

LEMBAR KEGIATAN 1

ZAT ADITIF MAKANAN DAN MINUMAN



Silahkan isikan indentitasmu pada kotak isian yang tersedia pada e-LKPD



Lapis Legit, Engkak Ketan, Seghubal, Bebai Maghing, ES Serbat Kweni, dan Kopi Luwak Durian

Tujuan Pembelajaran:

1. Peserta didik mampu menjelaskan zat aditif alami dan buatan dalam makanan dan minuman dengan baik dan benar
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi kandungan zat aditif alami, zat aditif buatan, dan bukan zat aditif dengan baik dan benar



BIODATA DIRI

NAMA: _____

KELAS: _____

NO. ABSEN: _____

KELOMPOK: _____



Memberikan Penjelasan Sederhana



Jelaskan apa yang kalian ketahui mengenai kandungan bahan dari makanan ini?



Jelaskan apa yang kalian ketahui mengenai kandungan bahan dari makanan ini?



Jelaskan apa yang kalian ketahui mengenai kandungan bahan dari makanan ini?



Jelaskan apa yang kalian ketahui mengenai kandungan bahan dari makanan ini?



Jelaskan apa yang kalian ketahui mengenai kandungan bahan dari makanan ini?



Jelaskan apa yang kalian ketahui mengenai kandungan bahan dari makanan ini?





Mari Kita Mencermati



Bacalah Wacana Pertama Berikut ini dengan Cermat!

Sebagai kue basah tradisional khas Lampung enggak ketan dan lapis legit khas Lampung memiliki sejarah yang panjang. Sudah sejak dahulu hingga sekarang, kue enggak ketan dan lapis legit yang abadi ini menemani setiap acara istimewa masyarakat Lampung. Biasanya kue basah enggak ketan dan lapis legit ini dibuat dan tersedia pada setiap hari besar perayaan lebaran dan acara-acara adat Tayuhan yang dihelat saat acara gawi pernikahan, khitanan anak lelaki, mendirikan rumah, pesta panen, acara Nettah Adoq (pemberian gelar), acara selamat marhabanan saat bayi diberi nama, acara tahlilan atau yasinan, dan lain sebagainya. Kue Enggak ketan dan lapis legit ini merupakan kue basah yang bentuknya berlapis-Lapis. Kue basah lapis legit dan enggak ketan akan disajikan bersama dengan maksud sebagai ungkapan rasa syukur yang berlapis-lapis. Kue ini terkenal dengan cita rasa manisnya yang menggugah selera. Kue basah enggak 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 enggak ketan dan kue lapis legit sangat berbeda. Kue enggak ketan dan lapis legit ini memiliki perbedaan dari bahan pembuatannya dan teksturnya. Selain itu, kue enggak ketan dan lapis legit biasa dijual dengan ukuran loyang. Proses memasak kue enggak juga masih tergolong tradisional menggunakan tungku hingga saat ini, sehingga tetap awet dalam beberapa minggu atau bulan. Enggak Ketan dan lapis legit Lampung memang tergolong kue yang sangat tradisional. Dibutuhkan ekstra kesabaran untuk membuat kue enggak ini. Bahkan karena cukup sulit, kue enggak ketan khas Lampung hanya dibuat oleh beberapa penjual yang pakar membuat kue tradisional dan memiliki harga jual yang mahal.



Gambar 1. Kue basah lapis legit dan enggak ketan

Apakah kalian pernah mencoba bahkan membuat kue lapis legit dan enggak ketan ini? coba tuliskan bahan-bahan apa saja yang terkandung dalam kue enggak ketan dan lapis legit tersebut!



Mari Kita Mencermati



Bacalah Wacana Kedua Berikut ini dengan Cermat!

Kue **bebai maghing** atau dikenal juga dengan sebutan “**silimpok** atau **biak enjak**” yang dibuat dengan cara berebus. Secara harfiah “bebai maghing” berarti “wanita yang sakit”. Ada juga yang menyebut makanan ini dengan sebutan “biak enjak” yang artinya “susah atau sulit untuk bangun”. Bebai maghing atau biak enjak adalah kue tradisional khas Lampung. Kue bebai maghing ini merupakan kue khas Lampung yang sangat terkenal dengan bahan dasar ketan dan pisang matang. Lampung terkenal dengan penghasil pisang terbesar, sehingga banyak sekali kue yang berbahan dasar pisang. Kue tradisional bebai maghing ini sangat terkenal dan menjadi ciri khas masyarakat suku Lampung yang setiap saat membuatnya sebagai makanan rumahan jika ada pisang yang sudah matang. Kue bebai maghing sebagai makanan tradisional khas Lampung ini sangat mudah untuk dibuat. Kue ini juga biasanya dibuat kapan saja, pada saat ada acara di rumah, dan sebagai makanan ringan kumpul-kumpul keluarga di rumah. Kue bebai maghing ini berbahan dasar beras ketan merah atau ketan putih, pisang matang, gula merah atau gula pasir. Pembuatan kue ini di bungkus dengan daun pisang kemudian dikukus. Kue ini sangat legit (manis) dengan rasa pisangnya yang sangat terasa dan harum pada saat dikukus.



Gambar 2. Kue bebai maghing (silimpok) dan segubal

Apakah kalian pernah mencoba bahkan membuat kue bebai maghing ini? Coba tuliskan bahan-bahan apa saja yang terkandung dalam kue bebai maghing tersebut



Mari Kita Mencermati



Bacalah Wacana Ketiga Berikut ini dengan Cermat!

Seghubal adalah makanan tradisional khas daerah Lampung yang dijadikan hidangan istimewa untuk menyambut lebaran, acara besar adat. Makanan seghubal ini biasanya ada atau banyak dibuat pada saat mau menyambut lebaran atau acara-cara besar lainnya seperti acara adat gawi pernikahan, acara khitanan anak lelaki, mendirikan rumah, pesta panen, acara Nettah Adoq (pemberian gelar), acara selamat marhabanan saat bayi diberi nama, dan lain sebagainya. Masyarakat setempat biasanya menggunakan beras ketan sebagai bahan utama untuk membuatnya. Makanan ini memiliki tekstur yang kenyal dan lengket. Bahan utama pembuatan seghubal ini dari beras ketan dan juga santan yang dapat ditambahkan untuk memperkaya cita rasa gurih di dalamnya. Seghubal merupakan salah satu makanan yang fleksibel. Pasangan untuk makanan Seghubal bermacam-macam, tergantung selera orang yang hendak memakannya. Seghubal dapat dimakan biasa atau biasanya juga disandingkan dengan teman makanan yang pedas, gurih, bahkan manis. Seghubal bisa dimakan bersama rendang, sambal goreng, tapai ketan hitam, sambal jeroan ati ampela, opor ayam, gulai kambing atau sapi, tongseng, dan lain sebagainya sesuai selera. Seghubal ini awet selama dua hari saja kalau tidak di dalam kulkas, namun jika di dalam kulkas bisa sampai tujuh hari.



Gambar 3. Kue Seghubal

Apakah kalian pernah mencoba bahkan membuat kue seghubal ini? Coba jelaskan bahan-bahan apa saja yang terkandung dalam kue seghubal tersebut ?



Mari Kita Mencermati



Bacalah Wacana Keempat Berikut ini dengan Cermat!

Mengenal minuman khas Lampung es serbat mangga kweni, bahan utama yaitu mangga kweni dengan nama ilmiah *Magifera odorata*. Mangga kweni ini salah satu jenis buah mangga yang memiliki banyak serat dan harumnya yang khas. Ciri lain dari buah ini yaitu aromanya yang segar, struktur serat daging buahnya lebih lembut dan halus, mangga kweni memiliki cita rasa manis sedikit asam. Masyarakat Lampung sangat menyukai dan membudidayakan mangga kweni, dimana harumnya mangga kweni yang khas inilah yang dimanfaatkan sebagai campuran sambal seruit dan juga sebagai minuman pendamping penghilang dahaga yaitu es serbat mangga kweni. Es serbat mangga kweni adalah salah satu minuman khas Lampung yang terbuat dari potongan daging mangga kweni, gula merah, dan selasih. Es serbat kweni tersebut sudah dikonsumsi sejak dahulu oleh masyarakat Lampung untuk menetralkan rasa pedas selepas makan besar makanan utama tradisi Lampung yaitu seruit atau taboh iwa. Es serbat mangga kweni ini menjadi andalan masyarakat Lampung untuk menghilangkan dahaga dan pendamping makan besar nyeruit. Minuman es serbat kweni yang bercita rasa asam dari mangga kweni dan manis dari air gulanya. Es serbat mangga kweni ini tidak dapat dinikmati sepanjang tahun, melainkan hanya pada saat musim mangga kweni berbuah saja. Mangga kweni banyak diminati oleh khalayak ramai khususnya masyarakat Lampung karena memiliki beberapa manfaat diantaranya sebagai anti kanker, melancarkan pencernaan, menjaga kesehatan mata, meningkatkan sistem imun dan lainnya.



Gambar 4. Es Serbat Kweni

Apakah kalian pernah mencoba atau membuat es serbat kweni ini? Coba jelaskan bahan-bahan apa saja yang terkandung dalam es serbat kweni tersebut!



Mari Kita Mencermati



Bacalah Wacana Kelima Berikut ini dengan Cermat!

Di daerah kabupaten Lampung Barat merupakan salah satu daerah penghasil kopi terbesar seprovinsi Lampung. Lampung Barat sangat terkenal dengan suhu udaranya yang dingin, sehingga cocok sekali untuk pertanian kebun penghasil kopi dan pengolahan kopi. Kopi luwak yang terdapat di Lampung Barat ini diolah oleh masyarakat setempat menjadi minuman kopi dengan rasa dan penyajian yang berbeda. Masyarakat tradisional Lampung mempunyai kebiasaan mencampurkan atau mencocol daging buah durian ke dalam minuman kopi luwak hitam, sehingga dinamakan kopi luwak durian. Lampung juga menjadi salah satu penghasil buah durian dan juga terkenal dengan penghasil kopi, sehingga pada musim durian salah satunya disajikan untuk konsumsi kopi luwak durian. Bagi masyarakat Lampung sudah terbiasa menikmati kopi luwak durian yang diyakini bahwa kopi dapat menetralkan aroma dari buah durian yang sangat menyengat. Kopi yang dicampur dengan buah durian akan memberi sensasi *creamy* yang berpadu dengan rasa manis dan asam. Kopi luwak yang diseduh menggunakan buah durian mampu menciptakan aroma kopi yang unik, karena cita rasa khas kopi dan durian dapat menyatu dan menghasilkan rasa yang berbeda. Kopi luwak durian ini bermanfaat untuk menghangatkan tubuh dari cuaca dingin, melawan rasa kantuk, membangkitkan stamina, dan juga untuk melepas lelah. Banyak masyarakat Lampung yang meyakini bahwa kopi durian mempunyai manfaat dan khasiat yang dapat di rasakan oleh tubuh, antara lain dapat menambah stamina, mencegah radikal bebas, dan menyegarkan kulit.



Gambar 5. Kopi Luwak durian dan Es Serbat Kweni

Apakah kalian pernah mencoba bahkan membuat kopi luwak durian ini? Coba jelaskan bahan-bahan apa saja yang terkandung dalam kopi luwak durian tersebut!



Mari Memprediksikan



1) Berdasarkan informasi pada beberapa wacana sebelumnya, jelaskan apa pengertian dari zat aditif !

2) Menurut kalian adakah zat aditif buatan ataupun alami yang terkandung dalam pembuatan kue lapis legit ? Coba jelaskan!

3) Menurut kalian adakah zat aditif buatan ataupun alami yang terkandung dalam pembuatan kue engkak ketan? Coba jelaskan!

4) Menurut kalian adakah zat aditif buatan ataupun alami yang terkandung dalam pembuatan kue bebai maghing (biak enjak) tersebut? Coba jelaskan !

5) Menurut kalian adakah zat aditif buatan ataupun alami yang terkandung dalam pembuatan kue seghubal tersebut? Coba jelaskan!



Mari Memprediksikan



6) Menurut kalian adakah zat aditif buatan ataupun alami yang terkandung dalam pembuatan es serbat kweni tersebut? Coba jelaskan!

7) Menurut kalian adakah zat aditif buatan ataupun alami yang terkandung dalam pembuatan kopi luwak durian tersebut? Coba jelaskan!

8) Jelaskan apa pengertian dari zat aditif alami!

9) Jelaskan apa pengertian dari zat aditif buatan!

10) Tuliskan macam-macam zat aditif berdasarkan fungsinya yang telah kalian pelajari !



Mari Kita Mengidentifikasi



**A. 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>

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



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