

# Lembar Kerja Peserta Didik

## Makanan Rebung

**Fase F**  
**Tema : Kearifan Lokal**

### Dimensi Profil Pancasila :

- Berkebinekaan global
- Bergotong Royong
- Kreatif

Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran
Peserta didik mampu menganalisis makanan tradisional dan budaya masyarakat di Siring Agung.	Peserta didik mampu menganalisis makanan Rebung.
Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan tradisional dan budaya masyarakat di Siring Agung.	Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan Rebung.
	Peserta didik mampu mengkreasikan resep makanan Rebung yang berbeda.

Metode Pembelajaran	Assesment
Discovery Learning	Formatif
ICT	Sumatif
Link LKPD (Mengerjakan di <a href="https://www.liveworksheets.com">Liveworksheet.com</a> )	

Nama:

Kelas:

# Tebak Gambar

Sebutkan nama sayuran dan nama masakan yang dibuat dari sayur tersebut dari gambar yang ditampilkan!



Nama Sayuran :

Nama masakan :



Nama Sayuran :

Nama Masakan :



Nama Sayuran :

Nama Masakan :



Nama Sayuran :

Nama Masakan :

Nama:

Kelas:

## Pertanyaan Pemantik

1. Apa khasiat sayur bayam?

2. Sebutkan jenis sayur yang tumbuh di atas air?

3. Kenapa sebagian orang tidak suka makan sayur?

4. Apa manfaat dari memakan sayuran?



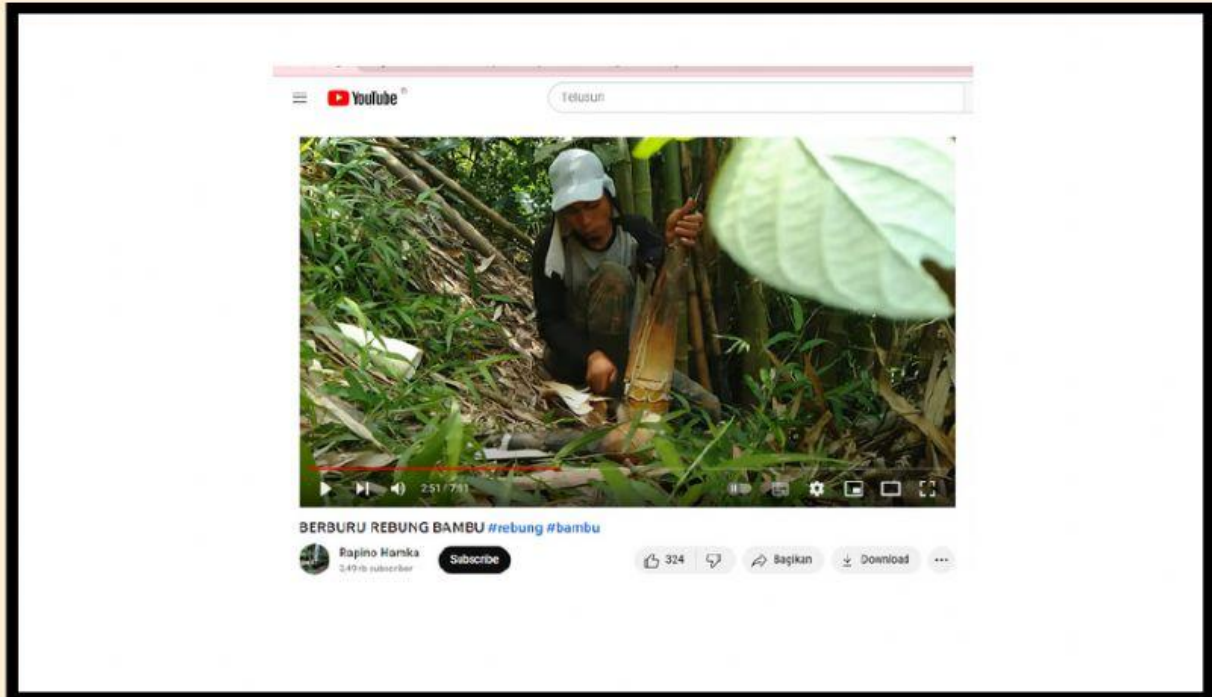
Nama : .....

Kelas : .....

# Review Video

Tonton Video berikut dengan menklik judul video tersebut

**BERBURU REBUNG BAMBU**



Berikan tanggapan kalian setelah menonton video di atas!

Jawab:

Bacalah artikel berikut kemudian jawab pertanyaan yang diberikan!

# REBUNG

Rebung adalah tunas atau anakan yang masih muda yang tumbuh dari akar bambu. Rebung atau tunas bambu muda dari spesies *Phyllostachys edulis* atau *Bambusa vulgaris* atau rebung bambu kuning yang bisa dikonsumsi. Penduduk Indonesia maupun Asia umumnya memanfaatkan rebung bambu sebagai bahan makanan. Rebung bambu termasuk salah satu sayuran yang disukai banyak orang karena teksturnya yang renyah dan rasa manis serta aroma khas yang dimilikinya.

Rebung memiliki kandungan karbohidrat, protein, dan dua belas asam amino penting yang sangat diperlukan oleh tubuh. Konsumsi rebung secara teratur diyakini merupakan salah satu tindakan preventif untuk menghambat berbagai jenis penyakit, termasuk kanker.

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Jelaskan kenapa tidak semua jenis tunas bambu bisa dimakan?	
2.	Sebutkan Apa manfaat mengonsumsi rebung?	
3.	Apa saja dampak yang terjadi bila mengonsumsi rebung secara berlebihan?	

# Literasi

Baca Artikel berikut

## RESEP GULAI REBUNG

### Bahan-bahan:

- 300 gram rebung yang telah diiris halus
- 1 batang serai, dimemarkan
- 1 liter santan dari 0,75 bagian kelapa
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 sdm minyak goreng
- 2 lembar daun salam
- 1,75 sdt garam

### Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 3 butir kemiri
- 2 cm kunyit
- 0,5 sdt merica
- 2 siung bawang putih

### Cara Membuat:

- Terlebih dahulu tumislah semua bumbu halus, serai, salam, dan lengkuas pada minyak panas hingga wangi.
- Selanjutnya masukkan santan dan bubuhi garam.
- Aduklah sampai mendidih.
- Selanjutnya masukkan rebung dan masak sampai bumbu meresap.
- Sekarang angkat kemudian sajikan.

Nama :

Kelas :

## Essai

Buatlah resep sayur rebung yang berbeda dengan berdiskusi secara berkelompok!

Jawab :