

# UNIT PEMBELAJARAN 1

## Zat Aditif Makanan dan Minuman



Silahkan Isikan Identitasmu Pada Kotak Isian yang tersedia pada e-LKPD



***lapis Legit, Engkak Ketan,  
ES Serbat Mangga Kweni, dan Kopi Luwak Durian***



**BIODATA DIRI**



**NAMA:** \_\_\_\_\_

**KELAS:** \_\_\_\_\_

**NO. ABSEN:** \_\_\_\_\_

**KELOMPOK:** \_\_\_\_\_



# Mari Mengidentifikasi



**APAKAH KALIAN MENGETAHUI MAKANAN APA INI?**



**APAKAH KALIAN MENGETAHUI MAKANAN APA INI?**



**APAKAH KALIAN MENGETAHUI MINUMAN APA INI?**



**APAKAH KALIAN MENGETAHUI MINUMAN APA INI?**





# Mari Mengermati



## Bacalah Wacana 1 Berikut ini dengan Cermat!

Sebagai kue basah tradisional, engkak ketan dan lapis legit khas Lampung memiliki sejarah yang panjang. Sudah sejak dahulu hingga sekarang, kue engkak ketan yang abadi ini menemani setiap acara istimewa masyarakat Lampung. Kue Engkak adalah makanan tradisional Provinsi Lampung yang biasanya disajikan pada hari-hari besar atau saat upacara adat, seperti acara adt pernikahan, hingga perayaan lebaran. Kue Engkak ketan dan lapis legit ini merupakan kue basah yang bentuknya berlapis-Lapis. Kue basah lapis legit dan engkak akan disajikan bersama dengan maksud sebagai ungkapan rasa syukur yang berlapis. Kue ini terkenal dengan cita rasa manisnya yang menggugah selera. Kue basah engkak ketan memang sering disamakan dengan kue lapis legit karena cara pembuatannya yang sama tapi bahannya berbeda. Apalagi jika dilihat sekilas keduanya memiliki bentuk yang sama berlapis. Namun, ternyata jika dicicipi kue engkak ketan dan kue lapis legit sangat berbeda. Kue engkak ketan dan lapis legit ini memiliki perbedaan dari bahan pembuatannya dan teksturnya. Selain itu, kue engkak ketan dan lapis legit biasa dijual dengan ukuran loyang. Proses memasak kue engkak juga masih tergolong tradisional menggunakan tungku hingga saat ini, sehingga tetap awet dalam beberapa minggu atau bulan. Engkak Ketan dan lapis legit Lampung memang tergolong kue yang sangat tradisional. Dibutuhkan ekstra kesabaran untuk membuat kue engkak ini. Bahkan karena cukup sulit, kue engkak ketan khas Lampung hanya dibuat oleh beberapa penjual yang pakar membuat kue tradisional. Bahan Aditif yang digunakan bnyak sekali loh!





# Mari Mencermati



## Bacalah Wacana 2 Berikut ini dengan Cermat!

**Kopi durian** ternyata bukanlah minuman yang asing di masyarakat Indonesia. Di Lampung, masyarakat punya kebiasaan mencocol daging buah ke dalam minuman kopi hitamnya. Bagi mereka yang sudah terbiasa menikmatinya, diyakini bahwa kopi dapat menetralkan aroma dari buah durian yang sangat menyengat. Kopi yang dicampur buah durian akan memberi sensasi creamy yang berpadu dengan rasa manis dan asam. Pada masyarakat setempat, kopi durian biasa dikonsumsi di malam hari untuk melawan kantuk dan melepas lelah. Tapi, sebagian masyarakat percaya bahwa kandungan di dalam kopi durian juga bisa meningkatkan libido pada pria. Banyak masyarakat Lampung yang meyakini bahwa kopi durian mempunyai manfaat dan khasiat yang dapat dirasakan oleh tubuh, antara lain: dapat menambah stamina, dapat mencegah radikal bebas, dan dapat menyegarkan kulit.

Mengenal minuman khas Lampung es serbat manga kweni, bahan utama adalah manga kweni yang dikenal dengan nama *Magifera Odorata*. Manga kweni ini satu jenis dengan buah mangga yang memiliki ciri khas buah berwarna kuning dan oranye. Ciri lain dari buah ini yaitu aromanya yang menyengat segar, struktur serat dagingnya lebih lembut dan halus, manga kweni memiliki cita rasa manis sedikit asam. Manga kweni banyak diminati oleh khalayak ramai khususnya masyarakat Lampung karena memiliki kandungan serat, vitamin A, vitamin B6, vitamin C, kalsium, zat besi dan fosfor. Disamping itu juga, buah kweni memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Beberapa manfaat dari buah kweni, diantaranya sebagai anti kanker, melancarkan pencernaan, menjaga kesehatan mata, meningkatkan sistem imun dan lain sebagainya. Buah kweni dijadikan sebagai bahan utama membuat minuman serbat karena memiliki perpaduan rasa manis dan asam. Sehingga sangat segar dan dapat meredakan rasa eneg setelah mengonsumsi makanan khas Lampung seruit atau setelah makan besar.





# Mari Mengidentifikasi Masalah



**1) Berdasarkan informasi pada wacana di atas, mari identifikasi sejarah dan hal-hal yang kamu ketahui tentang makanan kue basah enggak ketan dan lapis legit khas lampung !!**

**2) Apakah kamu mengetahui komposisi bahan untuk membuat kue basah lapis legit? jika tahu coba tuliskan!**

**3) Apakah kamu mengetahui komposisi bahan untuk membuat kue enggak ketan? jika tahu coba tuliskan!**

**4) Apakah kamu mengetahui cara membuat lapis legit dan enggak ketan? coba jelaskan!**





## Mari Mengidentifikasi Masalah



**5) Berdasarkan informasi pada wacana di atas, mari identifikasi sejarah dan hal-hal yang kamu ketahui tentang makanan kue basah enggak ketan dan lapis legit khas lampung !!**

**6) Apakah kamu mengetahui komposisi bahan untuk membuat kue basah lapis legit? jika tahu coba tuliskan!**

**7) Apakah kamu mengetahui komposisi bahan untuk membuat kue enggak ketan? jika tahu coba tuliskan!**





## **Problem statement (Identifikasi Masalah)**



**Silahkan Cermati Video Cara Membuat Makanan Khas Lampung  
Engkak Ketan dan Lapis Legit Secara Tradisional Berikut Ini!**



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=Rh9ij0QIFIQ>

**Silahkan Cermati Video Cara Membuat Makanan Khas Lampung  
Engkak Ketan dan Lapis Legit Secara Modern Berikut Ini!**



Sumber: <https://youtu.be/TVni8EdZQ8g>





## **Problem statement (Identifikasi Masalah)**

**8) Apakah perbedaan dari pembuatan kue basah lapis legit dan enggak ketan dengan cara tradisional dan modern?**

**9) Apakah komposisi bahan pembuatan kue basah lapis legit dan enggak ketan mengandung zat pemanis buatan? jelaskan!**

**10) Apakah komposisi bahan pembuatan kue basah lapis legit dan enggak ketan mengandung zat pengawet buatan? jelaskan!**

