Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Sarabba untuk Bapak

Yunita Candra Sari



Kumpulan Kisah
Minuman Rempah Indonesia

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

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Sarabba untuk Bapak

Kumpulan Kisah
Minuman Rempah Nusantara



Yunita Candra Sari

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

SARABBA UNTUK BAPAK

Penulis : Yunita Candra Sari
Penyunting : Dwi Agus Erinita
Ilustrator : Yunita Candra Sari
Penata Letak : Yunita Candra Sari

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
SAR
s

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Sari, Yunita Candra
Sarabba untuk Bapak/Yunita Candra Sari; Penyunting: Dwi Agus Erinita; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2018
ix; 57hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-434-1

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

Alhamdulillah, puji syukur pada Allah Swt, karena berkat rahmat-Nya akhirnya penulis mampu menyelesaikan karya ini.

Keanekaragaman kuliner Indonesia telah dikenal di mata dunia, yang didukung oleh kekayaan bumbu rempah-rempah tanah air salah satunya adalah minuman rempah khas Indonesia. Minuman ini kini kian populer dengan pengemasan yang menarik dan variasi penyajian sehingga dapat dinikmati tidak hanya oleh kalangan dewasa tetapi juga anak-anak.

Penulis ingin menyajikan berbagai kisah anak dengan latar belakang minuman khas rempah Indonesia dari berbagai daerah. Asal usul minuman, cara membuatnya, peramuan dengan kisah keseharian anak dan ilustrasi yang menarik diharapkan dapat menambah pengetahuan dan ketertarikan anak terhadap minuman rempah khas tanah air.

Dengan sasaran anak-anak sekolah dasar, buku ini diharapkan dapat memberi pengetahuan sejak dini mengenai kekayaan alam Indonesia dan membangkitkan rasa cinta tanah air.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga naskah ini dapat diselesaikan dengan baik.

Semoga karya sederhana ini dapat bermanfaat untuk anak-anak Indonesia.

Yogyakarta, Oktober 2018

Yunita Candra Sari

DAFTAR ISI

Sambutan iii
Sekapur Sirih vii
Daftar Isi ix
Teh Talua Pertama Vino 1
Sarabba untuk Bapak 13
Pelajaran dari Kebun Cabai. 23
Wedang Uwuh Raja Cilik 31
Kepedulian dalam Kopi Rempah 43
Daftar Pustaka 54
Biodata Penulis dan Ilustrator 55
Biodata Penyunting. 57

TEH TALUA



Kopi

Kuning Telur







Gula



Susu kental manis



Daun teh

Teh Talua Pertama Vino

"Asyik, hari ini aku akan bertemu Bang Wedha lagi!" kata Vino.

Saudara sepupunya, Bang Wedha, kemarin datang dari Jakarta untuk mencari bahan penelitian di tanah kelahirannya, Lubuk Begulang, kota Padang ini. Rumah orang tua Bang Wedha, Mamak[1] Yanuar, berada tak jauh dari sekolah.

Tadi pagi Vino sudah meminta izin Ibu untuk mampir sebentar ke rumah Mamak sepulang sekolah. "Tentu saja boleh," kata Ibu tadi pagi sambil tersenyum. "Hati-hati di jalan, ya. Nanti sore Ibu akan jemput, sekalian Ibu ingin berjumpa Mamak dan Etek[2]."

Kini Vino telah sampai di depan rumah Mamak. Tampak Mamak sedang menemani Bang Wedha yang bersiap pergi dan memakai sepatu di teras rumah.

---

1 paman (minangkabau)
2 bibi (minangkabau)

“Assalamualaikum Mamak, Bang Wedha!” seru Vino riang.

Mamak dan Bang Wedha serentak membalas salam Vino. Bang Wedha tersenyum lebar dan berdiri, “Halo, Vino! Apa kabar? Wah, kamu sudah bertambah tinggi.”

Vino bersalaman dengan Mamak dan Bang Wedha. Wajahnya berseri-seri. Anak itu berkata, “Tentu, Bang. Aku kan sudah kelas enam sekarang. Sebentar lagi SMP!”

“Kamu langsung ke sini sepulang sekolah?” tanya Mamak. “Kalau begitu kamu belum makan siang? Sudah tak sabar bertemu abangmu rupanya.” Vino mengangguk sambil tersenyum malu. Mamak menoleh pada putranya. “Wed, kau ajak saja sekalian Vino ke warung Haji Jamhar. Kalian makan sianglah di sana.”

Wedha mengangguk. “Ayo, naik ke motor, Vin!” ajaknya sambil menyodorkan helm.

Tentu saja Vino menerima ajakannya dengan bersemangat.

Di atas motor, Bang Wedha bercerita bahwa dia pulang kampung untuk menengok orang tuanya sekaligus melakukan penelitian untuk skripsinya di jurusan perhotelan. “Abang ingin meneliti tentang menu makanan tradisional Minang di hotel-hotel ibukota. Abang ingin mewawancarai Haji Jamhar karena usahanya yang paling sukses di tempat kita.”

Vino mengangguk. Warung Haji Jamhar memang terkenal di sini. Ayah Vino sering bercerita tentang warung yang tidak pernah sepi pembeli itu. Sesampainya di sana, Vino melihat bagian dalam warung yang menjadi satu dengan rumah itu tampak ramai oleh orang-orang yang makan siang.

Haji Jamhar sedang duduk di kursi bambu panjang di luar warung, mengipas-ngipas wajahnya yang berkeringat. Lelaki tambun itu langsung melambai saat melihat mereka datang.

"Hei, anak-anak bujang akhirnya datang kemari," sambut Haji Jamhar ramah. Setelah bertukar kabar dengan Bang Wedha sejenak, Pak Haji berkata, "Jadi penelitianmu tentang makanan Minang? Aha, tentu Bapak akan membantu. Ayo, kalian makan dulu, sambil kita mengobrol."

"Cicipi gulai tauco buatan Ibu *nih*," sambut Bu Haji dari balik meja sambil menyodorkan mangkuk berisi sayuran tauco dengan isi irisan kacang panjang, tahu, dan taoge. Bang Wedha mengambilnya bersemangat. Tak lupa pucuak ubi atau sayuran daun singkong dan ikan asin yang dilengkapi sambal matah, yaitu sambal dari cabai hijau dan merah mentah dengan bawang putih. Vino mengikuti semua yang diambil abangnya.

Dari seberang meja tempat mereka duduk, Pak Haji berkata, “Tidak lengkap kita berbincang tanpa meminum teh talua[1] buatan Bapak.”

“Nah, benar itu, Pak!” sahut Bang Wedha. “Saya memang sudah rindu teh talua buatan Bapak.”

“Kau mau juga, Vino?” Pak Haji menawarkan. Vino meringis salah tingkah. Dia belum pernah meminum teh talua atau teh telur, meskipun itu adalah minuman kebanggaan daerah Minangkabau. Penyebabnya adalah karena dia mendengar minuman rempah ini mengandung kuning telur mentah. Vino lantas membayangkan rasanya yang amis.

Melihat keraguan Vino, Pak Haji tersenyum. “Kau belum pernah minum rupanya? Jangan khawatir, Bapak menjamin telur-telur yang disajikan di sini terjamin kualitas dan kebersihannya.

---

1 teh telur

Dengan bahan yang aman dan cara pembuatan yang tepat, minuman ini sangat lezat dan bermanfaat untuk tubuh, dapat meningkatkan stamina serta menyembuhkan berbagai penyakit ringan. Nah, sekarang simak baik-baik saat Bapak membuatnya, terutama kau Wedha, supaya kau bisa menunjukkan cara membuatnya nanti di Jakarta pada teman-temanmu. Ini teh yang sejak dahulu diminum para peladang pagi-pagi sebelum berangkat bekerja."

Sambil menyantap hidangan, Wedha dan Vino menonton Pak Haji menyiapkan bahan dan perlengkapannya.

"Pertama-tama, rebus dulu teh dan kopi dalam panci berbeda," kata Pak Haji. "Sambil menunggu rebusan, pisahkan kuning telur dari putih telur. Dengar, ini kuncinya agar minuman tidak berbau amis: jangan sampai ada putih telur yang terikut saat memisahkan kuning telur.



Putih telur akan menyebabkan bau amis. Kuning telur yang sudah dpisahkan kemudian dikocok bersama gula pasir sampai berwarna putih, alias membentuk busa putih yang kaku."

Pak Haji mengocok dengan cepat kuning telur dengan gula hingga berbusa putih. Vino memandang alat pengocok yang terbuat dari kumpulan lidi sepanjang sendok yang diikat menjadi satu, mirip seperti sapu lidi mini. "Alat tradisional sederhana ini membantu mengocok lebih rata dan cepat. Ini kunci pembuatan teh talua. Kocok kuning telur hingga kaku dan tidak jatuh ketika gelas dibalik." Wedha dan Vino mengangguk-angguk.

"Nah, telur sudah kaku. Wedha, Vino, kalian ingin teh talua berapa *lenggek*[1]?" tanya Pak Haji. Wedha langsung menjawab, "Saya *ampek lenggek*[2], Pak Haji! Vino, kamu mau berapa *lenggek*?"

Vino kebingungan. "Bedanya apa, Bang?"

---

1 tingkat (minangkabau)
2 empat tingkat

"Yang *ampek lenggek* pakai kopi dan teh. Kalau *tigo lenggek*[1] tak pakai kopi," jelas Wedha. "Iya kan, Pak Haji?"

Pak Haji tertawa. "Betul!"

"Saya *tigo lenggek* saja, Pak!" sahut Vino akhirnya. Dengan antusias dia mengamati cara Pak Haji mencampur minumannya.

Ke dalam gelas yang berisi telur yang sudah kaku, Pak Haji menuang satu pe satu air kopi, teh, dan terakhir susu kental manis. Perlahan-lahan, tampak lapisan demi lapisan terbentuk di balik dinding kaca gelas.

Teh talua Bang Wedha terdiri atas empat lapis, yaitu dimulai dari yang terbawah adalah susu, kopi, teh, dan busa di permukaan, sedangkan milik Vino hanya terdiri atas tiga lapis karena tidak memakai kopi.

---

1 tiga tingkat

Pak Haji memeras sedikit jeruk nipis di atas minuman. Aroma segar tercium. “Nah, teh talua sudah siap diminum!”

Setelah makan, mereka bertiga duduk di bangku panjang bawah pohon di halaman sembari menikmati teh talua dan mendengarkan Bang Wedha mewawancarai Pak Haji. Vino menyeruput minumannya. Tak seperti dugaannya, ternyata teh talua manis dan lezat, wangi oleh air perasan jeruk nipis dan sama sekali tidak berbau amis. Dari penjelasan Pak Haji, Vino sekarang mengerti, minuman ini bisa meningkatkan stamina dan menyegarkan tubuh karena kandungan telur, kopi, teh, gula, ditambah kesegaran jeruk nipis.

“Terima kasih atas waktunya, Pak Haji,” kata Wedha saat selesai.

Pak Haji tersenyum. “Bapak bangga denganmu, Bujang. Kau terus perkenalkan makanan dan minuman tradisional kita di ibukota, ya. Semoga kau segera lulus dan sukses.”

Pak Haji menoleh pada Vino dan berkata, “Dan kau, Vino, semoga kau pun bisa mengikuti jejak abang sepupumu ini.”

“Siap, Pak Haji!” sahut Vino bersemangat. Hari ini dia telah mendapat pengetahuan baru yang menarik tentang minuman rempah khas daerahnya, teh talua.



Sarabba



Jahe



Santan



Cengkeh





Kayu manis



Pala



Lada



Gula Merah



Air

Sarabba untuk Bapak

Hari menjelang sore. Sinar matahari masih cukup terang ketika Faisal turun dari *pete-pete*[1] yang berhenti di halte kabupaten. Faisal memegang erat tas kain di tangan kanannya yang tampak menggembung.

Dia baru saja pulang dari Pasar Butung, Kota Makassar, untuk membeli makanan dan minuman kesukaan Bapak. Yang dipanggilnya Bapak adalah Pak Gani, pemilik panti asuhan yang ditempatinya kini. Bapak sendiri tidak mengetahui rencana ini dan mengira dirinya hanya ingin berjalan-jalan ke pasar.

"Hmm, sebaiknya aku bergegas mengantarkan minuman dan makanan istimewa ini untuk Bapak," gumam Faisal dalam hati.

---

1 sebutan untuk angkutan umum kota Makassar

Minuman istimewa yang Faisal maksud adalah sarabba, minuman rempah tradisional dari Makassar, sementara makanan yang dimaksud adalah *bikang doang*[1].

Selama diasuh oleh Pak Gani dan Bu Gani sejak kecil di Panti Asuhan Berkah, Faisal sudah mengenali kegemaran bapak asuhnya itu, yang sangat menyukai sarabba dan bikang doang Pasar Butung.

Hari Minggu ini Faisal ingin membelikan makanan dan minuman kesukaan Bapak, karena beliau sejak semalam merasa kurang enak badan akibat kelelahan. Kemarin Bapak seharian memanen seluruh ikan nila dari kolam usahanya. Ada pembeli yang memborong ikan-ikan tersebut untuk keperluan makan malam ikan bakar acara pariwisata.

Tak lama kemudian, Faisal sampai ke panti. tempatnya tinggal bersama beberapa anak lain.

---

1 bikang: kue dari tepung, doang: udang (nama lain bakwan)


SARABBA

Faisal disambut anak-anak yang sedang duduk-duduk di ruang tengah.

“Horee, Faisal akhirnya datang!” seru mereka. “Kamu sudah mendapatkan minuman itu?”

Faisal mengangguk dan menyodorkan tas yang dibawanya, “Aku juga beli bikang doang untuk kita semua.”

Anak-anak yang lain tampak kaget karena mereka jarang jajan di luar. “Wah, ternyata kamu juga membelikan makanan untuk kami! Terima kasih, ya Sal,” ujar Ecil, salah satu anak yang sepantaran Faisal.

“Kalian juga sudah rajin membantu membereskan pekarangan, terima kasih kerja samanya ya,” kata Faisal.

“Siip, Sal!” sahut anak-anak itu, lalu menunjuk kamar utama. “Bapak masih beristirahat di kamar.”

Dibantu teman-teman pantinya, Faisal memindahkan minuman sarabba ke dua gelas besar, serta bikang-bikang doang ke piring.

Beberapa anak meneguk ludah melihat makanan dan minuman di hadapan mereka, tetapi Ecil dengan tegas menggeleng-geleng seolah berkata, 'Ini untuk Bapak dan Ibu dulu, *lho*!' Anak-anak tersenyum dan mengangguk.

Ecil mengamati minuman sarabba yang cairannya berwarna cokelat muda dan menyeletuk, "Aku belum pernah mencoba sarabba. Hmm, aromanya enak ya! Wangi dan ada pedas-pedasnya."

"Aroma pedasnya berasal dari jahe. Wanginya kombinasi dari berbagai bahan, termasuk jahe dan kayu manis," sahut Faisal. "Itulah salah satu keistimewaan sarabba. Selain jahe, merica menambah panas minuman ini, cocok untuk menghangatkan tubuh. Apalagi ada kuning telurnya, bisa meningkatkan stamina tubuh Bapak yang kurang sehat. Aku beruntung, karena kebetulan tadi sempat melihat penjualnya meracik minuman ini. Selain jahe yang dimemarkan dan merica bubuk, pemilik warung juga mencampurkan pala, kayu manis, gula merah.

Semuanya direbus dalam air, kemudian santan dimasukkan terakhir. Ada yang ditambah susu kental manis atau telur juga *lho*, tapi harganya berbeda."

"Wah, caramu menerangkan sudah seperti penjual sarabba saja, Sal!" gurau salah satu anak. Semua tertawa.

"Kita sisihkan sebagian uang saku untuk ditabung. Setelah Bapak sembuh, kita jalan-jalan ke Pasar Butung. Lalu kita membeli sarabba di sana dengan uang tabungan kita," usul Faisal.

"Setuju!" seru teman-temannya. Lalu mereka berbondong-bondong ke kamar orang tua asuh mereka.

Bu Gani tampak heran melihat mereka berkerumun di depan pintu kamar. "Masuklah. *Lho*, apa ini?"

“Ini sarabba dan bikang doang untuk Bapak dan Ibu,” kata Faisal, menyodorkan nampan yang berisi dua gelas sarabba dan sepiring bikang doang.

“Oh, makanan dan minuman kesukaan Bapak,” sahut Bapak gembira. Meskipun tampak lemah, Bapak perlahan duduk dari posisi yang sebelumnya berbaring di tempat tidur. “Kalian membuatnya sendiri?”

Faisal, Ecil, dan anak-anak lain tertawa malu. “Tidak, Pak. Ini sarabba Pasar Butung kesukaan Bapak,” kata Faisal.

Bapak tertegun, lalu perlahan-lahan matanya berkaca-kaca. Suaranya serak saat berkata, “Kalian membelinya sendiri ke sana?”

Faisal mengangguk malu-malu. “Sekalian jalan-jalan, Pak. Saya ingin melihat-lihat pasar. Semoga minuman ini bisa membuat Bapak cepat segar dan sehat lagi.”

Bapak tersenyum haru. “Terima kasih, Nak.”

“Kami juga berbagi tugas, Pak,” sambung Faisal. “Anak-anak lain membersihkan rumah, saya yang membeli sarabba. Ibu juga suka sekali bikang doang kan? Semoga tetap sehat ya Bu, untuk merawat Bapak dan kami.” Ibu menyeka air matanya yang hampir jatuh. Terharu hatinya melihat perhatian anak-anak yatim piatu yang telah diasuhnya selama ini.

“Terima kasih atas perhatian dan doa kalian,” kata Ibu.

“Nanti kalau sudah sembuh, kita jalan-jalan ke pasar ya, Pak,” celetuk Faisal. “Masih banyak yang belum pernah mencoba minum sarabba. Kami akan menabung dulu dari uang saku, ya kan Teman?”

Anak-anak panti lain mengangguk-angguk bersemangat.

Sore itu, anak-anak menikmati bikang doang di kamar orang tua asuh mereka, sambil mendengarkan Bapak bernostalgia tentang sarabba, minuman khas Makassar yang kerap menemaninya pada masa-masa muda. Dulu Bapak minum sarabba saat mengerjakan tugas kuliah bersama teman-teman hingga larut malam. Kuliah yang berhasil mengantarkannya menjadi peternak ikan yang cukup maju dan dapat mendirikan panti asuhan kecil ini.

"Kalian harus belajar lebih giat dan rajin, agar lebih sukses daripada Bapak," kata Bapak sembari menyeruput kopinya. Wajahnya tampak lebih segar.

"Baik, Pak!" sahut anak-anak. Bapak dan Ibu tak henti-hentinya tersenyum bahagia dikelilingi anak-anak asuh yang sangat mereka sayangi.



WEDANG LOMBOK



Serai



Jahe



Cengkeh

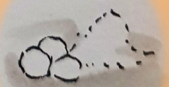




Jeruk nipis



Cabai rawit



Gula pasir

Pelajaran dari Kebun Cabai

"Hei, Pipi! Cabai-cabai rawit yang di sini sepertinya baru! Bentuknya lebih gemuk dan ranum. Ayo kita coba!" ajak Kiki pada adiknya, Pipi. Kedua anak ayam itu pun mematuki cabai-cabai yang masih bergantung di batang-batang pohon dalam kantong plastik di kebun tanaman obat Pak Janra.

"Hmm, lezat sekali!" kata Kiki dan Pipi. Setelah itu mereka mulai memakan dedaunan tanaman lain, seperti daun bawang, jahe, dan berbagai rempah yang juga ditanam di sana.

Kedua anak ayam itu kelaparan setelah bermain petak umpet. Mereka sengaja menyelinap ke kebun siang hari agar tak ketahuan. Pak Janra dan anaknya, Arif, biasanya memeriksa sekaligus menyirami kebun pada pagi dan sore hari.

Dua petak kecil kebun tanaman obat dan rempah-rempah itu berguna untuk menyediakan bahan warung minuman tradisional Bu Janra di pinggir kota Semarang, dekat kawasan kos para karyawan pabrik. Para pelanggan menyukai kesegaran bahan-bahan alaminya, tak kalah dari menu minuman tradisional yang kini telah masuk ke restoran.

Bahan-bahan minuman tradisional itulah yang ditanam di kebun ini dan sering menjadi sasaran keusilan Kiki dan Pipi.

Berkali-kali induk ayam melarang Kiki dan Pipi menerobos bagian rusak pagar kandang ayam dan masuk ke kebun keluarga Janra. Apalagi sampai mematuki tanaman di dalamnya.

Keluarga Pak Janra sudah bersusah payah menanam tanaman ini, merawatnya hingga berproduksi untuk warung mereka," ujar induk ayam pada anak-anaknya.

“Kalian tahu, cabai rawit yang sering kalian makan dan cabai jawa yang pohonnya tinggi-tinggi itu adalah produk terpenting warung Bu Janra yang terkenal karena wedang lomboknya. Bahkan, rimpang dan dedaunan rempah di sana seperti jahe, kunyit, temulawak, dan cabai jawa bermanfaat untuk campuran pakan kita sehingga tubuh kita lebih sehat.”

Namun, Kiki dan Pipi jarang mendengarkan nasihat ibu mereka. “Kami cuma makan sedikit *kok*,“ pikir mereka, seperti hari ini saat bermain diam-diam di kebun.

Setelah kenyang makan, keduanya kembali ke kandang lalu tidur sampai sore.

Tiba-tiba induk ayam membangunkan mereka lalu berbisik gusar, “Lihat, Arif jadi sedih akibat perbuatan kalian. Pak Janra menegurnya karena mengira Arif lalai memberi makan kita sehingga kalian lapar dan keluar merusak kebun.”

Kiki dan Pipi terbangun kaget dan melihat Arif sedang memasang bilah bambu baru di pagar kandang yang renggang. Wajah Arif murung tetapi anak itu tetap berbicara lembut pada ayam-ayamnya. “Besok aku akan lebih rajin memeriksa makanan dan kondisi kandang kalian,” katanya. “Sebenarnya, cabai-cabai itu kutanam untuk acara memasak berkelompok di sekolah. Kami akan membuat wedang lombok untuk guru-guru. Pasti asyik minum hangat-hangat di musim hujan begini. Tapi tidak apa-apa, aku juga senang kalian bisa menikmati cabai-cabai itu. Untuk tugas sekolah, aku akan membeli cabai di pasar.”

Kiki dan Pipi tertunduk malu. Arif yang baik hati memaklumi tingkah mereka, padahal anak itu tidak bersalah. “Ini salah kami yang diam-diam menerobos pagar dan memakan hasil panennya,” pikir kedua anak ayam itu menyesal.

Ternyata yang mereka rusak adalah tanaman cabai yang dirawat sendiri oleh Arif.



Yang lebih membuat Kiki dan Pipi malu, mereka telah mengganggu niat mulia Arif membuatkan minuman istimewa untuk guru-gurunya. Mereka tahu, wedang lombok atau 'minuman cabai' dalam bahasa Jawa adalah menu paling terkenal warung Bu Janra. Racikan minuman berbahan cabai dan rempah-rempah tersebut digemari para pelanggan warung karena rasanya yang menyegarkan, memberi rasa plong pada saluran pernapasan, serta menghangatkan tubuh.

Kiki dan Pipi menyesal karena telah merusak rencana Arif. Oh, kasihan anak itu!

Setelah Arif kembali ke rumah, Kiki dan Pipi berkata pada ibu mereka, "Kami menyesal, Ibu. Kami melanggar larangan Ibu. Kami juga telah merusak jerih payah Arif dan membuatnya kecewa karena tidak bisa membawa cabai hasil karyanya."

Induk ayam berkata, “Kalian tidak cukup hanya menyesal. Mulai saat ini, jangan lakukan hal yang merugikan orang atau hewan lain. Kalian juga harus ikut menjaga semua milik Keluarga Pak Janra.”

**

Esok harinya, Kiki dan Pipi selalu mendampingi Arif yang mulai menanam tanaman cabai baru. Dari kandang, Kiki dan Pipi berkotek menyemangati Arif. Kedua anak ayam itu berjanji dalam hati tidak akan merusak tanaman dengan seenaknya lagi. Apalagi tanaman-tanaman obat itu sangat bermanfaat bagi manusia dan juga bagi hewan seperti mereka.

“Maafkan kami, Arif. Semoga kamu bisa menyajikan wedang lombok dari cabai hasil penanamanmu sendiri kelak untuk guru-gurumu,” kata Kiki dan Pipi pada anak baik hati itu.



WEDANG UWUH



Cengkeh &
daun cengkeh



gula batu





Pala &
daun pala



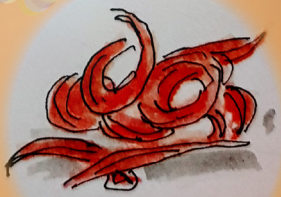
Jahe



Kayu manis



Serai



Serutan kayu secang

Wedang Uwuh Raja Cilik

Mobil Ayah memasuki jalan desa yang terjal. Setelah berbelok dua kali, akhirnya kendaraan tiba di depan sebuah rumah yang tak asing lagi untuk Kemal. Rumah Pak Lik Trimo, adik Ayah. “Horeee, kita sampai!” serunya.

Kemal dengan kedua orang tuanya hendak berlibur akhir pekan di rumah keluarga pamannya itu di kaki perbukitan Kecamatan Girirejo, Imogiri, Bantul, Yogyakarta.

“Assalamu’alaikuuum!” seru Kemal, turun dan mencanglong ransel menuju teras rumah berpendopo kayu itu.

Hana, sepupu yang seusia dengannya, keluar dari dalam rumah. “Wa’alaikumussalam! Kemaaal!” seru anak perempuan itu tak kalah ramainya.

Paklik dan Bulik Trimo, orang tua Hana, menyusul keluar rumah. Mereka turut menyambut kedatangan Ayah, Ibu, dan Kemal dari Surabaya.

“Ayo, silakan masuk,” ajak Bulik berseri-seri menyambut tamu-tamunya.

Kemal memandang ke sekeliling bagian rumah mungil itu. Keistimewaan rumah pamannya dulu adalah selalu terlihat tumpukan kardus barang dagangan di setiap sudut rumah. Paklik dan Bulik memang bekerja sebagai penyalur makanan dan minuman kemasan. Ketika kecil, Kemal senang bermain di antara kotak-kotak itu bersama Hana. Namun kini, ruangan tampak kosong dan bersih. Rasanya seperti tidak sedang masuk ke rumah Paklik.

“*Lho*, sekarang Paklik tidak berjualan lagi?” tanya Kemal sambil memberi isyarat ke ruangan yang lengang.

Paklik tertawa. “Alhamdulillah, sekarang Paklik sudah punya gudang sendiri di belakang untuk menyimpan barang-barang dagangan.”

“Wah, Alhamdulillah, semakin maju usahamu, Dik,” puji Ayah.

“Ayo silakan duduk semua. Bulik buatkan minuman dulu,” kata Bulik.

Paklik mengajak Ayah, Ibu, dan Kemal duduk di ruang depan sambil mengobrol. Tak lama kemudian Hana muncul membawa nampan yang berisi gelas-gelas berisi minuman. Bulik mengikuti di belakangnya sambil membawa beberapa toples kue.

“Silakan diminum,” kata Hana.

Kemal memandang cairan berwarna merah muda bening di gelas-gelas itu. Tampak beberapa jenis rempah mengendap di dasar setiap gelas. “Wah, ini minuman kesukaanku dulu waktu ke sini!” serunya sambil mengambil salah satu gelas dan meminum isinya.

Hmm, segarnya! Rasanya hangat, pedas dan manis, serta beraroma wangi. “Apa namanya? Aku lupa.”

“Ah, masa kamu lupa, *sih*,” gurau Hana. “Ini namanya wedang uwuh, Kemal. Ini salah satu produksi desa kami sendiri, *lho*. Aku membantu Bapak Ibu mengemas bahan-bahannya untuk kemudian dijual lagi di toko-toko besar. Yang ini produk langsung seduh.”

Pak Lik mengangguk. “Kamu lihat bahan-bahan di dalamnya itu? Semuanya tinggal diseduh dengan air panas. Ada serutan kayu secang, cengkih, kayu manis, pala, daun pala, jahe, dan lain-lain. Kami juga menjual bahan mentahnya, bahkan tersedia pula produk instannya untuk memenuhi permintaan pasar.”

Ayah dan Ibu memuji perkembangan usaha adik mereka tersebut.

“Besok aku akan menemani Bapak belanja rempah-rempah untuk wedang uwuh di pasar dekat kawasan Makam Raja Imogiri. Kamu ikut, ya! Kita sekalian mengunjungi makam,” ajak Hana.

“Wah, tentu aku mau!” kata Kemal sambil menoleh pada orang tuanya dengan tatapan meminta izin. Ibu tersenyum dan mengangguk.

**

Esok harinya, Kemal, Hana, dan Pak Lik sudah berada di kawasan sekitar kaki bukit Makam Raja-Raja Mataram. Tampak para peziarah dan pengunjung berjalan kaki menuju bukit makam. Paklik mengajak anak-anak berbelok ke bagian belakang pasar sebelum menuju makam. Mereka mampir ke rumah salah satu teman Pak lik yang menjadi pemasok bahan-bahan minuman yang akan dijual. Teman Pak Lik sudah menyiapkan beberapa kantong besar untuk dibawa sesuai pesanan.

Kemal kagum melihat Hana memeriksa semua bahan dengan cermat dan tepat. “Aku sudah resmi jadi asisten Bapak. Jadi aku sudah hapal semuanya,” kata Hana, tertawa. “Ini bahan-bahan wedang uwuh yang kemarin. Kamu tahu, Kemal, *uwuh* sebenarnya artinya ‘sampah’. *Nih*, memang seperti ‘sampah’ kan?”

Hana mengaduk berbagai daun dan rimpang kering di kantong-kantong di hadapannya. “Tapi jangan salah, minuman rempah ini dahulu merupakan suguhan untuk para raja dan tamu-tamunya. Selain itu, manfaatnya ternyata sangat besar *lho*!”

“Betul,” timpal Paklik. “Jahe menghangatkan tubuh dan melancarkan peredaran darah. Kayu manis memberi rasa lebih nikmat dan menambah daya tahan tubuh juga, *lho*, karena mengandung antioksidan yang bermanfaat untuk kita.

Begitu juga pala dan daunnya, yang melancarkan sirkulasi darah dan mengatasi gangguan pada lambung. Sementara daun serai membantu menyehatkan kulit."

"Aku paling suka kayu secang yang memberi warna merah muda saat diseduh," celetuk Hana, tak mau ketinggalan menjelaskan seperti bapaknya. "Katanya kayu secang juga berkhasiat meredakan radang dan mengobati batuk."

Kemal kagum pada pengetahuan Hana tentang minuman tradisional dari daerahnya tersebut.

Mereka pun membawa kantong-kantong besar itu ke mobil bak terbuka Paklik yang diparkir di depan gang. "Nah, kita sudah berbelanja minuman para raja zaman dahulu. Belum lengkap rasanya kalau kita belum mengunjungi makam raja-raja tersebut. Mumpung Kemal sudah sampai ke sini."

Kemal bersemangat menyambut ajakan tersebut. Mereka berjalan kaki ke makam yang memiliki ratusan anak tangga itu. Suasana sepi dan tenang dengan hutan-hutan masih terawat di kanan dan kiri mereka

Meskipun terengah-engah saat mencapai puncak anak tangga yang konon berjumlah 401 buah itu, Kemal tak merasa letih karena mendengarkan cerita Paklik dan Hana yang seru tentang sejarah tempat yang merupakan pemakaman dua dinasti, yaitu Kasultanan Yogyakarta dan Kasunanan Surakarta.

"Pemakaman di atas bukit itu dibangun tahun 1632 M atas perintah Sultan Agung, untuk memakamkan sultan dan keluarganya.

Menurut kabar, wedang uwuh berawal dari kebiasaan kerabat kerajaan yang menggunakan berbagai dedaunan yang rontok sebagai bahan membuat minuman. Konon, daun pala yang berasal dari desa ini terasa lebih mantap dan nikmat," jelas Paklik. Vino mengangguk-angguk.

Setelah berkeliling sebentar, Hana tiba-tiba berkata, "Eh, sepertinya mulai mendung, Pak." Paklik memandang langit. "Benar, sebaiknya kita pulang."

Gerimis mulai turun saat Kemal dan Hana bergegas menuruni undakan batu bersama pengunjung-pengunjung lain. Sebelum sampai ke mobil, hujan turun dengan deras, membuat mereka semua basah kuyup. Kemal dan Hana malah tertawa-tawa saat masuk ke mobil dengan air menetes-netes di sekujur tubuh. "Seru main hujan-hujanan!" sorak mereka.



Paklik yang juga basah kuyup menggeleng-geleng geli. “Untung rempah-rempah minuman kita sudah aman terbungkus plastik di belakang,” ujarnya.

Sesampai di rumah mereka semua mengeringkan diri dan duduk di teras rumah dengan gelas-gelas berisi wedang uwuh.

Hmm, setelah mendengar cerita Paklik tadi, Kemal merasa saat ini dirinya seperti raja cilik zaman dahulu, membungkus diri dengan jarit, serta menyeruput wedang uwuh hangat, sembari menatap hujan deras membasahi bumi.



KOPI REMPAH
Banyumas


Cengkeh


Pekak


Kopi


Jahe




Lada


Kayu manis


Kapulaga


Gula pasir

Kepedulian dalam Kopi Rempah

Sudah hampir seminggu hujan terus-menerus turun di Purwokerto. Tetesan air bergemuruh menimpa atap rumah. Risa menjemur mantel hujan di teras luar dapur. Dia baru saja pulang dari sekolah bersama Bapak. Kini Bapak kembali ke kantor setelah izin sebentar menjemputnya. Hari ini semua anak sekolah dipulangkan lebih cepat karena cuaca memburuk. Meskipun di pinggir kota tempat Risa tinggal kondisi masih aman, peringatan waspada akan banjir telah diumumkan di daerah-daerah dekat lima sungai Kabupaten Banyumas.

Ibu mengambil tas Risa dan berkata, “Gantilah bajumu dan ambil sendiri makan siangmu, ya. Ibu harus menelepon beberapa teman untuk membahas dapur umum, jadi tidak bisa menemanimu makan.”

Risa membelalak khawatir. “Kita akan kebanjiran, Bu?”

“Semoga tidak,” jawab Ibu menenangkan. “Tapi baru saja Ibu RT menelepon kalau Sungai Logawa sudah meluap dan membanjiri daerah sekitarnya. Wilayah kita paling dekat dengan lokasi banjir sehingga kita akan membantu persiapan jika ada pengungsian. Tadi beliau sudah mengarahkan pembagian tugas. Ibu akan menyampaikannya pada yang lain.”

Risa mengangguk. Dia teringat berita banjir yang belakangan ini sering dilihatnya di televisi. Di sana ditayangkan pendirian tenda-tenda darurat. Sekolah dan rumah-rumah ibadah dimanfaatkan sebagai tempat pengungsian sementara. Lalu ada dapur umum tempat para relawan menyiapkan makanan bagi para pengungsi.

Risa sudah berganti baju dan menyantap makannya perlahan-lahan. Sayup-sayup di tengah deru hujan, dia mendengar ibunya berbicara di telepon ruang tamu. Risa merasa bersyukur dirinya masih bisa pulang ke rumah dan makan seperti biasa, meskipun hujan sangat besar di luar dan halilintar tak henti menggelegar. Dia membayangkan anak-anak yang berada di lokasi banjir. Kondisi mereka pasti memprihatinkan, apalagi jika terpaksa mengungsi dan tak dapat bersekolah sampai banjir surut. Risa ingin sekali dapat membantu. Namun bagaimana caranya?

Risa mendengar Ibu meletakkan gagang telepon. "Bagaimana, Bu?" tanya Risa.

"Bantuan dari Pemerintah Banyumas sudah mulai mengalir. Bapak-Bapak di RW kita akan membantu distribusinya. Ibu-ibu akan bergantian bertugas di dapur umum pengungsian. Ibu dan teman-teman mendapat jadwal besok."

“Ibu, aku boleh ikut?” tanya Risa tiba-tiba. “Tadi Pak Kepala Sekolah mengumumkan, besok sekolah libur sementara. Aku bisa membantu memasak.”

Ibu tersenyum. “Ibu sampai lupa, kalau punya koki cilik yang andal. Tentu saja kamu boleh ikut, Nak. Malam ini kita mengepak beberapa peralatan dapur dan panen kebun rempah kita, ya.”

Orang tua Risa memang mengembangkan tanaman rempah hidroponik di halaman belakang. Ternyata cara menanam secara hidroponik, yang lebih menggunakan nutrisi melalui air terhadap tanaman, sangat cocok dilakukan di lahan sempit seperti belakang rumah.

Ibu senang bereksperimen menanam tanaman rempah yang sulit ditemui di kebun rumah, seperti kapulaga, pekak atau kembang lawang, dan tiga pohon kayu manis.

Kegiatan berkebun ini diikuti oleh warga sekitar sehingga wilayah mereka disebut kawasan kaya tanaman rempah mandiri. Selain untuk keperluan memasak atau obat-obatan pribadi, tanaman-tanaman tersebut kini ternyata berguna untuk orang lain pula.

"Baik, Bu. Risa akan segera menyiapkannya," sahut Risa bersemangat.

**

Esok harinya, setelah menempuh waktu setengah jam, Risa dan rombongan relawan lain sampai ke sebuah SD tempat lokasi penampungan sementara di wilayah Sungai Logawa. Di salah satu kelas yang disulap menjadi dapur umum, para ibu dan bapak berbagi tugas. Risa bersama Ibu membantu di bagian minuman karena menurut Ibu ini bagian yang paling mudah untuk Risa.



Mereka merebus air dengan beberapa panci besar. Setelah mendidih air itu ditempatkan ke dalam termos-termos yang tersedia.

"Sebagian termos untuk ibu-ibu yang membutuhkan air panas untuk membuat bubur atau untuk memandikan bayi mereka," kata Ibu menerangkan. "Sekarang kita akan membuat minuman hangat untuk para pengungsi yang membutuhkan. Ibu akan membuat teh. Kamu bisa membantu Ibu meracik kopi rempah. Gunakan kopi dan rempah-rempah yang kita bawa. Bapak-bapak di sini pasti akan senang menikmati kopi rempah buatanmu."

"Tentu, Bu!" sahut Risa bersemangat. Setelah diajari Ibu, dia sudah terbiasa membuatkan Bapak kopi rempah setiap sore.

Kopi rempah Banyumas memang sangat umum dan terkenal karena kelezatan serta khasiatnya sehingga Risa bangga bisa membuatnya sendiri. Bahkan, menurut Bapak, kopi buatannya lebih lezat daripada buatan Ibu.

Kali ini, dia tidak hanya akan membuatkan segelas kopi untuk Bapak tetapi lebih dari tiga puluh gelas sekaligus. Dengan rasa berdebar-debar, Risa bersemangat melaksanakan tugasnya. Pertama-tama, dia menggunakan salah satu kompor untuk merebus air minuman. Lalu, Risa menyiapkan rempah-rempah yang diperlukan. Dia menggeprek jahe, memotong serai, menakar banyaknya gula pasir, kapulaga, kembang lawang atau pekak, cengkih, kayu manis, lalu mencemplungkan seluruhnya bersama kopi ke dalam air rebusan.

“Wah, kamu sepertinya sudah terbiasa mengolah bahan-bahan tradisional itu, Risa. Saat ini, tidak banyak anak yang mengetahui nama-nama bahan-bahan itu, apalagi mengolahnya,” komentar salah satu teman Ibu kagum saat melihat Risa dengan cekatan bekerja. Risa hanya tersipu malu mendengar pujian itu.

Rebusan tersebut mengeluarkan aroma wangi lezat khas kopi dan rempah yang menghangatkan di antara derasnya hujan dan angin di luar ruangan.

Setelah mendidih beberapa saat, Ibu mencicipinya. “Hmm, segar!” pujinya. Risa tersenyum. Kemudian Ibu mengangkat rebusan dan menyaringnya, kemudian menuangnya ke gelas-gelas.

Akhirnya, bersama para relawan lain, Risa mengantar gelas-gelas teh dan kopi rempah itu, beserta beraneka makanan kecil, untuk para pengungsi.

Risa trenyuh melihat keadaan mereka yang berkumpul di bawah aula sekolah, berbaring hanya beralas tikar dan karpet tipis. Mereka tampak gembira melihat minuman hangat datang. Beberapa pengungsi tampak menikmati kopi buatannya.

"Wah, badan saya jadi segar kembali karena kopi rempah ini," komentar salah satu bapak yang tampak letih, mungkin setelah seharian memantau luapan air sungai.

Risa merasa terharu, karena racikan sederhana kopinya telah turut menghangatkan suasana yang sendu di penampungan.

Sore itu, dia melewatkan waktu dengan mendongeng untuk anak-anak pengungsi seraya berdoa agar musibah segera berlalu dan orang-orang ini dapat kembali ke kediaman masing-masing.



Daftar Pustaka

Sunaryo, Endang S., 2015. *Minuman Tradisional Penguat Kekebalan Tubuh*. PT Elex Media Komputindo: Jakarta.

Widyaningsih, Tri Dewanti, dkk. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. UB Press: Malang.

Yulianto, Rian., 2013. *Minuman Tradisional Indonesia*. Gulajava Ministudio.

Biodata Penulis dan Ilustrator



Nama : Yunita Candra Sari
HP : 0877 38222 105
Pos-el : yunitacandra@gmail.com
Akun Facebook : Nita Candra
Alamat rumah : Griya Intan Permai B-1,
Karangwaru, Yogyakarta, 55241
Bidang keahlian: Kepenulisan dan penerjemahan

Riwayat pekerjaan/profesi:
1996-sekarang: menekuni dunia kepenulisan dan penerjemahan

Riwayat Pendidikan
S-1 Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

Judul Buku dan Tahun Terbit:

1. *10 Cara Seru Meriahkan Kelasmu* (Tiga Ananda, 2016)
2. *Surprise!* (Tiga Ananda, 2015)
3. *Si Cerdik Cilik* (Tiga Ananda, 2014)
4. *10 Kisah Sahabat yang Dijamin Masuk Surga* (Tiga Ananda, 2014)
5. *23 Ilmuwan Besar Islam* (Tiga Ananda, 2014)
6. *Kisah-Kisah Akhlak Mulia Nabi Muhammad Saw* (Tiga Ananda, 2013)
7. *Sholatku Tepat Waktu* (Tiga Ananda, 2013)
8. *Piala Impian* (Tiga Ananda, 2013)
9. *Misi Penyelamatan Kat* (Tiga Ananda, 2012)
10. *99 Kisah Luar Biasa* (Transmedia, 2012)

Informasi lain dari penulis
Lahir di Prabumulih, 28 Juni 1974. Sekarang bermukim di Yogyakarta, aktif menulis dan menerjemahkan buku.

BIODATA PENYUNTING

Nama : Dwi Agus Erinita
Pos-el : nitasugijono2013@gmail.com
Bidang Keahlian: Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan

1. Staf Subbidang Revitalisasi, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
2. Penyunting, dan ahli bahasa di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2014—sekarang)

Riwayat Pendidikan

- S-1 Fakultas Sastra Universitas Indonesia, (1991)
- S-2 Linguistik Program Pascasarjana Universitas Indonesia (2012)

Informasi Lain

Lahir di Jakarta, 20 Agustus 1972. Pernah mengikuti sejumlah pelatihan dan penataran kebahasaan dan kesastraan, seperti penataran penyuluhan, penataran penyuntingan, penataran semantik, dan penataran leksikografi. Selain itu, ia juga aktif mengikuti berbagai seminar dan konferensi, baik nasional maupun internasional.

Faisal memegang erat tas kain di tangannya.
Isinya hangat. Tercium aroma wangi, pedas, dan gurih.
Tak sabar lagi rasanya dia memberikan kejutan ini untuk Bapak.
Mengapa Faisal sengaja pergi ke pasar seorang diri?
Kejutan istimewa apakah yang dibawa Faisal untuk Bapak?

Ikuti kisah Faisal dan empat cerita lainnya tentang berbagai minuman tradisional lezat dan unik di Indonesia.

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

ISBN 978-602-437-434-1