Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

KAKEK BALI MEMASAK

Ni Kadek Heny Sayukti



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

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

KAKEK BALI MEMASAK

Ni Kadek Heny Sayukti

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Kakek Bali Memasak
Penulis : Ni Kadek Heny Sayukti
Penyunting : Arie Andrasyah Isa
Ilustrator : Ni Kadek Heny Sayukti
Penata Letak : Ni Kadek Heny Sayukti

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 5
SAY
k

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Sayukti, Ni Kadek Heny
Kakek Bali Memasak/Ni Kadek Heny Sayukti; Penyunting: Arie Andrasyah Isa; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
viii; 53 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-401-3

1. CERITA RAKYAT-BALI
2. KESUSASTRAAN ANAK 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

Saya sungguh senang ketika mendapat kesempatan untuk menulis buku ini. Bagi saya, buku ini adalah nostalgia saya dengan masa kanak-kanak yang penuh dengan cerita. Pemilihan tema tentang Kakek Bali yang memasak muncul dari kebiasaan saya bercerita ketika masih kecil. Ketika saya belum masuk sekolah, saya, kakak saya, dan ayah saya terbiasa bercerita sebelum tidur. Terkadang, kami akan bercerita bergiliran dan saya sering sekali bercerita tentang kakek-kakek yang ada di kampung saya. Ayah dan kakak selalu menanti-nanti kakek siapa yang akan saya ceritakan sebelum tidur di kemudian hari. Berangkat dari kenangan tersebut, saya pun memutuskan untuk mengembangkan ide tersebut ke dalam buku ini.

Nama-nama kakek yang muncul di cerita ini terinspirasi dari kebiasaan orang Bali yang suka memberi nama julukan kepada orang di sekitarnya. Di kampung saya, ada banyak sekali orang yang biasa dipanggil menggunakan nama julukan sehingga saya terkadang tidak tahu nama aslinya. Ada Nenek Dagang Bubur, Nenek Warung, Kakek Warung, Bapak Dagang Ayam, dan Kakek Sate. Namun, seiring saya tumbuh dewasa, satu per satu dari mereka sudah berpulang kepada-Nya. Oleh karena itu, saya terinspirasi menulis cerita anak yang bertemakan kuliner Bali untuk bisa mengenang jasa-jasa mereka yang telah mengisi masa kanak-kanak saya.

Rasa syukur ingin saya utarakan kepada orang tua saya yang telah memberikan saya masa kecil yang indah, kakak saya yang selalu menemani saya melukis dan bercerita, teman-teman Komunitas Mahima yang

selalu giat berkarya, teman-teman tim Pijar dan Wangi yang terus memberikan dukungan, teman-teman KeCe yang sedang bersama-sama berjuang menyelesaikan tesis, teman-teman Room 1 yang selalu berbagi cerita unik, dan seluruh teman-teman yang tidak sanggup saya sebut satu per satu. Tak lupa saya panjatkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan kakek-kakek yang telah menginspirasi saya untuk menulis cerita ini.

Terima kasih banyak. Terima kasih selalu.

Bandung, 9 Oktober 2018

Ni Kadek Heny Sayukti

DAFTAR ISI

Sambutan iii
Sekapur Sirih v
Daftar Isi vii
Kerupuk Klejat si Kakek Kerupuk 1
Sate Lilit si Kakek Sate 11
Pulung-Pulung si Kakek Singkong 21
Pepes Tlengis si Kakek Kuwud 31
Bubur untuk Ning 41
Biodata Penulis dan Ilustrator 51
Biodata Penyunting 53

KERUPUK KLEJAT
SI KAKEK KERUPUK



Siang hari begitu terik, Ning berjalan kaki pulang dari sekolah bersama Tu Jenni. Rumah mereka tidak jauh dari sekolah. Setiap hari, mereka berjalan kaki ke sekolah. Mereka senang mencari jalan baru menuju rumah. Ketika pulang sekolah, mereka terkadang masuk ke halaman-halaman rumah warga dan melewatinya satu per satu hingga sampai di rumah.



Kadek Ning adalah anak kedua di keluarganya dan dia kerap disapa Dek Ning atau Ning. Kadek adalah nama untuk anak kedua di keluarga Bali. Sementara Tu Jenni adalah anak pertama di keluarganya. Nama aslinya adalah Putu Jenni Mirahayu. Mereka berdua berteman sejak kecil karena rumahnya berdekatan.



Saat menuju pulang bersama, Ning dan Tu Jenni melewati rumah Kakek Kerupuk. Rumahnya sedang sepi. Hanya ada *klejat* (keong laut) yang sedang dijemur di halaman. Kakek Kerupuk adalah penjual kerupuk *klejat* yang cukup terkenal di desanya.

Tiba-tiba ada seseorang yang berdiri di depan rumahnya.

"Maaf, Dik, apakah benar ini rumah Pak Made Pandu?" kata orang tersebut.

"Wah. Maaf. Kami belum pernah mendengar nama itu. Sepertinya Bapak salah alamat," jawab Tu Jenni.

"Aduh. Saya sudah berkeliling *tapi* tidak ada yang tahu rumahnya," ujar Pak Pos tersebut.

"*Ptokkk, ptokk, ptokkk*," terdengar suara ayam yang gaduh.

"Dek Ning. Jangan biarkan ayam-ayam itu kabur!" teriak Kakek Kerupuk yang sedang berlari mengejar ayam-ayamnya.

Ning, Tu Jenni, dan Pak Pos pun ikut berlarian menangkap ayam-ayam itu agar ayam-ayamnya tidak keluar dari rumah. Sayang sekali, ayam-ayam itu tidak terkendali. Cakar-cakarnya menginjak dan menghancurkan *klejat-klejat* yang sedang dijemur di halaman. Suasana pun menjadi kacau.

Kakek Kerupuk kelelahan dan berhenti sejenak. Namun, dia panik dan segera menyelamatkan *klejat-klejat*nya yang berhamburan di tanah. Ning, Tu Jenni, dan Pak Pos pun ikut kelelahan dan menyerah.

"Ya, Tuhan. Rusak semua *klejat-klejat*nya. Bagaimana ini?" Kakek Kerupuk menggerutu.

Ning, Tu Jenni, dan Pak Pos ikut sedih melihat semua *klejat*-nya berhamburan berantakan di tanah.



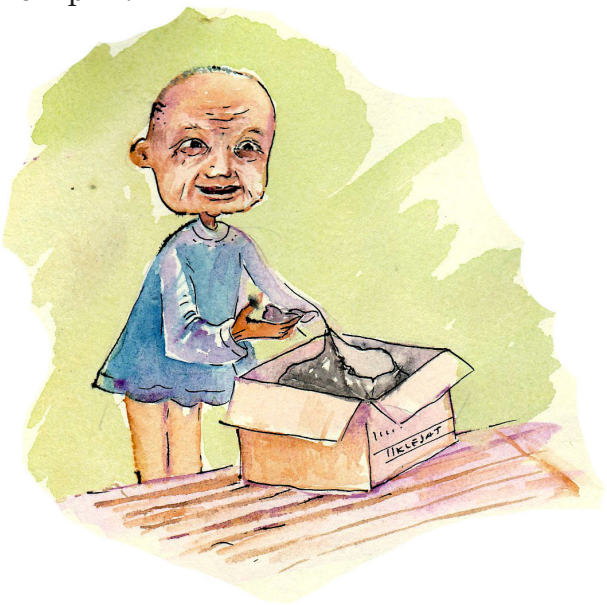
Ning dan Tu Jenni langsung membantu kakek untuk memungut sisa *klejat*-nya yang utuh.

"'Habis sudah semuanya. Bagaimana ini? Ini seharusnya digoreng hari ini. Saya sudah janji akan membawanya ke langganan saya," kata kakek sedih.

Pak Pos yang awalnya akan pamit pergi menjadi tidak tega melihatnya sehingga dia ikut membantu. Lalu, kakek melihat paket yang sedang dibawa Pak Pos dan bertanya,"apa ini kiriman untuk saya?"

"Maaf, Pak. Ini kiriman untuk Pak Made Pandu, *tapi* setelah saya cari, belum *ketemu* alamatnya, padahal alamat rumahnya sepertinya tertuju di sini."

Kakek pun terkejut dan mengakui kalau nama aslinya adalah Made Pandu. Semenjak dia menjadi pengusaha kerupuk, semua orang mulai memanggil Kakek Kerupuk.





Lebih mengejutkan lagi, ternyata isi paket itu adalah *klejat* kering yang siap digoreng. Kakek Kerupuk begitu riang gembira menerimanya.

"Wah. Ternyata keponakan saya mengirimkannya dari Serangan," kata kakek dengan begitu senang.

Tu Jenni dan Ning langsung bergegas membantu kakek menggorengnya. Saking senangnya, kakek bercerita tentang bagaimana masa kecilnya di Serangan, Bali. Serangan merupakan daerah pinggir pantai di Bali Selatan. Banyak warganya yang bekerja menjadi nelayan. Kerupuk *klejat* pun banyak berasal dari sana.

Sambil bercanda, Tu Jenni dan Ning juga membantu kakek membungkus kerupuk-kerupuknya.

"Kek, *kenapa* Kakek menjadi pengusaha kerupuk *klejat*?" tanya Tu Jenni.

Saat masih kecil, kakek senang membantu ayahnya ke laut untuk mencari *klejat*. Kakek adalah anak kedua dari tujuh bersaudara. Ketika orang tuanya sudah semakin tua, ia harus membantu menyekolahkan adik-adiknya. Oleh karena itu, kakek bekerja dengan giat berjualan kerupuk *klejat*.

"Ketika adik-adik Kakek berhasil tamat SD, Kakek senang sekali. Di zaman itu, bisa tamat SD saja sudah bersyukur. Kalian berdua juga harus belajar giat karena sekarang ada banyak jenis sekolah. Ada sekolah kedokteran, sekolah guru, sekolah pengusaha, sekolah pariwisata, dan masih banyak lagi," kata kakek.

"Wah, aku mau jadi pengusaha seperti Kakek," seru Tu Jenni.

"Kalau aku mau jadi juru masak," balas Ning.





Ayo Berbagi Ilmu!



Sumber: KSMTour.com

Kerupuk *klejat* adalah makanan khas daerah Serangan, Bali Selatan. *Klejat* adalah siput atau keong laut yang banyak ditemukan di daerah Serangan. Serangan terletak di dekat Tanjung Benoa.

Bahan dasar kerupuk ini adalah *klejat,* garam, dan minyak goreng. *Klejat* terlebih dahulu dibersihkan dan direbus hingga matang. Kemudian, dagingnya dikeluarkan dari kulit cangkangnya dan diberi garam secukupnya. Ada juga yang menambahkan bumbu rempah lainnya. Lalu, *klejat* dijemur hingga kering. Setelah itu, *klejat* siap digoreng. Sekarang, kerupuk *klejat* telah menjadi salah satu oleh-oleh khas Bali, khususnya oleh-oleh khas daerah Serangan.

SATE LILIT
SI KAKEK SATE



Pagi di hari Minggu, rumah Kakek Sate dipenuhi asap yang mengepul tinggi dari dapurnya. Kakek Sate terkenal karena keahliannya membuat satai. Sepanjang hidupnya, dia sudah berjualan satai lilit ke mana-mana. Mulai dari berjualan rutin di kampungnya hingga ke luar kota saat ada acara-acara tertentu. Tidak hanya itu, Kakek Sate juga sering mengikuti pameran umum di bidang kuliner khas Bali. Oleh karena itu, banyak orang yang menyebutnya Kakek Sate dan lupa akan siapa sebenarnya nama aslinya.

Menu andalan Kakek Sate adalah satai lilit khas Bali yang terbuat dari ikan tenggiri. Dulu kakek sering berjualan satai lilit ayam, tetapi setelah sekian lama, ia mengubah resepnya dengan menggunakan ikan tenggiri. Baginya, makan ikan sangatlah penting apalagi untuk anak yang masih dalam masa pertumbuhan.

Akan tetapi, Kakek Sate dikenal sangat irit dan malah kerap disangka pelit oleh cucunya sendiri, yaitu Ganggas. Pagi itu, kakek tiba-tiba kehabisan minyak kelapa untuk adonan satai. Kemudian, ia meminta Ganggas untuk membeli minyak kelapa ke warung.





Ganggas pun pergi ke warung untuk membeli minyak kelapa. Akan tetapi, setibanya di warung, Ganggas melihat ada es *daluman* yang tampaknya sangat segar. *Daluman* juga biasa dikenal sebagai cincau di Bali. Bahannya berasal dari remasan daun *daluman* yang kemudian didiamkan hingga mengental.

"Waduh. Kakek cuma memberi aku Rp10.000. Es *daluman* harganya Rp5.000. Kalau sisa Rp5.000, pasti cuma dapat minyak kelapa sedikit sekali," pikir Ganggas berusaha membuat rencana lain.

"Bu, saya mau beli satu es *daluman*. ya. Minyak kelapanya setengah saja," ujar Ganggas kepada Bu Siti, pemilik warung.



Ulah Ganggas pun tidak sengaja dilihat oleh Ning. Waktu itu, Ning sedang pergi ke warung untuk membeli es *daluman*. Setelah melihat tingkah Ganggas yang mencurigakan, Ning pun diam-diam mengikuti Ganggas.



Ganggas berhasil membeli es *daluman* dan menuju ke rumahnya. Akan tetapi, dia berjalan dengan sangat lamban menuju rumahnya agar bisa menikmati es *daluman*-nya. Dia berharap dia tidak ketahuan oleh kakek sehingga dia menghabiskan minumannya di jalan.

"*Ckckck*. Dasar Ganggas. Pasti dia mulai membuat masalah lagi. Aku harus beri tahu Kakek Sate," kata Ning yang pelan-pelan mengikuti Ganggas dari belakang.

Kakek Sate sibuk mengolah adonan satai di dapurnya. Ketika memasukan adonan, kakek merasa ada yang kurang.

“Bumbu-bumbu sudah digiling halus. Daging ikan juga sudah. *Hmmm*. Apa yang ketinggalan, ya? Apa lebih baik saya langsung melilit *sate* saja, ya?“ gumam kakek sendiri.

Sejenak ia lupa kalau ia masih menunggu minyak kelapa untuk mengolah adonan satainya. Setelah adonan lengkap, adonan itu akan dililit di tusuk satai hingga menempel dan kemudian dipanggang.

“Ah, benar. Daun jeruk! *Kenapa* bisa lupa menggunakan daun jeruk. Pantas saja kurang wangi,“ serunya lagi.

Kakek pun pergi ke rumah tetangganya dan memetik daun jeruk di halaman belakang rumah tetangganya.

“Sudah tahu butuh daun jeruk setiap hari, *kenapa* ia tidak menanam saja sendiri di rumahnya?” ujar tetangganya yang sinis karena kakek selalu saja memetik daun jeruk miliknya.



Ning masih mengikuti Ganggas. Sesampainya Ganggas di rumahnya, ia pergi mencari keran air. Ia pun memasukkan air ke dalam jerigen minyak kelapa yang tadi ia beli.

"Nah, kalau begini kan minyaknya jadi banyak lagi," ujar Ganggas lugu. Ia langsung bergegas ke dapur menemui kakeknya yang sedang sibuk memasak.



Ning yang melihat kejadian itu pun terkejut.

"Wah. Hal buruk bisa terjadi jika Kakek menggunakan itu untuk menggoreng bumbu," gumam Ning sendiri. Ia langsung mengikuti Ganggas ke dapur.

Kakek merasa lapar selama menunggu Ganggas membeli minyak kelapa. Melihat Ganggas yang akhirnya datang membawa minyak kelapa, ia pun langsung menuangkannya ke penggorengan. Namun, apa yang terjadi, minyak meletup-letup keras dan cipratan minyak panasnya mengenai tangan kakek. Kakek pun berteriak, ”apa ini Ganggas?”



Ning yang tiba di dapur langsung membantu kakek.

“Kek, ayo, cepat guyur tangan kakek dengan air mengalir supaya lukanya nanti tidak parah,“ kata Ning.

Ganggas sangat menyesali kebodohannya dan minta maaf kepada kakek. Satai lilit di hari Minggu itu pun gagal.

Ayo Berbagi Ilmu!



Sumber: dokumentasi pribadi

Pada umumnya, tusuk satai lilit terbuat dari bambu yang dipotong kecil-kecil dan dihaluskan. Akan tetapi, banyak alternatif lain seperti pelepah daun kelapa. Berbeda dengan bambu yang keras dan berbahaya jika bambu tersebut tidak dihaluskan dengan baik, pelepah daun kelapa termasuk lebih gampang dibelah dan dipotong. Tekstur pelepah daun kelapa juga lebih aman jika digigit.

Di restoran-restoran tertentu, banyak juga yang mengganti bambu dengan batang serai, seperti gambar satai lilit di atas. Penggunaan batang serai sebagai tusuk satai memberikan aroma harum yang khas dan menambah kenikmatan satai.

PULUNG-PULUNG
SI KAKEK SINGKONG



Kakek Ning sedang bersedih karena belakangan ini *pulung-pulung* buatannya tidak laku. *Pulung-pulung* adalah jajanan khas Bali yang terbuat dari singkong. Bentuknya bulat dan di dalamnya terdapat gula merah sehingga rasanya sangat manis.

Awalnya kakeknya Ning menjual singkong yang ia tanam di ladang. Lalu, muncul ide untuk berjualan *pulung-pulung* karena Ning sangat suka dengan *pulung-pulung* buatan kakeknya. Karena kakeknya Ning sudah bertahun-tahun berjualan singkong dan *pulung-pulung*, orang-orang memanggilnya Kakek Singkong.

"Ning, tampaknya Kakek sedang sedih. Beberapa hari ini tidak banyak *pulung-pulung*-nya yang laris terjual," bisik nenek kepada Ning.

"*Hmm*. Aneh sekali. Biasanya jarang ada yang tersisa. Sepertinya kita harus mencari tahu penyebabnya, Nek," balas Ning penuh kecurigaan.



“Apakah Nenek sempat mencoba *pulung-pulung* yang diantar Kakek ke warung pagi ini?” tanya Ning.

“Sayangnya, tidak. Nenek jarang mencobanya. Dagangan sisa hari ini, kondisinya sudah tidak enak dimakan. Sepertinya nanti akan nenek beri ke hewan ternak saja,” jawab Nenek.

Ning semakin curiga mengapa *pulung-pulung* kakek cepat basi, padahal biasanya tahan lebih lama. Ning pun mencoba memeriksa bahan-bahan yang digunakan kakek untuk memasak dan akhirnya ia menemukan sesuatu.

“Nek, apa Kakek menggunakan singkong ini?”

“Ah, tidak. Itu singkong tua. Tidak enak dimakan. Mana mungkin Kakek mau menggunakan itu. Biasanya singkon tua itu Nenek berikan kepada hewan ternak. *Tapi* tunggu dulu,” kata nenek tiba-tiba teringat kejadian pagi ini.

“Jangan-jangan Nenek dan Kakek tidak sengaja bertukaran potongan singkong tadi!“ seru Ning.

“Aduh. Apa iya, ya? Bisa jadi Kakek mengambil singkong yang Nenek siapkan untuk hewan ternak. Nenek juga sudah bingung.”



Nenek ikut merasa bersalah. Mereka berdua memutuskan untuk membuat *pulung-pulung* yang enak untuk menghibur kakek. Semua bahan mereka siapkan, yaitu kelapa, gula merah, singkong, minyak goreng, dan garam.

Ning memarut kelapa dan nenek memarut singkongnya. Memarut bisa jadi melelahkan dan cukup memakan waktu karena bahan yang diparut lumayan banyak. Akan tetapi, mereka berdua tampak kompak di dapur. Selesai diparut, kelapa dan singkong dicampur. Ning menambahkan sedikit garam agar rasanya lebih gurih.



Nenek mengiris gula merah dan meremukkannya. Setelah itu, mereka mulai membuat bulatan *pulung-pulung*. Caranya ialah adonan singkong dibuat pipih terlebih dahulu. Lalu, serpihan gula merah dimasukan ke dalam pipihan itu. Setelah itu, adonan yang sudah diberi gula ditutup menjadi bulat sempurna. *Pulung-pulung* siap digoreng.

"Waduh. Ternyata Ning cepat sekali, ya, membuat bulatan *pulung-pulung*. Nenek malah baru dapat empat buah," ujar Nenek bercanda.

"Ayo, Nek. Yang kalah harus mentraktir es *daluman* di warung Bu Siti."

Mereka berdua pun tertawa dan tawaan mereka terdengar oleh kakek.

"Kalian berdua sedang apa?" tanya kakek.

"Oh, tidak. Kita ketahuan, Nek," ungkap Ning.

"*Nggak*. Kami cuma ingin makan *pulung-pulung* jadi *bikin* sendiri," kata nenek jujur.



Tu Jenni datang ke rumah Ning dan melihat semua orang sibuk membuat *pulung-pulung*.

"Asyik. Hari ini pesta *pulung-pulung*, ya? Aku mau *bantu* menggoreng, ya. *Tapi* Ning, *pulung-pulung* nenekku biasanya dikukus," ujar Tu Jenni.

"Wah, pasti enak juga kalau dikukus," kata Kakek Singkong.

"Kalau begitu, ayo, kita buat yang kukus dan yang goreng juga. Nanti bisa dipilih mau mencoba yang mana," usul nenek.



“Enak sekali. Ayo kita buat untuk dibawa ke warung Bu Siti besok,” usul Tu Jenni.

Keesokan harinya, Ning dan Tu Jenni kembali membantu Kakek Singkong membuat pulung-pulung. Kini mereka membuat dua jenis: kukus dan goreng.

Orang-orang pun penasaran dengan olahan baru Kakek Singkong. Pembeli mulai mencicipi satu *pulung-pulung*. Lalu, mereka membeli banyak untuk dibawa pulang. Bagi ibu-ibu dan bapak-bapak, *pulung-pulung* sering disantap sebagai camilan untuk *ngopi* di pagi hari sebelum berangkat kerja, termasuk Kakek Singkong juga menyantap *pulung-pulung* dan ditemani kopi. Melihat *pulung-pulung*-nya laris manis pagi itu, Kakek Singkong kembali ceria.



Ayo Berbagi Ilmu!



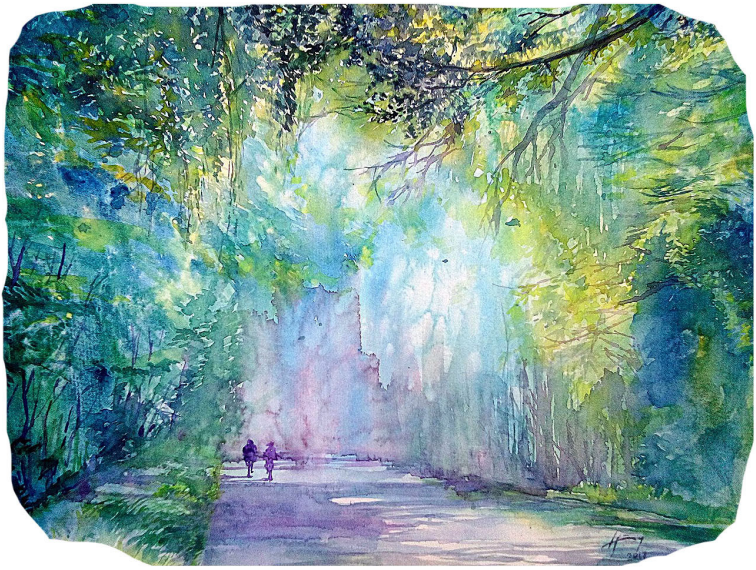
Sumber: dapoersriwidi@cookpad.com

Pulung-pulung biasanya disebut *pulung-pulung* ubi karena berbahan dasar ubi kayu (singkong). Tidak hanya di Bali, jajanan ini cukup familiar di berbagai daerah di Indonesia. Ada yang menyebutnya *misro*, *jemblem,* atau bola-bola singkong.

Cara membuatnya sangat sederhana. Singkong dikupas dan dibersihkan. Kemudian, singkong diparut hingga bentuknya kental. Lalu, adonan singkong dicampur dengan parutan kelapa dan diberi garam secukupnya. Untuk mengisi gula merah di dalamnya, adonan singkong dipipihkan terlebih dahulu dan diberi sedikit serpihan gula merah. Setelah itu, gula merah pun kembali dibungkus dengan pipihan singkong tersebut sehingga adonannya membentuk bulat. Setelah menjadi bulat, adonan digoreng dan siap disantap bersama keluarga

PEPES TLENGIS
SI KAKEK KUWUD





Hari Minggu yang cerah, Ning dan Tu Jenni mengelilingi desa dengan sepeda. Ning akhirnya mempunyai sepeda baru. Sepeda barunya diperoleh dari hasil tabungannya sekian lama. Karena tahun depan mereka berdua sudah menjadi murid kelas 6, Ning selalu ingin punya sepeda yang lebih tinggi. Sepeda itu juga bisa digunakan hingga dia di SMP nanti.

Tu Jenni sebenarnya sudah lama mempunyai sepeda, tetapi ia terkadang lebih memilih berjalan kaki saat pulang sekolah agar ia bisa pulang bersama teman-temannya. Mengingat sekarang Ning mempunyai sepeda baru, kemungkinan mereka berdua akan lebih sering ke sekolah naik sepeda.

"Aku mulai lapar, Ning," kata Tu Jenni.

Ketika mereka hendak pulang, mereka melihat Kakek Kuwud di jalan. Kakek Kuwud adalah saudara kandung dari neneknya Tu Jenni.

"Mau ke mana, Kek," sapa Tu Jenni.

"Eh, si Putu. *Nggak*, Tu. Ini Kakek baru pulang dari rumah Ning," kata Kakek Kuwud.

"Wah, ada apa ke rumah Ning, Kek?" tanya Ning.

"Kakek mau meminta *tlengis* kepada neneknya Ning. Tadi pagi kakeknya Ning cerita kalau neneknya Ning sedang membuat minyak kelapa hari ini. Pasti ada banyak ampas santan. Lumayan. Nanti, itu bisa kita masak menjadi pepes. Ayo, mampir," ajak kakek.



Mereka pun tiba di dapur Kakek Kuwud dan bersiap membantu kakek memasak.

"Ning, *tlengis* itu seperti apa? Apa itu nama serangga?" tanya Tu Jenni dengan rasa ngeri sambil berbisik-bisik.

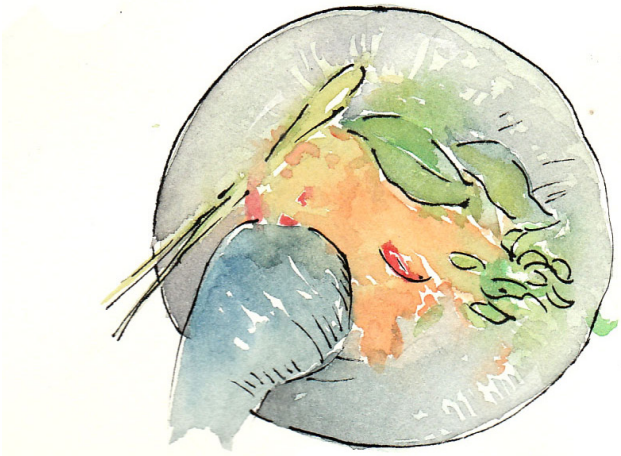
"Hah? Masa *nggak* tahu? Pepes *tlengis*. Biasanya ada dijual di warung nasi Bu Sartika."

Ning berusaha menjelaskan kepada Tu Jenni sambil menunjukkan bahan-bahannya.

"*Tlengis* itu adalah ampas dari santan kental yang telah disaring untuk membuat minyak goreng. Lihat! Bentuknya seperti bubur," Ning menjelaskan.

Bumbu yang diperlukan adalah bumbu lengkap khas Bali yang terdiri atas kunyit, lengkuas, kencur, bawang putih, bawang merah, ketumbar, merica, cabai, dan kemiri yang telah dirajang menjadi satu. Setelah bumbu itu siap, mulailah mereka mencampurnya dengan bahan lain, seperti daun salam, daun kemangi, dan satu batang serai.





Ning dan Tu Jenni tidak cukup kuat menggunakan ulekan yang besar. Banyak adonan yang malah muncrat ke luar ulekan. Mereka berdua sangat kerepotan. Melihat tingkah mereka berdua kewalahan, kakek segera memperlihatkan cara memakai ulekan yang benar. Sambil menunggu adonan menjadi siap dipanggang, Ning dan Tu Jenni pun banyak bertanya kepada kakek.

"Kek, *kenapa* Kakek dinamai Kuwud?" tanya Ning penasaran.

"Ha, ha. Bukankah nama Kakek unik? Konon saat Kakek lahir, ada *kuwud* (kelapa muda) yang jatuh di belakang rumah. Jadi, orang tua Kakek menamai Kakek dengan Kuwud."

"Hah? Semudah itukah?" Tu Jenni tidak percaya.

"Orang zaman dulu memang seperti itu menamai anaknya. Ha, ha," kakek tertawa.

“Tampaknya, hampir siap, *tapi* daun kemanginya terlalu sedikit, ya. Tu, tolong ambilkan daun kemangi lagi, ya. Jangan lupa dicuci dulu,” ujar kakek.

Tu Jenni langsung bergegas mengambil daun kemangi. Karena terlalu terburu-buru, Jenni tidak sengaja terpeleset dan menyenggol jerigen minyak bekas.

“Aduh!” teriak Jenni terjatuh.

Ia kesakitan. Ning dan kakek lalu membantunya berdiri.

“Putu tidak apa-apa?” tanya kakek.

“Kaki Jenni sakit, Kek,” Jenni merintih kesakitan dan terlihat ingin menangis.

“*Tapi* daun kemanginya kotor, jadi tidak bisa digunakan lagi,” Tu Jenni pun merasa bersalah.

“Ya, sudah, tidak apa-apa. Duduk saja dulu di sini. Sebentar, Kakek ambilkan minyak urut.”

Ning membersihkan minyak bekas yang tumpah di lantai. Sementara itu, kakek sedang memijat kaki Tu Jenni.

“Kek, minyak bekas ini untuk apa? *Kenapa* masih disimpan?” tanya Ning penasaran.

“Itu untuk lampu. Kalau listrik mati, kita bisa *bikin* lampu lilin dari kapas dan minyak goreng bekas,” terang kakek.



"Kek, Ning ada ide. Bagaimana kalau kita masukkan daun kelor saja sebagai pengganti daun kemangi," seru Ning.

"Wah. Ide bagus. Di mana kita cari daun kelor?"

"Gampang, Kek. Di rumah Ning ada banyak. Sebentar, Ning pulang dulu untuk memetiknya."

"Hati-hati, ya, Ning."



Tu Jenni yang masih duduk di dapur keheranan melihat semangat kakek untuk memasak.

"*Kenapa* Kakek tiba-tiba ingin memasak pepes *tlengis,* Kek?"

Kakek menjawab, "Oh, ya, Putu belum tahu, ya. Gede hari ini pulang, jadi Kakek memasak makanan kesukaannya."

Gede adalah cucu laki-laki kakek yang sedang kuliah di Surabaya. Tu Jenni pun mengenalnya cukup baik. Mendengar Gede akan pulang, ia ikut senang karena sudah lama ia tidak bertemu kakak sepupunya tersebut.

Setelah Ning datang membawa daun kelor, mereka pun mencampurnya dengan adonan dan mulai membungkus setiap adonan dengan daun pisang dan memanggangnya. Tidak berapa lama, Gede datang dan mereka semua siap untuk makan bersama.

"Enak sekali pepes *tlengis*nya. Jangan-jangan ini buatan Ning, ya? Tidak mungkin buatan Jenni," ujar Gede yang usil mengejek adik kecilnya itu. Ning dan Tu Jenni pun malu karena mereka merasa hanya menyusahkan kakek selama di dapur.

"Tenang. Lain kali, kalau Kak Gede pulang, Jenni yang masak," tukas Jenni. Mereka pun tertawa.



Ayo Berbagi Ilmu!



Sumber: bali-travelnews.com

Dalam bahasa Bali, *tlengis* berarti sari kelapa yang digunakan membuat minyak goreng secara tradisional oleh masyarakat. Endapan ampas kelapa yang tidak menjadi minyak membentuk santan kental. Kemudian ampas santan kelapa itu dimanfaatkan untuk membuat pepes. Endapan santan kelapa tersebut akan ditambahkan dengan bumbu–bumbu serta kerap dicampur dengan daun kelor atau daun kayu manis yang semakin menambah rasa khas pepes *tlengis*.

Sekilas pepes *tlengis* mirip dengan pepes tahu, tetapi teksturnya lembut dan rasanya sangat berbeda apalagi jika disantap dengan nasi *sela*. Di Bali, *sela* adalah ketela rambat. Untuk membuat nasi *sela*, beras dimasak dengan campuran dengan potongan-potongan ketela. Masyarakat Bali senang menyantap pepes *tlengis* dengan nasi *sela* karena rasanya akan sangat enak.

BUBUR UNTUK NING



Ning sedang tidak enak badan. Kepalanya pusing dan semalam ia demam. Ia terpaksa tidak masuk sekolah. Sebenarnya, Ning termasuk anak yang jarang sakit. Ia lincah dan selalu bersemangat. Akan tetapi, tampaknya ia tidak menjaga kesehatannya dengan baik belakangan ini. Sepulang sekolah kemarin, ia jajan sembarangan dan diam-diam menghabiskannya sebelum pulang ke rumah agar tidak ketahuan oleh orang tuanya. Sayang sekali, malam harinya, ia mulai demam dan batuk-batuk.

Ning hanya bisa terbaring di tempat tidur dan merindukan teman-temannya di sekolah. Ia berharap Tu Jenni datang menjenguknya hari ini. Ning khawatir dengan ulangan Bahasa Inggris yang seharusnya ia ikuti hari ini. Dia ingin bertanya tentang kegiatan yang ada di sekolah kepada Tu Jenni.

"Jika ikut ulangan susulan, jangan-jangan soal ulangannya lebih sulit. Aduh, bagaimana ini?" Ning tidak henti-hentinya khawatir.



Matahari hendak terbenam. Sore itu, Tu Jenni baru pulang dari rumah temannya dan hendak pergi menjenguk Ning di rumahnya. Dalam perjalanannya, ia tidak sengaja bertemu dengan Ganggas.

"Kamu pasti mau ke rumah Ning, ya?" kata Ganggas.



"Ya. Aku ingin menjenguk Ning yang sakit."

"Aku ikut, ya, *tapi* apa kita tidak membawa sesuatu untuk Ning?" tanya Ganggas.

"Apa *dong*? *Hmm*, Sebenarnya aku ingin membawakan bubur Bali, *tapi* sore begini pasti *nggak* ada dagang bubur Bali yang buka di sekitar sini," ujar Tu Jenni.

Kebetulan kakek Ganggas sedang pergi. Jadi, mereka memutuskan pergi ke rumah Ganggas untuk membuat bubur Bali kesukaan Ning. Akan tetapi, bagaimanakah jadinya bubur buatan mereka?

Bahan bubur Bali lumayan mirip dengan bubur pada umumnya, hanya saja ada sayur urap yang dicampurkan di atas bubur. Ganggas pun bersusah payah memotong sayuran untuk membuat sayur urap. Ia menggunakan kacang panjang sebagai bahan dasar sayur urap. Karena ia jarang mengikuti kakeknya memasak, hasil potongan sayurnya memang terlihat kurang cantik.

Selain kacang panjang, ia berencana mencampurkan potongan kacang panjang dengan taoge. Namun, Ganggas sedikit bingung dengan bumbu apa yang harus digunakan untuk membuat sayur urap. Yang dia tahu hanyalah bawang goreng dan garam.



Tu Jenni bertugas membuat bubur. Dia berlari bolak-balik mencuci beras hingga bersih. Ketika ia mulai menghidupkan kompor, dia baru sadar ternyata berasnya belum diisi air. Jenni pun kembali mengambil panci lain dan mengisinya dengan air.



Saat belum masuk SD, Jenni, Ganggas, dan Ning senang bermain masak-masakan, tetapi sekarang tidak semua dari mereka suka memasak. Tu Jenni juga jarang membantu ibunya memasak di rumah. Dia mulai tahu bagaimana cara memasak karena dia sering bermain ke rumah Ning. Berbeda dengan Jenni, Ning sangat senang membantu keluarganya memasak. Apalagi saat mendekati hari raya, Ning akan sibuk membantu kakeknya menyiapkan menu-menu khas hari raya.

“Aduh!” teriak Tu Jenni ketika matanya terkena uap yang muncul saat ia membuka tutup panci.

Tu Jenni ingin mencicipi rasa buburnya, tetapi buburnya meluap-luap dan meluber keluar panci. Terdengar bunyi *nyessss* dari api kompor yang terkena luapan bubur. Tu Jenni pun panik dan berusaha mencari lap untuk membersihkannya.

Kakek Sate tiba-tiba datang dan melihat dapurnya berantakan. Sayur hasil potongan Ganggas banyak berserakan di lantai dan sekitar kompor penuh dengan luapan bubur. Kakek pun kaget melihat situasi dapurnya.





Kakek memutuskan untuk membantu mereka berdua mengecilkan api kompor sehingga bubur tidak meluap lagi.

"Aduk terus buburnya supaya tidak tumpah keluar," kata kakek kepada Tu Jenni.

Kemudian, kakek memeriksa sayur urap buatan Ganggas. Ternyata kurang bumbu. Kakek meminta Ganggas memanggang kelapa dan memarut kelapa itu untuk dicampurkan dengan sayur urap. Selain cabai goreng, terasi goreng, dan bawang putih goreng, Kakek juga menambahkan garam pada campuran sayur urapnya.

"*Tapi*, Kek, sepertinya ada rasa yang kurang," ujar Ganggas.

"Tentu saja. Selain bubur dan sayur urap, kita harus memberinya ayam suwir dan kuah kaldu ayam," jawab kakek.

"*Tapi* di mana kita mendapatkan ayam dan kuah kaldu?" tanya Jenni.

Kakek pun mengambilkan kuah kaldu yang ia simpan. Jenni dan Ganggas tampak senang melihatnya. Mereka tidak sabar meracik semua bahan dan membawakan buburnya kepada Ning dan ikut makan bersama di sana.

"Ini pasti akan enak. Aku yakin Ning pasti akan senang," kata Tu Jenni.



Ayo Berbagi Ilmu!



Sumber: arimahendra@ likeyouwant.blogspot.co.id

Yang paling khas dari bubur Bali ialah olahan sayur urap yang beragam. Ada yang menggunakan sayur urap bayam, kangkung, kacang panjang, dan ada juga menggunakan urapan sayur pepaya muda. Kacang tanah goreng juga kerap menjadi hidangan tambahan untuk menemani bubur ini.

Selain sayur urap, bubur ini biasanya dibungkus dengan daun pisang. Cara membungkusnya pun perlu keterampilan yang telaten agar kuahnya tidak tumpah ke mana-mana. Akan tetapi, kuah bubur Bali tidaklah sebanyak bubur ayam lainnya. Bubur ini cukup kental dan baik dijadikan sebagai hidangan sarapan pagi. Harga bubur pun beragam. Ada yang masih mematok Rp3.000 per porsi dan ada juga yang sudah menaikkan harga hingga Rp8.000 per porsi.

Biodata Penulis dan Ilustrator



Nama : Ni Kadek Heny Sayukti
Pos-el : henysayukti25@gmail.com
Bidang Keahlian: Menulis dan membuat ilustrasi

Riwayat Pekerjaan:
1. 2011 Penulis dan ilustrator lepas.
2. 2011--2015 Ilustrator dan penata letak di Komunitas Mahima Bali.
3. 2015-2016 Guru Bahasa Inggris di Taman Rama School Bali.

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:
1. S-1 Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Pendidikan Ganesha (2011--2015)
2. S-2 Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Pendidikan Indonesia (2016--2018)

Judul Buku dan Tahun Terbit:
1. "Ekonomi Kreatif", Kumpulan Tulisan oleh *Madyapadma Journalistic Park* (2010, sebagai penulis)
2. Blue oleh 15 Pemenang Lomba Menulis Cerpen Bahasa Inggris (2013, sebagai ilustrator dan penata letak)
3. *The Story of A Tree* oleh Kadek Sonia Piscayanti (2013, sebagai ilustrator)
4. *Perempuan Tanpa Nama* oleh Kadek Sonia Piscayanti (2015, sebagai ilustrator)
5. *Hutan Kata* oleh Ary Nova dkk (2016, sebagai penulis)
6. *Burning Hair* oleh Kadek Sonia Piscayanti (2017, sebagai

ilustrator)
7. *Pijar dan Wangi* (2017, sebagai penulis dan ilustrator)

Informasi Lain:
Lahir di Batubulan, Bali, 25 September 1993. Sejak kecil, ia gemar melukis dan mulai aktif menulis semenjak mengikuti ekstrakurikuler jurnalistik saat SMA. Kesenangannya akan menulis berlanjut hingga ke perguruan tinggi ketika ia menjabat Koordinator Jurnalistik dalam Himpunan Mahasiswa Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Pendidikan Ganesha pada tahun 2012. Banyak tulisan dan karya ilustrasinya dimuat di buku-buku dan tabloid terbitan kampus. Banyak karyanya juga ditemukan dalam buku-buku karya penulis Kadek Sonia Piscayanti, yakni *Perempuan Tanpa Nama* dan *Story of the Tree* dan *Burning Hair*. Pada tahun 2016, ia melanjutkan pendidikannya pada program studi Pendidikan Bahasa Inggris di Universitas Pendidikan Indonesia dengan beasiswa LPDP Republik Indonesia. Sekarang, ia tengah menempuh semester akhir dan sedang melakukan penelitian tentang penerapan literasi berimbang untuk anak-anak tingkat sekolah dasar.

Biodata Penyunting

Nama lengkap : Arie Andrasyah Isa
Email : arie.andrasyah.isa@gmail.com
Bidang Keahlian : penerjemahan, penyuntingan, penyuluhan, dan pengajaran bahasa Indonesia

Riwayat Pekerjaan:
1998—kini Pegawai negeri sipil di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kemendikbud RI
1998—kini Penasihat kebahasaan, penerjemah, penyuluh, penyunting, dan pengajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA)

Riwayat Pendidikan:
1. S-1 Sastra Inggris, Universitas Sumatra Utara, Medan (1996)
2. S-2 Linguistik, Universitas Indonesia, Depok (2006)
3. S-3 Linguistik, Universitas Indonesia, Depok (2015)

Informasi Lain:
Aktif sebagai (1) penasihat kebahasaan di lembaga pemerintah dan lembaga swasta; (2) penerjemah dan interpreter di pengadilan; (3) ahli bahasa Indonesia di lembaga kepolisian, pengadilan negeri, DPR; (4) penyunting naskah akademik dan buku cerita untuk siswa SD, SMP, dan SMA; (5) pengajar Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) di Thailand; dan (6) juri lomba pemilihan naskah bacaan SD.

Ning dan Tu Jenni adalah dua sahabat yang tumbuh bersama di sebuah desa di Pulau Bali. Ning senang memasak sementara Tu Jenni kurang terampil dalam memasak. Suatu hari, mereka tidak sengaja melihat Kakek Kerupuk yang terkena musibah. Bahan kerupuk yang akan diolah Kakek hancur dicakar ayam. Ning dan Tu Jenni ingin membantu kakek, dan mereka mengalami peristiwa unik dalam membuat kerupuk *klejat*.



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

ISBN 978-602-437-401-3