Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 4, 5, dan 6

# CERITA KULINER NUSANTARA

Laskar Bahasa V




Badan Pembinaan dan Pengembangan Bahasa
Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

# CERITA KULINER NUSANTARA

Laskar Bahasa V

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

# CERITA KULINER NUSANTARA

Penulis : Laskar Bahasa V
Penyunting : Djamari
Penata Letak : Anjar Gumilar
Ilustrator : Anjar Gumilar

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**
Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB
398.209 598
LAS
c

**Katalog Dalam Terbitan (KDT)**

Laskar Bahasa V
Cerita Kuliner Nusantara/Laskar Bahasa V; Penyunting: Djamari; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
vi; 67 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-406-8

CERITA RAKYAT-INDONESIA

# SAMBUTAN

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasi persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan,

kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2018, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, November 2018
Salam kami,

ttd

**Dadang Sunendar**
Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

# SEKAPUR SIRIH

Nusantara adalah tanah ibu pertiwi yang haruslah dijaga. Selain keindahan alam yang memesona, Indonesia juga terkenal sebagai negara yang kaya akan budaya serta cita rasa kulinernya.

Melalui buku *Cerita Kuliner Nusantara* ini, kami berharap dapat menambah wawasan pembaca, terutama adik-adik yang masih duduk di bangku sekolah dasar. Lebih dari itu, kami berharap buku ini juga dapat membuat adik-adik bangga, peduli, dan ikut serta melestarikan kuliner Nusantara.

Peduli dan bangga terhadap negeri menjadi bekal mereka untuk mempertahankan NKRI dan melestarikan kuliner yang semakin terlupakan. Masa depan negeri ini berada di pundak generasi muda yang kini sedang berjuang melestarikan kearifan negeri ini.

Salam,
Penulis

# DAFTAR ISI


Sambutan ..... iii
Sekapur Sirih ..... v
Daftar Isi ..... vi

Seruit, Sajian Khas Kota Tapis Berseri ..... 1
Laporan Empal Gentong Si Uyen ..... 9
Yolan dan Telur Asin ..... 21
Gudangan Lethok, Menu Sarapan yang Dirindukan ..... 29
Jagung Titi Buatan Mama Alom ..... 38
Papeda, Sederhana dan Kaya Manfaat ..... 46
Merindukan Es Selendang Mayang ..... 51

Biodata Penulis ..... 57
Biodata Penyunting ..... 64
Biodata Penata Letak ..... 65
Biodata Ilustrator ..... 66

# SERUIT, SAJIAN KHAS KOTA TAPIS BERSERI

Adik-adik yang baik hati, Kak Ika mau bertanya nih.

Pernahkah adik-adik mendengar tentang Provinsi Lampung? Sudahkah adik-adik pergi ke sana? Jika sudah, apa yang kalian ketahui tentang Provinsi Lampung?

Ya... selain terkenal dengan gajahnya, Lampung juga dikenal dengan sebutan Kota Tapis Berseri. Lampung merupakan pintu gerbang yang menghubungkan Pulau Jawa dan Sumatra.

Sama halnya dengan daerah lain, Lampung juga memiliki sajian khas, di antaranya lempok (dodol), keripik pisang, kerupuk kemplang, manisan, dan lain-lain.

Kali ini, kalian akan membaca sebuah kisah yang menceritakan salah satu sajian khas Lampung.

Selamat membaca.



Pagi ini Samil dikejutkan dengan banyaknya sanak saudara yang berkumpul di rumahnya. Ia mungkin lupa bahwa hari ini ayah dan ibunya akan mengadakan syukuran atas keberhasilannya dalam menjuarai lomba cerdas cermat antar-SD tingkat provinsi. Samil anak yang rajin belajar, kebiasaan sehari-harinya tak lupa selalu membaca buku. Samil selalu ingat pesan gurunya, bahwa dengan membaca bisa menambah wawasan dan pengetahuan. Atas prestasinya, Samil berhak maju dalam lomba cerdas cermat antar-SD tingkat nasional mewakili Provinsi Lampung. Prestasinya tak hanya membanggakan untuk SDN 1 Kenali, tetapi juga untuk keluarga, tetangga, dan sanak saudaranya. Tak heran jika ayah dan ibu sengaja mengumpulkan saudara, tetangga, guru-guru, dan teman-teman Samil di rumah. Keluarga Samil mengundang mereka untuk makan bersama di rumah sebagai bentuk rasa syukur. Sudah menjadi tradisi di Desa Kenali, Kecamatan Belalau, Kabupaten Lampung Barat ini jika bentuk syukuran diwujudkan dalam bentuk makan bersama. Tak hanya sebagai bentuk rasa syukur, acara makan bersama ini juga berperan untuk menjalin

silaturahmi. Masyarakat Lampung sangat menjunjung tinggi nilai-nilai kekeluargaan. Oleh sebab itu, penting untuk mengadakan acara makan bersama seperti yang diadakan keluarga Samil.

Saat mereka makan bersama itulah disajikan makanan yang dapat dinikmati bersama-sama. Salah satu makanan yang biasa dinikmati dalam kebersamaan tersebut adalah seruit. Seruit berasal dari kata "nyeruit" yang artinya suatu kegiatan yang harus dilakukan bersama-sama. Atas dasar itulah, seruit berhubungan dengan budaya masyarakat Lampung yang sering berkumpul baik dengan teman, tetangga, maupun keluarga besar. Seruit merupakan makanan khas Lampung yang berbahan dasar ikan yang dibakar ataupun digoreng. Jenis ikan yang digunakan untuk membuatnya adalah ikan sungai seperti belida, layis, baung, seluang, dan lain sebagainya.

Hari ini, dibantu oleh para tetangga, ibunda Samil akan membuat seruit. Samil pun turut ambil bagian. Bersama Juan dan Feri, Samil membantu untuk membersihkan ikan yang akan dimasak. Ikan hasil tangkapan Bang Fahmi ini masih segar sehingga sangat

pas untuk dibuat seruit. Bersama Bang Fahmi pula, Samil dan kawan-kawan membersihkan ikan di tepi sungai tak jauh dari rumahnya.

"Samil hati-hati! Jangan sampai terpeleset!" seru Bang Fahmi.

"Iya Bang," jawab Samil.

Batu-batu tempat berpijak agak licin sehingga harus berhati-hati. Sebab, jika terpeleset akan langsung terbawa arus.

"Abang tangkap ikan ini dengan bubu, kah?" tanya Juan.

"Iya, tangkap dengan bubu lebih aman daripada dengan potas," jawab Bang Fahmi.

"Kenapa tidak dengan potas saja, Bang? kan lebih cepat dapatnya, lebih banyak pula," sambung Feri.

"Itu betul, tapi kalau tangkap dengan potas sangat berbahaya, bisa merusak kehidupan yang ada di dalam sungai. Dampak lainnya adalah pencemaran air sungai. Kalian ingat Bang Aziz, kan? Tahun lalu dia ditangkap polisi karena ketahuan pakai potas untuk tangkap ikan." Bang Fahmi menjelaskan kepada Samil dan kawan-kawan.

Samil dan kawan-kawannya mengangguk.

"Nah... sudah selesai, mari kita pulang," ajak Bang Fahmi.

Sesampainya di rumah, Bang Fahmi mengajak Samil dan kawan-kawan membuat api untuk membakar ikan. Samil dan Juan dengan cekatan menyiapkan arang, sedangkan Bang Fahmi menyiapkan pemanggang. Ikan terlebih dahulu dibumbui dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Bumbunya berupa bawang putih, garam, kunyit, dan jahe. Setelah itu, ikan dibakar selama sepuluh menit. Saat sudah setengah matang, ikan diolesi dengan kecap manis dan campuran bumbu dari bawang putih, garam, dan ketumbar. Satu per satu ikan mulai dibakar. Aroma ikan bakar seketika menyebar. Aroma yang membuat siapa pun yang menciumnya tak sabar ingin menikmatinya.

Setelah ikan selesai dibakar, kini giliran kaum ibu yang ambil bagian. Mereka meracik sambal untuk seruit. Seruit memiliki cita rasa asam, pedas, dan gurih. Sambal untuk campuran seruit adalah cabai merah, cabai kecil, garam, micin, rampai, dan terasi bakar. Bahan sambal ini ditumbuk hingga halus. Untuk menikmatinya, seruit

harus ditambahkan dengan tempoyak, yakni durian yang sudah diawetkan dan dihaluskan. Tak ketinggalan untuk menambahkan beberapa jenis lalapan, seperti daun kemangi, timun, labu, terong bakar, dan daun jambu monyet. Bahan tambahan ini kemudian dicampurkan dan diaduk menjadi satu. Seruit paling lezat jika dinikmati dengan nasi putih hangat.



Sumber: duniaindra.com



Sumber: majalahlampung.com

Ketika kaum ibu sibuk menyiapkan sajian utama, kaum bapak sibuk untuk menyiapkan tempat untuk mereka makan bersama. Mereka menyiapkan beberapa tikar. Masyarakat Lampung biasa makan bersama dengan duduk bersila. Cara seperti ini memberikan kesan santai dan akrab.

Kini tibalah saat yang ditunggu. Setelah semuanya siap, mereka berkumpul untuk berdoa bersama. Acara dibuka oleh kerabat yang telah ditunjuk sebelumnya.

Kemudian, ada sambutan dari tuan rumah. Isinya berupa penyampaian tentang tujuan diadakannya acara tersebut. Acara ditutup dengan doa. Doa dipimpin oleh orang yang dituakan di Desa Kenali. Setelah itu, makan-makan pun dimulai. Biasanya kaum bapak yang terlebih dahulu dipersilakan untuk menikmati hidangan yang telah disajikan, lalu disusul kaum ibu dan anak-anak. Perpaduan nasi putih hangat, ikan bakar, dan sambal membuat penikmatnya merasakan cita rasa yang luar biasa. Bahan dasar dan rempah-rempah yang digunakan berpadu menjadi sajian yang sangat nikmat. Pedasnya sambal racikan kaum ibu tidak menyurutkan semangat untuk menghabiskan sajian yang telah disiapkan. Untuk meredakan rasa pedas, kaum ibu menyajikan minuman segar bernama serbat. Serbat merupakan salah satu minuman khas Lampung yang berbahan dasar mangga kweni. Mangga kweni akan diserut kecil-kecil dan dicampur dengan air sirup atau air gula, bisa juga dengan menambahkan susu kental manis dan es batu sebagai pelengkap rasa. Minuman segar ini mampu mengobati rasa pedas. Selain serbat, ada juga kue cucur yang siap menemani sambil mengobrol seusai acara makan.

Semoga saja tradisi makan bersama seperti ini bisa terus terjaga. Menjaga kerukunan dan tali silaturahmi dapat dilakukan dengan berbagai cara, salah satunya dengan tradisi makan bersama. Selain menjaga kerukunan, tradisi ini juga mampu melestarikan kuliner daerah yang diwariskan secara turun-temurun.

Hari mulai gelap, satu per satu tamu mulai berpamitan. Mereka menyalami ayah, ibu, dan Samil. Tak lupa mereka mendoakan kesuksesan Samil untuk mengikuti lomba cerdas cermat di Jakarta nanti.

# LAPORAN EMPAL GENTONG SI UYEN

Nah adik-adik, sekarang Kak Ika akan menceritakan kenapa ada makanan yang bernama Empal Gentong, asal dari daerah manakah Empal Gentong tersebut dan bagaimana cara membuatnya?

Mari kita, intip cerita di bawah ini.



"Uyen sayang, ayo bangun Nak, kita salat subuh berjamaah." Uyen dibangunkan bapaknya dengan belaian penuh kasih sayang.

Sementara itu, ibundanya baru selesai menyiapkan sarapan serta bekal untuk Uyen.

"Uyen, kok masih di tempat tidur, ayo ambil wudu kita salat subuh terus berangkat sekolah. Bukankah hari ini adalah hari terakhir ke sekolah? Besok kan sudah libur." Ibunya membawakan mukenah untuk anaknya.

Setiap harinya mereka harus berebut jalan selepas subuh. Mereka mengalah untuk berangkat lebih awal agar tidak terlambat sampai sekolah dan kantor. Pernah suatu kali, Si Uyen tidak diperkenankan masuk ke sekolah karena tiba di gerbang pukul 08.00 WIB, Uyen terlambat 1 jam. Uyen menangis seharian karena tidak boleh masuk sekolah. Baginya, sekolah adalah tempat paling asyik di dunia. Ia bisa bermain, bercanda, belajar bersama teman-temannya, bercerita dongeng dengan Bu Meli, belajar Matematika dengan Pak Gufron, berlatih tarian dengan Bu Lia, berlarian ke kantin untuk jajan cilok, dan masih banyak lagi. Momen-momen menyenangkan yang jarang Uyen alami bersama ayah dan ibundanya, kecuali di waktu-waktu hampir tidur dan bangun pagi.

"Teng teng teng teng teng" Bel masuk pun berbunyi. Semua anak masuk ke kelas dengan tertib

sambil menyalami gurunya yang sudah menunggu di pintu kelas. Termasuk kelas Si Uyen, kelas 5A.

Setelah memastikan anak-anak sudah masuk kelas semua dan melihat kerapian kelas dan pakaian anak-anaknya, Ibu Meli meminta Zulfikar sebagai ketua kelas untuk memimpin doa.

"Baiklah anak-anakku sayang, pelajaran terakhir hari ini adalah pelajaran bahasa Indonesia."

"Horeeeee!" "Yeeeee!" "Yeeaahhh!"

Semua siswa bersorak gembira. Pelajaran bahasa Indonesia adalah salah satu pelajaran yang disenangi para siswa, khususnya kelas 5A. Mereka senang kalau Ibu Meli sedang menceritakan sesuatu, meminta siswa bercerita, memainkan *games* lawan kata, dan menulis puisi. Mereka senang sekali berkreasi, misalnya menulis dan bercerita. Begitu juga dengan Si Uyen. Setiap kali Uyen mendengarkan Ibu Meli bercerita atau membacakan dongeng, ia selalu membayangkan ibunya yang sedang bercerita sebelum tidur. Uyen rindu momen-momen seperti itu sebelum terlelap. Kesibukan ayah dan ibunya membuat Uyen terlelap sebelum melihat senyum ibunya, apalagi mendengarkan dongeng.

“Anak-anak, adakah yang tahu makanan khas orang Jepang?”

Semua siswa mengacungkan tangannya, berebut menjawab pertanyaan yang dilontarkan Bu Meli. Bu Meli menunjuk Zulfikar karena ia mengacungkan tangan paling cepat.

“Sushi, Bu!”

“Pintar, betul sekali Zulfikar”

Semua siswa tepuk tangan. Sementara Zul, seperti biasa, ia berbangga diri karena bisa menjawab. Ia pun menepuk-nepuk dadanya dan menjulurkan lidahnya ke arah Uyen.

“Sudah Zul, duduk sayang. Nah, sekarang siapa yang tahu makanan orang Italia?” tanya Ibu Meli.

Semua siswa berebut lagi. Kali ini lebih seru, teriakan mereka lebih keras.

“Spageti, Bu!”

“Iya pintar, betul sekali Uyen sayang”

Sekarang giliran Uyen yang menjulurkan lidah ke arah Zulfikar. Mereka memang rival sejati sejak kelas satu. Keduanya kerap berebut untuk jadi juara kelas.

“Nah, sekarang harus tahu semua ya, siapa yang tahu makanan khas Indonesia?”

“Rendang, Bu!”

“Jabung Bose, Bu!”

“Soto Betawi, Bu!”

“Pecel Lele, Bu!”

Ibu Meli tersenyum mendengar jawaban siswa yang sangat bervariasi, “Wah wah wah, kok makanan khas Indonesia banyak sekali ya. Jadi, mana yang betul?”

Ibu Meli melanjutkan, “Anak-anakku sayang, Indonesia memang negara yang sangat kaya dan beragam, begitu juga dengan kulinernya. Setiap daerah mempunyai kekhasan masing-masing. Bahkan, tahu tidak? Masyarakat dunia mengakui rendang adalah salah satu makanan terlezat di dunia. Kalian bangga tidak?” Semua siswa menjawab bangga sambil mengangguk.

“Nah, anak-anak, untuk mengisi hari libur kalian yang cukup lama, Ibu akan memberikan tugas kepada kalian berkaitan dengan masakan khas di daerah kalian masing-masing. Dalam liburan itu, kalian harus membuat laporan tentang bagaimana langkah-langkah membuat masakan itu, bahan-bahannya apa saja, dan harus disertai foto saat membuatnya. Kenapa? Karena Ibu akan menggabungkan laporan kalian menjadi sebuah buku resep makanan Nusantara!”

Semua siswa bersorak menyetujuinya dan sangat tertantang untuk melaporkan masakan daerahnya, kecuali Si Uyen. Kali ini Uyen muram. Ia bingung akan melaporkan masakan apa. Ia bingung harus mengerjakan tugas laporan itu dengan siapa, mengingat orang tuanya yang terus saja bekerja. Cirebon, kampung halaman tempat kakek dan neneknya tinggal, entah sekarang bagaimana keadaannya. Terakhir kali Uyen ke Cirebon ketika ia masih kecil sekitar usia 2 tahun.

"Petrus, kamu akan melaporkan apa?"

"Beta akan melaporkan masakan jagung bose dari NTT, Ibu."

"Wah Ibu baru dengar makanan ini. Ibu jadi penasaran, pasti lezat sekali. Ibu tunggu laporannya ya Petrus."

Petrus tersenyum bangga seraya mengangguk.

"Kalau Zulfikar, mau membuat laporan tentang apa, Sayang?"

"Saya mau membuat laporan tentang seblak zaman now. Bumbunya kaya dengan rempah-rempah. Seblaknya enak sekali. Hanya ibuku yang bisa membuatnya, Bu," kata Zulfikar.

Semua siswa tertawa sejadinya, Ibu Meli hanya tersenyum melihat tingkah siswa-siswanya.

"Hehehe, kamu ini ada-ada saja Zul. Iya deh, kalau ibu kamu yang buat pasti enak. Nah, sekarang Uyen, laporan kamu nanti tentang apa?"

Uyen tidak menjawab. Ia tidak yakin pada dirinya sendiri. Ia sama sekali tidak tahu harus menjawab apa. Di kepalanya, hanya ada bayangan masakan bibi yang entah apa namanya.

"Uyen, kamu mau membuat laporan tentang apa?" Ibu Meli mengulang pertanyaannya.

"Hmmmm…., anu Bu, eeeee...." Uyen menggaruk kepalanya.

"teng teng teng teng teng"

Bel panjang berbunyi menandakan waktu belajar sudah selesai. Semua siswa mengemas alat tulisnya dan berdoa, bersalaman dengan Ibu Meli dan berhamburan ke luar. Sementara Uyen berjalan menunduk. Di kepalanya terus terngiang tugas laporan dari Ibu Meli.

Uyen pulang dengan segala kegelisahan hati. Betapa senang menjadi teman-temannya yang pulang ke kampung halaman menikmati liburan sekolah dengan

keluarganya, bertemu saudara-saudara, kakek neneknya, belajar masak dengan neneknya, bermain di pematang sawah, berlarian ke sana-kemari menangkap capung. "Ohhh… seandainya aku bisa seperti mereka," Uyen berkata dalam hati.

"Ibuuu… Bapaaakkk!" Uyen berlari memeluk ibu dan bapaknya yang akan masuk rumah. Uyen heran dengan orang tuanya yang sudah pulang kerja pada siang hari.

"Eh, Uyen sudah pulang. Tapi kok anak Ibu mukanya murung begitu. Besok kan sudah liburan, Sayang."

"Iya Bu, anu…, Uyen dapat tugas bikin laporan tentang cara membuat salah satu kuliner Indonesia, Bu."

"Hhmmmm… pas!" Bapak Uyen menyambar sambil mencubit pipi Uyen.

"Apanya yang pas, Pak?" tanya Uyen kepada Bapak.

"Jadi begini sayang, bos mengutus Bapak dan Ibu untuk memberikan pelatihan kepada karyawan di cabang perusahaan baru di Cirebon. Nah, nanti kita menginap

di rumah kakek. Di sana kamu bisa belajar membuat empal gentong. Besok pagi-pagi sekali kita berangkat ya, Sayang."

"Yeeee, *alhamdulillah*. Akhirnya Uyen bisa mengerjakan tugas dari bu guru." Uyen memeluk Ibu dan Bapaknya dengan bahagia.

Uyen senang sekali bisa bertemu kakek dan neneknya, sepupu-sepupunya, tante-tantenya, teman-temannya yang kalau sore mengajaknya mengaji di rumah Ustaz Anas. Di Cirebon, Uyen mendapatkan banyak hal baru. Ia diajak belajar membatik Mega Mendung di Trusmi, jalan-jalan ke Keraton Kasepuhan, Keraton Kanoman, Goa Sunyaragi, Museum Linggar Djati di Kuningan, makan nasi jamblang, dan yang paling penting Uyen dapat menyelesaikan tugas sekolahnya. Uyen membuat laporan tentang cara pembuatan empal gentong.

Uyen sangat bahagia bisa berkunjung ke kampung halamannya. Uyen melepas rindu dengan segala yang pernah terekam dalam foto-foto ketika Uyen masih kecil. Tidak terasa liburan telah usai. Kini tiba saatnya Uyen kembali ke sekolah.

“Baiklah, Ibu guru dan teman-teman, laporan yang Uyen buat adalah tentang empal gentong. Makanan ini merupakan makanan khas kota Cirebon. Dilihat dari bentuknya, empal gentong sebenarnya mirip dengan gulai. Hanya saja cara memasaknya sedikit berbeda dan bahannya juga berbeda. Kalau empal gentong, dimasak dengan cara dimasukkan ke dalam gentong yang terbuat dari tanah liat dan dibakar dengan kayu bakar. Walaupun zaman sudah modern, tetapi cara memasak empal gentong tetap mempertahankan cara tradisional. Sebab hanya dengan cara itu empal gentong akan terasa enak dan lezat.” Uyen memaparkan hasil laporannya di depan kelas.

Ibu guru dan teman-teman menyimaknya dengan saksama. Beberapa ada yang sambil mengusap mulutnya, sedangkan Uyen masih melanjutkan presentasinya di depan kelas sambil memperlihatkan foto-fotonya.

“Kata kakek Uyen, empal gentong sudah ada sejak zaman kerajaan Cirebon. Sudah lama ya teman-teman? Jadi, empal gentong itu bahan-bahannya banyak banget loh. Bahan utamanya daging sapi, terus ada daun jeruk, cengkih, kayu manis, kapulaga, lengkuas, jahe, daun

salam, serai, kunyit, kucai, bawang goreng, dan kelapa setengah tua. Cara membuatnya, pertama kelapa yang sudah diparut disangrai hingga berwarna kecokelatan. Setelah itu, daging sapi direbus dan dicampur dengan bahan-bahan tadi seperti kayu manis, cengkih, daun jeruk dan yang lainnya. Setelah daging lunak, angkat dan potong kecil-kecil atau sesuai selera. Setelah itu, masukkan ke dalam air kaldu empal yang sudah berwarna kuning karena diberi kunyit dan bumbu racikan. Aduk terus sampai bumbu racikan meresap ke dalam daging. Setelah matang, sajikan ke dalam mangkuk serta beri taburan bawang goreng dan kucai. Supaya lebih maknyus, kata kakek, dapat ditambah kerupuk sehingga rasanya lebih enak."



Sumber: dokumentasi pribadi

“Bagus sekali Uyen. Hmmm… empal gentong ya. Wah, Ibu jadi lapar, pasti enak sekali. Nanti ajari Ibu cara memasaknya ya, Uyen. Anak-anak, beri tepuk tangan untuk Uyen!” Ujar Ibu guru senang.

Tepuk tangan yang meriah memenuhi setiap sudut ruangan kelas. Semua kagum dengan laporan empal gentong yang dibuat Uyen. Sebelum duduk, Uyen menjulurkan lidah ke arah Zul, rival sejatinya.

# YOLAN DAN TELUR ASIN

Adik-adik yang manis, kalian tentu suka makan telur, bukan? sekarang Kak Ika akan ajak adik-adik membaca cara membuat telur asin dan kota pengahasil telur asin.



Cahaya bulan tampak suram, awan menyelimuti cahayanya. Rintik air turun menandakan hujan telah tiba. Yolan segera menutup pintu jendela kamarnya dan segera menarik selimut yang sejak tadi ia pegang. Hujan semakin deras, suasana malam begitu hening pertanda malam sudah larut. Hanya alunan suara kodok yang membuat riangnya malam, waktu menunjukkan pukul 21.00 WIB. Yolan berusaha untuk tidur supaya besok pagi tidak bangun kesiangan.

Sinar matahari memancarkan cahayanya di celah jendela, Yolan membuka matanya yang terasa begitu berat. Yolan bergegas mandi karena waktu sudah siang. Ia bergegas supaya tidak terlambat sekolah.

"Bapak dan Mamah ke mana, ya?" kata Yolan.

Selesai mandi, Yolan memakai seragam yang setiap hari Senin ia pakai, yaitu pakaian merah putih. Yolan duduk di kelas satu SD Negeri Pamulihan 01, tepatnya desa Pamulihan, Kecamatan Larangan-Brebes. Salah satu desa yang ada di Kabupaten Brebes, yang lumayan jauh dari perkotaan, yang harus melewati hutan apabila ingin masuk ke desa tersebut.

Bapak dan mamahnya selepas salat subuh sudah bersiap berangkat ke kebun karena kebunnya jauh dari rumah. Yolan bangun tidur, orang tuanya sudah pergi ke kebun. Sebelum berangkat sekolah, Yolan sarapan terlebih dahulu. Sarapan dan uang saku yang sudah disiapkan mamahnya diletakkan di atas meja makan. Yolan merasa kesepian saat berangkat sekolah sendirian, tidak seperti teman-temannya yang selalu diantar orang tuanya. Meskipun Yolan sendirian, Yolan berharap suatu saat bisa diantar orang tuanya pergi ke sekolah dengan penuh keceriaan.

Di sekolah, Yolan duduk bersama dengan teman-temannya, yaitu Ismi, Rina, Tika, Seli, dan Tuti. Bangku sekolah yang cukup panjang dapat diduduki hingga enam orang. Yolan dan kelima temannya duduk bersama dalam satu bangku.

Pelajaran dimulai. Bapak guru menjelaskan materi pelajaran.

"Pelajaran hari ini Matematika, silakan buka buku kalian," ucap bapak guru di depan kelas.

Yolan dan teman-temannya membuka buku Matematika dengan tangan di atas meja dan duduk tegak memperhatikan penjelasan guru.

"Aduhhh!" teriak Yolan pada waktu pembelajaran berlangsung. Bangku yang mereka duduki sudah tua dan sudah semestinya diganti. Suara Yolan menghentikan pembelajaran.

"Kenapa kamu, Yolan?" tanya Pak guru.

Tenyata, kaki Yolan terjepit oleh paku yang ada dalam bangku tersebut. Yolan duduk di bagian ujung bangku yang ada pakunya. Saat belajar teman-teman Yolan menggoyang-goyangkan bangku sehingga secara tak sengaja kaki Yolan terjepit. Mengetahui Yolan terjepit, sontak satu kelas tertawa begitu juga dengan pak guru.

Ismi, Rina, Tika, Seli, dan Tuti tertawa lepas melihat Yolan meringis kesakitan, seperti digigit semut. Anak-anak kembali memperhatikan cara penjumlahan yang sedang dijelaskan pak guru. Alat yang digunakan untuk menjumlahkan adalah potongan lidi yang dibawa dari rumah. Setiap pelajaran matematika, Yolan dan teman-temannya selalu membawa potongan lidi. Setiap anak wajib membawa 100 potongan lidi. Potongan lidi ini biasa dinamakan "Lidi Ajaib" oleh pak guru dan siswanya.

Teng... teng... teng.... Lonceng sekolah berbunyi, tanda waktu istirahat tiba. Yolan memasukkan buku dan peralatan sekolah ke dalam tas untuk siap beristirahat. Dengan langkah kaki yang tegap, pak guru keluar dari kelas dan disusul Yolan dan teman-temannya. Seperti biasa, Yolan dan kelima temannya langsung menyerbu jajanan yang dijual di depan sekolah. Mereka mengantre layaknya orang menunggu giliran dipanggil oleh petugas bank. Jajanan yang Yolan dan teman-teman serbu adalah kuliner atau makanan khas Brebes, yaitu telur asin. Telur asin adalah jenis makanan atau bisa dijadikan cemilan untuk semua kalangan dari anak-anak sampai orang tua.

"Kami beli tiga ya Bang," seru Yolan dan temannya.

Tiga telur asin tadi dibagi untuk mereka berenam. Sambil makan telur asin bersama teman-temannya, Yolan tiba-tiba bertanya pada temannya. “Kok bisa ya telur ini rasanya asin,” kata Yolan.

“Hahaahaha….! Yolan, Yolan, namanya juga telur asin ya pasti rasanya asin, kalau manis namanya telur manis,” kata teman-temannya. Dengan rasa penasaran, Yolan masih ingin tahu kenapa telur yang dia makan bisa terasa asin.

Teng... teng... teng.... Bunyi lonceng mengagetkan Yolan dan teman-temannya. Waktu istirahat telah selesai, mereka pun kembali ke dalam kelas. Bergegas Yolan dan teman-temannya menuju kelas untuk mengikuti pelajaran selanjutnya. Tiba-tiba ada suara keras yang keluar dari depan ruang guru. Suara tersebut berisi pengumuman bahwa hari ini akan ada rapat guru. Jadi, semua siswa dipulangkan lebih awal.

“Horeeeeeeeee…,” teriakan dari ujung kelas satu sampai kelas enam. Yolan pulang masih dengan rasa penasaran yang menyelimutinya. Waktu menunjukkan pukul 10.00 WIB, Yolan langsung menuju rumah untuk bertemu orang tuanya. Sesampainya di rumah, orang

tua Yolan belum pulang. Hanya ada nenek di rumahnya. Masih dengan seragam merah putihnya, Yolan bergegas menghampiri neneknya dan bertanya "Nek, tahu tidak kenapa telur asin rasanya asin?" kata Yolan. Nenek tersenyum melihat Yolan yang bertanya dengan penuh rasa heran.

Nenek meminta Yolan untuk ganti baju terlebih dahulu, baru nanti nenek akan memberi tahu. Yolan mendengar perintah neneknya untuk ganti baju. Ia langsung menuju kamar dan mengganti seragamnya dengan pakaian rumah. Yolan siap mendengarkan penjelasan dari neneknya dengan tenang dan penuh semangat.

"Telur asin itu kenapa rasanya asin? Karena telur asin itu berbahan dasar telur yang diawetkan dengan cara diasinkan (diberikan garam berlebih untuk menonaktifkan enzim perombak). Kebanyakan telur yang diasinkan adalah telur itik, bisa juga telur lainnya. Telur asin itu bisa dimakan bersama nasi ataupun tanpa nasi. Salah satu kota penghasil utama telur asin yaitu daerah kita, Brebes," Nenek menjelaskan dengan penuh semangat kepada Yolan.



Sumber: lifestyle.okezone.com

"Begini cara membuat telur asin, ya Nak." Rendam telur dalam air selama dua menit. Jika ada telur yang mengapung, buang saja, karena telur tidak bagus. Kemudian, bersihkan telur hingga bersih dengan cara diamplas. Hati-hati saat membersihkannya agar kulit telur tidak pecah atau retak, lalu keringkan. Campurkan remukan batu bata yang sudah benar-benar halus dengan air dan aduk sampai rata (jangan sampai encer). Masukkan garam dan aduk lagi menggunakan tangan. Lumuri telur dengan batu bata yang sudah dicampur garam hingga ketebalan 3 cm. Masukkan telur tersebut ke dalam ember dan taburi telur dengan batu bata secukupnya. Telur didiamkan kurang lebih 14 hari. Setelah selesai, rebus telur dengan api kecil. Jangan sampai air mendidih agar tidak merusak telur. Rebus telur selama satu jam. Setelah itu angkat dan jadilah telur asin."

“Asyikkkkkkk…! akhirnya Yolan tahu kenapa telur asin bisa terasa asin,” seru Yolan.

Lima tahun kemudian, Yolan duduk di kelas enam. Salah satu ujian praktik pelajaran muatan lokalnya, yaitu membuat telur asin. Dengan bekal dari penjelasan guru sebelumnya dan nenek yang pernah bercerita juga tentang telur asin, Yolan bisa mengerjakan ujian praktik bersama teman-temannya dengan lancar.



Sumber: dokumentasi pribadi

Telur asin adalah salah satu jajanan khas Brebes yang bisa dimakan oleh anak SD sampai orang tua. Maka dari itu, mari kita lestarikan jajanan khas Brebes ini. Selain nikmat, jajanan ini juga kaya akan protein yang berguna bagi tubuh kita. Ajaklah teman-temanmu untuk menikmatinya saat jam istirahat di sekolah. Jajanan sehat yang kaya manfaat.

# GUDANGAN LETHOK, MENU SARAPAN YANG DIRINDUKAN



Sumber: dokumentasi pribadi

Adik-adik yang manis, sekarang Kak Ika mau lanjut nih ke kuliner tanah Jawa lainnya. Kali ini, kita akan menyimak cerita liburan Naya. Nah kira-kira Naya mau ajak kita makan apa ya? Yuk simak ceritanya…



Libur telah tiba... Libur telah tiba... Hore! Hore! Hatiku gembira. (Naya melonjak-lonjak kegirangan masuk ke rumah setelah pengumuman libur panjang dari ibu guru)

"Naya, kenapa kegirangan begitu?" tanya Ibu, "sampai lupa salam."

"Upss.. oh iyaa, *Assalamualaikum*, " ucap Naya.

"Nah gitu dunk, *Waalaikumussalam*," jawab Ibu.

"Sini-sini, Nak. Ada apa kok girang sekali?"

"Besok sudah mulai libur panjang, Ma."

"Wah, senangnya!"

"Iya, Ma. Kita akan liburan ke mana, Ma?"

"Naya ingin ke mana?"

"Hmmm, ke mana ya?" (Berpikir keras sambil mengingat-ingat kembali liburan lampau).

"Ma, kemarin kan kita sudah ke Om Anwar yang di Lampung. Nah, liburan besok kita ke Klaten saja Ma, ke tempat nenek."

"Boleh, ide yang bagus. Nanti Mama kabari dulu keluarga di Klaten ya."

"Asyik!"

Malam harinya semua anggota keluarga berkumpul. Papa, Mama, Adit, dan Naya.

"Ayo, Ma. Mama yang bilang ke Papa," rayu Naya.

"Iyaa.. iyaa..," kata Mama.

"Jadi, begini, Pa. Besok sudah libur panjang. Naya mengajak liburan ke rumah nenek di Klaten. Tadi, Mama sudah menghubungi Tante Ofik, responnya sangat senang dan antusias. Nenek juga berharap kita ke sana."

"Begitu ya. Adit dan Naya sudah libur?" tanya Papa.

"Sudah, Pa," jawab Adit dan Naya serentak.

"Baiklah kalau begitu. Papa juga sudah ambil waktu libur agar bisa sama-sama liburan."

"Kita berangkat besok Senin ya. Mama, Naya, Adit, besok Minggu kita bersih-bersih rumah sekalian mempersiapkan apa saja yang mau dibawa."

"Siap, Komandan!" jawab semua serentak kemudian tertawa bersama.

Persiapan sudah selesai. Keluarga Naya pun siap berangkat berlibur ke Klaten mengendarai mobil. Jalanan dalam kondisi macet sehingga perjalanan terasa lebih lama, tetapi tidak separah seperti ketika libur lebaran.

Setelah perjalanan yang sangat lama, akhirnya sampai juga di Klaten. Keluarga Naya tiba di Klaten pukul 20.00 WIB. Hampir 10 jam perjalanan dari Jakarta ke Klaten naik mobil.

Keluarga Naya disambut baik oleh nenek dan keluarga di Klaten. Setelah ramah-tamah, semua istirahat untuk melepas lelah karena seharian dalam perjalanan.

Malam terasa nyaman, tidak dingin, dan juga tidak gerah. Hanya suara jangkrik dan embusan angin saja yang terasa begitu syahdu. Tak terasa pagi pun datang, ayam berkokok dengan gagahnya membangunkan para warga yang masih sibuk terlelap tidur.

"Naya, bangun, Nak!" (Mama membelai rambut Naya sambil sesekali menggoyangkan badannya)

"Sebentar, Ma. Ini kan waktu liburan, Ma."

"Naya tidak mau jalan-jalan?" tanya Mama.

"Ayo, semuanya sudah siap mau jalan-jalan!" ajak Mama.

"Naik mobil, Ma?"

"Jalan kaki mengitari sawah sekalian menghirup udara segar."

"Ah, Mama. Malas ah, Ma."

“Ayo, Naya! Sudah ditunggu yang lain.”

“Iya-iya,” Naya bangun dengan mata berat.

Semua sudah siap untuk jalan-jalan. Mata Naya pun terbelalak ketika keluar dari rumah Nenek, melihat pematang sawah yang terhampar hijau meluas, kemudian Gunung Merapi yang terlihat jelas.

“Wow, kereeen!” Naya takjub.

“Mama bilang apa. Naya pasti nyesel kalau tidak ikut.”

“Iya, keren, Ma. Udaranya juga segar sekali tidak seperti di Jakarta.”

Setelah lama berjalan, perut Naya bunyi.

“Upp...“ (Naya nyengir sambil menutup perutnya)

“Hehehhe.”

“Naya lapar?” tanya Mama.

“Iya, Ma,” jawab Naya.

“Adit juga sudah lapar, Ma,” kata Adit.

“Naya dan Adit mau sarapan apa?”

“Bubur ayam,” jawab Naya.

“Di sini tidak ada yang jualan bubur ayam.”

“Hmm, terus apa, Ma?” tanya Naya, “Kak Adit beri pilihan menu apa?”

“Ayam penyet, nasi kuning, soto, bakso, mie ayam,” jawab Adit.

“Hmm kalian itu seperti di rumah makan saja. Papa ada ide, kita sarapan gudangan lethok saja.”

“Hah? Apa itu, Pa?” tanya Adit.

“Penasaran, ayo sekalian kuliner makanan Klaten!” ajak papa.

Sampailah di sebuah tempat yang sudah berjibun orang antre memesan makanan. Tempat itu terdapat papan nama yang tertulis “Gudangan Lethok Mas Topo”.

“Wah ramai juga ya, Pa.”

“Iya, di sini dulu langganan keluarga Papa. Rasanya enak sekali. Kalian mau pesan apa? Nasi atau bubur?”

“Aku bubur, Pa.”

“Aku juga.”

“Kalau Mama nasi saja.”

“Baiklah, Papa pesan makanan sekalian teh hangat ya.” Setelah memesan, Papa kembali ke tempat duduk yang sudah disediakan.

“Gudangan lethok itu menu sarapan khas warga Klaten, khususnya di sini. Ada nasi dan bubur lalu nanti diberi gudangan semacam sayur-sayuran dan sambal yang

biasa dinamakan lethok. Makanan ini disajikan secara khas dengan pincuk daun pisang sehingga membuat makanan ini lebih istimewa."

"Jadi, nanti kita makan tidak pakai piring, Pa?"

"Iya, nanti kita makan pakai pincuk daun pisang."

"Lalu sendoknya?"

"Nanti kita sobek dari pincuk itu untuk dibuat sendoknya."

"Apa bisa, Ma?"

"Bisa dong. Nanti dicoba sendiri dulu saja."

"Kalau gudangan isinya apa saja, Ma?"

"Daun *kates* (daun pepaya), bayam, nangka muda, tauge, serta kacang panjang. Kadang diberi rebung juga."

"Apa itu rebung, Ma?"

"Tunas bambu berwarna putih. Itu nanti direbus semua. Lalu ditambah daun kemangi juga supaya sedap."

"Seperti orang Jepang, Ma? Masakannya direbus."

"Iya, Nay. Lebih sehat."

"Kalau yang lethok itu, Pa?"

"Lethok itu biasa kita kenal dengan nama sambal tumpang. Masing-masing daerah memiliki khasnya sendiri yang biasanya dibedakan dari tampilan fisik

dan isiannya. Namun, ada satu bahan baku yang tak tergantikan, yaitu tempe semangit."

"Hah? Apa itu Pa, tempe semangit? Adit baru mendengar nama tempe tersebut."

"Tempe semangit adalah tempe yang sudah mengalami fermentasi, tetapi belum sampai busuk. Bahan inilah yang memunculkan aroma dan rasa spesifik dari sambal tumpang. Nanti di dalam lethok ada tahu yang sudah digoreng dimasukkan ke dalam. Kalau di sini rasanya maknyus. Selain itu, ada penelitian bahwa lethok itu bagus untuk meningkatkan kecerdasan."





Sumber : dokumentasi pribadi

"Nah, itu sudah datang."

"Ayo, kita makan dulu."

"Wow lezato... enak, Pa, Ma... rasa buburnya gurih."

“Ma, kok ini ada kayak kacang sama ada parutan kelapa.”

“Oh itu yang namanya kacang bubuk (ditumbuk) dicampur sama cabai. Pedas rasanya.”

“Iya, Ma. Pedas.”

“Kalau yang parutan kelapa itu biasa menyebutnya bumbu gudangan.”

“Jadi, nanti sayur itu dicampur dengan bumbu baru ditaburi bubuk kacang terus diberi lethok.”

“Enak juga, Ma.”

“Papa kok dari tadi diam.”

“Hehehe papa baru menikmati makanan ini sambil bernostalgia, dulu sering ngantre lama dari subuh, tapi pas makan terasa nikmat.”

“Pa, nambah boleh gak?”

“Boleh, silakan langsung antre saja pakai pincuk itu sekalian.”

Setelah dirasa kenyang. Akhirnya, Naya dan keluarganya pulang ke rumah nenek. Seminggu liburan di rumah nenek, menu sarapannya tidak berganti. Walaupun demikian, tidak ada rasa bosan. Itu yang akan menjadi menu khas Klaten yang selalu dirindukan keluarga Naya.

# JAGUNG TITI BUATAN MAMA ALOM

Adik-adik yang baik hati, setelah menyimak cerita kuliner dari tanah Sumatra dan Jawa, kali ini Kak Ika akan mengajak adik-adik untuk menyimak cerita Alom tentang kuliner yang hanya ada di Provinsi Nusa Tenggara Timur. Kalian tentu sudah mengenal jagung bakar, jagung rebus, bubur jagung, sampai keripik jagung, kan? Nah, kali ini kita akan simak cerita kuliner yang berbahan jagung pula. Yuk simak ceritanya!



Pagi itu menjadi suatu pagi yang membuat Alom merasa gembira. Bagaimana tidak, setelah bangun dari tidurnya, Alom mendengar suara rintik hujan

yang menetes di atap rumahnya. Rintik hujan tersebut menandakan bahwa musim hujan yang ditunggu-tunggu telah tiba dan musim panas akan segera berlalu. Dengan penuh semangat, Alom meninggalkan tempat tidur sambil memanggil mamanya yang sedang sibuk memasak di dapur.

"Mama… Mama, hujan sudah turun, Ma!"

"Wah, benarkah? Syukur e! Akhirnya kita bisa mulai menanam jagung lagi!" jawab mama Alom.

"Cihuy, kalau begitu Alom bisa makan jagung titi lagi, toh?" tanya Alom memastikan.

"Tentu, tapi kau harus rajin bantu mama tanam jagung di kebun e, Anak!"

"Iya, Mama!" tegas Alom.

Hujan pun mulai reda dan Alom baru saja selesai menikmati sarapannya. Kemudian, ia bersama mamanya pergi ke kebun untuk mulai menanam jagung. Kebetulan saat itu hari Minggu, jadi Alom bisa ikut membantu mamanya pergi ke kebun.

Sudah menjadi kebiasaan dan tradisi masyarakat Kabupaten Flores Timur, Provinsi Nusa Tenggara Timur ketika musim hujan tiba, mereka akan berbondong-

bondong pergi ke kebun untuk menanam jagung. Hal itu terjadi karena dahulu jagung adalah makanan pokok masyarakat Flores Timur. Selain itu, kebanyakan daerah di sana bertanah gersang dan tidak ada sawah. Apalagi di desa tempat Alom tinggal, yaitu Desa Menanga, Pulau Solor. Daerah tersebut merupakan daerah tergersang dan terkering di Kabupaten Flores Timur. Ketika musim hujan tiba, hanya jagunglah tanaman pokok yang bisa tumbuh di sana.

Jagung yang mereka tanam nantinya akan diolah menjadi jagung titi. Jagung titi merupakan makanan khas masyarakat Flores Timur. Jagung titi, jika diartikan ke dalam bahasa Indonesia memiliki arti jagung tumbuk. Jagung titi bisa disantap sebagai pengganti nasi dengan tambahan ikan atau lauk lainnya. Selain itu, jagung titi pun bisa menjadi camilan.

Tanpa terasa hari sudah siang dan matahari sudah mulai terik. Alom duduk di bawah pohon mete yang sudah kering sambil beristirahat.

"Nak, ayo pulang! Kita sudah selesai untuk hari ini!" ajak mamanya dari kejauhan.

Alom langsung berlari mengejar mamanya untuk segera pulang bersama. Pada perjalanan pulang, Alom bertanya penasaran kepada mamanya.

"Mama, dahulu makanan pokok kita jagung titi, kah?"

"Iya," jawab Mama.

"Kenapa?" tanya Alom penasaran.

"Karena tanah di daerah kita tidak bisa ditanami padi, hanya bisa ditanami jagung dan dahulu belum ada kiriman beras dari Pulau Jawa. Makanya kita waktu itu mengolah jagung menjadi jagung titi untuk menjadi makanan pokok."

"Mama e, rasanya Alom tidak sabar mau makan jagung titi lagi," ungkap Alom.

"Iya, sabar, e Anak! Nanti setelah panen, Mama akan buatkan jagung titi," jawab mama Alom.

Tiga bulan sudah Alom bersama mamanya berkebun jagung. Kini tiba saatnya untuk memanen jagung yang mereka tanam. Dengan hanya berbekal parang dan karung, mereka bergegas menuju kebun. Alom terlihat sangat bersemangat. Setiba di kebun jagung, tanpa basa-

basi mereka langsung memanen jagung tersebut. Dengan keahlian yang mereka miliki, satu per satu jagung tersebut telah memenuhi karung yang mereka bawa.

"Mama, karung sudah terisi penuh, ni!" seru Alom.

"Kalau begitu mari kita pulang, angkat karung itu ke mama punya kepala!" pinta Mama.

Dengan bantuan Alom, sekarung jagung itu pun diangkat dan ditaruh di atas kepala mamanya. Membawa barang dengan cara ditaruh di atas kepala merupakan salah satu kebiasaan masyarakat Flores Timur, tetapi cara tersebut hanya dilakukan oleh kaum wanita.

Mereka pun bergegas pulang. Alom sudah tidak sabar untuk menikmati jagung hasil kerja kerasnya bersama mamanya.

"Mama, pulang dari sini kita buat jagung titi, toh?" tanya Alom.

"Iya, tapi kau bantu Mama, e?" Mama bertanya balik.

"Tentu, Ma!" jawab Alom dengan semangat.

Setelah sampai di rumah, dimulailah proses pembuatan jagung titi tersebut. Terlihat Alom tidak mau mengalihkan pandangannya pada jagung-jagung tersebut.

Pertama, mereka memisahkan biji jagung tersebut dari tongkolnya. Kemudian, biji jagung itu ditaruh di atas tampian yang sudah disiapkan.

"Anak, kau lanjutkan e, Mama mau siapkan api tungku dulu." perintah Mama kepada Alom.

"Siap," jawab Alom.

Setelah api di tungku tersebut menyala, mama menyiapkan periuk untuk menyangrai biji jagung. Periuk tersebut harus periuk yang terbuat dari tanah liat atau bisa juga dari batok kelapa. Hal tersebut dilakukan agar proses transfer panas lebih lambat sehingga penyangraian dapat merata ke seluruh bagian biji jagung. Jika menggunakan wajan atau periuk dari logam, akan merusak biji jagung tersebut.

Mama pun tidak lupa untuk menaruh satu batu landasan yang berbentuk pipih di sebelah tungku serta satu batu sebesar kepalan tangan untuk menumbuk biji jagung. Setelah semua siap, mulailah mama membuat jagung titi tersebut.

"Sudah siapkah, Ma?" tanya Alom tidak sabar.

"Sudah," jawab Mama sambil menarik tampian yang berisi biji jagung tadi.

Mulailah mama menyangrai biji jagung tersebut di dalam periuk selama 3--5 menit sambil diaduk menggunakan rotan kecil. Biji jagung yang disangrai hanya berjumlah 3--4 biji. Setelah selesai disanggrai, mama mengambil 3--4 biji jagung panas tersebut langsung dengan tangan kirinya. Kemudian, jagung panas tersebut ditaruh di batu landasan. Dalam hitungan detik 'booom' tangan kanan mama yang sedang memegang batu sebesar kepalan tangan menghunjam jagung tersebut hingga menjadi pipih dan berdempetan. Jadilah jagung titi.

Mama terus menumbuk jagung yang lainnya dengan cara yang sama sampai semua jagung selesai ditumbuk. Alom terlihat sangat asyik mendengar irama dentuman batu yang sedang berbenturan untuk membentuk jagung titi tersebut. Di tengah keasyikannya, Alom merasa penasaran dan bertanya.

"Mama, Mama punya tangan tidak kepanasan, kah?"

"Tidak Anak, karena sudah terbiasa," jawab Mama.

"Lalu, Mama punya tangan tidak takut tertiti batu?" tanya Alom kembali.

"Mama tidak takut, karena mama titi itu barang dengan perasaan."

Setelah dua jam berlalu, jagung titi pun sudah selesai dibuat dan siap disantap. Alom merasa senang dan tidak sabar untuk melahapnya. Jagung titi tersebut mama sajikan ke dalam piring dan diberikan kepada Alom.



Sumber : dokumentasi pribadi

"Ini kau punya jagung titi, kalau mau ditambah ikan, ambil di sana." Sambil memberikan sepiring jagung titi, mama menunjuk ke arah wadah tempat ikan.

"Asyiiik, akhirnya Alom makan jagung titi juga!" Alom sangat senang dan bergegas mengambil ikan untuk menemani jagung titi yang dibawanya. Tanpa pikir panjang Alom langsung menyantap jagung titi yang disajikan dengan ikan bakar. Dalam hitungan menit, jagung titi beserta ikan yang disantapnya telah habis tanpa sisa. Alom pun merasa puas dan senang.

# PAPEDA,
## SEDERHANA DAN KAYA MANFAAT

Nah adik-adik yang manis, cerita berikutnya tentang kuliner Papeda. Kita akan menyimak cerita Naomi tentang kuliner yang kaya akan manfaat ini! Simak ceritanya, yuk!



Hai teman-teman, perkenalkan namaku Naomi Bame, tetapi teman-temanku biasa memanggilku Naomi. Naomi tinggal di ujung timur Indonesia. Tahukan teman-teman? Iya betul, Naomi bertempat tinggal di Tanah Papua, tepatnya di Pesisir Papua Barat. Naomi siswa kelas 6 di SD Negeri 36 Wau. Wau itu adalah nama kampung Naomi.

Hari ini, ibu guru akan memberikan materi tentang budaya dan makanan khas daerah. Tujuannya supaya Naomi dan teman-teman sekelas bisa mengetahui kekhasan yang dimiliki daerah Naomi.

"Anak-anak, apa makanan khas dari Papua?" Ibu guru bertanya pada kami di kelas.

Naomi berpikir dan melirik teman-temannya, tetapi mereka pun terlihat kebingungan dengan pertanyaan yang diberikan oleh ibu guru. "Apa itu makanan khas?" tanya Naomi pada ibu guru.

"Makanan khas itu adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat tertentu. Nah, makanan khas Papua itu papeda," kata Ibu guru memberi penjelasan pada kami.

Wah, Naomi baru tahu kalau papeda adalah makanan khas dari daerah Naomi. Padahal, Naomi sering mengonsumsinya. Naomi pun meminta ibu guru untuk bersama-sama membuat papeda sepulang sekolah nanti.

Sebelum membuat papeda, Naomi, Yohana, dan Lisa mencari ikan di laut. Kenapa ikan? Karena papeda selalu dimakan bersama dengan ikan kuah kuning. Ikan yang biasanya dipakai adalah ikan tongkol, kakap, atau

bubara. Kami berhasil mendapat 13 ekor ikan setelah memancing selama 1,5 jam. Setelah itu, kami pergi menuju kebun untuk mencari bahan-bahannya, yaitu serai, kemangi, jeruk nipis, cabai rawit, jahe, dan kunyit. Kami tidak perlu membeli bahan-bahan yang akan digunakan karena sudah tersedia di kebun.

Setelah semua bahan terkumpul, kami pergi ke rumah ibu guru. Kami lihat ibu guru sudah membuat api di tungku dan memasak air.

"Kalian pergi cuci ikan dan potong sayuran dulu sana," kata Ibu guru menyuruh kami.

Sementara itu, ibu guru menyiapkan sagu murni yang dihasilkan dari pohon sagu. Ya, sagu di daerah Naomi adalah sari pati asli yang diambil langsung dari batang pohon sagu. Sagu murni disimpan dalam air agar bertahan lama dan disaring sebelum diolah karena pasti banyak kotoran di dalamnya. Kebersihan harus dijaga supaya makanan yang dimakan tidak membawa penyakit.

Setelah kami selesai membersihkan ikan dan bahan lainnya, kami mulai menghaluskan bahan-bahan itu terlebih dahulu. Setelah itu, ditumis bersama dengan

ikan dan diberi air secukupnya. Kalau ikan kuah kuning sudah matang, baru bagian ibu guru membuat papeda.

Membuat papeda membutuhkan tenaga karena harus diaduk dengan cepat supaya sagu yang awalnya cair menjadi kental.

"Sini, biar Ibu saja yang membuat papeda. Tenaga kalian pasti tidak kuat," kata Ibu guru.

Setelah papeda siap, kami pun makan dengan lahap. Bahkan, Naomi dan Yohana menambah karena sudah terlalu lapar. Sambil makan, ibu guru menjelaskan kalau papeda memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, yaitu untuk meningkatkan kekebalan tubuh, mengurangi risiko kanker, obesitas, dan sebagainya.



Sumber: ide.m.wikipedia.org

“Papeda ini makanan khas daerah kita. Kita harus tahu kekhasan dari daerah kita sendiri agar tidak punah atau diakui oleh negara lain. Meskipun sederhana, papeda adalah makanan yang kaya manfaat,” Ibu guru menjelaskan kepada kami.

Naomi dan teman-temannya merasa bangga karena papeda hanya terdapat di Papua saja. Jika ada yang menjualnya di daerah lain, tentu saja rasanya tidak selezat papeda yang terbuat dari sagu asli Papua. Hari sudah sore, kami pun pulang bersama-sama menyusuri pantai.

# MERINDUKAN ES SELENDANG MAYANG

Adik-adik yang baik hati, setelah menyimak cerita dari Naomi, sekarang ada satu lagi nih teman kita yang tinggal di Papua yang akan bercerita tentang salah satu kuliner Nusantara. Ada Okta yang merindukan Es Selendang Mayang. Kira-kira dari mana ya?

Langsung kita simak ceritanya yuk!



Siang itu cuaca terasa sangat terik hingga panasnya terasa menusuk tulang. Namun, tidak menghentikan langkah Okta bersama teman-temannya,

Rian dan Beni, pergi bermain ke hutan. Okta, Rian, dan Beni adalah anak-anak yang tinggal di daerah Papua. Rian dan Beni asli keturunan Papua, sedangkan Okta pindahan dari Jakarta.

Mereka berencana untuk memasang jerat di hutan. Jerat digunakan untuk memburu binatang, seperti ayam, kelinci, burung, dan lain-lain. Dalam perjalanan, mereka merasa kehausan karena cuaca hari itu sangat panas. Akhirnya, mereka memutuskan untuk berhenti sejenak di bawah pohon kelapa. Beni membawa parang, lalu naik untuk memetik beberapa buah kelapa. Sambil meminum air kelapa, Okta ingat dengan minuman kesukaannya sewaktu di Jakarta dulu, yakni es selendang mayang.

"Apa itu selendang mayang?" tanya Beni.

"Selendang mayang itu minuman khas Jakarta, terbuat dari tepung beras yang diberi pewarna makanan hijau dan merah, disajikan dengan santan dan gula merah," jelas Okta kepada teman-temannya.

Sesampainya di rumah, Okta meminta ibunya untuk membuat es selendang mayang karena kebetulan ibunya memiliki sisa tepung beras. Bahan-bahan yang perlu disiapkan adalah tepung beras, pewarna makan,

gula merah, santan, daun pandan, air, gula, dan garam. Bahan yang dibutuhkan sudah ada, kecuali daun pandan. Okta tidak perlu membelinya di pasar atau warung, ia hanya perlu berjalan ke depan rumahnya karena di sana banyak tumbuh daun pandan.



Sumber: commons.m.wikimedia.org

Setelah semua bahan terkumpul, Ibu Okta pun mulai membuat selendang mayang. Cara membuatnya sangat mudah. Hanya perlu mencampurkan semua bahan, kecuali santan dan gula merah yang akan dijadikan kuah. Setelah matang diamkan sampai menjadi seperti agar-agar. Barulah membuat kuahnya dari gula merah yang sudah dicairkan, lalu dicampur dengan santan.

Ketika ibunya selesai membuat selendang mayang, Okta baru menyadari sesuatu yang kurang, yaitu es batu. Saat itu kulkas Okta rusak, maka ia harus

membeli es di kapal nelayan yang sedang memancing. Para nelayan biasanya menyimpan es batu di kotak pendingin. Oleh karena itu, ia langsung menuju kapal nelayan di tengah laut dengan perahu. Hal ini merupakan suatu hal yang biasa dilakukan olehnya. Ia tidak takut sendirian naik perahu karena sudah menjadi kebiasaan sehari-hari. Es batu sudah di tangannya, ia pun memanggil teman-temannya untuk menikmati es selendang mayang buatan ibunya. Rasanya sungguh segar dan mengobati kerinduannya pada tempat masa kecilnya dahulu, yaitu Jakarta.

Ibunya menceritakan bahwa es selendang mayang sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda. Resep es selendang mayang ini sudah turun-temurun dari leluhur terdahulu. Selain itu, asal usul nama selendang mayang diceritakan Ibu Okta karena warna hijau, putih, dan merah yang seperti selendang penari, sedangkan mayang memiliki arti kenyal dan manis.

Malam harinya, tiba-tiba saja Okta mendapatkan telepon dari Tino, sepupunya yang tinggal di Jakarta. Ia memang sering menceritakan banyak hal kepada Tino. Ia pun menceritakan kegiatannya hari ini, yaitu membuat es

selendang mayang bersama ibunya. Toni sangat senang mendengar cerita Okta. Akan tetapi, Toni juga merasa sedih karena saat ini es selendang mayang sudah mulai sulit ditemukan di Jakarta. Padahal, es selendang mayang merupakan salah satu minuman khas Jakarta.

Saat mendengar hal tersebut, Okta merasa kecewa karena seharusnya masyarakat lebih melestarikan ciri khas daerahnya agar bisa dikenal oleh khalayak di masa depan. Dengan banyaknya tren kuliner masa kini, tentunya tidak membuat kita melupakan ciri khas daerah kita sendiri. Okta pun berniat untuk menjalankan usaha es selendang mayang ketika ia sudah besar nanti. Ia ingin melestarikan kekhasan tanah kelahirannya agar tidak musnah ditelan zaman modern ini.

Adik-adik, sampai di sini dulu ya cerita Kak Ika tentang beberapa masakan khas nusantara. Tentu saja masih banyak sekali masakan dari daerah-daerah lain di negeri tercinta ini. Oleh karena itu, Kak Ika berharap Adik-adik tidak berhenti membaca agar lebih mengenal lagi betapa kayanya negeri tercinta ini.

# BIODATA PENULIS



Laskar Bahasa V adalah delapan belas guru Bahasa Indonesia PPG SM-3T angkatan V UNJ. Guru-guru muda yang pernah mengabdikan diri kepada negara dalam bidang pendidikan di daerah 3T ini ingin terus menebar manfaat di dunia pendidikan. Kami mencintai pendidikan dengan segala cara, termasuk ikut serta dalam menyukseskan program literasi. Kali ini kami hanya berenam, Ali (Cirebon), Anjar Gumilar (Bogor), Bambang Hermanto (Brebes), Evi Tri Utami (Klaten), Mira Ardiani Wulandari (Tangerang), dan Reni Sofiani (Lampung). Berikut ini adalah biodata lengkap penulis.

Nama : Ali

Pos-el : alichairil99@gmail.com

Bidang : Guru Bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SMK Caruban Nagari Cirebon (2012--2014)
2. Guru SM3T di SMA Negeri 1 Amfoang Selatan, Kab. Kupang (2015--2016)

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Swadaya Gunung Djati Cirebon (2014)
2. Pendidikan Profesi Guru Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Jakarta (2017)

Informasi lain:

Lahir di Cirebon, 14 April 1991

Nama : Anjar Gumilar

Pos-el : anjar77gumilar@gmail.com

Bidang : Guru Bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SM3T di SMP Negeri 1 Solor Timur, Kab. Flores Timur (2015--2016)

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidian Bahasa dan Sastra Indonesia STKIP Muhammadiyah Bogor (2015)
2. Pendidikan Profesi Guru Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Jakarta (2017)

Informasi lain:

Lahir di Bogor, 7 November 1991

Nama : Bambang Hermanto
Pos-el : bambangsolor2016@gmail.com
Bidang : Guru Bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SM3T di SMPN 3 Solor Barat, Kab. Flores Timur (2015--2016)

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia STKIP Siliwangi Bandung (2014)
2. Pendidikan Profesi Guru Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Jakarta (2017)

Informasi lain:

Lahir di Brebes, 28 Maret 1990

Nama : Evi Tri Utami
Pos-el : epholchan@yahoo.com
Bidang : Guru Bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1. Pengajar MPI (Maestro Pendidikan Indonesia), Kota Depok, 2013--2015
2. Guru Bahasa Indonesia SM3T, SMA Segeri 1 Amabi Oefeto, Kab. Kupang (2015--2016)
3. Guru Kelas, SD Negeri 1 Mranggen, 2016

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta (UNS), 2009--2013
2. Pendidikan Profesi Guru Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Jakarta (2017)

Informasi lain:

Lahir di Klaten, 20 April 1991

Nama : Mira Ardiani Wulandari
Pos-el : miraardiani13@gmail.com
Bidang : Guru Bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SM3T di SD Inpres 36 Wau, Kab. Tambraw, Papua Barat

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Sultan Ageng Tirtayasa (2014)
2. Pendidikan Profesi Guru Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Jakarta (2017)

Informasi lain:

Lahir di Tangerang, 13 Desember 1992

Nama : Reni Sofiani
Pos-el : renisofiani9009@gmail.com
Bidang : Guru Bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SM3T di SMA Negeri 3 Amarasi Timur, Kab. Kupang. NTT.

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Lampung (2014)
2. Pendidikan Profesi Guru Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Jakarta (2017)

Informasi lain:

Lahir di Lampung, 7 November 1990

# BIODATA PENYUNTING

Nama lengkap : Drs. Djamari, M.M.
Pos-el : djamarihp@yahoo.cm
Alamat kantor : Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun, Jakarta Timur
Bidang keahlian : Sastra Indonesia

Riwayat Pekerjaan
Sebagai tenaga fungsional peneliti Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Riwayat Pendidikan
1. S-1: Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Nasional, Jakarta (1983—1987)
2. S-2: Ilmu Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen (STIM), LPMI, Jakarta (2005—2007)

Informasi Lain
Lahir di Yogyakarta, 20 Agustus 1953. Sering ditugasi untuk menyunting naskah yang akan diterbitkan oleh Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

# BIODATA PENATA LETAK

Nama : Anjar Gumilar

Pos-el : anjar77gumilar@gmail.com

Bidang : Guru Bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SM3T di SMP Negeri 1 Solor Timur, Kab. Flores Timur (2015-2016)

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia STKIP Muhammadiyah Bogor (2015)
2. Pendidikan Profesi Guru Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Jakarta (2017)

Informasi lain:

Lahir di Bogor, 7 November 1991

# BIODATA ILUSTRATOR

Nama : Anjar Gumilar

Pos-el : anjar77gumilar@gmail.com

Bidang : Guru Bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SM3T di SMP Negeri 1 Solor Timur, Kab. Flores Timur (2015--2016)

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia STKIP Muhammadiyah Bogor (2015)
2. Pendidikan Profesi Guru Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Negeri Jakarta (2017)

Informasi lain:

Lahir di Bogor, 7 November 1991

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan surganya kuliner. kuliner tersebut sudah ada sejak puluhan tahun silam. hampir setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner khas, baik makanan maupun minuman. kelezatan dan cita rasa yang khas menjadi daya tarik tersendiri dan sayang sekali jika dilewatkan bagi warga Indonesia, bahkan warga asing.

beberapa makanan dan minuman khas Indonesia tersajikan dalam buku ini dari Pulau Sumatera hingga Pulau Papua. Penasaran dengan kuliner tersebut? Mari, adik-adik kita baca cerita kuliner nusantara dalam buku ini!

**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan**
**Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa**
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-437-406-8
9 786024 374068