Lembar Kerja Peserta Didik

PEPES IKAN

Fase : F

Tema : Kearifan Lokal

Dimensi Profil Pancasila

- Berkhibenekaan 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 Pepes Ikan.
- Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan Pepes Ikan.
- Peserta didik mampu mengkreasikan resep makanan Pepes Ikan yang berbeda.

Model Pembelajaran

- Discovery Learning
- ICT

Assesment

- Formatif
- Sumatif

LIVEWORKSHEETS

Nama: Kelas:

Tebak Gambar

Sebutkan 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 :

LIVEWORKSHEETS

Nama: Kelas:

Pertanyaan Pemantik

1. Pernahkan kalian menikmati masakan dari gambar yang di tampilkan diatas ?

2. Menurut kalian, Apa perbedaan dari gambar diatas?

3. 1Kenapa anak sekarang kurang suka makan ikan ?

LIVEWORKSHEETS

Review Video

Tonton Video berikut

Macam-Macam Ikan Air Tawar

https://youtu.be/pqTjDEkW7pI

Macam-Macam Ikan Laut

https://youtu.be/pqTjDEkW7pI

LIVEWORKSHEETS

Nama : .....

Kelas : .....

Jawab pertanyaan berikut!

1. Isilah jawaban dari tabel berikut !

NO	Nama Ikan Konsumsi	Nama Latin/Ilmiah	Nama Lokal/Daerah
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			

2. Apa manfaat Ikan bagi lingkungan sekitar !

1.	
2.	
3.	

LIVEWORKSHEETS

Bacalah artikel berikut kemudian jawab pertanyaan yang diberikan!

IKAN NILA

Ikan nila yang memiliki nama ilmiah Oreochromis niloticus merupakan ikan yang dikenal di tahun 1969 dari negara Afrika bagian timur. Ikan nila tercatat pertama kali datang ke Indonesia pada tahun 1969.

Ikan nila diketahui juga merupakan kerabat dari ikan mujair atau Oreochromis mossambicus, yang sama-sama memiliki sebuah potensi menjadi ikan yang invasif jika terlepas pada badan-badan air alami.

Ikan nila juga memiliki kemampuan untuk bertahan hidup dan beradaptasi yang tinggi dan juga memiliki toleransi akan kualitas air pada kisaran lebar, meskipun dalam kondisi ekstrem ikan nila dapat bertahan hidup dengan baik dibandingkan dengan ikan-ikan yang hidup pada air tawar yang diketahui tidak memiliki pertahanan hidup yang dimiliki ikan nila.

Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan yang dapat memakan apapun yang ada di lingkungannya, kebanyakan ikan nila lebih sering memakan lumut atau gulma.

Ciri-Ciri dan Karakteristik Ikan Nila

1. Omnivora

   Ikan nila merupakan salah satu jenis ikan yang dapat memakan apapun yang ada di lingkungannya, kebanyakan ikan nila lebih sering memakan lumut atau gulma.

2. Berkembang Biak dengan Mudah

   Ikan nila sendiri dapat bertelur dalam jumlah yang banyak bahkan bisa mencapai 1.500 butir telur ikan setiap kali bertelur.

3. Relatif Memiliki Warna Hitam Keabuan

   Populasi ikan nila cenderung memiliki warna tubuh dan warna hitam keabuan serta ikan nila yang masih anak-anak memiliki garis-garis pada keseluruhan tubuhnya dengan posisi melintang dan seiring bertumbuh garis-garis pada tubuh tersebut akan hilang.

4. Terdapat Duri pada Tubuh

   Ikan nila memiliki duri pada tubuh bagian sirip serta ekor, di mana kegunaan duri ini untuk bertahan hidup dari serangan para predator pada lingkungan habitat ikan nila

5. Bentuk Tubuh yang Memiliki Ukuran Sedang

   Ikan nila memiliki bentuk tubuh dengan ukuran sedang sekitar 30 cm dari ujung kepala sampai ujung ekornya. Namun macam-macam jenis ikan nila yang terus berkembang dari ke waktu, diketahui ada pula jenis ikan nila yang memiliki bentuk tubuh dengan ukuran kecil serta tubuh ikan nila juga dapat berukuran kecil ketika kebutuhan pangan di lingkungannya mereka terbatas. Ikan nila cenderung memiliki bentuk tubuh yang pipih serta memanjang ke arah samping dan memiliki mata yang menonjol.

LIVEWORKSHEETS

Nama:

Kelas:

Jawablah pertanyaan berikut dari bacaan artikel "Ikan Nila" !

1. **Apa saja manfaat mengkonsumsi Ikan Nila?**

Jawab :

2. **Isilah beberapa pertanyaan dari tabel berikut!**

Pertanyaan	Jawaban
Pengertian Omnivora	
Berapa ukuran sedang bentuk tubuh ikan nila ...	
Makanan yang sering dimakan ikan nila	
Nama Ilmiah Ikan Nila ...	
Bagaimana bentuk tubuh ikan nila?	

LIVEWORKSHEETS

Literasi

Baca Artikel berikut, kemudian jawab pertanyaan yang diberikan!

PEPES ATAU PAIS

Pepes atau Pais merupakan makanan khas Indonesia, begitupun di Kelurahan Siring Agung. Makanan ini eksis di tahun 1970-an yang asal usulnya dari masyarakat perkebunan dan pegunungan yang sering memasak dengan menggunakan daun sebagai metodenya. Pepes merupakan makanan yang dibungkus dengan daun Pisang.

Daerah Asal	: Indonesia
Kategori Makanan	: Menu Utama
Pilihan Bahan Utama	: Ikan, Tahu, Daging Ayam, Tempe, Jamur, Teri, Daging, Oncom.
Disajikan dengan	: Nasi
Teknik Memasak	: Kukus, Rebus, Panggang

Resep Pais Ikan Nila

Bahan-Bahan :

- 4 ekor Ikan Nila Bumbu Halus
- 10 siung Bawang Merah
- 10 siung Bawang Putih
- 5 biji Kemiri
- 1 ruas besar Kunyit
- 4 buah Cabai Rawit
- 10 buah Cabai Merah
- 4 lembar daun Salam
- 4 iris tipis Laos
- 2 buah Tomat Hijau, iris menjadi 4 potong
- 4 tangkai Serai
- 1 ikat daun Kemangi
- 4 lembar daun Pisang besar

Cara membuat :

- Bersihkan bagian dalam ikan dengan air mengalir, sisihkan
- Haluskan bahan bumbu halus, siapkan daun pisang.
- Ikan yang sudah bersih dikerat-kerat dagingnya, lalu ditaruh di atas daun pisang. Lumuri dengan bumbu halus.
- Tiap ikan ditambahkan selembar daun salam, sepotong laos, sepotong tomat hijau, satu tangkai serai, dan daun kemangi sesuai selera.
- Bungkus ikan dan tutup lipatan dengan tusuk gigi.
- Kukus pepes sampai matang dengan api kompor besar. Lama mengukus tergantung besarnya ikan. Kukus selama 15 menit jika ikan nila berukuran kecil.

LIVEWORKSHEETS

Nama : **Kelas :**

Essai

Jawablah pertanyaan berikut dengan berdiskusi secara berkelompok!

1. Pernahkan kalian menikmati pepes atau pais ?

2. Apa yang dimaksud dengan pepes atau pais?

3. Pepes atau Pais jenis apa yang sering dijumpai di daerahmu ?

4. Pepes apa yang paling kalian sukai ?

5. Apa saja Kelebihan pepes ikan dibanding ikan goreng atau ikan panggang!

6. Deskripsikan rasa pepes ikan yang pernah kalian rasakan!

LIVEWORKSHEETS