Lembar Kerja Peserta Didik

Fase F

Tema : Kearifan Lokal

Makanan Pekasam

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 Pekasam
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 Pekasam
	Peserta didik mampu mengkreasikan resep makanan Pekasam yang berbeda.

Metode Pembelajaran	Assesment
Discovery Learning	Formatif
ICT	Sumatif

Link LKPD (Mengerjakan di Liveworksheet.com)

LIVEWORKSHEETS

Ayo Berlatih !

Nama: Kelas:

Tebak Gambar

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

Nama Makanan :

Bahan Utama :

Nama Olahan :

Bahan Utama :

Nama Makanan :

Bahan Utama :

Nama Makanan :

Bahan Utama :

LIVEWORKSHEETS

Ayo Berlatih !

Nama: Kelas:

Pertanyaan Pemantik

1. Apa itu istilah Fermentasi?

2. Coba sebutkan makanan fermentasi yang banyak dikonsumsi masyarakat di Lubuklinggau ?

3. Bagaimana cara yang bisa kita lakukan ketika hasil panen ikan nila melimpah saat panen sehingga harganya tidak turun ?

4. Makanan apa saja yang berasal dari Fermentasi ikan ?

LIVEWORKSHEETS

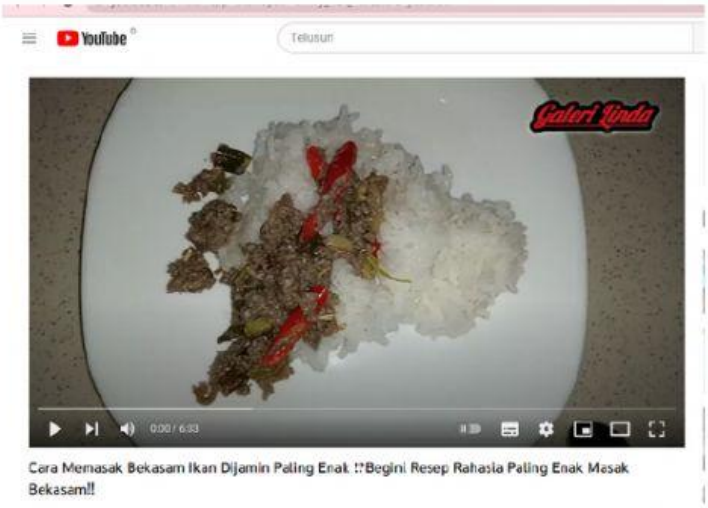
Ayo Menonton !

Nama :

Kelas :

Tonton Video berikut dengan mengklik judul video tersebut

Cara Memasak Bekasam Ikan Dijamin Paling Enak !?
Begini Resep Rahasia Paling Enak Masak Bekasam!!



Berikan tanggapan kalian setelah menonton video di atas!

Jawab:

LIVEWORKSHEETS

Ayo Membaca!

BEKASAM, MAKANAN HASIL FERMENTASI IKAN DAN NASI KHAS SUMATERA SELATAN

Ketika melancong ke Sumatera Selatan, belum lengkap rasanya kalau tidak mencoba pempek Palembang. Bukan hanya pempek, masih ada kuliner khas Palembang lainnya yang wajib kamu coba, salah satu di antaranya adalah bekasam.

Bagi kamu yang tidak berasal dari Sumatra Selatan, nama tersebut mungkin terdengar asing. Namun, bekasam, juga dikenal sebagai bekasem atau pekasam, merupakan salah satu hidangan yang digemari masyarakat sumatera selatan.

Sama seperti pempek, bekasam juga berbahan dasar ikan. Akan tetapi, kuliner yang satu ini lebih unik. Sebab, ikan yang menjadi material utama harus lebih dulu difermentasi. Kenapa ikan malah difermentasi? Ternyata, ada alasan di baliknya.

Dilansir Kanal Pengetahuan dan Informasi Universitas Gadjah Mada, semasa musim panen, jumlah ikan cukup berlimpah. Masyarakat zaman dulu bingung dengan ikan yang berlebih tersebut. Jika tidak segera dimakan, tentu mereka akan membusuk.

Kemudian muncul ide untuk memfermentasi ikan-ikan tersebut agar lebih tahan lama. Adapun teknik pengawetan yang diterapkan dikenal sebagai bekasam. Teknik ini memanfaatkan fermentasi spontan atau alami. Untuk mulai memfermentasi ikan, diperlukan garam. Namun, teknik pengawetan ala masyarakat Sumatra Selatan ini juga melibatkan bahan lain, yaitu nasi. Dalam proses fermentasi tersebut, nasi berperan sebagai sumber karbohidrat. Dengan kata lain, nasi menjadi 'makanan' bagi mikroorganisme yang nantinya mengawetkan ikan lewat fermentasi asam laktat.

Sebenarnya, bekasam juga dikenal di luar wilayah Sumatra Selatan, seperti Lampung, Jambi, Riau, dan bahkan Kalimantan. Setiap daerah tersebut memiliki cara dan teknik tersendiri dalam mengawetkan ikan.

Namun, pada umumnya, langkah-langkah membuat bekasam mengikuti tahapan berikut:

Pilih ikan yang akan difermentasi: bisa ikan nila, ikan mas, ikan gabus, atau ikan mujair.

Bersihkan ikan dengan menyisik dan mengeluarkan isi perutnya.

Cuci ikan dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran maupun darah yang masih menempel.

Tempatkan ikan ke dalam stoples, lalu campur merata dengan garam dan nasi.

Stoples ditutup dengan menyisakan sedikit rongga udara.

Wadah ditempatkan pada suhu ruangan selama kurang lebih tujuh hari agar proses fermentasi berlangsung dengan baik.

Setelah proses fermentasi selesai, bekasam yang sudah jadi masih perlu diolah terlebih dahulu. Biasanya, masyarakat Sumatera Selatan mengolah ikan yang telah difermentasi dengan cara digoreng, ditumis, ataupun dimasak dengan kuah.

Cita rasa bekasam begitu khas. Karena melalui proses fermentasi, hidangan ini didominasi oleh rasa asin, asam, dan gurih. Kombinasi rasa tersebut bisa membuatmu tambah nasi berkali-kali. Apakah kamu tertarik mencicipi keunikan dan kelezatan makanan ini?

LIVEWORKSHEETS

Ayo Berlatih !

Nama : Kelas:

Jawab Pertanyaan Berikut setelah membaca artikel di atas !

Tuliskan manfaat dari Pekasam Ikan !

Tuliskan langkah-langkah dalam membat Bekasam/ Pekasam Ikan !

LIVEWORKSHEETS

Ayo Membaca !

RESEP PEKASAM\BEKASAM

Bahan-Bahan :

- 1 kg ikan Nila
- Garam Secukupnya.
- 10 siung bawang Merah yang dipotong secara vertikal.
- 10 siung bawang Putih yang dipotong secara vertikal.
- Cabe rawit\cabe Keriting

Cara membuat Bekasam :

- Bersihkan perut dan kepala ikan. Jika ikan terlalu besar bisa dipotong kecil-kecil.
- Tiriskan airnya dan tuangkan ke dalam baskom.
- Campur ikan, garam dan nasi. Jangan terlalu banyak garam agar tidak terlalu asin. Begitu juga dengan nasi, karena akan menyebabkan rasa asam tinggi.
- Aduk hingga merata semua bahan
- Masukkan dalam toples dan tutup dengan rapat
- 3 hari sekali di aduk. (Ingat mengaduk dengan sendok aduk yang bersih)
- Setelah 10 hari kemudian, Bekasam siap dimasak.

LIVEWORKSHEETS

Ayo Berkreasi !

Nama Anggota Kelompok : **Kelas :**

Buatlah resep Bekasam yang berbeda dengan berdiskusi secara berkelompok!

Jawab :

LIVEWORKSHEETS