

Kue Semprong

Dimensi Profil Pancasila :

- 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 Kue Semprong.

Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan Kue Semprong

Peserta didik mampu mengkreasikan resep makanan Kue Semprong yang berbeda.

Metode Pembelajaran

Discovery Learning

ICT

Assesment

Formatif

Sumatif

Link LKPD (Mengerjakan di [Liveworksheet.com](https://www.liveworksheets.com))

Nama:

Kelas:

Tebak Gambar

Sebutkan nama makanan dan bahan utama makanan dari gambar yang ditampilkan!



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :

Nama:

Kelas:

Pertanyaan Pemantik

1. Pernahkah anda mencoba makanan tradisional di atas? Manakah yang kalian suka dan kenapa kalian suka?

2. Menurut kalian apa ciri khas dari makanan diatas? apa yang membedakan makanan di atas dengan makanan lainnya?

3. Bagaimana cara kalian mengenalkan makanan daerah kalian ke teman kalian dari pulau lain?

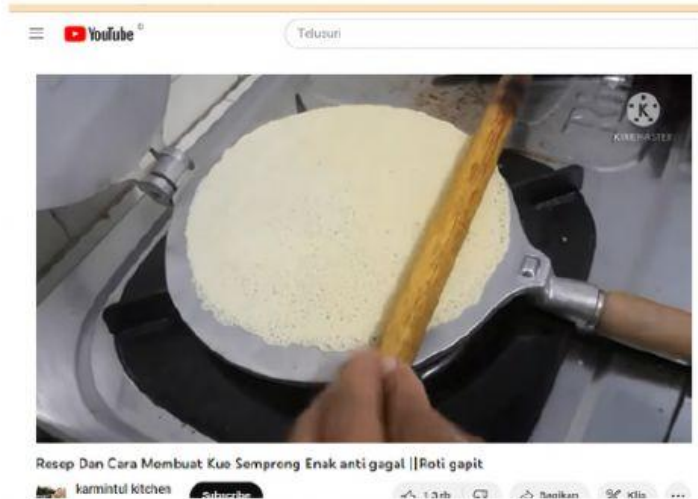
Nama :

Kelas :

Review Video

Tonton Video berikut dengan mengklik judul video tersebut

Resep Dan Cara Membuat Kue Semprong Enak anti gagal || Roti gapit



Berikan tanggapan kalian setelah menonton video di atas!

Jawab:

Bacalah artikel berikut kemudian jawab pertanyaan yang diberikan!

JUADA GULUNG

. Kue semprong adalah makanan kue kering yang berasal dari Indonesia, khususnya banyak didapat di Sumatera Selatan khususnya di Daerah Lahat. Dan bahkan banyak daerah lain di Sumatera selatan. Kue ini berbentuk selinder atau panjang seperti pipa dengan rasa yang khas dan unik. Kue semprong juga hadir dalam bentuk lain, seperti bentuk segitiga dan persegi panjang. Rasa kue ini tidak terlalu manis dan akan renyah dan gurih ketika digigit. Kue semprong dipercayai pertama kali dibawa oleh bangsa Portugis, karena kue ini mirip dengan kue krumkake yang berasal dari Norwegia. Namun, bahan-bahan dan bentuk kue ini sudah dimodifikasi dari kue aslinya.

Karena kue semprong mirip sekali dengan kue krumkake yang asalnya dari Norwegia. Hanya saja bahan dan bentuk kue tersebut sudah dimodifikasi. Kalau kue semprong terdapat rasa gurih dari santan, krumkake tidak menggunakan santan. Bentuk krumkake seperti terompet yang lebar pada bagian satu sisinya. Kue semprong bentuknya seperti gulungan memanjang dan mirip dengan stik wafer. Ada pula yang bentuknya persegi panjang dan segitiga

No	Nama Lain Juada Gulung	Asal Daerah
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Filosofi Juada Gulung / Semprong

KUE SEMPRONG

Kue kering tradisional khas Sumatera selatan ini bentuknya seperti gulungan panjang dan ada juga yang dilipat persegi panjang serta segitiga. Rasanya manis, gurih, dan renyah. Selain itu ada juga aroma bakar yang khas karena membuatnya dengan cara dipanggang. Bahan-bahan untuk membuat kue semprong ini cukup sederhana. Hanya tepung beras, tepung tapioka, gula, santan, telur dan mentega. Jika ingin bervariasi bisa tambahkan biji wijen. Rasa gurih kue ini berasal dari santan kelapa. Di seluruh permukaan semprong juga terdapat bentuk yang khas. Ini karena semprong menggunakan wajan cetakan khusus. Ada yang bentuk bunga, wajik, hingga abstrak. Bahan cetakannya pun ada yang seperti wajan teflon namun ada juga yang besi biasa. Di kalangan tionghoa, bahkan Kue klasik ini sering muncul saat perayaan Imlek. Konon aslinya bernama egg roll terbuat dari bahan sederhana dan murah. Namun, membuat kue semprong butuh kesabaran. Sebab, kue dimasak satu per satu menggunakan cetakan khusus dan harus digulung perlahan. Oleh karena itu, harga kue semprong gulung termasuk tinggi dan bisa bersaing dengan kue kering lain. Satu stoples kue semprong biasanya dijual kisaran Rp 70.000-an ke atas.

Berikut cara membuat Juada Gulung

Bahan-bahan:

- 3 butir telur
- 150 gram gula
- Tepung 225 gram
- Tepung beras
- 4 sendok makan tepung sagu
- 175 ml santan dari 1½ butir kelapa
- 4 sendok teh margarin, dilelehkan
- 40 gram wijen (opsional)
- 1¼ sendok teh garam

Cara membuat:

- Dalam satu wadah kocok telur dan gula tepung sampai kental.
- Masukkan tepung beras dan tepung sagu ke adonan sambil diayak. Aduk rata.
- Masukkan santan dan margarin leleh, aduk rata.
- Masukkan wijen dan garam, aduk rata.
- Panaskan cetakan kue semprong, tuangkan satu sendok adonan ke cetakan. Tutup cetakannya. Masak di atas api sambil bolak-balik cetakan sampai hampir kering.
- Buka cetakan tersebut, pakai sumpit panjang untuk gulung kue semprong. Taruh di nampan agar suhunya turun, sambil mengerjakan kue semprong lain.
- Simpan kue semprong yang sudah dingin di wadah kedap udara.

Nama :

Kelas :

Essai

Buatlah resep Kue Semprong yang berbeda dengan berdiskusi secara berkelompok! Kemudian presentasikan hasil tugas kalian!

Jawab :