

Pendidikan Lingkungan dan Budaya Jakarta



B

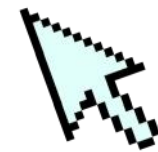
I

U



Minuman Khas Betawi

Cincau



Minuman Khas Betawi (Cincau)

Penyusun:

- Faisal Akbar
- Nurhayati
- Triyami

Penyunting Teks:

- Titis Nur Widiawati
- Ria Susanti

Untuk kebutuhan internal

Penerbit Yayasan Dayabunaya

Jl. Timbul IV B/1

Cipedak

Jagakarsa

Jakarta Selatan, 12630

Telp: 0819-0279-6842

Email: tetum@sekolahtetum.org

Diterbitkan pertama kali - 2024

Edisi Revisi 1 - 2026



**PENDIDIKAN LINGKUNGAN DAN BUDAYA JAKARTA (PLBJ)
KELAS VENUS**

Pengajar: Nurhayati (Kak Aya)

Capaian Pembelajaran:

Peserta didik dapat mengenal keragaman minuman khas Betawi (Cincau) dan membuat minuman khas Betawi (Cincau).





Hari ini cuacanya panas.

Naya ingin cepat sampai rumah.

Ia ingin minuman yang menyegarkan.

Setelah sampai rumah,
Naya melihat ibu
sedang memetik daun
di halaman depan.





Kata Ibu, ini **daun cincau** atau cingcau.

Cincau adalah salah satu bahan untuk membuat **minuman khas Betawi.**



Cincau biasa dicampurkan dengan gula merah cair dan santan.
Tekstur cincau lembut dan memiliki aroma daun alami.

Naya ingin merasakan minuman itu.

Naya pun mengajak ibu
untuk membuat minuman dari daun cincau.

Ini langkah-langkahnya.

Alat Membuat Minuman Cincou



Baskom



Saringan

Bahan Membuat Minuman Cincau



20 gram
Daun cincau



200ml
Air hangat



$\frac{1}{4}$ sendok teh
Garam

Cara Membuat Minuman Cincau

1. Cuci daun cincau hingga bersih.
2. Masukkan daun cincau dan air hangat, remas-remas sampai keluar lendir hijau kental. Lakukan sampai daun cincau hancur.
3. Saring hasil remasan.
4. Beri sedikit garam.
5. Diamkan sari cincau hingga menjadi padat seperti jeli.
6. Setelah padat, tuangkan gula merah cair



Naya dan Ibu menikmati minuman cincau bersama.

Selamat Berkegiatan,
Adik-Adik.





Sekolah Dasar Tetum Bunaya
Yayasan Dayabunaya