

WAJIK

Tema : Kearifan Lokal

Fase : F

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

Tujuan Pembelajaran

Dimensi CP P5

- Berkebinekaan global
- Bergotong Royong
- Kreatif

Alur Tujuan Pembelajaran

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

Model Pembelajaran

- Discovery Learning
- ICT

Assesment

- Formatif
- Sumatif

Link Lembar Kerja Siswa



Tebak Nama Makanan Daerah

Jawablah nama makanan dan bahan-bahan utama dari gambar yang ditampilkan!



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :



Nama Makanan :

Bahan Utama :

Ayo
Berlatih!

NAMA :

KELAS :

PERTANYAAN PEMANTIK

Jawab pertanyaan berikut!

1. Dari makanan yang ditampilkan di atas, manakah yang kalian suka dan berikan alasannya!

2. Apa saja persamaan dan perbedaan dari makanan di atas?

3. Bisakah bahan utama dari makanan di atas di ganti dengan bahan utama lainnya misal dengan beras?

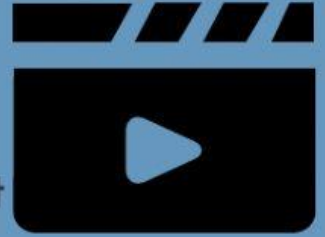
Ayo
Menonton!

Nama:

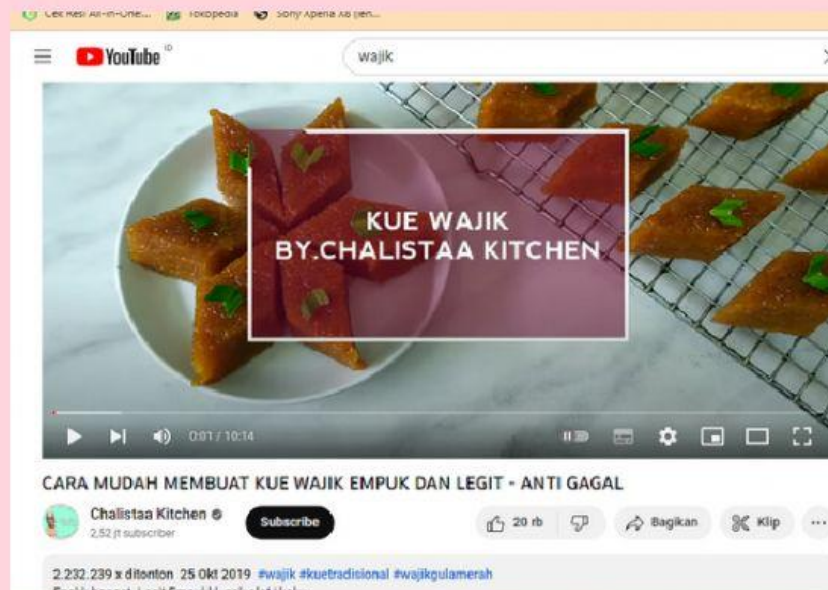
Kelas :

REVIEW VIDEO

Tonton Video Berikut dengan mengklik judul video tersebut



CARA MUDAH MEMBUAT KUE WAJIK EMPUK DAN LEGIT - ANTI GAGAL



Berikan tanggapan Anda dari video yang sudah ditonton!

Bajik/Wajik

Wajik (Jawa: , translit. wajik) adalah hidangan tradisional khas pernikahan adat Jawa yang terbuat dari bahan dasar beras ketan, santan kelapa, dan gula merah. Kudapan yang sudah ada sejak jaman Majapahit ini, masuk dalam jajanan klasik khas Jawa Tengah dan Jawa Timur. Wajik memiliki beberapa sebutan yang berbeda-beda di setiap tempat. Nama wajik sendiri lebih terkenal di daerah Pulau Jawa.

Kue wajik di Sumatra disebut pulut manis. Wajik yang berasal dari ketan juga disebut dengan istilah ketan wajik. Selain memiliki sebutan yang berbeda-beda, Indonesia juga memiliki jenis wajik. Wajik yang paling dikenal adalah wajik ketan yaitu wajik yang berasal dari beras ketan. Meskipun kue ini dikenal luas di Indonesia, kue ini juga terkenal di negara tetangga, sehingga kue ini kadang juga diakui sebagai kue khas negara tetangga Indonesia.

Wajik ketan

Wajik yang biasa di kenal masyarakat luas adalah wajik yang berasal dari ketan atau wajik ketan. Wajik ketan terbuat dari beras ketan yang dikukus kemudian dimasak dengan campuran santan dan gula hingga berminyak dan terasa lembut. Gula yang digunakan pada wajik jenis ini biasanya adalah gula merah.] Gula merah yang digunakan akan membuat wajik menjadi berwarna coklat muda hingga coklat tua. Setelah wajik diangkat dari tempat pengolahan, wajik kemudian akan dibentuk atau diiris sesuai dengan keinginan pembuat. Bentuk yang biasa dibuat adalah bentuk belah ketupat atau jajar genjang. Bentuk belah ketupat atau jajar genjang oleh orang Jawa biasa disebut bentuk wajik, oleh karena itu kue ini bernama wajik. Kue wajik biasanya juga berbau harum karena dalam pengolahannya menggunakan daun pandan.

Kegunaan

Kue wajik banyak digunakan sebagai hidangan untuk tamu. Beberapa daerah juga menggunakan wajik sebagai kue oleh-oleh. Kue wajik juga digunakan dalam hajatan. Kue ini harus ada pada suatu hidangan hajatan Kue wajik ketan juga digunakan sebagai hantaran pada suatu upacara pernikahan. Wajik ketan yang diberikan sebagai hantaran dari mempelai lelaki kepada mempelai perempuan.

Jawablah pertanyaan di bawah ini!

No	Pertanyaan	Jawaban
1.	Filosofi Wajik/bajik menjadi kue penting dalam acara hantaran suatu pernikahan	
2.	Simbol Wajik/bajik dalam tradisi pernikahan.....	
3.	Simbol Wajik/Bajik bagi suatu daerah	

No	Nama Lain Wajik	Asal Daerah
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Resep Membuat Wajik/Bajik

Bahan :

- 500 g ketan putih
- 1 lembar daun pandan, potong-potong
- 600 ml santan sedang
- 250 g gula aren, sisir
- 3 sdm gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt garam

Cara Membuat :

1. Cuci beras ketan hingga bersih lalu tiriskan.
2. Rendam air dingin selama 2 jam lalu tiriskan hingga agak kering.
3. Kukus ketan dalam kukusan panas hingga setengah matang (sekitar 30 menit). Angkat ketan.
4. Masak santan bersama daun pandan, gula merah, gula pasir, dan garam hingga mendidih lalu angkat. Saring.
5. Aduk santan panas dan ketan setengah masak hingga santan habis terhisap oleh ketan. Biarkan beberapa saat.
6. Kukus kembali ketan selama 30 menit hingga lunak, angkat.
7. Siapkan loyang segi empat datar (18 cm), olesi sedikit minyak sayur atau alasi daun pisang atau plastik.
8. Tuang ketan panas ke dalam loyang.
9. Tekan-tekan hingga padat dan rata lalu diamkan hingga dingin.
10. Potong-potong bentuk wajik. Sajikan.

Ayo
Berkreasi!

Nama Anggota Kelompok :

Kelas :

Jawablah pertanyaan berikut!

Diskusikanlah secara berkelompok untuk membuat kreasi resep Liling yang berbeda misal dengan mengganti bahan utamanya.