIP TEMATIKAT' in large white and blue letters. Below it, 'TEH dan KOPI RACIKAN KESUKAANKU' is written in white. A logo for 'indonesisches kultur agentur team' is visible. The right page features a red thread spool and a speech bubble containing the text 'APA YANG KAMU INGAT dari PELAJARAN MINGGU LALU? ...'. Below the spool, it says 'NONTON FILM di BIOSKOP ... bagaimana ceritamu?'. Both pages include the text 'SERI BIPA TEMATIK' and 'IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG'.

Dyah Narang-Huth - "Materi Ajar Kursus Bahasa dan Budaya Indonesia" – "Lehrmaterialien: Indonesische Sprache und Kultur!"- Indonesisch zum Thema Meine Lieblinggetränke ...Spezielle Zubereitungen von Kaffee und Tea Hamburg: Ikat Sprachenwerkstatt 2021.

**BIP TEM TIK** RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI FAVORITKU

**RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI**  
RESEP FAVORIT KEKINIAN DI INDONESIA



**KOPI LETHOK dari NGAWI**

MANTAP HMMM INI KOPIKU

Sumber: Tastemade

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

Kopi lethok adalah kopi khas Ngawi, Jawa Timur yang memiliki rasa khas dan gurih karena memakai santan. Kopi ini sangat cocok bagi penikmat kopi yang tidak ingin minumannya itu terlalu pahit.

Resep membuat Kopi Lethok:

Bahan - bahan:  
450 ml santan  
3 sdm kopi hitam instant  
1 sdm gula pasir  
2 ½ sdm gula jawa, sisir

Cara membuat:  
Rebus santan dan kopi hitam sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan gula pasir dan gula jawa. Aduk sampai gula larut. Sajikan kopi selagi panas.

**BIP TEM TIK** RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI FAVORITKU

**RACIKAN TEH DAN KOPI**  
RESEP FAVORIT KEKINIAN DI INDONESIA



**TEH dan KOPI TALUA dari MINANGKABAU**

HMMM MANTAP saya penasaran... mau coba!

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

Bahan:  
1.1 butir kuning telur  
2.1-1,5 sdm kopi instant  
3.2 sdm susu kental manis  
4.200 ml air  
5.1/4 sdt kayu manis

Cara Membuat Teh atau Kopi Talua :

- 1.Pertama rebus air bersama teh atau kopi, hingga mendidih.
2. Pisahkan putih telur dari kuning telurnya.
3. Masukkan kuning telur ke dalam gelas.
4. Kocok kuning telur dengan mixer sampai kuning telurnya berwarna pucat.
5. Siramkan air teh/kopi panas ke gelas berisi kuning telur.
6. Terakhir tambahkan susu kental manis dan taburan bubuk kayu manis.
7. Selamat mencoba!

**BIP TEM TIK** RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI FAVORITKU

**RESEP KOPI atau TEH TALUA:**  
AYO COCOKKAN GAMBAR dan TEKS!



**A** **B** **C** **D** **E**

1. Siramkan air teh/kopi panas ke gelas berisi kuning telur.
2. Kocok kuning telur dengan mixer sampai kuning telurnya berwarna pucat.
3. Masukkan kuning telur ke dalam gelas.
4. Rebus air bersama teh atau kopi, hingga mendidih.
5. Tambahkan susu kental manis dan taburan bubuk kayu manis.

Siap untuk dicoba!

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

**BIP TEM TIK** RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI FAVORITKU

**RACIKAN TEH DAN KOPI**  
RESEP FAVORIT KEKINIAN DI INDONESIA



**SUSU, JAHE, COKLAT**

MANTAP HMMM INI MINUMANKU

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

Bahan  
50 g jahe, 150 ml air matang  
4 sdm cokelat bubuk, 400 ml susu cair  
4 sdm madu, 100 g gula pasir  
Krim cokelat untuk hiasan  
Cokelat bubuk untuk taburan

1. Buat air jahe dari jahe parut dengan 50 ml air matang, peras, ambil air perasannya, sisihkan.
2. Dengan sisa air matang larutkan cokelat bubuk dalam panci. Masukkan susu dan air jahe, madu, dan gula pasir.
3. Panaskan hingga hampir mendidih dan gula larut, angkat.
4. Siapkan 3 - 4 buah gelas, Tuang minuman ke dalamnya.
5. Semprotkan krim kocok dan taburi permukaannya dengan sedikit cokelat bubuk. Segera sajikan.

**BIPATEM TIK** RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI FAVORITKU  
**RACIKAN TEH DAN KOPI**  
**RESEP FAVORIT KEKINIAN DI INDONESIA**



**ES TEH HIJAU**  
**SUSU**  
**Green Tea Latte**

HMMM  
 INI MINUMANKU  
 MANTAP

Sumber: www.idntimes.com

SERI MATERI AJAR  
 IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

**Bahan:**  
 1. 2 sendok makan teh hijau bubuk  
 2. 50 gram gula pasir  
 3. 120 ml air  
 4. 1 liter susu segar  
 5. Es batu secukupnya

**Cara Membuat Es Green Tea Latte :**  
 1. Larutkan teh hijau dan gula dengan air panas  
 2. Panaskan susu hingga mendidih. Kocok susu menggunakan sampai berbuih dan volumenya menjadi 2 kali lipat.  
 3. Campurkan es batu, susu, dan larutan teh hijau ke dalam blender.  
 4. Blender semua campuran tersebut hingga lembut.  
 5. Es green tea latte siap untuk kamu sajikan ke dalam gelas.

**BIPATEM TIK** RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI FAVORITKU  
**RACIKAN TEH DAN KOPI**  
**RESEP FAVORIT KEKINIAN DI INDONESIA**



**TEH**  
**MADU**

HMMM  
 INI MINUMANKU  
 MANTAP

Sumber: www.idntimes.com

SERI MATERI AJAR  
 IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

**Bahan:**  
 1. 2 sendok makan teh hijau bubuk  
 2. 50 gram gula pasir  
 3. 120 ml air  
 4. 1 liter susu segar  
 5. Es batu secukupnya

**Cara Membuat Es Green Tea Latte :**  
 1. Larutkan teh hijau dan gula dengan air panas  
 2. Panaskan susu hingga mendidih. Kocok susu menggunakan sampai berbuih dan volumenya menjadi 2 kali lipat.  
 3. Campurkan es batu, susu, dan larutan teh hijau ke dalam blender.  
 4. Blender semua campuran tersebut hingga lembut.  
 5. Es green tea latte siap untuk kamu sajikan ke dalam gelas.

**BIPATEM TIK** RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI FAVORITKU  
**MINUMAN INDONESIA DI LUAR NEGERI**  
**MINUMAN LUAR NEGERI DI INDONESIA**



Saat aku kuliah di Hamburg, aku sering sekali kangen pada wangi teh khas di daerah Puncak Pass Jawa Barat. Kadang-kadang kalau ada yang pulang dari Indonesia, aku selalu minta oleh-oleh teh "kampung itu". Teh "kampung" itu tidak populer di Jerman, yang populer justru kopi, sering sekali dibicarakan di Jerman.

Kopi Luwak dan Kopi Toraja misalnya, sering dibicarakan, bahkan juga ada penyediaanya di Jerman. KOpi Luwak bahkan menjadi bagian diskusi sebagai kopi "spesial" termahal.

Di Indonesia, budaya "ngopi" juga sangat populer, bahkan misalnya rumah-rumah kopi internasional pun menjamur dan sangat diminati. Bisnis membuka Kafe untuk tempat nongkrong untuk pergi minum kopi jadi kebiasaan yang marak.

SERI MATERI AJAR  
 IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

**BIPATEM TIK** RACIKAN TEH, COKLAT DAN KOPI FAVORITKU

**APAKAH KAMU RACIK SENDIRI MINUMAN FAVORITMU?**

**BERAPA SERING KAMU BISA MENIKMATI MINUMAN FAVORITMU?**

Ya, saya bikin sendiri minuman favorit saya ...

Tidak, saya selalu beli minuman favorit saya di ...

Saya jarang bisa minum minuman favorit saya.

Hampir setiap hari saya menikmati minuman favorit saya.



SERI MATERI AJAR  
 IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG



**Ini minuman  
favoritku di  
pagi hari :  
Kopi pakai susu,  
tanpa gula.**



**Apa artinya  
menyeruput teh ...?  
Kata "seruput" di KBBI  
artinya hirup. Jadi wangi  
berperan penting sekali saat  
menikmati minuman ini.**

**Sore hari, aku menikmati  
teh hangat, bersantai ...  
aku suka teh pakai jeruk  
dan daun mint.**

**MINUMAN HANGAT  
SANGAT PENTING  
UNTUKKU**



**DI MUSIM DINGIN  
AKU MINUM TEH PAKAI BUMBU ...**

Terima Kasih  
dan sampai  
jumpa di kelas  
BIPA  
KJRI Hamburg!



LEHNEN UND  
LEHREN

SERI BIPA TEMATIK

*Silakan  
Bergabung  
tiap Rabu*

Dyah Narang-Huth  
SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG