

LILING



Tema : Kearifan Lokal

Fase : F



Lembar Kerja Peserta didik mengenai materi Makanan Lemang dalam Mata Pelajaran Project.

Dimensi CP P5

- Berkebinekaan global
- Bergotong Royong
- Kreatif

Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik mampu menganalisis makanan tradisional dan budaya masyarakat di Siring Agung
- Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan tradisional dan budaya masyarakat di Siring Agung

Alur Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik mampu menganalisis makanan Liling.
- Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan Liling.
- Peserta didik mampu menkreasikan resep makanan Liling yang berbeda.

Model Pembelajaran

- Discovery Learning
- ICT

Assesment

- Formatif
- Sumatif



Link Lembar Kerja Siswa

Nama:

Kelas:

Tebak Nama Makanan Daerah

Jawablah nama makanan dan asal daerah dari gambar yang ditampilkan!



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :

NAMA :

KELAS :

PERTANYAAN PEMANTIK

Jawab pertanyaan berikut!

1. Apa itu makanan tradisional?

2. Apa itu budaya?

3. Mengapa makanan tradisional maupun kebudayaan perlu dilestarikan?

Nama:

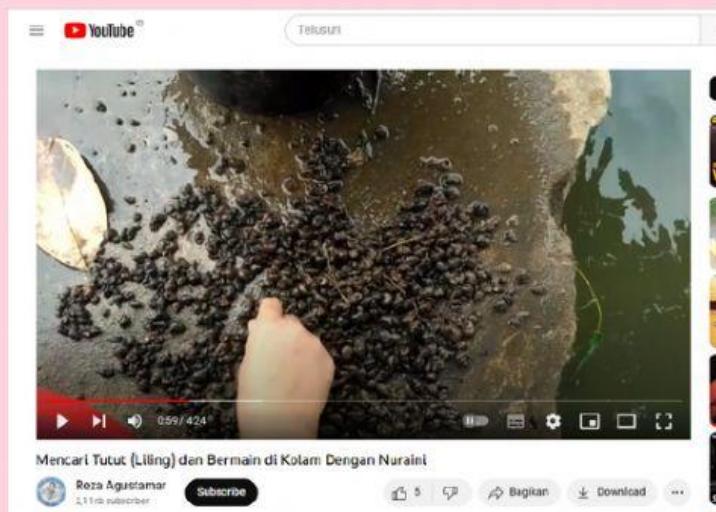
Kelas :

REVIEW VIDEO



Tonton Video Berikut dengan mengklik judul video tersebut

Mencari Tutut (Liling) dan Bermain di Kolam Dengan Nuraini



Berikan tanggapan Anda dari video yang sudah ditonton!

LITERASI

LILING SAWAH

Melanoides tuberculata adalah siput air tawar berukuran sedang yang sebagian besar beriklim hangat hingga daerah subtropis, tetapi telah menjajah muara dengan salinitas laut (Englund et al. 2000; Wingard et al. 2007; Barroso dan Matthews-Cascon 2009). Ia memiliki cangkang melingkar berbentuk kerucut memanjang, terdiri dari 8-12 lingkaran dengan puncak menara yang runcing, meskipun ujungnya biasanya terkikis. Cangkangnya dipahat dengan lurik spiral halus dan tulang rusuk melengkung lemah vertikal. Lingkaran tengah dan atas memiliki tulang rusuk vertikal yang lebih tegas. Bukaan memiliki bentuk tetesan air mata dan operkulurnya berwarna tanduk. Panjang cangkang mencapai sekitar 30-36 mm. Warnanya coklat muda, dengan pita spiral kemerahan gelap yang terbentuk dari guratan dan bintik melintang (Thompson 2004).

Melanoides tuberculata memiliki kisaran asli dan introduksi yang besar dan menampilkan tingkat variasi morfologis yang luas, yang sebagian besar berasal dari genetik. Siput ini mampu bereproduksi secara seksual dan partenogenetik dan seringkali tersebar secara tidak merata. Populasi yang tersebar ini rentan terhadap divergensi baik melalui seleksi lokal maupun pergeseran genetik (Samadi et al. 1999). Di pulau Martinik di Karibia, banyak introduksi dan hibridisasi sesekali telah menyebabkan variasi genetik dramatis dalam morfologi dan riwayat hidup di antara populasi di aliran yang berbeda (Samadi et al. 1999; Facon et al. 2008). Tingkat variasi lokal ini kemungkinan besar terlihat di tempat lain dalam wilayah jelajah asli dan introduksi spesies ini. Menurut salah satu database online (Galli 2013), ada 47 spesies bernama *Melanoides*, tidak termasuk sinonim, jadi ada kemungkinan beberapa spesies samar yang diberi nama dan tidak disebutkan namanya telah diperkenalkan dan diidentifikasi sebagai *M. tuberculata*.

Pohon Taksonomi

Kerajaan	Animalia
Divisi	Mollusca
Kelas	Gastropoda
Memesan	Neotaenioglossa
Keluarga	Thiaridae
Marga	Melanoid
Jenis	Tuberkulata

Name :

Kelas :

JAWABLAH PERTANYAAN BERIKUT!

Apa saja manfaat Liling?

Berbahayakah bila Liling dikonsumsi secara berlebihan! Berikan Alasannya !

Membaca Teks

Orang Melayu, Besemah, Serawai, Padang Guci, Kaur, Pagar Alam, Lahat dan sekitarnya sangat familiar dengan siput yang digulai ini. Karena saat makan siput itu ada sensasi tersendiri yakni cucup siputnya. Cucup siput inilah yang membuat banyak orang khususnya orang melayu menjadi ketagihan untuk mengulang kembali makan siput tersebut. Tapi memang waktu makannya sedikit lebih lama dari makan biasanya. Karena waktu otomatis bertambah saat cucup siput tersebut. Makan Liling itu sangatlah mudah...caranya endaskan liling di jungur lalu di kecup Zzzrrrruuuuuupppp cup

Berikut cara memasak Gulai Liling

Bahan-bahan:

- Liling segar sebanyak 1 kg,
- Santan 2.000 ml,
- Lengkuas yang telah dimemarkan sebanyak 3 cm,
- Serai dua batang yang diambil putihnya dan dimemarkan,
- Daun salam tiga lembar,
- Merica bubuk setengah sendok teh,
- Gula dan garam secukupnya,
- Penyedap rasa (jika suka)
- Air secukupnya untuk merebus liling
- Minyak goreng secukupnya, Bumbu halus, Cabai merah besar tiga buah, Cabai rawit hijau lima buah (sesuai selera);
- Kemiri sangrai tiga butir;
- Bawang merah lima butir;
- Bawang putih lima siung
- Jahe kunyit satu ruas.

Lanjutan Teks

Cara memasak:

- Ambil liling satu per satu kemudian potong sedikit saja. Cuci bersih dengan air mengalir hingga benar-benar bersih.
- Rebus liling dalam air yang mendidih hingga matang lalu tiriskan.
- Siapkan wajan dan tumis semua bumbu yang telah dihaluskan hingga aroma harumnya terciptum.
- Tambahkan lengkuas, salam, serai, jahe kunyit dan aduk semua bahan sampai menjadi layu
- Setelah itu tambahkan santan dan tunggu hingga santan mendidih. Aduk terus hingga bumbu tercampur keseluruhan.
- Tambahkan liling yang telah direbus, masukkan ke dalam bumbu yang berisi kuah tumisan dan santan.
- Tambahkan penyedap rasa, garam, dan gula.
- Aduk hingga semuanya rata dan tunggu hingga air kuah menyusut. Lalu sajikan di wadah terpisah.
- Supaya sajian ini semakin berselera, gulai liling bisa juga dicampur dengan rembung dan sajikan gulai dengan nasi putih hangat.

Nama :

Kelas :

Jawablah pertanyaan berikut!

Diskusikanlah secara berkelompok untuk membuat kreasi resep Liling yang berbeda misal dengan mengganti bahan utamanya.