

MAKANAN JUADA (Bolu Hijau)



Dimensi CP PS

- 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



Food
delicious!

Alur Tujuan Pembelajaran

- Peserta didik mampu menganalisis makanan Juada.
- Peserta didik dapat menyajikan konten dan paparan tentang makanan Juada.
- Peserta didik mampu menciptakan resep makanan Juada yang berbeda dari lainnya.

Model Pembelajaran

- Discovery Learning
- ICT

Assesment

- Formatif
- Sumatif

Link Lembar Kerja Siswa

Nama : _____

Kelas : _____

TEBAK NAMA MAKANAN DAERAH

Jawab tugas yang diberikan sesuai dengan gambar yang ada di samping



Nama Makanan : _____



Nama Makanan : _____

Bahan Utama : _____



Nama Makanan : _____

Bahan Utama : _____



Nama Makanan : _____

Bahan Utama : _____

Nama : _____

Kelas : _____

PERTANYAAN PEMANTIK

Jawab pertanyaan berikut dengan mengacu pada gambar dari tugas sebelumnya!

1. Manakah makanan favorit kalian dari gambar di atas? apa alasannya makanan itu menjadi makanan favorit?

Jawab :

2. Mengapa anak-anak sekarang lebih memilih makanan fast food (cepat saji) seperti burger, pizza, KFC, McD dibanding makanan tradisional?

Jawab :

3. Mengapa tiap daerah memiliki makanan tradisional/khas?

Jawab :

4. Apa hubungan makanan tradisional dengan budaya?

Jawab :

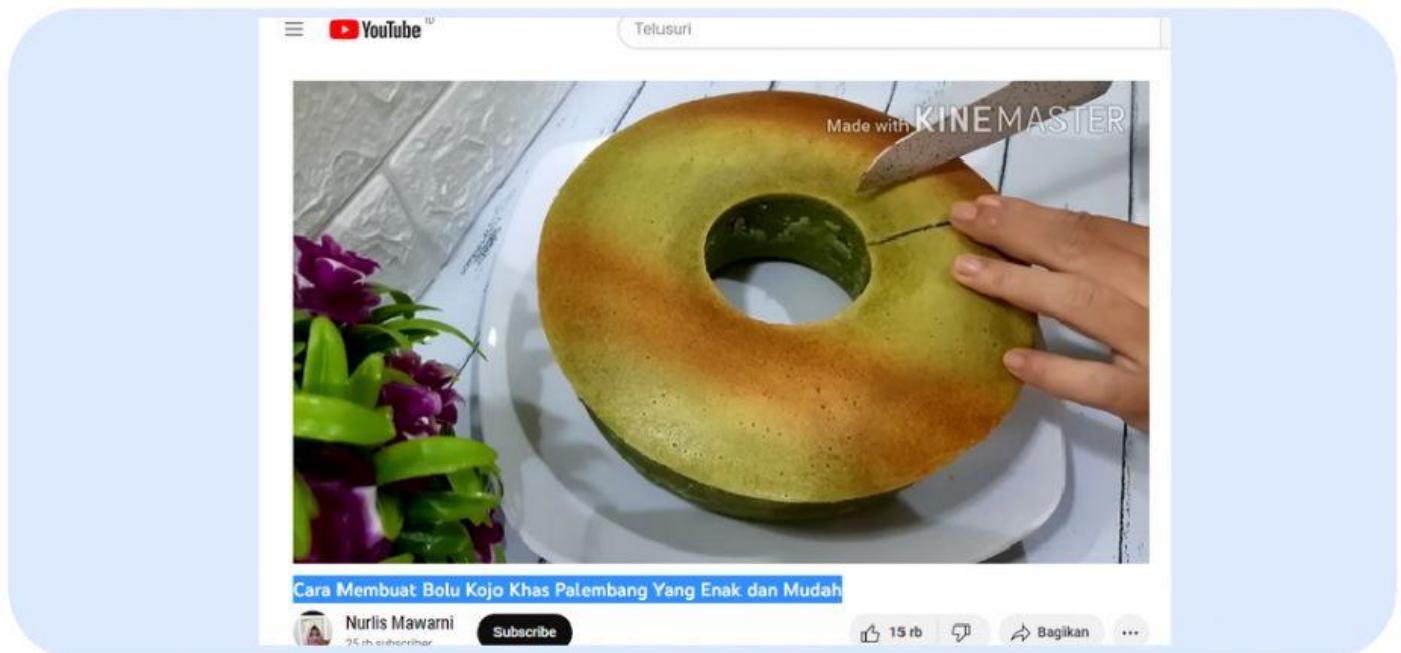
Nama : _____

Kelas : _____

Review Video

Tonton video Cara Membuat Bolu Kojo Khas Palembang Yang Enak dan Mudah. Kemudian berikan tanggapan! (klik judul video untuk menonton)

Cara Membuat Bolu Kojo Khas Palembang Yang Enak dan Mudah



Jawab :

LITERASI

Bacalah artikel berikut kemudian jawab pertanyaan yang diberikan!

JUADA BASAH/ BOLU KOJO

Setiap daerah memiliki makanan tradisional warisan nenek moyang, tak terkecuali di Kabupaten Lahat.

Meski kini tersaji banyak makanan modern, makanan khas ini tidak terpinggirkan.

Bahkan, di momen-momen tertentu, makanan tradisional masih jadi sajian utama.

Juadah Basah. Kue ini terbuat dari tepung terigu yang dicampur dengan santan kental.

Tambahkan pasta pandan dan garam sesuai selera. Aduk adonan hingga merata dan letakkan di dalam loyang.

Panggang adonan hingga matang. Juadah Basah pun siap disajikan

No.	Nama Lain Juada Basah	Asal Daerah
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		



Membaca Artikel

Bacalah artikel berikut!

Berikut cara memasak Juada

Bahan-bahan :

600 mili santan kental

500 mili santan encer

1 1/2 sendok teh garam halus

15 lembar daun pandan suji

10 lembar daun pandan wangi

~Blender dengan menambahkan 200 mili air

3 butir telur ayam ukuran besar (grade A)

500 gram gula pasir

500 gram tepung terigu

1 bungkus agar² bubuk dengan berat 6.5 gram

100 gram margarin, cairkan.

Cara Membuat:

- Masak santan dan garam hingga menyusut menjadi 1000 mili, dinginkan.
- Aduk dengan balloon whisk telur dan gula sampai gula benar² larut.
- Lalu tambahkan 200 mili air pandan dan aduk kembali, setelah itu tambahkan tepung terigu dan agar² bubuk dan aduk kembali sampai rata.
- Tambahkan 1000 mili santan dan tambahkan juga margarin cair. Setelah itu saring adonan supaya tidak ada tepung yang bergerindil.
- Oles loyang tulban diameter 26 dengan campuran 1 sdt tepung, 1 sdt margarin dan 1 sdt minyak sayur.
- Tuang adonan kue ke loyang dan oven dengan suhu 230°C api atas bawah selama 2.5 jam.
- Keluarkan dari loyang ketika kue sudah dingin

Nama: _____

Kelas: _____

LEMBAR KERJA

Diskusikanlah secara berkelompok dan buatlah resep Juada Basah/Bolu Hijau dengan kreasi sendiri. Misal dengan mengganti bahan utamanya dengan bahan lainnya!

Jawab :

