

LEMANG



Tema : Kearifan Lokal

Fase : F



Lembar Kerja Peserta didik mengenai materi Makanan Lemang dalam Mata Pelajaran Project.

Dimensi CP P5

- 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

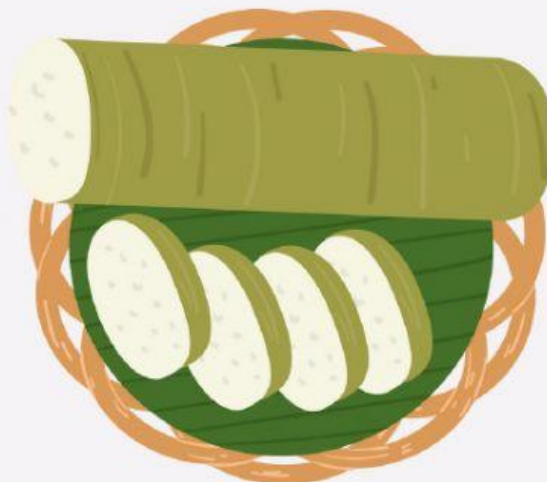
- Peserta didik mampu menganalisis makanan Lemang.
- Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan Lemang.
- Peserta didik mampu menkreasikan resep makanan Lemang yang berbeda.

Model Pembelajaran

- Discovery Learning
- ICT

Assesment

- Formatif
- Sumatif



Nama:

Kelas:

Tebak Nama Makanan Daerah

Jawablah nama makanan dan asal daerah dari gambar yang ditampilkan!



Nama Makanan :

Asal daerah :



Nama Makanan :

Asal daerah :



Nama Makanan :

Asal daerah :



Nama Makanan :

Asal daerah :

NAMA :

KELAS :

PERTANYAAN PEMANTIK

Jawab pertanyaan berikut!

Pernahkah anda mencoba makanan tradisional dari gambar yang ditampilkan diatas?

Setiap daerah memiliki makanan tradisional yang berbeda. Apa yang menyebabkan perbedaan makanan tersebut?

Dari makanan daerah yang ditampilkan di atas, Manakah makanan yang paling favorit di kalangan remaja? dan mengapa menjadi makanan favorit di kalangan remaja?

Nama:

Kelas :

REVIEW VIDEO



Tonton Video Berikut



Berikan tanggapan Anda dari video yang sudah ditonton!



LITERASI

Bacalah artikel berikut dan Jawablah pertanyaan yang diberikan!

LEMANG

Lemang merupakan kuliner berbahan beras ketan dicampur santan yang dimasak di dalam tabung ruas bambu. Makanan ini begitu melegenda di Indonesia, khususnya wilayah Indonesia bagian barat. Lemang juga menjadi salah satu takjil favorit pada bulan puasa .



Konon menurut sejarahnya, Syeikh Burhanuddin asal minangkabau adalah ulama yang pertama kali memperkenalkan masakan ini. Berawal saat beliau berdakwah memperkenalkan Islam di tanah Minang, ia sering disuguhi berbagai macam makanan oleh penduduk. Kwatir akan kehalalan makanannya, ia meminta penduduk mencari bilah bambu yang dialasi daun pisang muda untuk dijadikan tempat memasak beras ketan bercampur santan. Kegiatan memasak ketan dengan bambu yang dikerjakan banyak orang itu kemudian dikenal menjadi tradisi malamang. Tradisi ini kini biasa digelar saat menyambut Ramadan dan perayaan Idul Fitri.

Lemang menjadi makanan khas tradisional di daerah. Lomang (Batak), leman (melayu), dan lamang (minangkabau), adalah tiga nama berbeda namun mirip yang merujuk pada jenis makanan yang sama.

Lemang juga dikenal di wilayah Kalimantan, Malaysia dan Brunei.

Uniknya, meski berasal dari minang, kota Tebing Tinggi di Sumatera Utara-lah yang dijuluki sebagai Kota Lemang. Julukan ini merujuk pada banyaknya penjual lemang di kota ini. Awalnya, warga minang yang merantau ke Tebing Tinggi membuka bisnis kuliner lemang. Lemang yang paling terkenal adalah Lemang Batok. Kuliner lemang di Tebing Tinggi ini diperkenalkan etnis Minangkabau sekitaran tahun 1947, mereka menjadikan lemang sebagai sumber pendapatan.

Proses pembuatan lemang sangat unik. Beras ketan yang telah dicampur santan, lalu dimasukkan ke dalam tabung ruas bambu yang telah dilapisi daun pisang muda untuk kemudian dibakar di atas bara kayu bakar. Pembuatan lemang terbilang rumit. Kita harus menyiapkan beras ketan, santan, daun pisang muda, ruas bambu yang memiliki kulit batang tipis dan tempat pemanggangan, serta kayu bakar yang cukup banyak.

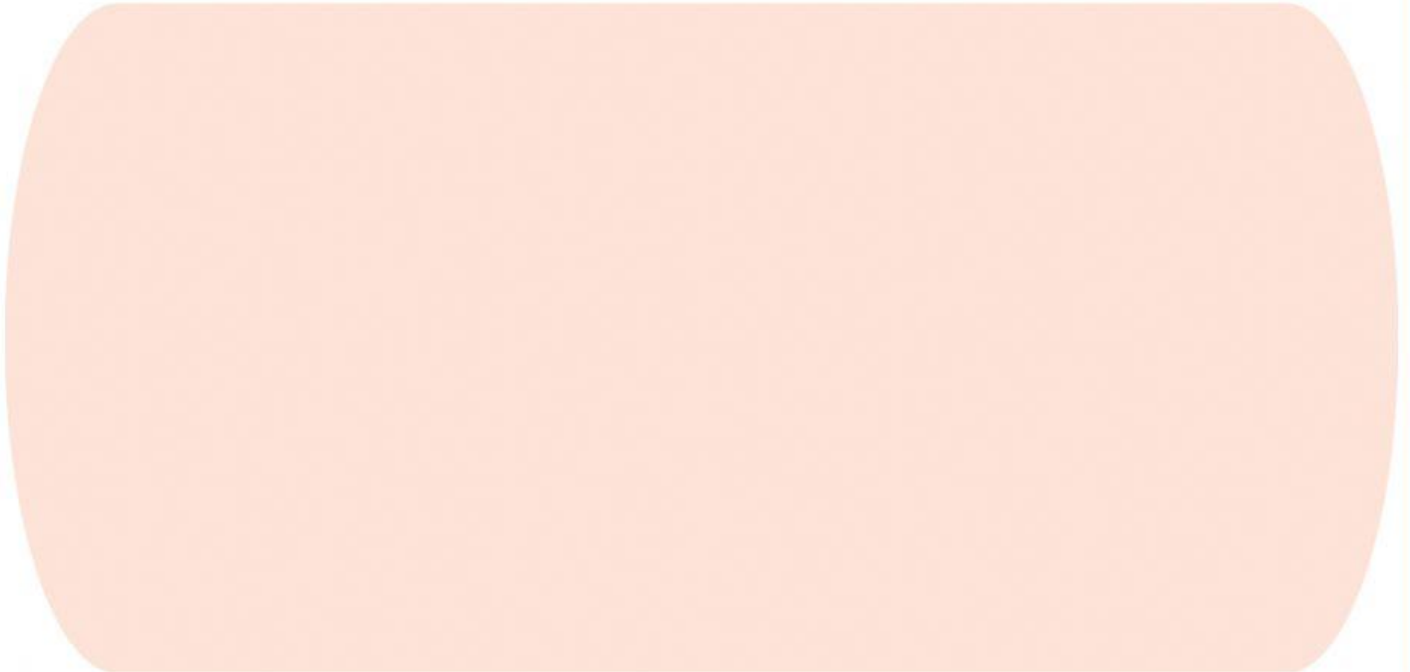
Belum lagi proses pemanggangan yang perlahan membuat lemang baru matang setelah 3 - 4 jam. Oleh karena itu, biasanya pembuatan lemang melibatkan banyak orang. Cara menyantapnya juga beraneka ragam, mulai dari dimakan dengan kuah rendang, disantap dengan tapai hitam, atau dibaur dengan selai manis. Cita rasa dari lemang adalah manis dan gurih, dengan aroma khas semilir bau bakaran bambu dengan daun pisang muda

Name :

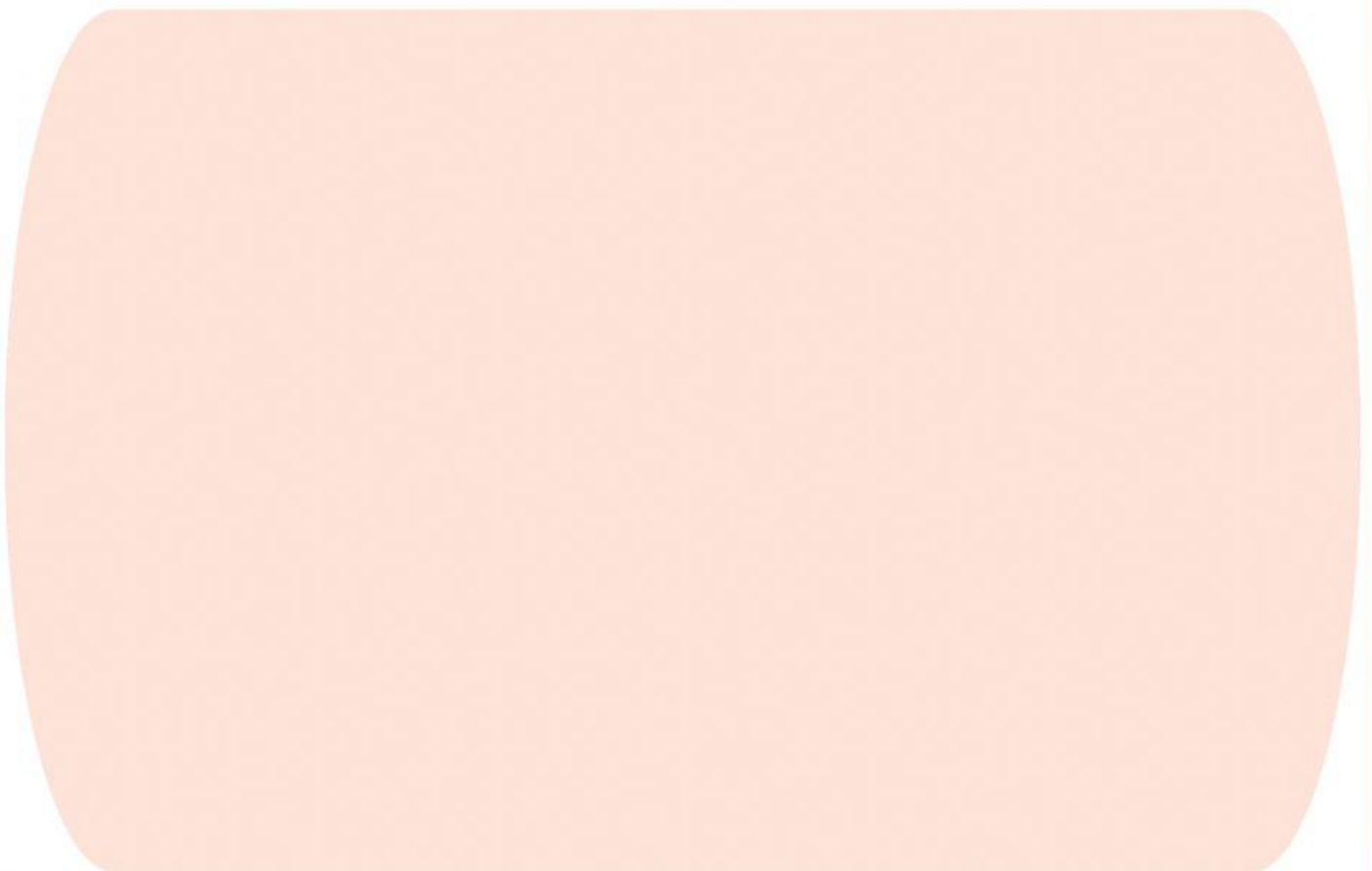
Kelas :

JAWABLAH PERTANYAAN BERIKUT!

Apa Bahan dasar yang sangat menentukan enak dan gurihnya leman? Jelaskan alasannya?



Tuliskan 3 cara mengkonsumsi leman sesuai dengan tradisi daerah di Indonesia!



Membaca Teks

Setiap daerah memiliki penamaan sendiri untuk menyebut makanan lemag yakni lemag (Melayu), lamang (Minangkabau), dan lomang (Batak). Begitupun dengan tradisi membuat lemag dalam kehidupan sehari-hari, masyarakat (etnis) Minangkabau menyebutnya dengan malamang, masyarakat Batak di Sumatera Utara menyebut malomang atau mangalomang, di Banyuasin Sumatera Selatan disebut dengan malemag dan di daerah Bengkulu disebut dengan melemang. Walaupun berbeda istilah atau penyebutan, pada dasarnya maksudnya sama yakni tradisi membuat makanan lemag

Berikut cara membuat lemag

Bahan-bahan:

- 1 kg beras ketan
- 1 liter santan
- 3 sdm garam
- Buluh bambu secukupnya

Cara membuat:

- Cuci bersih ketan dan rendam selama 3 jam. Tiriskan.
- Siapkan bambu, lapisi bagian dalamnya dengan daun pisang.
- Campur santan dengan garam. Aduk rata
- Masukkan 3 takar santan ke dalam bambu, disusul 5 takar beras. Lakukan berseling hingga tinggi beras berjarak 2 ruas jari dari ujung paling atas bambu. Tuang santan hingga sejajar tinggi bambu untuk terakhir kalinya.
- Tata bambu berdiri tegak, kemudian bakar dengan menyalakan api di bawahnya.
- Balik bambu jika satu sisinya sudah layu. Proses memasaknya sekitar 3 jam.
- Saat sudah matang, biarkan dingin. Selanjutnya belah bambu dan keluarkan lemag.
- Potong sesuai selera dan siap disajikan.

Nama :

Kelas :

Jawablah pertanyaan berikut!

Diskusikanlah secara berkelompok untuk membuat kreasi resep leman yang berbeda misal dari mengubah bahan utamanya atau tempatnya tanpa bambu