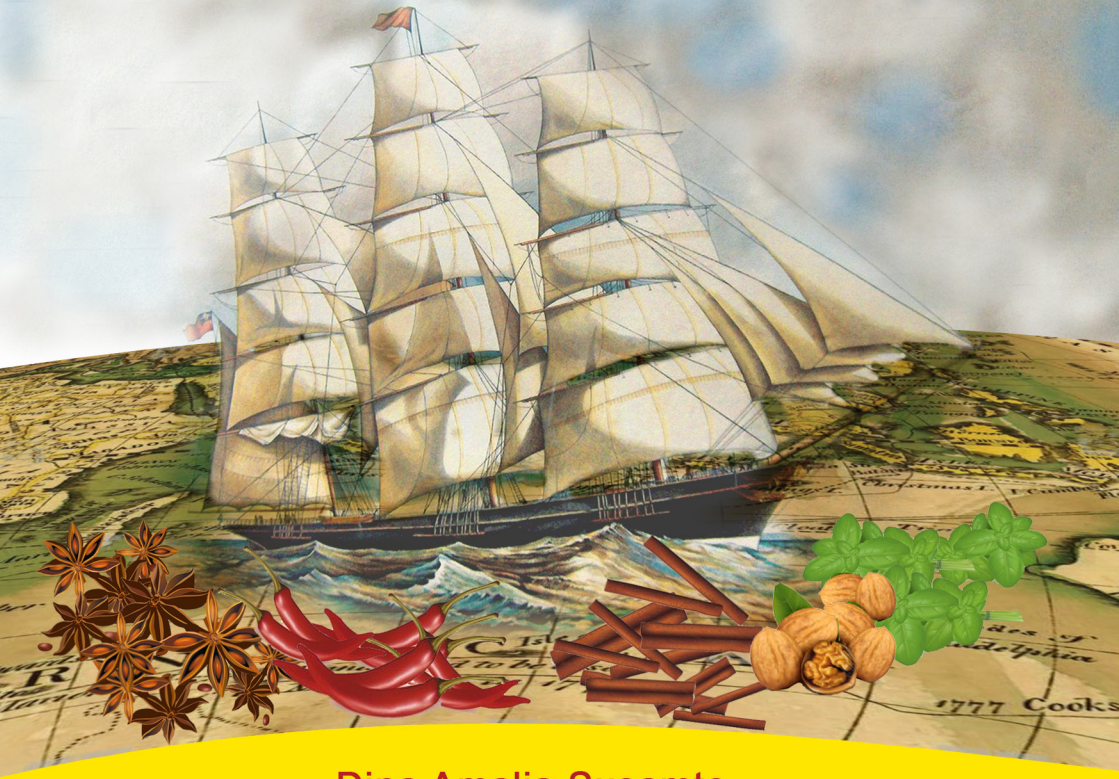
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Kisah Bumbu Rempah-Rempah

Ada Cerita di Balik Kuliner Nusantara



Dina Amalia Susamto

Bacaan untuk Anak
Tingkat SMP

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Kisah Bumbu Rempah-Rempah

Ada Cerita di Balik Kuliner Nusantara

Dina Amalia Susamto

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

KISAH BUMBU REMPAH-REMPAH

Penulis : Dina Amalia Susamto
Ilustrator : Devin Nodestyo
Penyunting : Puji Santosa

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
SUS
k

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Susamto, Dina Amalia
Kisah Bumbu Rempah-Rempah/Dina Amalia Susamto; Penyunting: Puji Santosa; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
vii; 59 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-409-9

1. CERITA RAKYAT-INDONESIA
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

Suatu waktu, penulis bertemu dengan tim kecil yang membahas perencanaan riset yang berhubungan dengan rempah-rempah dari sudut pandang tradisi lisan. Beberapa hari sejak pagi, siang, hingga malam, kami berdiskusi intensif membaca beberapa literatur sejarah. Kisah-kisah yang didongengkan buku-buku tersebut membuat penulis terentak-entak. Ketika logika dan perasaan penulis masih teraduk-aduk pada seputar kisah-kisah tersebut, terbawa mimpi, penulis membaca pengumuman penulisan bacaan anak untuk gerakan literasi nasional. Tidak bisa tidak, kegelisahan tersebut harus dituangkan! Anak-anak akan sangat baik membaca kisah-kisah tersebut untuk menggugah emosi mereka; kebanggaan sekaligus empati atas kesedihan di balik kisah bumbu rempah yang mereka makan sehari-hari.

Makanan tidak hanya soal kenikmatan lidah, atau kesehatan tubuh. Makanan yang terhidang di depan mata kita, yang mungkin kita kunyah tidak lebih dari lima menit memiliki kisah panjang dalam sejarah umat manusia di dunia. Kisah para petani rempah yang bernasib sedih, para bangsawan Mesir dan Roma yang demi keagungan

yang abadi mengawetkan mayat dengan rempah, gaya hidup masyarakat, penjelajahan yang mengelilingi dunia demi mendapatkan rempah, munculya penjajahan serta perlawanan terhadap penjajahan.

Semoga buku yang dikemas dengan sebuah kompetisi menyajikan makanan dan pengetahuan ini dapat dinikmati adik-adik. Semoga buku ini menggugah kesadaran tentang pengetahuan sejarah dan mengolah makanan.

Akhirnya, penulis mengucapkan terima kasih kepada Panitia Gerakan Literasi Nasional yang telah memberi kesempatan untuk menghadirkan buku ini. Selamat menikmati!

Salam Literasi,

Dina Amalia Susamto

DAFTAR ISI

Sambutan iii
Sekapur Sirih v
Daftar Isi vii
Kumpul-Kumpul dengan Koki Internasional..... 1
Makan Siang dan Kisah tentang Bangsa Romawi... 9
Lomba Sesi 1..... 15
Perjalanan Ke Pulau Rempah..... 27
Menghayati Kisah Rempah Di Pulau Rempah..... 34
Daftar Pustaka..... 54
Biodata Penulis..... 55
Biodata Ilustrator..... 58
Biodata Penyunting..... 59



Lomba Koki Internasional

Hidupku selalu penuh debaran. Hari ini, jantungku juga berdetak lebih keras. Hai, aku sedang bersama-sama calon koki muda internasional! Aku kira gadis-gadis cantik berambut pirang yang duduk di depanku, juga gadis yang berambut cokelat di sudut sana seumuranku. Anak laki-laki jangkung bermata biru, juga anak laki-laki yang bermata indah keabuan-abuan bisa jadi tidak jauh beda usianya denganku.

Aku duduk di sebelah Raditya. Ia satu-satunya orang yang detik ini membuatku nyaman. Aku mengenalnya sudah lama. Mungkin juga karena kami sama-sama berasal dari Indonesia. Kata Raditya, kalau dia tidak mengenalku sejak dulu, dia pasti akan menyangka aku peserta dari Vietnam.

Radit, panggilan akrab Raditya, dan aku berbisik-bisik mengomentari pembukaan acara ini, kompetisi yang

bernama *International Young Master Chef Competition* di Jakarta. Terus terang, kami berdua sangat terpesona dengan sambutan panitia yang sangat ramah di hotel berbintang ini. Kami berada di halaman dalam hotel dengan kebun yang tertata sangat rapi, kolam renang, dan kami duduk di atas kursi-kursi empuk warna putih, di dalam tenda dengan warna senada yang meneduhi kami. Rasanya kami semua menjadi tamu-tamu remaja terhormat.

Namaku Nararya Gayatri. Aku salah satu wakil dari Indonesia untuk mengikuti lomba masak tersebut. Sekarang aku bersama para peserta lain bertemu dengan Abele dan Amita, dua koki internasional yang akan menjadi salah dua dari juri-juri kami secara keseuruhan.

Amita, seorang koki muda cantik dari Indonesia. Ia sangat tinggi dan berkulit cokelat manis yang kukira lebih cocok menjadi seorang model dibanding seorang koki. Abele berasal dari Italia. Tubuhnya sedikit besar dan setinggi telinga Amita. Matanya cokelat kekuningan dan wajahnya sangat khas mediterania. Meskipun ia laki-laki, bagiku ia sangat cerewet. Namun, sejauh ini Abele menyenangkan.

Ada dua belas anak remaja di ruangan ini, termasuk sepuluh peserta lainnya yang berasal dari Malaysia,

Australia, Amerika Serikat, Portugis, Spanyol, Inggris, Tiongkok, India, Thailand, dan Vietnam. Dua juri yang lain akan datang pada sesi kedua.

"Selamat datang di Indonesia! Calon koki muda dunia!" sambut Amita dan Abele bersamaan dalam bahasa Inggris. Tepuk tangan meriah membahana. Kami di seluruh ruangan itu mengenakan baju batik. Aku merasa sangat bangga melihat mereka yang bukan Indonesia memakai baju batik aneka warna dan berbagai model.

"Halo, koki muda!" Abele menyapa kami dengan istilah koki muda dalam bahasa Indonesia. Aku bangga dengan istilah itu, meskipun judul acara ini *International Young Master Chef Competition*.

"Kami sangat senang mengumpulkan kalian di sini. Kalian beruntung, hari pertama ini kalian tidak akan langsung kami adu dalam hal ketangkasan memasak. Kami akan menjamu kalian, calon koki muda internasional, dengan masakan kami," kata Abele dengan senyum penuh rencana.

"Kami mengadakan lomba memasak di Indonesia, yaitu Jakarta pada sesi ke-1 dan di Pulau Rempah, Maluku pada sesi ke-2, untuk mengajak kalian bertualang sekaligus memahami bahwa memasak bukan saja soal menyiapkan makanan," Amita menekankan anak kalimatnya.

“Memasak adalah salah satu cara mengenal diri kita, lingkungan, dan peristiwa sejarah yang pernah dialami umat manusia di dunia,” lanjut Amita dengan lambat dan intonasi sangat jelas.

“Nah, koki muda, saya minta salah satu calon koki muda internasional dari Indonesia untuk membantu kami. Kami akan memasak ikan kuah pala banda. Nara, majulah dan tunjukkan kepada teman-temanmu apa saja bumbunya,” pinta Amita sambil menunjuk ke arahku.

“Iya, iya... Siap!” jawabku geragapan dalam bahasa Inggris yang terdengar sedikit aneh di telingaku sendiri. Aku bersemangat maju ke hadapan peserta lain. Meskipun tentu aku sangat malu, untuk pertama kali di ruangan ini wajahku menjadi pusat perhatian. Namun, aku tetap berusaha tenang dan bangga namaku yang pertama kali disebut di acara ini.

“Ini bahan dasarnya ikan tongkol yang kalau kata orang Maluku disebut cakalang. Kalau kita menggunakan 500 gram ikan cakalang, maka bumbunya 600 ml santan dari ½ butir kelapa; 1½ sendok teh garam; 1 sendok makan asam jawa. Larutkan dengan 50 ml air, kemudian disaring; minyak untuk menggoreng bumbu halus dan pelengkap; 6 butir bawang merah; 5 siung bawang putih; 4 buah cabai merah keriting; 4 lembar daun jeruk; 3 cm kunyit; 2 sendok teh ketumbar yang disangrai; 1 sendok

teh garam; ½ sendok teh merica butiran; ½ sendok teh penyedap rasa, jika suka; ½ sendok teh gula pasir; 1 lembar daun salam; 1 batang serai, ambil bagian putihnya dan memarkan; dan 1 ikat kecil kemangi, ambil daunnya."

Aku menyebut seluruh bumbu tadi dalam campuran bahasa Indonesia dan Inggris. Bahasa Inggrisku masih tidak terlalu baik. Amita membantuku menerjemahkan apabila aku kebingungan menyebut istilah dalam bahasa Inggris.

"Nah, cara memasaknya bagaimana, Amita? Saya kan sedang belajar sama Amita cara memasak makanan nusantara." kata Abele.

"Waaah... luar biasa! Saya tersanjung, Abele. Kamu kan koki internasional. Kamu belajar sama saya yang *haduhhh*... baru kemarin sore belajar masaknya *hahaha*."

"Saya datang ke Indonesia untuk belajar memasak kuliner Indonesia. Masakan Indonesia itu rasanya enaaaak sekali, bumbunya mantaaap!!! Saya kira orang Italia dan Indonesia sama-sama suka masakan berbumbu. Bukan begitu, Amita?"

"Ya, Abele! Dan masakan Indonesia banyak terpengaruh oleh masakan dari luar. Tahu kenapa, Bel? Karena nusantara sejak dulu sudah menjadi persinggahan para pelancong internasional!" Amita menjeda sebentar ucapannya.

“Iya... iya itu benar, *lho*. Kembali soal rempah, konon, orang Italia masak dengan bumbu rempah sejak zaman Romawi ya, Bel. Menyajikan masakan berbumbu itu mempunyai prestis tersendiri. Padahal bumbu rempah sangat mahal waktu itu. Bumbu rempah itu didapatkan dari perdagangan internasional di jalur rempah dengan harga sangat mahal!!“

“Benar sekali, Amita! Sangat mahal, bahkan lebih mahal dari emas! Tunggu, kita bercerita tentang bumbu itu nanti sambil makan. Sekarang bagaimana cara membuatnya?”

“Bersihkan ikan tongkol atau cakalang. Ini ikannya sudah bersih, ya! Lalu, kita potong-potong dan lumuri ikan dengan garam dan larutan air asam. Diamkan 10 menit, lalu tiriskan. Goreng ikan sampai matang atau kecokelatan, lalu angkat. Kemudian, panaskan sedikit minyak sisa menggoreng ikan untuk menumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk purut, serai, dan lengkuas sampai harum dan matang. Tambahkan santan dan gula pasir secukupnya, lalu didihkan sambil diaduk rata. Masukkan ikan tongkol goreng ke dalam santan. Jangan lupa, kecilkan api. Didihkan sekali lagi dan angkat. Masukkan daun kemangi, lalu aduk rata.” Amita bekerja dengan sangat cekatan. Cocok sekali dengan perawakannya yang ramping.



(Gbr.Ilustrator, dari infoindonesiakita.com

Tidak sampai setengah jam, masakan tersebut sudah matang. Amita dan Abele bekerja memasukkan ke dalam wadah dan menghias. Mereka berdua bekerja sangat cekatan.

"Mari, mari, kita hidangkan di meja makan. Sepertinya Nara sudah sangat kelaparan." Abele menggodaku di depan peserta lain. Wajahku pasti sangat merah.

"Saya tahu, kalian juga sama laparnya dengan Nara." Abele juga menggoda peserta lain yang disambut dengan tawa.

"Namun, *ngomong-ngomong*, kita sudah masak nasi belum?" tanya Amita spontan. Abele menggeleng dan mengangkat tangan. Amita tampak sedikit putus asa.

"Saya tidak memasak nasi, tetapi saya punya papeda!" seru Abele dengan tertawa. Aku sungguh-sungguh merasa lapar. Namun, aku belum bisa membayangkan bagaimana ikan kuah dimakan bersama papeda. Aku saja yang orang Indonesia belum pernah makan papeda, bagaimana anak-anak luar negeri ini?



Makan Siang dan Kisah tentang Bangsa Romawi

Aku tidak menyangka, aku bisa sangat menikmati papeda dan ikan kuah pala banda. Meskipun aku suka masak, sejak kecil, kata mama, aku sangat memilih-milih makanan. Tidak semua makanan baru bisa kusantap, meskipun kata orang makanan itu sangat enak. Tentu ini sangat memalukan ya buat seorang koki. Aku mengira-ngira, mungkin suasana makan siang ini yang menyebabkan aku bisa menikmati papeda. Mungkin karena ada sensasi makan dengan cara makan yang berbeda pula. Aku bisa makan dengan cara menghirup papeda dan kuah ikan dari dalam piring. Tempelkan mulutmu di atas piring. Seruput kelembutan papeda dengan menekanny, lalu seruput ke mulutmu kuat-kuat. Seruput...! Ah...! Ini cara makan yang penuh sensasi. Namun, betulkah itu saja penyebabnya?

Aku melihat peserta koki muda sebagian sangat menyukai masakan hidangan Amita dan Abele dan

sebagian yang lain masih merasa asing. Namun, menurutku, seorang koki kelas internasional harus bisa membuka diri terhadap segala cita rasa masakan. Itu berlaku juga untuk diriku sendiri. Bagaimana aku bisa memasakkan untuk orang lain kalau aku sendiri tidak suka?

"Amita, menurutmu apa bumbu masakan paling sedap di dunia ini?" tanya Abele sambil melirikku menghirup ikan kuah pala banda dan papeda tanpa jeda. Abele juga mengamati para peserta lain yang sangat lahap makannya.

"Abele, kamu membuat saya malu! Saya belum berpengalaman memasak dengan seluruh bumbu di dunia ini!"

"Ini tidak perlu pengalaman membumbui. Kamu cukup melihat gadis remaja di sampingmu dan kamu tahu jawabannya!" Merasa akulah yang dituduh, aku mengernyitkan alis kepada Abele.

"Pala?" jawab Amita.

"Bukan."

"Lalu?" Amita tampak berpikir.

"*Hahahaha*.... Saya tahu..., saya tahu. Ya Tuhan, ini kan mudah sekali. Masak seorang koki *enggak* tahu! Oke, bumbu terbaik di dunia ini, Abele.... *Hahahaha*...,

rasa lapar!" Peserta lain juga tertawa-tawa. Abele juga tertawa dan setuju. Aku betul-betul merasa sangat malu. Aku memang sangat lapar, tetapi menurutku bukan itu yang membuatku makan dengan penuh selera. Lalu, apa?

Makan siang hari itu memang istimewa dan sekali lagi bukan karena kami akan tampak seperti bintang film di layar kaca saat lomba memasak. Mungkin rasa bergairah mengikuti acara lomba memasak yang bentuknya sangat unik ini dan memasak sambil mengenalkan budaya kuliner Indonesia dan bumbu Indonesia pada peserta lain dari luar Indonesia. Entah mengapa, aku merasa bangga sekali. Sangat bangga.

Faktor lain, Abele menemani makan siang kami dengan mendongeng tentang kebiasaan bangsanya makan pada masa lampau.

"Nenek moyang bangsa saya, orang Romawi, sangat suka menghidangkan makanan yang sangat lezat dengan bumbu rempah-rempah. Sejak sebelum tahun masehi, orang Romawi sudah berlayar jauh sekali mencari rempah-rempah sampai India. Itu sebelum kami tahu bahwa ternyata sumber asal bumbu yang lebih mahal dari emas itu berasal dari negeri ini. Berabad-abad bangsa Romawi berjaya dengan perdagangan rempah, hingga tiba masa surut dan kejayaannya digantikan oleh

bangsa Arab yang menguasai Samudra Hindia. Lalu, lahirlah dongeng Sinbad yang bertualang melaut ke dunia rempah-rempah."

"Saya penggemar dongeng Sinbad waktu kecil," celetuk Amita. "Lalu, bagaimana kisah orang Romawi dengan rempah-rempah itu?"

"Orang-orang Romawi penyuka pedasnya lada. Mereka berlayar pada bulan November hingga Maret dengan bantuan angin musim dingin yang datang dari timur laut dan membawa mereka ke India. Mereka berlayar selama 20 hingga 40 hari."

"Lalu, bagaimana cara orang Romawi menyajikan rempah-rempah dalam masakan?"

"Lebih tepat mengatakan orang Romawi menyajikan makanan berbumbu rempah untuk gengsi dibanding rasa masakan. Kamu boleh tidak percaya, tetapi kenyataan sejarah begitu. Bagi orang Romawi, meja makan adalah arena pamer kekayaan dan kemurahhatian. Kaisar Elagabalus, contohnya. Ia sangat bahagia mendengar berapa biaya memasak makanan yang dihidangkan di mejanya. Dalam perjamuan di meja-meja makan seperti kita ini. Jika tuan rumah tidak menyajikan makanan berbumbu yang bumbunya rempah yang mahal, sebagai tuan rumah, kita akan diejek sebagai orang miskin dan pelit!"

"Kalau harga lada dan rempah lain sangat mahal, kasihan orang miskin, lebih baik tidak pernah mengundang orang buat makan di rumah kita," kataku dengan nada sedih membayangkan nasib orang miskin di Roma kala itu.

"Ada banyak penyair yang mengkritik gaya hidup bermewah-mewahan ini. Mereka menulis sindiran untuk para tamu yang tidak menghargai kerelaan tuan rumah saat menyajikan makanan. Sindirian itu intinya balik mengolok-olok si tamu-tamu. Mereka menulis dengan sudut pandang dari makanan yang disajikan di atas meja. Jadi, makanan itu yang mengamati perilaku para tamu, dan mereka mengolok-olok apa pun yang dilakukan tamu."

"Misalnya, begini ya, si Ikan Cakalang *ngomong* ke Papeda. Hai, lihat itu Amita, dia pikir siapa dia, datang menghadap kita dengan wajah cemberut. Ia sebenarnya cantik, tetapi dandanannya terlalu menor dan senyumnya dibuat-buat. Ia seperti gadis desa yang datang ke perjamuan kita."

"*Hahahahaha...*" Abele dan kami spontan berpandangan dan tertawa terbahak-bahak dengan ucapan Amita yang mengolok diriya sendiri.

Kami tidak lama bercakap-cakap. Amita menutup acara itu dengan memberi tahu seluruh peserta mengenai

persiapan-persiapan lomba memasak sesi pertama minggu depan.

"Kalian akan dibagi dalam empat kelompok. Setiap kelompok dapat memasak apa pun dari makanan mana pun! Dengan ketentuan bumbu utama adalah lada. Setelah memasak, sambil teman-teman menghidangkan makanan, salah satu dari kelompok akan melakukan presentasi. Isi presentasi bisa peristiwa apa pun di dunia ini yang berkaitan dengan lada. Presentasi tidak lebih dari 10 menit. Kalian mengerti?" Seluruh peserta bertepuk tangan. Wajah-wajah mereka sangat bersemangat. Ya, tentu ini kompetisi yang sangat menarik.

"Oke, kalau ada pertanyaan, silakan menghubungi kami. Pembagian kelompok ada di papan pengumuman."

"Koki muda, sebelum acara kita hari ini berakhir, saya akan memanggil para ketua kelompok kalian. Saya dan Abele akan memberi celemek empat warna secara simbolis, yang artinya kalian diterima resmi menjadi peserta Calon Koki Muda Internasional!" Tepuk tangan kembali bergemuruh. Abele memanggil empat nama yang menjadi ketua untuk kelompok biru, merah, hijau, dan kuning. Namaku dipanggil untuk menjadi ketua kelompok merah.



Lomba Sesi Ke-1

Hari Minggu perasaanku bercampur aduk antara bahagia, bersemangat, dan tegang. Sebelum lomba dimulai, ketua kelompok memperkenalkan anggota masing-masing. Kelompok merah terdiri atas Monica dari Italia, Rika dari Malaysia, Isabele dari Portugis, dan Janssen dari Belanda. Kami berencana membuat santapan sapi lada hitam sebagai menu utama, makaroni panggang pengganti nasi, dan mentimun serut sebagai minuman.

Sebenarnya tidak terlalu sulit membuat sapi lada hitam. Setiap Lebaran, aku membantu mama menyiapkan hidangan itu untuk keluarga. Sapi lada hitam biasanya disiapkan mama setelah rendang sudah habis pada Lebaran kedua. Jadi, sudah pasti aku bisa mengerjakannya meski tanpa bantuan mama. Selain sapi lada hitam, teman-teman juga akan menambah menu lainnya. Janssen membuat *macaroni schotel* panggang

dan Rika akan membuat minuman segar serut mentimun. Monica dan Isabele menyiapkan bahan presentasi tentang peristiwa atau sejarah yang berhubungan dengan lada.

Bel tanda lomba dimulai sudah berdering. Kami berempat berlari ke dapur kelompok kami. Waktu yang diberikan satu jam dan lima belas menit. Aku menyiapkan bumbu-bumbunya dibantu Rika sebelum ia membuat mentimun serut yang relatif lebih cepat dibanding memasak menu utama.

Aku memasak setengah kilogram daging sapi segar. Lada hitam sebanyak tiga sendok teh kublender halus. Rika memotong kecil-kecil bawang merah sebanyak enam butir. Lalu, ia menyiapkan jahe sebesar ibu jari. Jahe itu ia bakar dulu sebentar. Sambil memblender lada, aku mengiris bawang putih sebanyak tiga butir tipis-tipis untuk bumbu tumis. Rika memotong cabai merah dan cabai hijau besar sebanyak tiga buah. Aku mengambil bawang bombai satu butir dan memotongnya tipis-tipis, lalu memotong buah tomat merah ukuran sedang besar sebanyak dua buah. Tomat itu kucuci bersih, setelah itu kubelah menjadi lima bagian. Aku membelahnya dari bagian sumbunya. Kecap kental manis kualitas bagus sebanyak tiga sendok makan, lalu saos tiram sebanyak dua sendok makan. Garam dapur beriodium dan gula

secukupnya. Terakhir, minyak secukupnya untuk menumis bumbu.

Sebagai sayur, Rika menyiapkan wortel ukuran sedang sebanyak kurang lebih dua buah. Wortel itu sudah kucuci bersih dan kukupas, Rika tinggal memotong-motongnya berbentuk kotak kecil. Setelah menyiapkan segala bahan untuk menu utama, Rika segera beralih menyiapkan minuman segar yang menjadi tanggung jawabnya. Aku melihat Janssen juga sudah mulai memanggang makaroni. Isabele dan Monica sudah sangat sibuk menulis kisah tentang lada di lembaran kertas. Seperti Abele, Monica menggemari sejarah peradaban Romawi. Kami sudah sepakat peristiwa yang akan ia ceritakan adalah hubungan antara lada dan raja-raja di Roma.

Mama mengajariku bahwa daging sapi tidak perlu dicuci agar teksturnya tetap cantik. Setelah daging kuiris dengan bentuk melebar, tidak terlalu tipis dan terlalu tebal, daging sapi kupukul-pukul kedua sisinya secara merata dengan alat pemukul daging. Daging itu langsung direbus sampai benar-benar empuk selama empat puluh lima menit. Cara merebusnya dengan memasukkannya ke dalam air yang sudah mendidih. Oh iya, jangan lupa apinya sedang saja. Buang kotoran-kotoran yang keluar

dari air rebusannya. Angkat, tiriskan, dan potong kecil-kecil sesuai selera setelah benar-benar empuk.

Aku melihat teman-teman sudah hampir selesai mengerjakan tugas mereka, kecuali Janssen yang masih memanggang *macaroni schotel*-nya. Waktu masih tersisa setengah jam. Janssen memandangku seakan berkata, tenang, segalanya bisa diatasi. Ia sudah menyiapkan keju yang akan diparutnya setelah makaroni diangkat dari panggangan.

Rika sudah memasukkan timun yang sudah diserut ke dalam kulkas setelah ia siram dengan sirup rasa melon sambil menyiapkan penggorengan. Aku sempat melirik kelompok lain. Mereka juga sangat sibuk. Radit yang berada di kelompok biru membuat kue untuk menu tambahan. Wajahnya terus berkeringat di depan pemanggang kue.

Minyak untuk menumis sudah mendidih. Bawang merah, bawang putih, dan jahe yang sudah diiris kumasukkan ke dalam wajan bersama dengan bawang bombai. Aduk-aduk sebentar sampai tercium bau harum. Masukkan wortel, cabai merah, dan cabai hijau ke dalam tumisan. Aduk-aduk lagi dengan api kecil sampai semua bahan tercampur rata. Masukkan daging sapi yang sudah dipotong kecil. Beri sedikit air dan aduk kembali sampai

mendidih. Masukkan saus, kecap, garam, lada hitam, dan gula putih. Aduk-aduk kembali sampai semua bahan tercampur rata. Tutup sebentar sambil sesekali diaduk sampai semua bumbu meresap ke dalam dagingnya. Aku mencium wangi yang mengundang selera. Terakhir, aku masukkan tomat yang sudah dipotong-potong dan aduk-aduk sebentar. Cicipi, kalau dirasa kurang bisa ditambahkan saos tiram, kecap, dan garamnya. Akan tetapi, menurutku rasanya sudah pas. Saat bumbu sudah meresap ke dalam dagingnya, daging sapi lada hitam siap disajikan.

Waktu masih tersisa dua menit. Seluruh makanan sudah di dalam wadahnya. Rika memotong jeruk lemon untuk hiasan gelas yang diisi serut mentimun. Ia tidak lupa juga memeras jeruk lemon untuk menambah selera timun serut. Ketika bel berdering kami semua sudah meninggalkan dapur ke kursi tunggu tiap kelompok. Aku menarik nafas lega. Semua selesai tepat pada waktunya. Sekarang saatnya presentasi.

Setiap kelompok mendapat waktu sepuluh menit presentasi. Kelompokku mendapatkan giliran kedua setelah kelompok Hijau. Aku yang kebetulan berdiri bersebelahan dengan Monica menggandeng tangannya. Ia sama sekali tidak menunjukkan perasaan gugup. Tangannya tetap hangat.





Lada dan Pohon Lada

“Nama saya Monica dari kelompok Merah. Terima kasih untuk waktu presentasi yang diberikan dengan topik yang sangat menarik ini. Saya berasal dari Italia, dan saya penggemar kisah-kisah imperium Romawi. Meskipun saya akan bercerita pada kalian tentang lada di hidung Firaun, Raja Mesir yang sangat terkenal, tetapi saya tahu kebudayaan membalsam mayat itu terserap juga dalam kebudayaan Romawi. Saya mohon maaf sebelumnya, bahwa makan siang kita ditingkahi dengan cerita soal mayat....”

Seluruh peserta bereaksi dengan tawa sekaligus mungkin aneh membayangkan mumi di saat ingin makan.

“Kita semua sudah sepakat, kita tidak hanya bicara soal selera makan, atau hanya soal lidah dan perut, jauh lebih penting kita bicara tentang pengetahuan kita hari ini dan hubungannya dengan masa lalu....” Monica membuka salindia tentang sketsa-sketsa tentang Firaun, lada, dan proses membalsam mayat. Ia memberi keterangan tiap sketsanya dengan melanjutkan cerita.

“Lada merupakan sahabat Firaun dalam tidurnya yang abadi. Para arkeolog menemukan lubang hidung Ramses II, salah satu Firaun, yang penuh dengan lada, lalu ditutup rapat dengan bahan dari damar. Begitu pula kaisar Bizantium, yang diawetkan jasadnya dan disucikan untuk selama-lamanya dengan dupa dan rempah-rempah.

Demikian informasi dari kami tentang rempah-rempah, khususnya lada. Kami berharap cerita ini tidak merusak selera lidah kita terhadap makanan yang telah kami sajikan!"

Abele, Amita, dan semua peserta bertepuk tangan dengan berdiri. Luar biasa. Aku pun tidak menyangka Monica melakukan presentasi dengan bahan dan cara presentasi yang sangat hebat. Maaf, kalau aku berkata itu sangat beda dengan cara presentasi teman-temanku di kelas, bahkan oleh anak yang dapat nilai terbaik sekalipun.

Tibalah saat yang paling mendebarkan. Abele dan Amita akan mencicipi dan menilai masakan kami.

Sebelumnya, kelompok Hijau mendapat pujian secara keseluruhan. Mereka memasak bola-bola daging. Kekurangannya hanya pada ketakrapian menyajikan menu utama. Kuah mereka terlalu encer karena kebanyakan air. Menurut Abele, seharusnya air itu dikentalkan dengan tepung maizena. Kuah yang terlalu encer itu memang tidak berpengaruh pada rasa selama bumbunya tidak kurang dan airnya tidak banyak sekali. Amita berkata, rasa bola-bola daging mereka sangat enak. Dagingnya empuk dan bumbunya meresap.

Kini, Abele dan Amita sedang memotong daging sapi lada hitam kelompok merah. Mereka berdua

berpandangan. Kemudian, mereka mencicipi makaroni panggang, dan terakhir minuman segar es serut ketimun. Abele berdeham.

"Bagaimana, Amita?"

"Suka sekali. Suka semuanya. Lada hitam pada menu utama sangat terasa pedasnya, cabe besarnya wangi, dioseng tidak terlalu layu, dan terasa segar digigit. Dagingnya sangat empuk."

"Ya, saya setuju denganmu, Amita. Makaroni panggangnya juga lezat, lembut, tetapi tidak terlalu lembek seperti bubur. Minuman es mentimun serutnya segar sekali diminum saat cuaca panas!" Seluruh peserta, terutama kami, bertepuk tangan bahagia.

"Bagaimana dengan presentasinya, Abele?"

"Sempurna. Kelompok Merah sangat menguasai bahan dan menghayati bagaimana lada di masa lalu sangat penting dalam kehidupan bangsa Mesir dan Romawi. Sukses untuk kelompok Merah!" Kami menjerit kegirangan. Aku dan Monica berpelukan dan yang lain menyusul memeluk kami. Sore itu rasanya hanya menjadi milik kami.

Kalau kami begitu bahagia dengan hasil penilaian kelompok Merah, rupanya tidak demikian dengan kelompok Biru. Aku melihat wajah Radit sangat terpukul.

Apakah ia pribadi melakukan kesalahan, aku tidak begitu memperhatikan. Dari para juri kami mengetahui bahwa kelompok Biru menyajikan menu utama ayam lada hitam dan nasi. Untuk makanan lain, mereka membuat jamur krispi, sedangkan untuk minuman mereka menghidangkan es dawet cendol hitam. Tidak ada yang cacat dengan makanan mereka. Semua hidangan sangat disukai oleh para juri. Satu-satunya masalah adalah presentasi kelompok Biru tentang peristiwa monopoli perdagangan lada di Sumatra. Mereka mengambil tema terlalu luas sehingga tidak cukup waktu untuk presentasi. Salindia sudah dibuat dengan menghadirkan kisah yang sangat panjang tentang sejarah perang antara Belanda, Inggris, masyarakat di sekitar Lampung, dan Kesultanan Banten.

Aku sangat menyayangkan ketaksiapan kelompok itu memilah bahan-bahan presentasi dalam jalinan yang pendek saja. Sebenarnya, menurutku pribadi, presentasi itu bagus. Mereka memberiku informasi yang menarik dan penting. Akan tetapi, apa boleh buat. Lomba adalah mencari yang paling baik sesuai kriteria mereka yang menjadi juri. Mungkin aku akan segera mengetahui siapa yang membuat presentasi itu karena ia pasti akan dieliminasi. Lomba kadang terasa kejam.

Setelah penilaian pada kelompok Biru, saat itu juga diumumkan enam orang yang akan mengikuti lomba masak sesi berikutnya. Di antara 12 orang peserta di sini, hampir setengahnya akan mengalami nasib dikeluarkan dari lomba. Setiap peserta dari kami pasti *deg-degan*. Setiap dari kami pasti ingin mengikuti acara lomba masak di tahap berikutnya. Meskipun dieliminasi, kami tetap diajak ke Maluku. Akan tetapi, apa enaknya pergi ke sana tanpa menjadi salah satu calon koki muda internasional?

Kami bergandengan tangan. Aku berdiri di antara Monica dan Janssen. Aku bisa merasakan tanganku, tangan Monica, dan tangan Janssen sama-sama dingin. Aku memandang Radit, temanku sesama dari Indonesia yang juga terlihat pucat. Oh..., Radit..., semoga kamu selamat! Doaku setulus-tulusnya. Kemudian, tibalah nama-nama yang tereliminasi itu disebutkan.

"Kami sangat senang dengan kedua belas peserta Koki Muda dari berbagai negara. Kami sangat ingin kalian semua tetap menjadi calon peserta lomba ini. Akan tetapi, kami sudah sepakat menginginkan hanya enam yang benar-benar akan menampilkan performa terbaik dalam hal pengetahuan kuliner, bumbu masak, keterampilan memasak, dan menyajikan makanan. Kami berharap enam orang yang tidak melanjutkan kompetisi

dapat terus mencoba. Memasak bukan sekadar membuat dan menyajikan makanan. Memasak juga memahami bagaimana kebudayaan manusia bergerak," kata Abele dalam sambutannya.

"Enam orang berikut yang tidak bisa mengikuti kompetisi di sesi berikutnya adalah Adam dari Australia, Austin dari Amerika, Lee Yew dari Vietnam, Putnam Natihihi dari Thailand, dan Radit dari Indonesia." Kami semua menjerit. Setiap yang merasa sudah berteman berlari memeluk mereka. Meskipun aku sering menonton acara lomba-lomba seperti ini, dan setengah membenci drama eliminasi, tetapi kini aku merasakannya sendiri. Drama ini membuatku sungguh sedih.

Empat dari mereka berasal dari kelompok Biru, dan sisanya dari kelompok Hijau. Semua anggota kelompok Merah aman. Aku menitikkan airmata untuk ketaklolosan Radit. Dia benar-benar temanku. Aku mengenalnya sejak mengikuti kompetisi memasak di Indonesia ketika aku duduk di kelas enam SD.

Pelajaran penting yang kudapat dari seleksi ini adalah memasak tidak hanya soal membuat dan menyajikan, tetapi bagaimana mengasah pengetahuan kita terhadap latar belakang bahan-bahan makanan kita.



Perjalanan Ke Pulau Rempah

Empat jam perjalanaan udara Jakarta-Ambon membuatku *kleyengan*. Mungkin karena ini pertama kali aku naik pesawat jarak jauh. Kami akan diinapkan semalam di Ambon. Besok pagi, kami akan naik kapal laut menuju selatan ke Pulau Banda. Lama perjalanan dari Pelabuhan Tulehu ke Banda sekitar 6 sampai 7 jam. Aku sudah tidak bisa lagi membayangkan esok, perjalanan laut yang panjang dan mungkin akan membuatku mabuk. Kepalaku sudah sangat pusing dan ingin segera tidur.

Aku sekamar dengan Rika. Ketika kami hanya berdua, aku menggunakan bahasa Indonesia, dan ia berbahasa Melayu. Rika mengeroki punggungku. Kami memiliki budaya yang sama untuk sakit masuk angin.

"Kamu berdebat apa tadi dengan Janssen di pesawat?" tanya Rika sambil jarinya mengeroki punggungku.

"Kamu sampai kesal, ya?"

Aku memang duduk bertiga sebaris dengan Janssen dan Rika. Aku persis di sebelah Janssen.

"Oh, Janssen ngomong tentang sejarah. Ia mengataiku, kok bisa-bisanya aku orang Indonesia nggak tahu kisah pembantaian Jan Peter Coen di Banda. Oleh karena Janssen bersikap sinis, aku jawab kalau yang aku tahu, ia gubernur jenderal Belanda yang sangat kejam."

Aku meringis-ringis menahan sakit terkena gesekan uang logam seribuan.

"Merah sekali ya, Rika, punggungku?"tanyaku.

"Ya, semerah cabe."

Rika tidak bertanya lagi soal obrolanku dengan Janssen. Namun, aku mengingat percakapan kami di pesawat beberapa jam lalu.

"Gurumu yang bilang Jan Peter Coen kejam?"

"Ya."

"Berarti kamu tidak baca sendiri."

"Benar kan dia gubernur jenderal yang kejam?"

"Iya, benar! Namun, Jan Peter Coen pernah melihat sendiri kekejaman orang Banda menghabisi pasukan Vorhoeven yang datang dengan niat berunding dengan Orang Kaya atau para orang penting dalam adat Banda. Dia juru tulis waktu itu. Dia satu di antara beberapa orang saja yang selamat."

“Jadi, kesimpulanmu karena Jan Peter Coen mendendam? Apakah dibenarkan orang Belanda ingin menguasai yang bukan tanahnya?” Saat itu aku berpikir keras mengingat cerita guru sejarahku. Aku tidak hapal di mana saja Jan Peter Coen melakukan kekejaman. Aku hanya berusaha memahami mengapa Belanda disebut penjajah. Mereka ingin menguasai semua yang ada di bumi Indonesia. Aku tidak ingin malu di depan Janssen.

Pertanyaanku tidak dijawab oleh Janssen. Ia memandangku dengan tatapan aneh. Mungkin lebih tepat tidak bersahabat.

“Jadi, kamu ingin menghakimiku karena aku dari Belanda?” Ia melengoskan wajahnya ke jendela pesawat. Semula aku tidak begitu mengerti apa yang dikatakannya. Aku hanya menduga ia berkata begitu karena aku mendengar tiga kalimat terakhir, ‘Aku dari Belanda’, dengan nada marah kepadaku. Sebenarnya, aku merasa bersalah kalau ia menangkap seolah-olah karena ia dari Belanda aku menjadi pembencinya. Sama sekali aku tidak bermaksud begitu. Tentu aku hanya bermaksud mengatakan bahwa Belanda telah lama menjadi bagian kelam sejarah bangsaku, meskipun aku tidak begitu paham tentang soal sejarah yang detail. Aku hanya sebagian dari anak remaja masa kini yang tidak

betul-betul hafal peristiwa-peristiwa sejarah. Janssen mungkin benar, aku hanya bergantung pada guruku dan tidak mencoba mencari tahu sendiri.

Langit biru, laut pun biru. Kami memasuki kapal cepat sambil bercanda satu sama lain. Rika menggandeng tanganku ke geladak. Monica berkali-kali mengolesi kulitnya dengan krim yang membantu warna kulitnya berubah warna menjadi gelap setelah terpapar matahari. Di antara seluruh gadis, dia memang yang paling modis dan paling cantik setelah Amita.

Isabele kadang betah berdekat-dekatan dengan Harry. Akan tetapi, Janssen selalu ada di sebelah Harry. Isabel mengenakan topi bulat berpita manis. Ia mendahuluiku dan Rika pergi ke geladak kapal. Ia kini menjauhi Harry.

"Kita beneran akan duduk di sini? Tanpa kursi? Kuat berapa lama?" tanyaku pada Rika. Teman-teman lain menyusul kami. Ada Janssen, Harry, dan Monica. Aku masih agak gugup menyapa Janssen yang juga terlihat kaku. Namun, kami masih bisa berswafoto bersama dengan latar belakang laut Banda.

Pemandangan laut Banda memang luar biasa. Aku tahu bahwa laut ini sangat dalam yang terlihat dari warnanya yang biru tua. Laut Banda terkenal dengan

palung laut terdalam di dunia yang kata guru geografiku tidak terukur kedalamannya. Kami berteriak-teriak kegirangan ketika empat ratus meter ke tengah tiba-tiba kami diikuti oleh sekelompok lumba-lumba. Telepon pintar kami berlomba-loma memfoto dan memvideokan lumba-lumba yang berloncatan.

Ketika matahari sedang berada pada puncaknya, aku dan Rika masuk ke bangku kami di ruang VIP untuk mendinginkan diri. Kami semua dipesankan tempat duduk di ruang VIP. Sore nanti, sebelum sampai di pelabuhan Banda Neira, kami ingin menyaksikan matahari tenggelam di dalam laut.

"Kamu mau cerita apa, Rika? Katamu sambil lihat matahari tenggelam, kamu mau cerita?" Rika memandang Isabele dan meminta izin kami bicara bahasa kami. Isabele tersenyum mengiyakan. Akan tetapi, Rika sendiri akhirnya memutuskan bercerita dalam bahasa Inggris dan tidak keberatan Isabele mendengar.

"Nara, sebagian genku keturunan Minangkabau. Nenek ibuku orang Bukittinggi dan masih sanak saudara jauh dengan Sutan Syahrir. Rika memberi waktu jeda untukku yang antara terkejut dan berusaha mengingat siapa Sutan Syahrir. Pahlawan Indonesia, salah satu bapak pendiri bangsa bersama Soekarno dan Mohammad Hatta. Lama juga aku mengingat siapa Sutan Syahrir.

“Kamu tahu kan, Sutan Syahrir pernah dibuang oleh Belanda ke pulau Banda?” tanya Rika. Aku mengangguk cepat. Setidaknya aku pernah mendengar itu.

“Kata ibuku, neneknya pernah bercerita tentang Sutan Syahrir selama masa pembuangan. Salah satunya hobi datuk Syahrir dan Hatta yang suka berenang menyebrang selat Neira sepajang 300 meter, lalu mendaki Gunung Api setinggi 600 m yang kakinya di bawah laut.”

“Wah aku suka sekali berenang. Boleh nanti aku coba berenang di selat Neira?” seru Isabel. Aku dan Rika berpandangan.

“Kalau boleh panitia, ya...” kata Rika.

“Mungkin itu Gunung Apinya. Kata ABK, kita sudah dekat pulau Banda.” seruku menunjuk sebuah gunung di depan kami. Kami bertiga segera membuat swafoto dengan latar gunung yang kami sangka Gunung Api .

Pulau Banda dikelilingi gunung api yang kakinya berada di laut. Aku yakin tanah-tanah di pulau-pulau sekitar gunung api itu sangat subur.

Daratan sudah terlihat dekat. Dalam pandanganku yang berada di atas kapal, pulau terlihat seperti mengapung-apung naik-turun. Padahal kapal kami yang naik turun karena ombak. Matahari menyelam dengan

sangat anggun ke bawah permukaan laut. Langit dan laut berwarna kuning emas. Ombak agak meninggi yang menghempas-hempas kapal memainkan debar jantungku. Aku merapatkan diri ke Rika. Tidak, aku tidak takut laut. Aku bisa berenang. Aku takut, tidak tahu apa-apa tentang masa lalu pulau Banda ini. Memang rasanya aku tidak tahu apa-apa. Padahal, mereka yang dari luar itu juga masih seusiaku lebih mengenal pulau yang akan kami tinggali.

"Rika, apa lagi yang diceritakan nenekmu pada ibumu tentang pahlawan kami Sutan Syahrir dan Hatta?"

"Kamu benar mau mendengar?" tanya Rika.

"Ya...," jawabku mantap. Rika memalingkan wajahnya.

"Aku tidak pandai bercerita. Banyak buku yang lebih asyik dari ceritaku." Kata Rika dengan nada yang tiba-tiba membuatku kecewa.



Menghayati Kisah Rempah di Pulau Rempah

Aku dan Rika kembali sekamar ketika menginap di sebuah rumah yang disediakan untuk peserta lomba. Rika tidak bercerita apa pun. Ia merebahkan punggungnya sambil membuka-buka HP. Ia mengirimiku tautan-tautan tentang Sutan Syahrir. Aku pura-pura hanya membukanya. Akan tetapi, aku masih kecewa. Meskipun dalam hati, aku mengakui, Rika berkebangsaan Malaysia, tetapi dia sangat bangga kepada Sutan Syahrir. Aku iri kepada Rika.

Lomba sesi kedua akan diadakan di pinggir pantai selat Neira di pulau Banda dua hari setelah kedatangan kami. Lomba kedua ini tidak ada tugas kelompok, sehingga kami bersiap-siap bekerja sendiri, baik menyiapkan masakan maupun presentasi pengetahuan kami tentang rempah-rempah. Hari pertama ini kami sudah diizinkan untuk berjalan-jalan keliling Banda dan menggali cerita sejarah dari informan-informan yang mengetahui kisah-kisah penting di pulau Banda.



Benteng Nassau, di P.Banda

Tanpa bermaksud menyamai, aku dan Isabel mengunjungi benteng Nassau setelah sejak pagi aku berkeliling di kebun pala. Sepertinya Isabel tertarik pada benteng yang didirikan Portugis, tetapi kemudian tidak sampai selesai dan diteruskan pembangunannya oleh Belanda.

Aku dan Isabel berpegangan tangan gemetar ketika informan kami menceritakan pembunuhan massal yang dilakukan Jan Peter Coen, gubernur jendral Belanda, pada rakyat Banda. Informan itu mengatakan, kalau kami ingin tahu situasinya secara visual, ada lukisan yang menggambarkan kekejian Belanda yang membersihkan orang Banda dengan siksaan yang dilakukan oleh *ronin* Jepang yang dibayar Belanda. Isabel mengajakku ke sana, ke museum Sutan Syahrir. Namun, aku menolak. Bukan karena aku menduga, Rika pasti ada di sana. Aku merasa takut melihat visual pembunuhan itu. Seketika itu juga aku teringat Janssen dan percakapan kami di pesawat Jakarta-Ambon.

Kepalaku sudah hampir sangat berat ketika aku dan Isabel akan meninggalkan benteng itu. Baru beberapa langkah, aku yakin mataku tidak salah melihat sosok jangkung berambut *blonde* yang membelakangi kami. Ia tengah memandang arah laut lepas dari benteng Nassau.

Janssen seorang diri. Ia hanya lima puluh langkah dari aku dan Isabel. Aku berniat mendatanginya dan tahu apa yang akan kukatakan kepadanya tentang Jan Peter Coen. Nenek moyangnya itu lebih kejam dari yang pernah aku bayangkan! Isabele menarik tanganku, mengurungkan niat menemui Janssen.

"Tidak usah marah kepadanya, Nara. Aku dan Janssen sama. Kamu tahu, lomba ini menyiksa kami. Anak-anak muda yang punya dosa masa lalu pada negerimu." Isabel menggenggam tanganku erat.

"Apakah menurutmu, Janssen merasa bersalah?"

"Mungkin. Mungkin ia malu. Ia butuh waktu sendiri untuk berdamai."

"Bukankah lomba ini tujuannya untuk membuat kita bersahabat?" tanyaku untuk diriku sendiri. Isabel mendengar gumamku dan ia merangkulku sambil berjalan.

***

Malam ini aku tidak bisa tidur. Semua teman sibuk mempersiapkan presentasi. Rika tidak ada di kamar. Mungkin ia lebih suka mengetik di luar sambil menikmati angin. Aku belum memutuskan akan bicara apa besok sore.

Di kamar, internet sangat lambat. Hampir tidak ada koneksi. Aku sangat ingin menelepon papa. Pada saat tegang dan butuh ide, aku ingat papa. Selalu seperti itu sejak aku kelas empat. Mumpung Rika tidak ada di kamar, aku mencoba menelepon papa. Syukur, untuk telepon sinyal lancar.

Papa sangat senang, aku memberinya kabar selama di sini. Sebelum Rika datang, aku sudah bicara hal inti kebutuhanku pada papa. Aku minta pahlawanku tersebut mengirimi bahan apa yang akan aku presentasikan besok. Sebenarnya, sebagian sudah kudapatkan ketika jalan-jalan seharian tadi. Namun, aku ingin memiliki tambahan sumber. Papa membacakan hasil pencariannya, dan aku di sini mendengar telepon dengan headset sambil mencatat. Aku juga menceritakan hasil wawancaraku dengan penduduk Banda. Papa nun jauh di Jakarta sangat terkesan dengan ceritaku. Aku membayangkan, tangan papa sambil menerima teleponku sambil membuka *google* dan membaca. Sepertinya papaku juga baru tahu beberapa cerita sejarah atau pelajaran tertentu karena pertanyaanku. Sejak ia menjadi seorang ayah, ia harus tahu dan mencari banyak hal untuk menjadi pahlawan bagi anak perempuannya.

***

Inilah surga yang dilupakan. Pantai Pasir Taliu Tiga yang terletak di Pulau Hatta, pulau yang pernah ditinggali Muhamad Hatta ketika dibuang di Banda. Udara sangat segar, pasir pantai putih. Pohon-pohon peneduh dihembus angin sore. Hampir seumur hidupku tidak ada hari yang paling mengesankan selain sore ini, ketika kami berkumpul dan memasak di pinggir pantai. Satu hal melengkapi kegembiraan kami adalah teman-teman yang sudah tereliminasi di Jakarta pagi ini berada bersama kami sebagai pengamat dan sekaligus akan mencicipi masakan kami bersama para juri. Mereka diberi hak untuk memberikan penilaian peserta favorit.

Enam peserta babak semi final telah berdiri di meja masak masing-masing. Paling pinggir dari kiri Rika dari Malaysia, Harry dari Inggris, Janssen dari Belanda, aku, Isabel dari Portugis, dan paling kanan Monika. Kami tidak tahu akan diberi soal apa untuk memasak sore ini. Semua bahan telah tersedia. Kami hanya menduga-duga bahwa masakan tidak akan jauh-jauh dari bumbu rempah. Kami bole menyiapkan presentasi sejak tadi malam yang berasal dari bahan hasil perbincangan dengan penduduk lokal saat kami diberi kesempatan berjalan-jalan seharian penuh di hari pertama. Kami juga bisa menambah referensi dari buku maupun dari pencarian di internet. Meskipun sinyal agak sedikit tersendat.

Meja masakku berdekatan dengan Janssen dan Isabel. Aku sempat menatapnya agak lama ketika ia sedang berbicara dengan Monika. Aku hanya ingin menebak apa yang ia siapkan semalam untuk presentasi setelah kami menyajikan makanan. Rika sudah tentu akan berbicara tentang paman jauhnya Sutan Syahrir yang hobi makan rendang. Rendang sudah tentu berbumbu rempah. Apakah Rika akan bercerita bagaimana sutan Syahrir mendapatkan rendang ketika di Pulau Banda, aku tidak tahu.

"Selamat pagi Koki Muda kesayangan kami..., calon koki muda internasional. Apa kabar?" sapa Amita dengan keramahan yang luar biasa dan tawa yang sangat renyah. Giginya terlihat putih dan rapi.

"Kami dengar, kalian kemarin sehari penuh berjalan-jalan keliling Pulau Banda. Pasti banyak hal kalian dapatkan. Apakah ada yang mencoba berenang kemarin atau menyelam seperti kami?" Amita memandang wajah kami satu-satu.

"Baik, Abele, ayo perkenalkan juri-juri baru kita. Mereka tidak hanya koki internasional lho, mereka juga sejarawan! Mereka akan menikmati hidangan kalian sekaligus mendengar cerita kalian tentang sejarah rempah-rempah!"

Abele memperkenalkan tiga juri yang baru kami lihat pagi ini. Seorang di antara mereka adalah koki yang sering kami lihat di acara *master chef*. Dua orang yang lain katanya sejarawan dari Indonesia.

"Pagi ini, kalian silahkan memasak untuk 30 orang, termasuk para tamu nanti yang akan hadir, orang-orang Banda tentunya. Seperti biasa, menu utama adalah makanan ataupun minuman apa pun berbumbu rempah. Makanan karbohidrat bisa papeda, roti, atau nasi. Silakan mengambil bahan-bahan di kotak pendingin yang tersedia. Waktu satu jam empat puluh lima menit dari sekarang!" Abele berteriak di intonasi akhir kalimatnya.

Serentak kami berenam berlari ke arah bahan makanan tersedia. Ada ikan segar dengan segala jenis. Ada udang besar-besar, cumi, kepiting, dan rumput laut. Ada daging ayam, sapi, dan kambing. Sayuran juga tersedia berbagai jenis. Bumbu-bumbu rempah lengkap. Bahan-bahan karbohidrat tidak hanya beras, papeda, dan roti, tetapi ada juga berbagai tepung yang bisa kami buat apa saja dalam karung-karung.

Aku memutuskan untuk memasak sop kepiting yang menurutku sederhana dan tidak memakan waktu lama. Kalau memasak kepiting terlalu lama malah akan membuat daging kepiting keras, bahkan cita rasa kepiting akan hilang.

Aku mengambil tiga puluh kepiting ukuran sedang. Nenekku orang pesisir, mengajariku, supaya kepiting tidak amis, kalau membersihkan kepiting sikat cangkang kepiting dengan sikat gigi di bawah air yang mengalir. Alat-alat membersihkan bahan makanan juga tersedia. Lalu aku memblender sekitar 37 siung bawang merah, karena perbandingannya kalau empat kepiting, membutuhkan lima siung bawang merah ditambah dua puluh satu siung bawang putih. Tujuh bungkus merica bubuk, dua puluh empat kemiri, dua bongkol lengkuas, enam jahe ukuran kelingking, delapan serai, buah pala, dan bumbu terbang seperti kayu manis, cengkeh, kapulaga, bunga lawang. Setelah bumbu tersebut dihaluskan, aku menumisnya. Tambahkan air secukupnya setelah bumbu tercium harum. Masukkan garam dan gula, masukkan bumbu terbang, lalu masukkan kepiting. Proses yang memakan waktu lama adalah menyiapkan bumbu selain menyikat 30 kepiting tentunya. Untung kepitingnya sudah mati!

Mengupas sekian banyak bawang merah dan putih tentu membuat mata berair. Belum lagi ketika bumbu itu ditumis, harumnya menyengat hidung dan bisa membuat bersin. Untungnya lagi, angin laut menerbangkan wangi bumbu itu jauh-jauh ke seberang lautan. Andai angin bisa membawa wangi bumbu sampai ke Jakarta....

Ketika aku menyiapkan bumbu, Abele mendatangi peserta satu-satu. Aku mendengar dia berbincang dengan Janssen.

"Kamu masak apa? Sepertinya menu utama kue?"

"Ya, kue bolu *Spekoek*. Aku mengucapkannya dengan lafal Belanda. Nenekku mengajariku membuat kue ini dulu waktu aku kecil. Karena ia melihat, aku sangat suka makan kue ini."

"Kue ini berbumbu rempah?"

"Ya, tentulah. Ada pala dan kayu manis."

"Menurutmu siapa yang paling kamu perhitungkan di lomba ini?"

"Mungkin Rika dan Harry."

"Nona, kamu masak apa?" Aku terkejut Abele sudah bertanya di hadapan mejaku. Aku tadi terpana mendengar koki yang diperhitungkan Janssen. Rika? Harry? Bahkan namaku tidak diperhitungkannya. Rika memang rapi dan telaten. Harry aku belum pernah memperhatikannya.

"Usi?" tanya Amita membuyarkan pikiranku.

"Oh..., aku..., aku masak Sup kepiting."jawabku tergeragap.

"Siapa yang mengajarimu?"

"Nenekku."



Cengkih, Pala, Bunga Pala dan Kayu Manis

"Wah..., kalian berdua beruntung, sempat belajar sesuatu dari nenek." kata Abele megomentari kami berdua.

Lima belas menit lagi waktu tersisa tanpa terasa. Aku tidak membuat nasi putih atau papeda. Aku hanya fokus pada menu utama, ditambah minuman segar es sereh kolang kaling. Waktu yang ada kugunakan untuk menghias makananku di atas mangkuk besar. Lalu mengeluarkan es sereh kolang-kaling dari kulkas.

Karena aku santai, aku dapat melihat kepanikan teman-teman lain. Teman-teman di luar peserta yang menonton kami masing-masing memiliki jagoan.

Aku sempat melambai pada Radit. Aku tahu, ia menyemangatiku. Ia berteriak-teriak sejak tadi. Matanya juga penuh pengaharapan agar aku dapat menang.

Janssen rupanya menyiapkan minuman sirop pala untuk menemani bolunya. Ia juga terlihat tenang dan cenderung dingin seperti sirop yang baru dikeluarkannya dari kulkas. Tentu, kalau sirop itu rasanya segar, tetapi wajah Janssen tidak sesegar es siropnya. Janssen memang aneh seperti pala yang bersifat panas yang dicampur es.

Aku tidak sempat mendengar Isabele memasak apa ketika ditanya Amita atau Abele. Aku menghela napas. Juri sudah menghitung mundur dari angka lima belas. Monika pucat. Entah apa yang terjadi dengan masakannya. Rika menyusun hiasan hidangannya dengan sangat percaya diri. Isabel masih panik mencari-cari sesuatu. Hary kulihat sudah siap.

"Kami berempat akan mendatangi dapur kalian. Setelah itu, hidangan akan kita letakkan di meja para tamu. Mereka akan mencicipi dan menilai sambil mendengar satu per satu kalian bercerita tentang rempah." seru Amita setelah semua mundur dari dapur masing-masing.

Kami bersiap presentasi malam ini. Empat juri yang mencicipi tidak memberikan komentar apa-apa.

Tidak terlalu lama seluruh hidangan sudah tersiap di atas meja di hadapan tamu-tamu termasuk teman-teman kami sendiri para peserta yang di sesi satu tereliminasi. Kami akan makan malam bersama.

Sambil menyantap makanan, Janssen menjadi presenter pertama yang akan bercerita. Wajahnya lebih dingin dan memutih. Seorang penerjemah sudah berdiri di sampingnya.

"Nama saya Janssen dari Belanda. Saya berumur 14 tahun. Saya pecinta sejarah dan bisa memasak. Itulah alasan mengapa saya mengikuti kompetisi ini. Saya tahu, perasaan saya akan digugat oleh kenyataan masa lalu nenek moyang saya, terutama apa yang mereka lakukan di pulau ini. Saya sudah melihat lukisan yang menggambarkan kekejaman Jan Peter Coen di Pulau Banda ini, di museum kemarin. Kisah Jan Peter Coen yang agung di negeri kami, di sini hanyalah seorang yang bengis."

Aku mendengar suara Janssen tersendat. Lidahku juga terasa kelu.

"Saya bisa memasak bolu *Spekoek* dengan bumbu rempah karena nenekku mengajari. Ia penggila rempah. Ia tidak bisa makan tanpa rempah-rempah. Lidahnya penuh cita rasa. Keluarganya turun temurun mengonsumsi rempah. Ia dari keluarga kaya raya dan berterima

kasih kepada pahlawan-pahlawan yang bertaruh nyawa berlayar mencari sumber rempah-rempah hingga pulau ini." Janssen berhenti bicara. Ia menarik napas dalam. Suasana menjadi sunyi. Hanya debur ombak dan angin yang membawa wangi masakan kami serta buah-buah pala dari kebun. Orang-orang telah menghentikan menyantap makanan demi mendengar Janssen. Tidak ada satu pun suara sendok beradu dengan piring.

"Saya telah mengunjungi makam pahlawan-pahlawan dari Banda. Mereka telah berbuat sebaik-baiknya untuk tanah airnya. Ah..., kalau begitu, saya hanya ingin mencari persamaan di antara kita semua. Saya anggap, semua di sini setuju. Pahlawan kita... bahwa pahlawan kita bersama adalah... petani rempah-rempah!" kata Janssen mengakhiri pidatonya. Janssen tersenyum dan mengambil gelas yang ia tuang dengan sirop pala buatannya.

"Mereka menghidupi dan mencipta sejarah terbaik dan tersedih. Mari bersulang dengan sirup buatan saya untuk petani rempah!" Janssen mengangkat gelasnya. Semua yang dekat dengan gelas mengangkat gelas yang rupanya entah siapa yang menuangkan sirop pala buatan Janssen.

“Hore..., hidup petani rempah!” orang-orang berseru lega dan bahagia. Wajah Janssen telah kembali berseri, meskipun aku melihat matanya masih berkaca-kaca. Aku tersenyum lega. Jauh di lubuk hatiku, tidak ingin Janssen tersakiti oleh kisah masa lalu karena acara ini. Aku juga tidak ingin membenci Janssen karena perseteruan nenek moyangku dan nenek moyangnya. Akan tetapi, aku merasa ada yang curang, menuang diam-diam sirop Janssen untuk kami cicipi bersama.

Kini namaku dipanggil oleh Amita. Aku maju dengan gagah.

“Namaku Nararya Gayatri dari Indonesia. Umurku 14 tahun. Aku sangat suka memasak, tetapi tidak suka menghafal pelajaran sejarah....” Semua hadirin tertawa.

“Setelah aku tahu belajar sejarah tidak cukup mendengar cerita guru atau mengfapal buku pelajaran, aku makin tertekan. Untung aku hobi masak, dan karenanya aku mencari tahu setiap bahan yang kumasak pada acara lomba ini. Aku rasa, acara kita ini awal yang baik. Untung saja, kadang sinyal internet cukup bagus, meskipun kita berada jauh di pulau. Aku kini tahu bahwa pulau Run yang di sebelah tidak jauh dari kita sekarang adalah pulau penting. Belanda sangat ingin memiliki pulau ini, padahal dalam kekuasaan Inggris. Belanda

sangat ingin menguasai rempah-rempah di seluruh kepulauan Banda, termasuk Puklau Run. Karena itu, Belanda rela menukar *Neuw Amsterdam* kepada Inggris. *Neuw Asmterdam* dulu milik Belanda, sekarang memang milik Amerika dengan kota yang terkenal Manhattan." Begitu saja presentasiku. Aku mengakui tidak sebaik Monika saat mewakili kelompok kami, juga tidak sebaik Janssen yang suka sejarah. Pantas sebagai lawan, aku tidak diperhitungkan oleh Janssen. Ah..., mengapa aku baru menyukai sejarah sekarang?

Empat orang teman-teman peserta lain juga sangat baik menceritakan kisah rempah. Harry mengisahkan petualang-petualang dari Inggris dalam mencari rempah-rempah. Mereka ada yang bernasib baik, dan ada pula yang sebaliknya. Bagaimana seribu dua ratus orang berlayar, delapan ratus meninggal. Aku sampai merasa tercekat mendengar cerita Harry, terutama sang tokoh Kapten Middleton. Kapten yang kaya raya karena berhasil mengangkut rempah dari pulau rempah di Banda, dan mengobarkan semangat orang Banda melawan Belanda. Akan tetapi, dalam pelayaran berikutnya, setelah melewati nyaris kematian ketika di Laut Merah dalam tawanan penguasa Turki, Middleton beserta anak buahnya sampai di Batavia justru tewas karena penyakit.

Untung telingaku cukup baik menangkap logat *british*-nya. Karena aku suka menonton film-film berlogat Inggris *british*.

Isabel mengisahkan persaingan Portugis dan Spanyol di Maluku dalam bisnis rempah-rempah. Isabel pun berkata dengan sepenuh hati, merasa menanggung kesalahan nenek moyangnya yang telah mengadu domba persaudaraan Ternate dan Tidore. Ia sampai menangis ketika menyebut bagaimana Portugis membunuh Sultan Khairun.

"Saya sangat suka Maluku. Saya bertemu dengan seorang yang keturunan Portugis campuran dengan orang sini. Dia cantik sekali. Rempah-rempah memang pernah membuat orang-orang lupa diri. Mungkin karena sifatnya yang panas ya..., tetapi rempah juga menyatukan cinta orang-orang yang berbeda ras dan melahirkan gadis cantik sekali yang pernah saya temui di sini." Isabel mengakhiri pidatonya dengan menangkupkan kedua tangan. Seluruh hadirin kembali bersulang dan menikmati makanan.

Presentasi diakhiri oleh Monika dengan pidato yang sangat mengesankan. Ia tidak lagi bicara Roma. Ia kali ini bercerita tentang parfum yang dibuat dari bunga Pala. Sebuah tema yang sangat cocok dengan kecantikan Monika.

Akan tetapi, siapakah yang akan memenangkan kompetisi ini? Siapa yang berhak menyandang gelar *Young International Master Chef*?

Menurutku Janssen dapat dipercaya. Harry layak diperhitungkan. Harry dipuji berkali-kali masakannya oleh tamu-tamu dan para juri. Ia membuat hidangan sederhana. Puding Roti Kacang Cengkih sebagai menu utama. Sebagai sajian tambahan ia membuat minuman air sere kayu manis. *Toping* kacang dan cengkih yang ia tumbuk gurih dan harum sekali. Rasa puding roti tawar, yang dicampur susu, mentega dan telur menurut Abele juga sangat renyah dan manis dari harum kayu manis dan vanila. Kurasa membayangkan rasaya saja, aku sudah ngiler. Aku lebih ingin mencicip kue buatan Harry daripada Janssen.

Soal Rika, aku tidak sepakat dengan Janssen. Rika memang rapi dan ulet. Para juri juga memuji keindahan hidangan Rika. Ia memasak Sup *Bronebone*-Kacang Merah. Akan tetapi, menurut Amita, quaker oat merah dalam sup itu terlalu banyak sehingga tidak benar-benar bisa lunak. Sementara itu, presentasi Rika juga tidak terlalu mengesankan. Bahannya menarik, tetapi sayangnya Rika terlalu formal.

Aku sendiri merasa tidak perlu lagi memenangkan kompetisi ini. Perasaanku datar. Aku merasa lebih perlu

mengerjakan tugasku sekarang, yaitu belajar sejarah. Ini bukan minder ya, karena mungkin pengetahuanku yang paling buruk. Entahlah, aku sedang tidak ingin menang dan sedang ingin yang lain. Ketika para juri mulai mengumumkan pemenang, perasaanku bahagia saja untuk siapa pun yang menang. Aku sempat memikirkan Janssen, mungkin dia yang menang kalau masakannya juga disukai para juri. Sedangkan Harry juga sangat mungkin menang karena kedua tugasnya tampak disukai siapa pun.

"Juara Favorit pilihan para tamu adalah..." Abele memain-mainkan intonasi suaranya. Lima peserta, selain aku, tampaknya mulai harap-harap cemas. Hadiah pemenang berupa *cooking camp* untuk remaja di *Culinary Center* di New York. Mereka mulai pucat dan dingin. Aku tidak sama sekali berdebar sampai satu nama disebut....

"Janssen Van Room!" seru Abele diiringi teriakan histeris penonton. Aku terkejut juga. Hah? Ia juara favorit. Namun, pemenang yang masuk di camp hanya juara satu. Mungkinkah Harry??

"Penyandang *Young International Master Chef* adalah ia yang akan mengikuti *cooking camp for teens* di New York! Ia adalah ...." Amita sengaja membuat suasana tegang. Senyap. Suara angin berkesyut. Ombak menghempas kecil.

“Nararya Gayatri dari Indonesia!!” Huaaaa.... Seluruh penonton kudengar menjerit. Aku mungkin *linglung*. Apakah benar itu namaku? Tubuhku diserbu seluruh peserta kompetisi. Aku terhuyung.

“Pasti mereka salah...”, pikirku dengan perasaan kecewa. Sangat kecewa. Akan tetapi, cukup bahagia mendengar *cooking camp*. Namun, itu tidak mungkin untukku. Isabele dan Radit paling dekat menyangga tubuhku yang hampir terjatuh.

“Aku kan cuma pandai memasak. Aku juru dapur. Namun, aku *kan nggak* pandai sejarah.” gumamku.

****

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku

1. Milton, Giles. 2015. *Pulau Run Magnet Rempah-Rempah Nusantara yang Ditukar dengan Manhattan. Tangerang: Alvabeit.*

2. Brierley, Joanna Hall. 1994. S*pices The Story of Indonesia's Spice Trade*. Singapore dan New York: Oxford University Press.

3. Turner, Jack. 2005. *Sejarah Rempah Dari Erotisme sampai Imperialisme*. Depok: Komunitas Bambu.

Sumber Internet

4. Raditya, Iswara N. 2017. "Keruwetan Perang Ternate-Portugis Versus Tidore-Spanyol". Dalam https://tirto.id/keruwetan-perang-ternate-portugis-vs-tidore-spanyol-czsX, diunduh 3 Maret 2018.

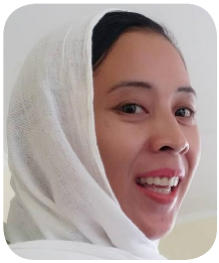
5. "Ikan Kuah Pala Banda Kuliner Khas Maluku". Dalam http://irisindonesia.com/detailpost/ikan-kuah-pala-banda-kuliner-khas-maluku, diunduh 27 Februari 2018.

6. *Indonesian Spice Cake.* Dalam https://www.cookstr.com › Cookstr Recipes › Indonesian Spice Cake, diuduh 9 Maret 2018.

7. "Sup Kepiting Segar dengan Bahan Rempah". Dalam https://cookpad.com/id/resep/1908744-sup-kepiting-segar-dengan-bahan-rempah, diunduh 11 Maret 2018

8. "Puding Roti Kacang Cengkeh". Dalam https://cookpad.com/id/cari/Puding%20Roti%20Kacang%20Cengkih, diunduh 11 Maret 2018

BIODATA PENULIS



Nama lengkap : Dina Amalia Susamto
Ponsel : 081318002176
Pos-el : dina.susamto@gmail.com
Akun Facebook : Dina Amalia Susamto
Alamat kantor : Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

Bidang keahlian : Sastra dan Budaya

Riwayat pekerjaan/profesi (10 tahun terakhir):
1. 2010–kini: Peneliti di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
2. 2008–2009: Peneliti dan Program Officer Yayasan Interseksi

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:
1. S-2: Ilmu Sastra FIB Universitas Indonesia (2006—2008)
2. S-1: Sastra Jerman Universitas Padjajaran Bandung (1995—2001)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun terakhir):

1. Pertarungan Terakhir (2016)
2. *Terdampar di Renah Manjuto* (2016)
3. "Minoritisasi Masyarakat Sakai di Riau", Dalam Hak Minoritas. Ethnos, Demos, dan Batas-batas Multikulturalisme. 2010. Jakarta: Yayasan Interseksi dan Tifa
4. *Nama Saya Gurabesi* (2016)
5. *Masyarakat Sakai Sudah Modern* (2017)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 tahun terakhir):

1. "Dua Orang Pengarang Perempuan Memandang Papua: Perempuan dan Perubahan Sosial", (2016) Prosiding Seminar Nasional Sosiologi Sastra. Kerjasama Pusat Penelitian Kemasyarakatan dan Budaya dan Departemen Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia. ISSN. 25490702.
2. "Sempitnya Ruang Perlawanan Masyarakat Sakai". Jurnal Desantara Report Vol. I/Edisi 10/2011.
3. "Kontestasi Politik Identitas dalam Cerita Asal-Usul Raja Ampat". Atavisme, Vol. 20, No.1, Th. 2017, ISSN 2503-5215.
4. "Transformasi Budaya Korea di Ruang Teve Kita". 2007 dalam Proceeding Multikultikulturalisme dan Analisis Wacana, editor Benny Hoed.

Judul Penerbitan lain

1. “Sepasang Rembulan” (cerpen, Femina), 2007.
2. “Sang Bocah Perempuan dan Malaikat Buta” (cerpen 2013 Lampost).
3. “Nasionalisme Nagabonar” (esai), Pikiran Rakyat, 19 Mei 2007
4. “Urgensi Manuskrip Lampung 2014”. Esai. Lampost.
5. “Memimpikan FIB di PTN Lampung 2014”. Esai Lampost.
6. Cari tulisan di laman badan bahasa
7. “Menjelang Penangkapan” (cerpen) dalam Lampost.

BIODATA PENYUNTING

Nama lengkap : Puji Santosa
Pos-el : puji.santosa@gmail.com
Bidang Keahlian : Peneliti Utama Bidang Kritik Sastra

Riwayat Pekerjaan:

1. Guru SMP Tunas Pembangunan Madiun (1984—1986).
2. Dosen IKIP PGRI Madiun (1986—1988).
3. Staf Fungsional Umum pada Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1988—1992).
4. Peneliti Bidang Sastra pada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (1992—sekarang).

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Sastra Indonesia, Fakultas Sastra dan Budaya, Universitas Sebelas Maret Surakarta (1986).
2. S-2 Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Pengetahahuan Budaya, Universitas Indonesia (2002).

Informasi Lain:

1. Lahir di Madiun pada tanggal 11 Juni 1961.
2. Plt. Kepala Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Tengah (2006—2008).
3. Peneliti Utama Bidang Kritik Sastra, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2012—sekarang).

Biodata Ilustrator

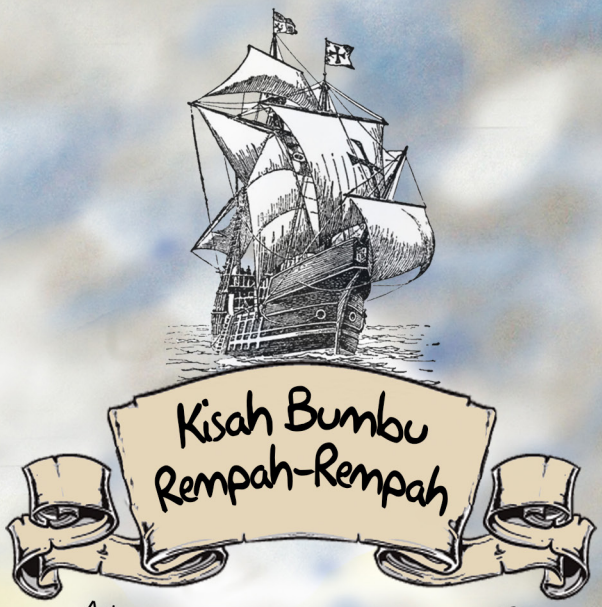


Nama lengkap : Devin Nodestyo
Ponsel : 0856 69775773
Pos-el : nodestyodevin27@gmail.com
Akun Facebook : Devin Nodestyo
Bidang keahlian: Desain Komunikasi Visual dan Ilustrator

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:
Sistem Informasi, FMIPA, Universitas Lampung (2008—2012).

Selain aktif di bidang desain, juga aktif menulis dan berteater. Beberapa tulisannya (Cerpen dan esai) telah dimuat di beberapa Media, baik offline maupun online. Mengikuti beberapa pementasan Teater ke berbagai daerah di Indonesia.

International Young Master Chef Competition tidak hanya lomba memasak. Apalah arti seorang master dalam memasak dan menyicipi makanan kalau ia tidak memahami sejarah keberadaan masakan dan bumbunya.



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

ISBN 978-602-437-409-9
9 786024 374099