

MAKANAN KLICUK



Dimensi CP PS

- Berkebinaaan 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



Food
delicious!

Alur Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik mampu menganalisis makanan klicuk.
- Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan klicuk.
- Peserta didik mampu menciptakan resep makanan klicuk dari bahan utama lainnya.

Model Pembelajaran

- Discovery Learning
- ICT

Assesment

- Formatif
- Sumatif

Link Lembar Kerja Siswa

- <https://shorturl.at/mNRYU>

Nama : _____

Kelas : _____

TEBAK NAMA MAKANAN DAERAH

Jawab tugas yang diberikan sesuai dengan gambar yang ada di samping



Asal Daerah : _____

Nama Makanan : _____



Asal Daerah : _____

Nama Makanan : _____



Asal Daerah : _____

Nama Makanan : _____



Asal Daerah : _____

Nama Makanan : _____

Nama : _____

Kelas : _____

PERTANYAAN PEMANTIK

Jawab pertanyaan berikut dengan mengacu pada gambar dari tugas sebelumnya!

1. Pernahkah anda mencoba makanan tradisional di atas?

Jawab :

2. Apa saja makanan tradisional di daerahmu ?

Jawab :

3. Seberapa sering kalian makan makanan tradisional di atas?

Jawab :

4. Manakah yang menurutmu sudah jarang ditemukan

Jawab :

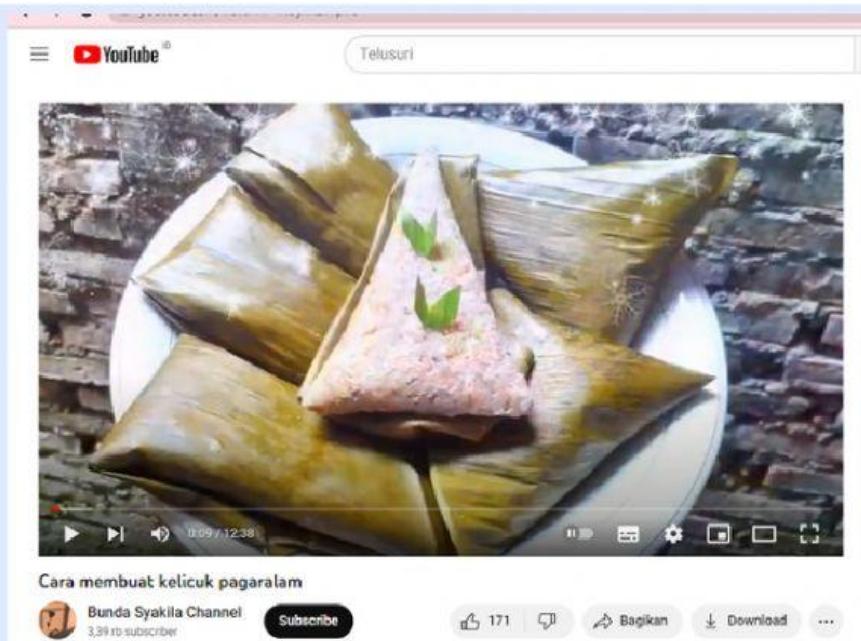
Nama : _____

Kelas : _____

Review Video

Tonton video membuat klicuk Pagar Alam kemudian berikan tanggapan! (klik judul video untuk menonton)

Membuat klicuk Pagar Alam



Jawab :

REVIEW ARTIKEL

Bacalah artikel berikut kemudian jawab pertanyaan yang diberikan!

Klicuk

Makanan khas Kota Pagar Alam dan Lahat yang pertama adalah kelicuk. Berbahan dasar pisang dan ketan yang dibungkus dengan daun pisang dan dimasak dengan cara dikukus ini memiliki cita rasa manis dan sedikit gurih. Kelicuk memiliki tekstur yang khas yaitu legit dan lengket. Kelicuk termasuk jajanan pasar yang sangat mudah dijumpai di pasar-pasar tradisional yang ada di Kota Pagar Alam. Cara memasaknya yang menggunakan kukusan dinilai lebih sehat dibandingkan makanan sejenis yang di goreng.

Dahulu, klicuk sering menjadi hantaran ketika acara perkawinan. Tetapi, seiring waktu berjalan, tradisi tersebut telah mulai ditinggalkan. Bahan utama untuk pembuatan makanan tersebut yakni beras ketan dan pisang yang dicampurkan hingga merata. Adonan tersebut lalu dibungkus oleh daun pisang segara yang sudah diolesi minyak goreng. Lalu, kelicuk ini dibentuk menjadi kerucut dan dikukus bagaikan mengukus nasi. Kelicuk mempunyai rasa legit dan manis yang menjadikan Anda merasa ketagihan. Jajanan tradisional tersebut pas sekali sebagai pengganti dari makanan berat sebab dibuat dari tepung beras. Kuliner ini banyak dijajakan oleh pedagang kaki lima yang ada di sepanjang jalanan.

Nama : _____

Kelas : _____

REVIEW ARTIKEL

Jawab pertanyaan berikut dari artikel dengan judul "Klicuk"

No.	Nama Lain Klicuk	Asal Daerah
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Jelaskan filosofi kenapa di daerah tertentu Klicuk berbentuk Kerucut!

Jawab :

Membaca Artikel

Bacalah artikel berikut!



Kelicuk merupakan salah satu makanan tradisional Suku Basemah yang mendiami wilayah Lahat, Pagar Alam Sumatera bagian Selatan. Pada zaman dahulu makanan ini digunakan untuk jamuan pada acara kegiatan pernikahan atau upacara adat saja. Namun pada saat ini tradisi ini sudah ditinggalkan sehingga makanan ini sudah mudah untuk ditemukan, misalnya melalui jajanan di pasar. Kelicuk sendiri merupakan makanan yang berbahan dasar beras ketan dan pisang yang ditambah sedikit campuran kelapa parut dan gula aren

Berikut cara membuat Klicok

Bahan- Bahan

- 4 sikit pisang ukuran kecil atau 125 gram pisang matang yang berasa manis
- 700 gram beras ketan putih, cuci bersih lalu tiriskan
- 300 gram gula pasir
- Secukupnya daun pisang untuk membungkus

Cara Membuat :

1. Kupas kulit pisang lalu hancurkan dalam sebuah wadah dengan menggunakan bantuan gelas. Masukkan gula pasir, aduk rata.
2. Masukkan beras ketan ke dalam adonan, lalu aduk-aduk lagi menggunakan sendok hingga merata.
3. Ambil potongan daun pisang, lalu lipat kedua ujungnya menjadi bentuk segitiga. Masukkan adonan sekitar 2 sendok makan atau secukupnya, lalu lipat ke kanan atas selanjutnya ke kiri atas.
4. Tata bungkusan daun pisang ke dalam kukusan yang sudah disiapkan. Kukus selama satu jam atau hingga matang.

LEMBAR KERJA

Diskusikanlah secara berkelompok dan buatlah resep Klicok dengan kreasi sendiri. Misal dengan mengganti bahan utamanya dengan bahan lainnya!

Jawab :

