Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Koki Petualang dari Desa Orke

Setyaningsih

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

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Koki Petualang dari Desa Orke

Setyaningsih

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

KOKI PETUALANG DARI DESA ORKE

Penulis : Setyaningsih
Penyunting : Djamari
Ilustrator : Na'imatur Rofiqoh
Warna : Na'imatur dan Setyaningsih
Pengatak : Na'imatur Rofiqoh

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
SET
k

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Setyaningsih
Koki Petualangan dari Desa Orke/Setyaningsih; Penyunting: Djamari; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018.
vii; 56 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-425-9

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

Apakah kalian pernah membayangkan sebuah dunia mungil dihuni oleh makhluk seperti kita? Mereka hidup berkeluarga, bertetangga, dan berteman seperti kita. Inilah yang terbayang saat menggarap *Koki Petualang dari Desa Orke*. Warga Orke yang bertubuh amat kecil memiliki petualangan seru soal resep makanan. Cerita ini mungkin sempat mengingatkan kalian pada peristiwa bersama di desa, koki di televisi, kebun-kebun pangan yang permai, atau ibu kalian yang pandai memasak.

Jika kalian suka membaca cerita atau mendengarkan kisah, enam cerita ini sangat berbahagia menjadi tamu kehormatan dalam biografi bacaan kalian. Cerita singgah dan tersimpan di ingatan. Kalian mungkin ingin juga menyampaikan ke teman-teman agar mereka ikut membaca. Membaca cerita tidak kalah mengasyikkan dengan bermain. Huruf-huruf mengajak bertualang ke dunia imajinatif.

Selain warga Orke yang mungil, ada pertengkaran antarminuman di dapur. Para sayur masih menjadi tokoh favorit meski ada anak-anak tidak suka makan sayur. Sayur tidak hanya kaya vitamin, tetapi juga kaya cerita. Ada juga persahabatan yang diwakili martabak. Selain itu, pohon-pohon buah yang sering dipanjati pun tidak mau ketinggalan bercerita.

Ada kisah yang menerbitkan rasa senang, kaget, sedih, kesal, dan marah. Cerita tiba-tiba membawa kita pindah ke lereng gunung, tengah perkebunan sayur, atau sebuah rumah. Semoga enam cerita ini dapat mengobati lelah kalian dari tugas sekolah atau rumah. Buku menghibur saat panas atau hujan menyulitkan kita bermain di luar rumah.

Juru cerita dan juru gambar tentu merasa tersanjung saat kalian benar-benar menyukai setiap gambar dan cerita. Saat kalian membiarkan buku awet dalam ingatan, berarti buku ini telah mendapatkan doa panjang. Cerita dikenang meski waktu terus saja berlalu. Terima kasih ya. Selamat membaca dan bersenang-senang!

Solo, Juni 2018
Setya dan Na'im



DAFTAR ISI

Sambutan iii

Sekapur Sirih v

Daftar Isi vii

Dua Sahabat Martabak 1

Koki Petualang dari Desa Orke 9

Sayur Asem dari Kebun Kakek..... 17

Pertengkaran di Dapur Rumah Lian..... 25

Pohon Keluarga Iwan 33

Roti Berumur 100 Tahun 43

Daftar Pustaka..... 50

Biodata Penulis..... 51

Biodata Penyunting 54

Biodata Ilustrator 55



Dua Sahabat Martabak

Taksi perlahan berhenti di depan rumah berpagar tidak terlalu tinggi. Cuaca agak sedikit mendung. Kinara semangat membuka pintu taksi. Dia sudah sampai di rumah yang selalu diimpikannya. Rumah yang selama ini hanya dibayangkan lewat surat.

Hari ini memang hari ajaib dan penting bagi Kinara. Liburan kali ini, dia akan bertemu Disa yang selama ini baru disapa lewat surat. Kinara dan Disa sudah setahun menjadi sahabat pena. Kinara mendapatkan alamat Disa dari suatu majalah anak.

Saat itu, Disa mengirim surat pembaca dan bercerita sedang mencari sahabat pena. Meski sangat mudah mengirim surat dengan pos elektronik, berkirim surat sungguhan jauh lebih seru.

"Kinara! Selamat datang di Medan, selamat datang di rumahku!" sambut Disa diikuti senyum ibunya. Kinara dan Disa tidak lagi canggung karena sudah saling berkirim foto.

"*Nggak nyangka*. Akhirnya, aku bisa terbang dari Solo ke Medan. Pas *banget*, ibuku ada urusan pekerjaan di sini. Aku jadi bisa menginap di rumahmu," jelas Kinara riang.

"Bagaimana rumahku? Lebih bagus daripada di surat kan?" canda Disa. Mereka langsung heboh bertukar cerita. Ibu Disa dan ibu Kinara hanya



tersenyum menyaksikan ekspresi kedua bocah itu. Ibu Kinara sangat berterima kasih kepada ibu Disa karena mengizinkan Kinara singgah tiga hari ini. Ibu Kinara harus segera pamit mengurusi pekerjaan.

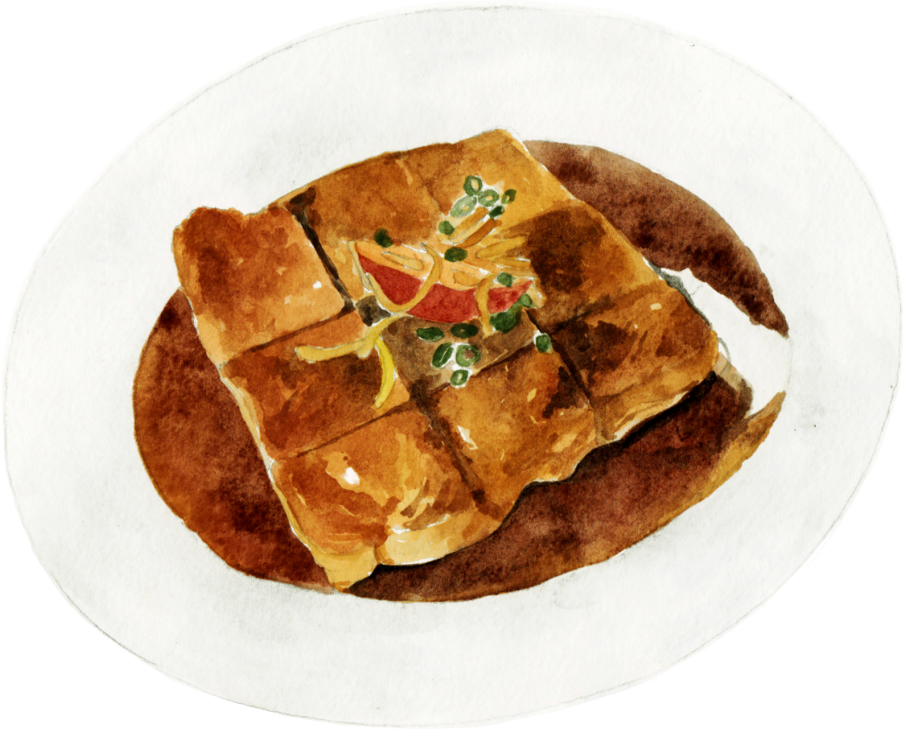
"Ini buku *Gajah Erica* karangan Sylvia Bishop yang aku ceritakan di surat terakhir," kata Kinara sambil mengeluarkan buku bersampul gajah biru. Dua sahabat itu sekarang berada di kamar Disa.

"Kebetulan *banget*, Ra. Aku belum sempat pergi ke toko buku. Aku sudah *kepingin* baca sejak kamu pamer di surat. Aku *kepikiran banget*, bagaimana seorang anak perempuan 10 tahun bisa mendapat hadiah gajah di hari ulang tahun. Aneh kan!" seru Disa.

"Paman Erica, Paman Jeff, memang paman super aneh. Tapi rasanya keren juga ya mendapat hadiah gajah," pikir Kinara.

"Hah? Kalau aku bisa langsung pingsan. Lihat gajah di kebun binatang saja aku masih ngeri," sambung Disa. Dia masih mengagumi sampul buku bacaan *Gajah Erica* yang tampak imut-imut.





Martabak Kari

“Disa! Ayo ajak Kinara makan dulu.” Suara ibu memanggil. Mereka bergegas menuju meja makan. Meja dipenuhi santapan seperti biasa. Namun, ada yang menarik minat Kinara.

“Ini apa, Tante?” tanya Kinara sambil menunjuk sepiring makanan di ujung kanan.

“Ayo coba dulu. Kinara pasti tahu,” jawab ibu Disa. Kinara mengambil sepotong dan memindahkan ke piringnya.

“Wow… ini seperti martabak,” kata Kinara sambil mengunyah.

Disa tersenyum mengamati wajah kaget Kinara. “Memang martabak, tetapi martabak kari khas Medan.” Kinara baru sadar, saus kuning yang disiram di atas martabak ternyata saus kari. Isian martabak masih sama seperti martabak *telor* di Solo. Ada telur, daun bawang, dan daging.

“Aku baru tahu kalau di Medan ada martabak kari dan enak,” kata Kinara.

“Enak mana sama martabak *telor* di Solo,” goda ibu Disa.

“Sama enaknya!” seru Kinara.

Disa memang belum pernah cerita tentang martabak kari Medan. Biar jadi kejutan saat bertemu. Disa hanya bercerita ibunya pandai memasak.

Kinara masih memiliki dua hari di rumah Disa. Dua bocah itu bersama setiap hari, belajar, bermain, bersepeda dan makan bersama tanpa berkirim surat. Kinara sudah lebih dulu merasakan nuansa rumah Disa, keramahan ibu Disa, kerindangan pohon di halaman, dan koleksi komik di kamar Disa lewat surat. Namun, tentang martabak kari itu, sungguh kejutan.

Di Solo ataupun di Medan, martabak kari atau martabak *telor* sama-sama memiliki penikmat. Namun saat ini, martabak kari menjadi santapan paling istimewa bagi Kinara dan Disa. Martabak mewakili pertemanan akrab yang awalnya dipisahkan jarak. Martabak kari tidak hanya jadi milik Kota Medan yang khas, tetapi milik persahabatan Kinara dan Disa.

Koki Petualang dari Desa Orke

Tidak akan mudah menemukan Desa Orang Kecil atau Orke dengan mata biasa. Penduduk Desa Orke membangun permukiman mereka di sela semak-semak rimbun yang benar-benar terabai. Mereka hidup damai. Penduduk Orke membangun rumah dan menjalani hari-hari seperti orang-orang di dunia orang biasa. Permukiman mereka sangat indah, rapi, bersih, dan penuh warna. Busana mereka sederhana, tetapi terlihat cantik.

Pak Orke sang ketua desa dan warga desa sedang menata kebun pertemuan Orke. Kebun itu terletak di tengah desa dan digunakan untuk acara bersama. Hari



ini memang hari penting. Seorang koki petualang akan pulang ke desa membawa temuan dan cerita tentang kuliner dari dunia orang biasa. Disaksikan oleh para penduduk desa, koki petualang merampungkan tugas menemukan kuliner baru bagi desa dan tercatat di *Buku Petualangan Rasa*. Resep dari dunia orang biasa dipadu dengan resep asli Orke.

Pelepasan koki petualang adalah peristiwa pasti setiap tahun. Hanya seorang saja yang terpilih menunaikan tugas keren ini. Menjelang kepulangan, warga Desa Orke menantikan koki petualang dengan penasaran dan gembira. Mereka tidak sabar mendengarkan cerita. Tahun ini, Salulu yang terpilih menjadi koki petualang.

Begitu Salulu memasuki gerbang desa, warga desa langsung *sumringah* menyambut dengan pelukan dan senyuman. Tidak perlu menunggu lama lagi, acara dimulai. Pak Orke memberikan sambutan kecil, "Selamat datang kembali Salulu. Rasanya, kita semua sudah tidak sabar lagi menunggu kabar santapan

baru yang kamu bawa dari dunia sana. Resep ini akan melengkapi rasa kepunyaan Desa Orke. Sekarang, mari kita dengarkan koki petualang kita." Warga desa langsung bertepuk tangan. Salulu langsung menempati meja di tengah kebun.

"Aku bertualang ke sebuah negeri yang orang-orangnya memiliki aneka warna. Mereka juga punya pantai yang sangat indah. Orang-orang menyebutnya Bali, pulau sang dewata." Warga desa mendengarkan cerita Salulu dengan sungguh-sungguh.

"Aku pulang membawa sambal," sambung Salulu. Kali ini, warga desa mulai berbisik. Mereka mungkin tidak percaya kalau Salulu 'hanya' membawa sambal.

Salulu pun melanjutkan cerita, "Orang-orang menyebutnya sambal *matah* Bali. Biasanya, sambal *matah* disandingkan dengan sajian ayam betutu. Namun, disantap dengan nasi putih hangat saja, sudah sangat nikmat."


SALULU

“Salulu, apa yang membuat sambal matah ini istimewa? Seperti sambal terasi, nikmat karena terasi kan. Kalau sambal *matah*?” Pertanyaan datang dari Bu Orke yang penasaran.

“Yang membuat beda adalah.... irisan *kecicang*-nya. Kalau di Jawa, namanya bunga *honje*. Orang-orang juga mengenalnya dengan sebutan kecombrang atau kantan.”

“*Kecicang*? Bunga *honje*? Aku kira bunga *kecicang* tidak bisa dijadikan kuliner,” tambah Bu Orke terkejut.

“Tetapi, tunggu dulu Bu Orke! Bagian terbaik dari *kecicang* bukan bunganya, tetapi batang tunas pohon atau bongkotnya.” Salulu pun mengeluarkan bongkot *kecicang* dari ranselnya.

Ukurannya telah dikecilkan sesuai dengan tubuh orang-orang Orke. Salulu mulai mengupas pelepah luar yang berlapis-lapis sampai tampaklah bagian dalamnya yang empuk. Begitu diiris, aromanya menguar. Harum sungguh. Hidung warga Desa Orke langsung terpukau.

Sambal Matah



“Inilah yang membuat sambal *matah* begitu populer.”

“Apakah *kecicang* hanya untuk membuat sambal *matah*?” kali ini Mina yang terpilih sebagai koki petualang tahun lalu, bertanya penasaran.

"Tentu tidak, Kak Mina. *Kecicang* bisa juga dipadu dengan olahan balado atau masak ikan pindang. Asal, paduan bumbunya jangan sama-sama kuat. Nanti mereka bertengkar dan rasanya jadi rusak," jelas Salulu. Warga desa malah tertawa. Ada-ada saja Salulu, rasa *kok* bertengkar.

Hari beranjak sore. Juru tulis desa tidak lupa menyalin cerita Salulu ke *Buku Petualangan Rasa*. Besok, petani Desa Orke menyiapkan lahan persemaian untuk tunas-tunas *kecicang*. Mereka akan mendayakan tanaman *kecicang* sebagai bahan pangan desa. Tunas *kecicang* juga mengalami pengecilan agar pas dengan lahan hidup Orke. Salulu si koki petualang dibantu para koki petualang tahun-tahun sebelumnya, langsung memasak temuan baru dan aneka kuliner lain. Malam nanti berlangsung pesta santap ditemani cahaya kunang-kunang dan rembulan.



Sayur Asem dari Kebun Kakek

"Sttt… jangan berisik dan jangan bergerak. Ada yang datang!" komando Bubu si *jepan* alias labu siam yang menggantung di kerangka bambu. Tubuhnya gemuk dan matang.

Labu-labu siam lain yang tadi asyik bercakap dan mengayun-ayunkan tubuh gembrotnya, seketika terdiam. Mereka mengamati seorang anak perempuan berusia 10 tahun. Dia memasuki kebun membawa benda berbentuk kotak tipis. “Klik!” Bunyi aneh diselingi kilatan cahaya yang cepat mengagetkan para labu siam.



Dengan benda kotak itu, si anak perempuan membidik mereka berkali-kali. "*Selfie* dulu *ah*!" Anak perempuan itu berlanjut membidik dirinya sendiri. Kali ini tanpa kilatan cahaya.

"Filsa, jangan foto-foto terus. Ayo bantu Kakek!" Suara kakek sedikit mengagetkan Filsa. Dia agak malu karena ketahuan berfoto-foto di kebun sayur kakek.

Liburan kali ini, Filsa dan keluarga singgah di rumah kakek di Selo, Boyolali, salah satu wilayah di lereng Merapi. Di dataran tinggi seperti ini, mayoritas tanah ditanami sayuran. Sayur tumbuh dengan menggembirakan. Mereka siap memasok kehidupan. Selain mengelola perkebunan sayur yang luas, kakek memiliki kebun sayur pribadi di sekitar rumah. Ada labu siam, lobak, wortel, kubis, sawi, keningkir, tomat, dan daun adas.

"Kakek mau *ngapain*?" tanya Filsa menghampiri kakek.

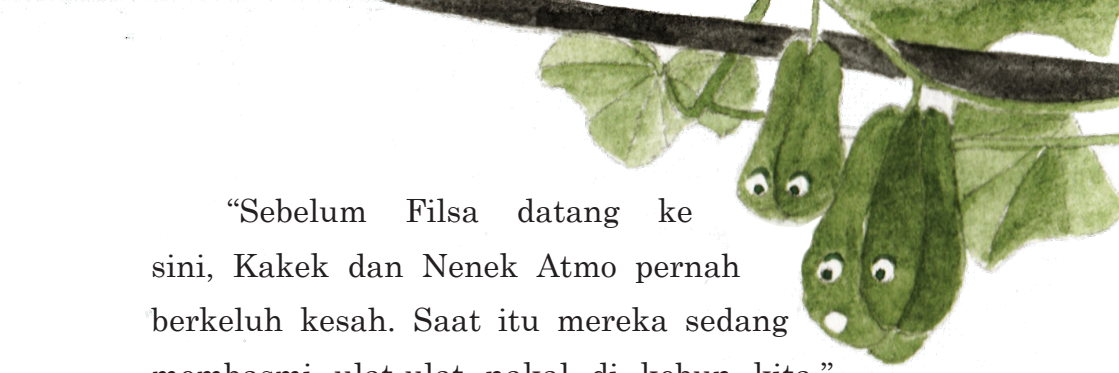
"Kakek mau mengeringkan biji-biji sawi sebelum ditabur di persemaian." Filsa pun mengikuti kakek.

Filsa tidak protes. Bosan juga *selfie* terus sejak tadi. Meski Filsa tidak suka sayur, tidak ada salahnya membantu kakek.

Begitu kakek dan Filsa menuju sisi kebun yang lain, para labu siam mulai saling berbisik. "Itu tadi Filsa, cucu Kakek Atmo yang tidak suka sayur," kata Kuki si kubis yang tumbuh tidak jauh dari areal para labu siam. Kuki menjawab rasa penasaran para labu siam.

"Aku kaget sekali! Kakek Atmo kan jarang memotret kita. Tapi cucunya itu, hobi banget foto-foto," curhat Bubu. "*Eh,* dari mana kamu tahu kalau Filsa tidak suka sayur?"





"Sebelum Filsa datang ke sini, Kakek dan Nenek Atmo pernah berkeluh kesah. Saat itu mereka sedang membasmi ulat-ulat nakal di kebun kita," kata Kuki, "mereka sedang mencari ide agar Filsa suka sayur."

"Wah… ternyata ada juga anak yang tidak suka sayur manis, gemuk, dan sehat seperti kita. Sungguh sangat disayangkan. Kira-kira apa yang akan dilakukan oleh Kakek dan Nenek Atmo?" kali ini Ning si *keningkir* ikut penasaran dari tepian kebun labu siam.

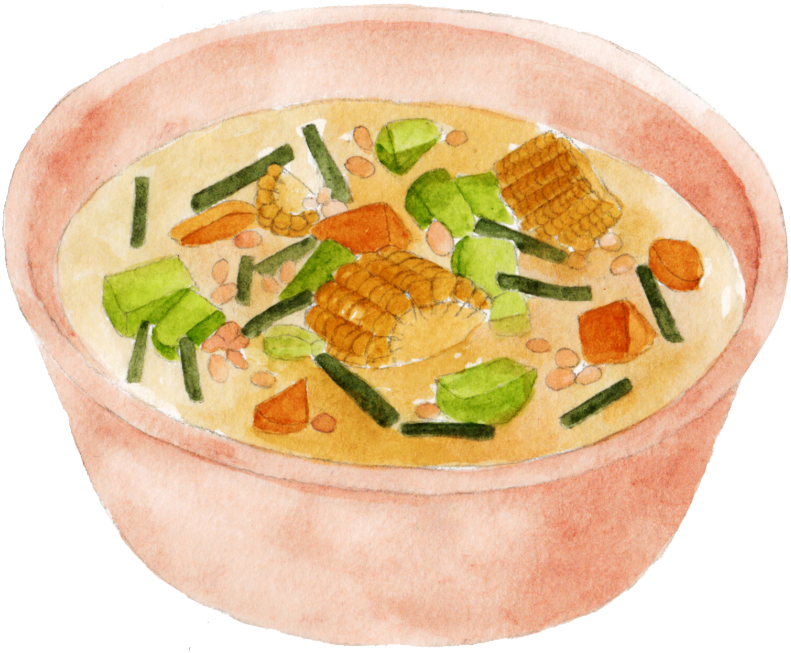
"Kayaknya, Nenek Atmo akan memilih di antara kita untuk diolah menjadi sajian sayur yang nikmat," terka Kuki.

"Wah, aku tidak sabar nih jadinya. Meski aku harus dipetik dan meninggalkan kebun ini, aku akan sangat terhormat untuk membuat seseorang menyukaiku dan sebangsaku. Aku memang dipetik, tetapi pasti akan tumbuh tunas-tunas baru," kata Bubu lirih.

Mendengar omongan Bubu, para sayur di kebun menjadi sedih sekaligus kagum. Memang sudah menjadi takdir mereka memberi asupan nabati bagi manusia.

Tibalah hari yang dinantikan, nenek mengajak Filsa memetik beberapa labu siam dan mencabut wortel-wortel segar. Tadi pagi, nenek sudah ke pasar membeli jagung manis, kacang panjang, dan ikan lele. Ternyata, nenek mau memasak sayur asam. Filsa sebenarnya tidak terlalu yakin bisa memakan sayur asam yang memiliki beragam isian sayur. Satu jenis sayur saja pasti tidak berhasil masuk ke mulutnya.

Tetapi setelah mengikuti proses memasak sampai masakan matang, dia tidak sabar mencicipi hasilnya. Labu siam, wortel, kacang panjang, butir-butir kacang tanah, daun melinjo, dan jagung menciptakan paduan yang *aduhai*. Awalnya, Filsa takut-takut menggigit labu siam, ternyata empuk. Wortel menimbulkan bunyi 'kres' waktu digigit dan lumerlah rasa manis di lidah.



Sayur Asam

Saat sayuran menyatu di mulutnya, terciptakan rasa nikmat. Apalagi, kuahnya yang gurih dilengkapi asam jawa. Ada rasa *kecut* atau asam-asam nan segar. Ditambah lauk lele goreng dan sambal tomat. Wah!

Filsa makan sampai berkeringat. Ibu dan ayahnya sampai heran dan kagum. Dulu, mereka pernah mampir di restoran serba masakan Jawa. Banyak sekali pengunjungnya. Bahkan, banyak orang dari luar negeri. Ibu sempat mengambilkan sayur asam, tetapi Filsa tidak doyan.

Justru sayur asam dari kebun kakek membuat Filsa lahap. Nenek memang jago memasak. Tidak kalah *jago*, sayur-sayuran yang nenek masak berhasil membuat Filsa mau makan. Tidak perlu menunggu obrolan kakek dan nenek di kebun esok hari, warga sayur di kebun kakek bisa merasakan desiran canda dan kelezatan dari jendela dapur.

Pertengkaran di Dapur Rumah Lian



“Jelas aku yang paling enak dan segar di sini,” kata Sirupi si sirup bangga. “Aku punya aneka rasa. Anak-anak sangat menyukaiku. Wadahku bening terbuat dari kaca. Aku juga sering tinggal di toko yang bersih, mewah, dan terang.”

“Jangan mengarang alasan begitu Sirupi! Biar pun kamu enak, kamu belum tentu sehat. Aku *dong* bisa bikin tubuh sehat, kuat, dan pintar,” balas Milka si susu tidak kalah sengit.

“*Halah*, kalian berdua sama saja. Kalian pasti tidak bisa menyaingi wangiku. Dari jarak jauh saja, aromaku sudah tercium. Aromaku bisa membuat perasaan orang-orang menjadi hangat dan akrab.” Jana jahe si anggota klub empon-empon tidak mau ketinggalan dalam adu diri.

“Kalian bayangkan juga kalau tidak ada aku, ibu-ibu pasti tidak bisa masak dan membuat obat.” Jana belum puas membanggakan diri.

“Ingat Jan, tidak semua orang menyukaimu. Rasamu pedas dan bikin panas,” kali ini Tete si teh tidak membiarkan Jana menang.

“Iya, Jana! Aku setuju dengan Tete. Kemarin pas arisan ibu-ibu saja, teh dipilih jadi suguhan,” tambah si kopi Kopipi. “*Eh*, tetapi kamu juga jangan merasa menang, Tete! Biar aku hitam pekat dan pahit, aku sering dipilih untuk menemani orang-orang bekerja. Mereka jadi tidak mengantuk *lho.*” Tete memandang Kopipi dengan cemberut. Dikiranya Kopipi akan membela dia. *Kok*, Kopipi malah ikut membanggakan diri.

Memang, begitulah pertengkaran sehari-hari aneka minuman di dapur rumah Lian. Mereka saling berbicara saat tidak ada orang. Mereka juga selalu menanti dengan waswas, kira-kira siapa yang akan dipilih untuk menjadi minuman. Tidak cukup sekali para minuman bertengkar.

Tiba-tiba, para minuman terdiam. Ada seseorang memasuki dapur. Ternyata ibu. Ibu mengambil mangkok-mangkok kecil warna putih. Bungkusan dari dalam plastik segera dituang.



Wedang Ronde

“Apa itu?” bisik Tete penasaran.

“Hemm … sungguh wangi. Kelihatannya hangat dan menggugah selera,” kata Kopipi. “Eh… Jana, bukankah baumu juga seperti itu. Aku tidak bermaksud memuji *Iho*!” tambah Kopipi masih tetap angkuh. Jana memperhatikan dengan cermat. Ternyata itu wedang ronde. Rebusan air, gula, dan jahe yang sudah dibakar dilengkapi ronde.

“Itu wedang ronde!” kata Jana.

“Bulatan ronde itu terbuat dari apa?” tanya Tete.

“Dari tepung ketan diisi kacang tanah cincang,” jelas Jana. “Kalian tahu tidak, wedang ronde itu minuman tradisi Tiongkok. Tapi, bahasa asalnya justru bahasa Belanda *rond* atau bulat. Bahasa Belanda punya akhiran ‘je’. Jadilah *rondje*. Tapi, lidah kita lebih mudah mengatakan ronde. Eh… ronde sudah membaur dengan masyarakat Indonesia.”

“Sekarang ronde biasa dijual di gerobak-gerobak. Bukan minuman asing lagi. Membuat sendiri pun bisa.”



Para minuman masih serius mendengarkan penjelasan Jana. Mereka tidak berani melanjutkan pertengkaran.

Wedang ronde siap disantap. Ibu mengangkat nampan dengan hati-hati dan berjalan meninggalkan dapur. Entah, apa yang dipikirkan para minuman penghuni dapur. Mereka segera mengintip dari balik jendela kaca dapur.

Tampak pemandangan akrab di kebun Lian. Ibu, ayah, nenek, Lian, dan Sasa, adik Lian, berkumpul di kebun. Mereka tengah bercakap sambil menikmati wedang ronde yang sudah pasti membuat badan hangat. Para minuman di dapur melongo. Ternyata, hari ini bukan hari keberuntungan mereka untuk dinikmati keluarga Lian.

Wedang ronde itu minuman tradisi Tiongkok. Namun, bahasa asalnya justru bahasa Belanda *rond* atau bulat. Bahasa Belanda punya akhiran 'je'. Jadilah *rondje*. Namun, lidah kita lebih mudah mengatakan ronde.

Pohon Keluarga Iwan

Iwan berdiri di halaman. Minggu pagi yang sejuk dan berbeda. Hari ini hari ketiga keluarga Iwan pindah ke rumah masa kecil ayah. Setelah kakek meninggal, ayah memutuskan pindah ke rumah ini. Iwan melayangkan pandangan ke sekeliling halaman. *Saking* sibuknya berbenah, Iwan sampai tidak sadar ada aneka pohon di halaman.



“Pohon rambutan itu ditanam kakek waktu ayah lahir.” Tiba-tiba ayah bercerita.

“Wah, berarti umur pohon sama seperti ayah *dong*?” kata Iwan terkagum-kagum.

“Namun, masih ada yang lebih tua dari pohon rambutan ayah. Pohon asam jawa di kebun belakang itu malah sudah ada sebelum kakekmu membangun rumah ini.” Mata Iwan berbinar.

“Iwan suka rumah ini, Yah. Banyak pohonnya. Hawanya jadi sejuk dan segar. Rumah kita yang lama kan tidak punya pohon.” Rumah lama Iwan halamannya memang sempit. Hanya ada sedikit tanaman, itu pun di dalam pot. Ibu yang menanam.

“Bagaimana kalau hari ini kita menanam pohon. Ayah sudah punya pohon rambutan. Kamu mau punya pohon juga? Pohon itu akan mengingatkan saat Iwan pindah ke rumah ini,” usul ayah.

“Mau, Yah! Tetapi memang sudah ada bibitnya, Yah?” tanya Iwan. Ia membayangkan halaman rumahnya makin rembuyung. Seperti memiliki kebun buah Indonesia.



“Sudah *dong*. Kamu tinggal memilih. Ada pohon kelengkeng, pohon sawo, pohon mangga, pohon melinjo, dan pohon jambu biji,” jawab ayah.

“Nanti ayah akan membantu Iwan menanam.”

“Aku mau pohon jambu biji. *Eh*… aku panggil Ajeng juga ya, Yah. Biar dia juga punya pohon sendiri.”

“Iya, panggil Ajeng. Biar adikmu itu tidak nonton kartun terus,” canda ayah.

Minggu pagi itu, ayah, Iwan, dan Ajeng berkotor-kotor di halaman. Ajeng yang menggemari buah mangga memilih pohon mangga. Ajeng mengatakan bahwa pohon itu seperti kembarannya yang manis.

“Besok kalau panen mangga, Ajeng mau membagikan ke teman-teman di sekolah,” celoteh Ajeng sambil mengamati pohon mangganya dengan sayang.

“Hei… pohon mangganya aja baru ditanam. Berbuahnya masih *luamaaaaa*...” goda Iwan. Ajeng langsung cemberut. Ayah cuma tertawa.

“Tidak usah cemberut. Nanti Ajeng bisa bantu ayah memanen buah rambutan. Pohon rambutan ayah kan sudah besar.” Ajeng langsung berteriak kegirangan dan memikirkan siapa saja yang akan dikasih rambutan produk asli rumah sendiri.

Begitu Ayah, Iwan, dan Ajeng *selonjoran* di teras, ibu muncul dari dalam sambil membawa nampan dengan hati-hati. Tercium aroma sajian yang khas. Harum!

“Wah… seperti bau kolak. Ibu masak kolak ya?” tebak Iwan.

Ibu mengangguk, “pasti capek kan habis berkebun! Ayo kita makan kolak dulu.” Usul ibu langsung disambut dengan *sumringah*.

“Ini kan bukan bulan puasa, kok ibu masak kolak?” tanggap Ajeng dengan lugu.

“*Yee*… memangnya kolak harus disantap pas bulan puasa *aja*? Yang manis-manis pas disantap siang begini,” tanggap Iwan. Keluarga Iwan memang seperti



keluarga lain yang paling sering menyantap kolak pada bulan puasa.

"Kebetulan sekali, pohon pisang kapok di kebun sedang berbuah. Ini panenan sendiri *lho*. Buah pisang asli Indonesia," kata ibu.

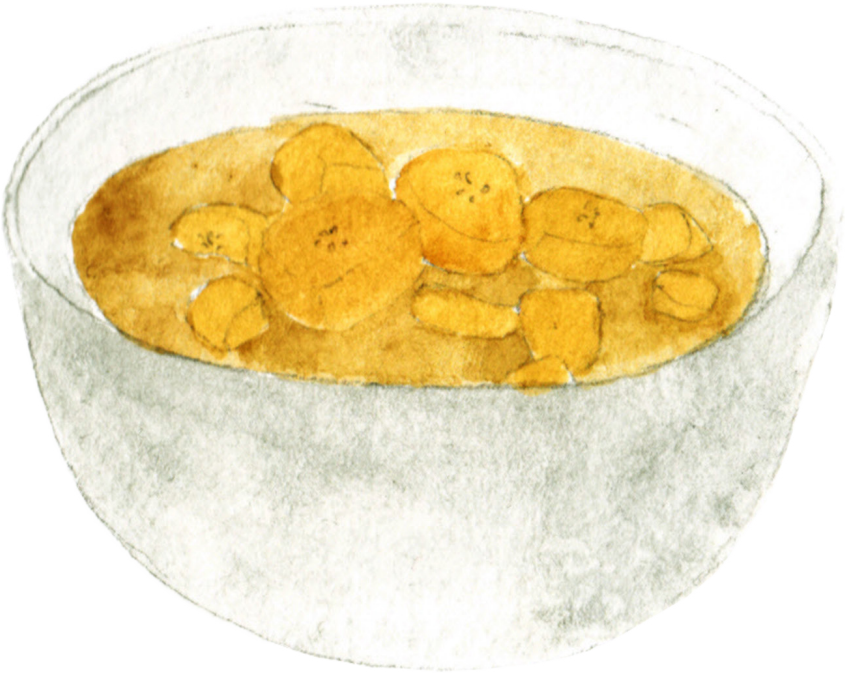
"Wah… keren sekali ya kebun kakek," puji Iwan.

"Sekarang giliran kita yang merawat kebun kakek," ujar ayah.

Siang yang panas itu lumer dengan sajian kolak pisang ibu, apalagi ditambah es batu. Manis dan segar. Olahan pisang kapok, air, gula jawa, vanili, garam, dan

santan segar terasa lumer di mulut Iwan. Kolak buatan ibu terkenang di lidah.

Pohon-pohon keluarga Iwan telah menghijaukan sekitar. Buahnya menjadi santapan bersama. Daun-daunnya juga menuliskan asal usul keluarga. Ranting-rantingnya menyalurkan kasih sayang. Batangnya kukuh dan kuat meneduhi hari-hari bersama keluarga.



Kolak

Pembuat roti kecik adalah orang keturunan Tionghoa. Namanya Auw Liek Nio. Dulu pangeran Solo, Pakubuwono X, memberinya julukan Nyai Ganep. *Ganep* dalam bahasa Jawa artinya sehat jiwa dan raga.

Roti Berumur Panjang

"Bil, kue khas daerahmu apa?" tanya Putri kepada Bila. Putri berhenti menulis dan menoleh pada Bila.

"Iya, Bil. Kalau di Solo kan ada putu ayu. Itu *lho* yang gerobak penjualnya bunyi *tuuuuuutttt*!" tambah Cikal. Mereka bertiga sedang berkumpul mengerjakan tugas di teras rumah Putri.

"Di tempatku ada yang namanya kue bandros. Kalau di Jakarta biasanya disebut kue pancong."

"Oh, aku tahu. Itu yang biasanya muncul di sinetron-sinetron televisi," potong Cikal semangat. Bila dan Putri tertawa, entah sinetron apa yang diingat Cikal.



“Kamu berarti belum pernah lihat kue bandros sungguhan *dong*?” goda Bila.

“Belum *sih*!” Cikal mencomot potongan mangga sambil tertawa. Siang itu memang panas, tetapi terasa lebih segar karena potongan mangga.

“Bandros itu terbuat dari tepung beras dan campuran parutan kelapa. Dimasaknya pakai wajan berbentuk busur atau setengah lingkaran. Kalau dibelah saat masih panas, wanginya langsung terbang ke hidung. *Terus*, dimakan *deh*!” jelas Bila.

“*Waduh*… aku jadi *kepingin* makan bandros nih!” kata Putri.

“Kapan-kapan main ke rumahku. Aku minta ibu buatkan bandros.” Putri dan Cikal bersorak. Orang tua Bila memang asli Jawa Barat. Mereka pindah ke Jawa Tengah sudah setahun ini. Ketika asyik mengerjakan tugas sambil bercanda, ibu Putri keluar membawa nampan. Isinya es buah dan sepiring roti bulat-bulat kecil warna cokelat.

“Siapa tahu usia roti ini?” Ibu Putri tiba-tiba memberi tebakan. Putri dan teman-temannya sudah asyik melahap es buah.

“Itu apa sih, Tante?” tanya Bila. Dia penasaran melihat camilan bulat-bulat warna cokelat.

“Ini namanya roti kecik. Nggak ada yang tahu nih usia roti kecik?” Ketiga bocah itu menggeleng.

“Usianya 137 tahun!”

Putri dan kedua temannya cuma bisa melongo dan berseru, “Ha!” Ibu Putri pun bercerita bahwa roti kecik dinamakan begitu karena bentuknya seperti kecik atau biji sawo. “Coba cicipi *deh* rotinya. Tidak seperti roti empuk kayak biasanya *kan*!” Bila mengambil satu diikuti Putri dan Cikal yang *sok* serius mengamati.

“Ini sejenis roti kering. Coba makan. Nanti pasti ada bunyi *kletuk*. Gigi kalian sehat dan kuat kan?” goda ibu Putri. Anak-anak ramai mencoba sampai riuh bunyi *kletuk.*

“Beda *banget* ya sama roti isi pisang atau roti tawar yang biasa kita makan.”



“Lalu, pembuat roti kecik ini siapa, Bu?” tanya Putri.

“Pembuatnya orang keturunan Tionghoa, tapi mereka sudah menjadi orang Solo, orang Jawa. Namanya Auw Liek Nio. Dulu, pangeran Solo, Pakubuwono X, memberinya julukan Nyai Ganep. *Ganep* dalam bahasa Jawa artinya sehat jiwa dan raga.”

“Wah, ini roti kesukaan para bangsawan *dong*!” seru Cikal. Ibu Putri mengangguk.

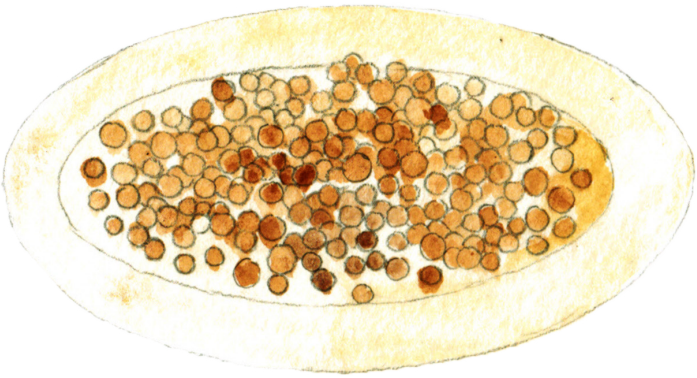
“Toko Nyai Ganep yang pertama ada di dekat Pasar Gede. Nyai Ganep juga membuat roti-roti lain untuk keraton.”

“Ternyata, ada roti berusia lebih tua dari nenekku. Aku yakin kue pancong atau puttu ayu pasti juga tua,” ujar Bila.

“Doakan saja banyak makanan tradisional yang berumur panjang,” kata ibu Putri.

Bersamaan, ketiga bocah itu mengucapkan amin. Bila masih takjub ada makanan yang usianya lebih dari 100 tahun. Panjang umur *banget*. Khas pula. Nanti,

Roti Kecik



kalau Lebaran pulang ke rumah nenek di Jawa Barat,
Bila mau minta ibu membelikan roti kecik buat oleh-oleh. Bila *nggak cuma* mau membawa roti, tetapi juga membawa ceritanya. Semoga roti ini tetap sehat dan panjang umur dan panjang cerita.

Daftar Pustaka

Kembangmanggis. 2017. "Kecicang" dalam *Anak-anak Tukang, Sketsa2 Kembangmanggis*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Bromokusumo, Aji 'Chen'. 2013. *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*. 2013. Kompas: Jakarta.

Tim Dapur Demedia. 2010. *Kitab Masakan Nusantara: Kumpulan Resep Pilihan dari Aceh sampai Papua*. Demedia: Jakarta.

Pramono, Peni R. 2012. *Ketangguhan Perusahaan Keluarga, Bertahan Lebih Satu Abad*. PT. Elex Media Komputindo: Jakarta.

Biodata Penulis



Nama	:	Setyaningsih
Ponsel	:	085 647 037 115
Sur-el	:	langit_abjad@yahoo.com
Akun Facebook	:	Setya Ningsih
Alamat	:	Garen RT 04/3, Pandeyan, Ngemplak, Boyolali, Jawa Tengah
Bidang keahlian	:	Sastra Anak

Riwayat pekerjaan/profesi (10 tahun terakhir):

1. 2010-kini: Penulis lepas (Esais)
2. 2016-kini: Redaktur buletin resensi *Bukulah!*
3. 2016-kini: Pengajar ekstrakulikuler Menulis dan Bercerita di SD Al-Islam 2 Jamsaren, Surakarta
4. 2016- kini: Editor paruh waktu.

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Surakarta (2008-2014)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. *Kacamata Onde* (Kumpulan cerita anak bersama, 2018)
2. *Serbu! Pengisahan Belanja Buku* (Antologi esai bersama, 2017)
3. *Bermula Buku, Berakhir Telepon* (Kumpulan esai, 2016)
4. *Pengintip Kampung Pelirik Kota* (Antologi esai bersama, 2016)
5. *Melulu Buku* (Kumpulan esai, 2015)
6. *Desa dan Kota: Menjenguk Imajinasi* (Antologi apresiasi bacaan anak, 2014)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 tahun terakhir):

1. "Merindu Bunyi, Membaca Sunyi (Kelisanan dan Keaksaraan dalam Semesta Cerita Anak)" dipersembahkan sebagai makalah dalam Seminar Nasional Sastra Anak "Sastra Anak dan Kreativitasnya" di Balai Bahasa DI Yogyakarta pada 28 Mei 2016

Informasi lain:

Setyaningsih lahir di Boyolali, 1 Mei 1990. Tinggal bersama orang tua, dua adik perempuan, dan ratusan buku serta majalah. Setyaningsih juga bergiat di Bilik Literasi Solo. Saat ini tengah menekuni sastra anak dan tertarik pada soal ekologi. Esai pelbagai tema atau resensi buku pernah tampil di *Ora Weruh*, *Bukulah!, Radar Surabaya*, *Joglo Semar*, *Solo Pos*, *Koran Tempo*, *Jawa Pos*, *Suara Merdeka*, *Media Indonesia*, *Kompas*, dan *Republika*. Setyaningsih juga bisa dicari di *maosbocah.wordpress.com*.

Biodata Penyunting

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

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

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

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

Biodata Ilustrator

Nama : Na'imatur Rofiqoh
Ponsel : 085736294414
Sur-el : naimaturr@gmail.com
Akun facebook : Na'imatur Rofiqoh
Bidang keahlian : Ilustrasi dan desain grafis

Riwayat pekerjaan

1. 2014-kini: Penulis lepas (esais)
2. 2014-kini: Ilustrator dan desainer grafis lepas
3. 2016-kini: Pengajar ekstrakulikuler Menulis dan Bercerita di SD Al-Islam 2 Jamsaren, Surakarta
4. Sejak 2018 menjadi redaktur sebaran bahasa *Katebelece*

Riwayat pendidikan:

S-1: Ilmu Komunikasi, Universitas Sebelas Maret Surakarta

Judul buku dan tahun terbit:

1. *Wangi dari Rumah Mbah Surti Tujuh Cerita Santapan Indonesia* (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017) sebagai ilustrator

2. *Kacamata Onde* (Kumpulan cerita anak bersama, 2018) sebagai ilustrator
3. *Asmara Bermata Bahasa* (kumpulan esai, 2016), sebagai penulis
4. *Serbu! Pengisahan Belanja Buku* (antologi esai bersama, 2017), sebagai penulis dan penata letak.
5. *Penimba Bahasa* (antologi esai bahasa bersama, 2017), sebagai penulis.

Informasi lain:
Na'im berasal dari Ponorogo, Jawa Timur. Saat ini tinggal di sepetak kamar kos di Solo bersama buku-buku, majalah-majalah, koran, buku-buku sketsa, dan peralatan menggambar. Na'im juga menjadi santri di Bilik Literasi, Solo. Saat ini berupaya menekuni seni rupa anak dan anatomi tubuh manusia, tumbuhan, dan hewan. Esai macam-macam tema pernah tampil di *Ora Weruh, Solo Pos, Joglo Semar,* dan *Tribun Jateng*. Resensi-resensi muncul di *Bukulah!* Gambar-gambar Na'im dapat diintip di akun *Instagram* kecelakaanwarna.

Orke adalah desa tersembunyi dengan penduduk bertubuh amat kecil. Mereka hidup seperti manusia biasa. Serunya, setiap tahun terpilih satu koki untuk bertualang menemukan resep makanan lezat di dunia manusia. Salulu pun terpilih. Resep apa yang ditemukan Salulu? Selain Salulu, ada cerita tentang Filsa yang tidak suka sayur. Kalian pasti pernah mengalami juga kan? Kegemaran pada aneka roti atau kue, mengantar pada cerita roti berusia 137 tahun. Wah, tua sekali! Enam cerita di buku ini membawa kalian menjelajah menemukan aneka makanan. Sebelum kalian menyantap aneka makanan ini kelak, santap ceritanya dulu ya!

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

ISBN 978-602-437-425-9
9 786024 374259