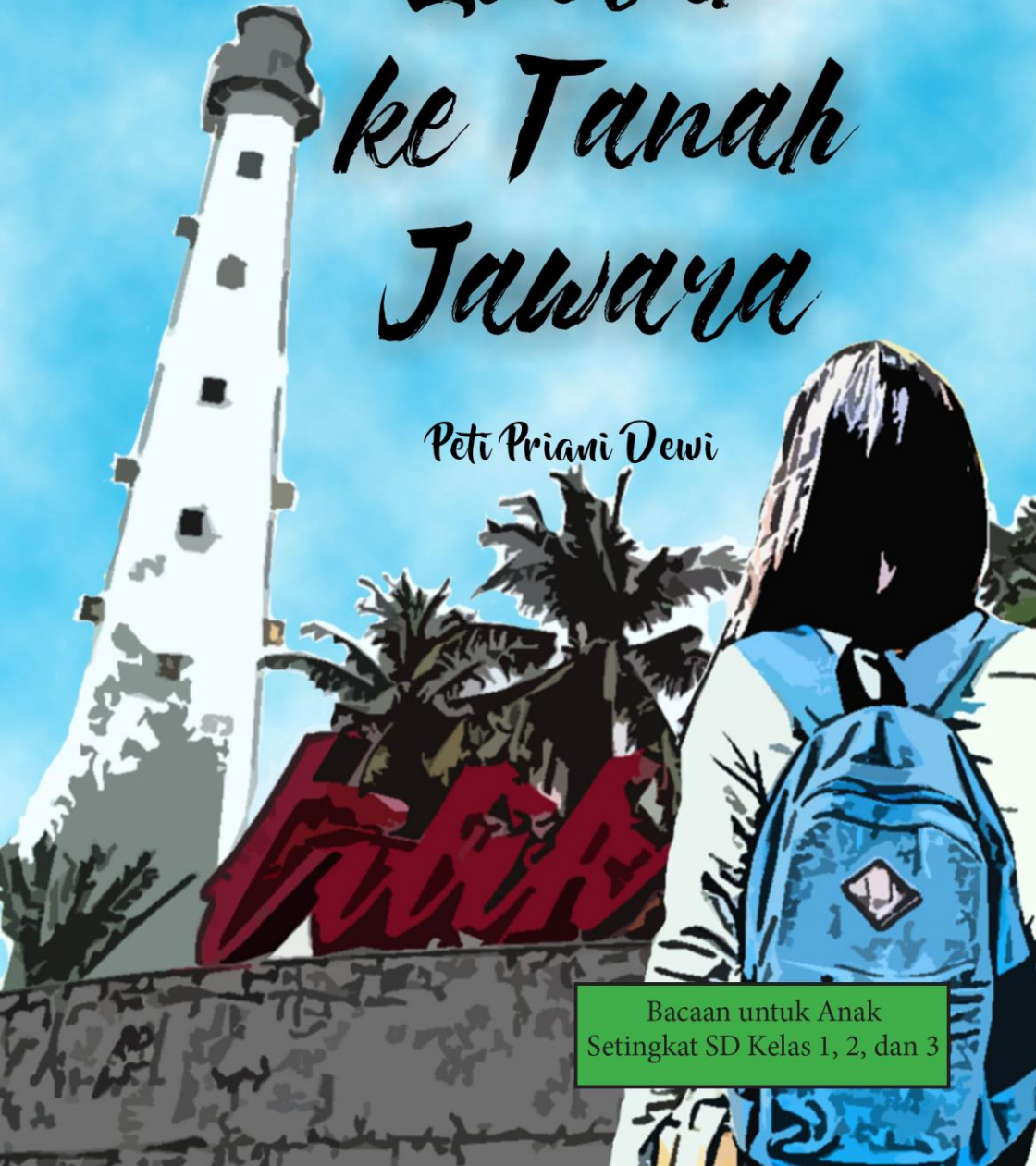
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Ziarah ke Tanah Jawara

Peti Priani Dewi



Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 1, 2, dan 3

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

Ziarah ke Tanah Jawara

Peti Priani Dewi

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Ziarah ke Tanah Jawara

Penulis: Peti Priani Dewi

Diterbitkan pada tahun 2017 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 1
IJA
d

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Dewi, Peti Priani
Ziarah ke Tanah Jawara/Peti Priani Dewi. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.
ix; 51 hlm.; 21cm.

ISBN: 978-602-437-374-0

1. CERITA RAKYAT-BANTEN

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.

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 2017, 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, Juli 2017
Salam kami,

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa

Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, mengingkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, illustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai

kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas

pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.
Kepala Pusat Pembinaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Daftar Isi

Sambutan iii

Pengantar vi

Daftar Isi ix

Salah Sangka 1

Pesona Kota Jawara yang Tak Sirna 10

Misteri Karangantu dan Pecak Bandeng 20

Sang Koki Kerajaan 26

Dari Merak hingga Cibeber, Aku Semakin Cinta 32

Janji di Atas Menara 41

Daftar Pustaka 49

Biografi Singkat Penulis 51

Salah Sangka

Hai, perkenalkan namaku Syahla Cantika Puja Asmayati. Aku adalah salah satu putri yang lahir di tanah Pasundan. Meskipun namaku menyiratkan keayuan, aku senang jalan-jalan, berpetualang, menikmati keindahan alam, dan tentu saja berkuliner *ria*. Nama panggilanku Tika dan aku sangat cinta Sunda dan Indonesia. Oleh karena itu, sejak setahun yang lalu aku sudah berjanji dan *berazam* dalam diri akan menjadi seorang *Travele*r dan penikmat kuliner Indonesia. Meskipun belum banyak tempat hebat yang kukunjungi, biasanya aku memanfaatkan waktu libur sekolah untuk berpetualang. Selama setahun petualanganku aku baru mengunjungi beberapa kota dan daerah di tanah Sunda dan Jawa Tengah saja. Di antaranya Tasikmalaya, Pangandaran, Cirebon, Jogja, dan Semarang.

Pada liburan kali ini sepupuku, Raihana Siti Fadhila, aku sering memanggilnya Hana, mengajakku untuk mengunjungi Banten. Kebetulan sepupuku tinggal di Cilegon. Dia sangat antusias jika bercerita tentang kegagahan Banten, kekhasan kuliner, dan keindahan pantainya. Sebagai saudara dan sepupu yang baik aku menanggapi dengan serius dan antusias pula. Meskipun, beberapa kali ingin berangkat ke sana, aku kerap mengurungkan niatku. Di balik keantusiasannya menceritakan Kota Cilegon dan sekitarnya, terkadang dia mengeluhkan udara dan suhu Cilegon yang kurang bersahabat.

Namun, rasa penasaranku mengalahkan segalanya. Kurasa inilah waktu yang tepat untuk menjelajahi salah satu pusat kerajaan Islam yang terkenal, yaitu Banten. Aku tidak boleh kalah dengan ibu-ibu pengajian, temannya Bunda. Dua bulan yang lalu mereka berziarah ke tanah Banten dan mengunjungi masjid peninggalan Sultan Banten. Ah, aku semakin penasaran saja. Kalau begitu, lebih baik aku menyiapkan segala perlengkapan untuk esok hari.

***

Pagi buta aku, Hana, Tante Eni, dan Om Arya sudah bangun. Kami menyiapkan diri dan segala sesuatunya untuk perjalanan ke Kota Cilegon. Mungkin bagi mereka bertiga perjalanan seperti ini sudah sering dilakukan dan tidaklah istimewa. Hampir tiga bulan sekali mereka berkunjung ke Garut untuk bersilaturahmi. Cukup dua hari saja Sabtu dan Minggu mereka pulang pergi Garut dan Cilegon. Meskipun, terkadang pada saat liburan sekolah Hana dan keluarga bisa menghabiskan waktunya selama satu minggu di Garut. Kali ini giliranku untuk berpetualang di Banten, tepatnya di Cilegon.

"Bunda, Ayah, aku pamit ya!"

"Hati-hati di Cilegon nanti. Jangan sampai merepotkan Tante dan pamanmu!" pesan ayahku.

"Harus mandiri ya! Sudah kelas 7, belajar untuk menyiapkan segala sesuatunya sendiri. Cuci piring dan bajumu sendiri ya, Cantika cantik!" Bunda menambah deretan pesan.

“Iya, Bunda dan Ayah. Insyaallah pesan Bunda dan Ayah akan dicatat dan siap dilaksanakan.”

“Mari Kak, kita pamit dulu ya!” Tante Eni menutup percakapan.

***

Selama di perjalanan aku banyak bercerita dan berbagi pengalaman dengan Hana. Terutama, pengalaman sekolah dan teman-temanku. Karena setiap liburan aku kerap berpetualang, teman-temanku memanggilku dengan “Tika si Galang” kepanjangan dari “Tika si Gadis Petualang”. Hana pun tertawa mendengar julukan yang disematkan padaku oleh teman-teman.

“Ih, kalau aku lebih senang ke *fashion* dan jualan. Kamu tahu *Instagram*-ku, kan?” tanya Hana penuh semangat.

“Iya, aku hanya lihat-lihat saja. Tapi, tak pernah niat untuk beli. Barang yang kamu jual terlalu mahal. Aku itu kalau punya uang ditabung buat menjelajah Indonesia,” jawaban spontan yang ada dalam pikiranku.

“Uh, *beneran* gadis petualang! Kenapa harus keliling Indonesia? Perjalanan ke luar negeri kan lebih murah. Kemarin saja teman aku ke Malaysia dan Singapura hanya bayar 4 juta pakai *travel* pula. Itu sudah termasuk tiket pesawat, hotel, dan makan. Murah kan? Kalau kamu mau, cari saja di internet agar dapat tiket yang murah. Pasti lebih seru!”

“Suatu saat nanti aku juga ingin keliling dunia, tetapi untuk saat ini targetku Indonesia dulu, Han.”

“Keliling dan *traveling* itu lumayan “menguras” uang dan tenaga juga, Tika.”

“Kalau mau jalan-jalan hemat kita bisa gabung dengan komunitas *traveler*. Itu bisa menghemat isi dompet dan menambah banyak saudara.”

“Iya, sih. Tapi, kalau aku punya uang lebih baik untuk beli baju dan modal jualan saja.”

“Iya, itu hobimu, Han. Hobiku kan lain dengan kamu. Yang aku rasakan selama berpetualang semakin takjub atas kekuasaan Tuhan, semakin bersyukur atas karunia-Nya, dan semakin merasa rendah diri ini di hadapan-Nya. Kata ustaz ‘bertadabur untuk tafakur’ artinya mengenal Maha Besarnya Allah melalu ciptaan-Nya, langit dan bumi, serta segala isinya agar kita semakin bersyukur dan berpikir.”

“Allah berfirman dalam surah Ali Imran ayat 190, *Sesungguhnya pada kejadian langit dan bumi, dan pertukaran siang dan malam, terdapat tanda-tanda kekuasaan-Nya bagi orang yang berakal*,” ucap paman yang sedang menyetir mobil yang ternyata menyimak percakapan kami.

“Hore sebentar lagi kita keluar tol Cilegon Timur!” teriakan Hana mengagetkanku.

***

“Nah, ini salah satu tempat makanan sederhana tetapi banyak menjual makanan khas Banten. Banyak sekali orang yang sengaja berkunjung untuk membeli makanan khas dari sini,” paman memberikan sedikit penjelasan saat kami tiba di sebuah tempat makan langganan tanteku.

“Oh iya, silakan ambil makan sendiri ya. Kamu bebas tentukan berapa banyak nasinya dan langsung pilih menunya sendiri!”

“Prasmanan ya, Tante?” aku berusaha meyakinkan.

Beberapa menu masih asing dalam pandanganku. Namun, mataku langsung menuju salah satu hidangan kesukaanku. Wow, potongan merah kecil-kecil dipadu dengan bumbu cabai. Sedikit kenyal dan pedas. *Yummy*, pasti enak. Hmm, aku sudah tak sabar ingin memakannya.

Menu apalagi, ya? Ikan bandeng potong saja *deh*. Lumayan suka kok. Makanan ini sepertinya suka dibawa Tante sebagai oleh-oleh dari Cilegon. Tante menyebutnya sate bandeng. Daging ikan bandeng yang sudah diolah dan dicampur dengan bumbu khas kemudian dimasukkan ke dalam kulit ikan bandeng dan membentuk bandeng yang utuh. Ehm.. sungguh enak dan nikmat!

Selesai mengambil menu aku langsung menuju meja paling ujung sebelah kanan. Mejanya lesehan dan posisinya dekat kipas angin. Mungkin bisa mengurangi keringat yang mulai mengucur di dahi dan pundakku.

“Ayo, Hana duduk dekat aku. Ternyata menu yang kamu pilih sama dengan menu yang kupilih?”

“Iya, kamu suka kulit tangkil juga?” tanya Hana penuh heran.

“Maksudmu, menu yang mana? Aku memilih sosis dan bandeng,” jawabku sambil mengunyah nasi dan lauknya.

“Sosis? Yang kamu makan bukan sosis, tapi kulit tangkil. Oseng kulit tangkil!”

“Kulit tangkil? Maksudnya?”

“Yang kamu kira sosis itu adalah kulit tangkil. Kulit yang berasal dari buah melinjo. Karena di Banten ini, khususnya di Cilegon banyak pembuat emping yang dibuat dari buah melinjo, masyarakat pun memanfaatkan kulitnya untuk dimasak,” Hana berusaha menjelaskan.

“Di Banten, khususnya di Cilegon kulit tangkil sudah menjadi makanan khas sejak tahun 70-an. Kulit tangkil dijadikan makanan utama atau pendamping lauk dalam menu makan sehari-hari. Selain itu, masakan kulit tangkil ini biasanya disajikan dan dimasak pada Maulid Nabi Muhammad saw, munggahan, hajatan, dan acara lainnya,” Tante Eni menambah penjelasan dengan panjang.

Aku berhenti makan sejenak. Memeriksa kembali sisa makanan yang hampir kuhabiskan. Tak percaya makanan yang tadi telah kulahap karena lapar itu ternyata bukan sosis sambal balado, melainkan oseng kulit tangkil. Baru setelah diberi penjelasan aku mulai merasakan perbedaan sosis versus kulit tangkil.

“Ayo, kalau sudah selesai makan, kita akan pulang ke rumah. Sambil perjalanan pulang, nanti akan Tante tunjukkan kalau kulit tangkil yang kamu makan itu juga konon dikaitkan dengan nama desa yang ada di Cilegon ini.”

Aku masih melongo tak percaya. Rasanya ini petualanganku yang paling dahsyat. Tante banyak memberikan kejutan untuk perjalananku kali ini.

Sepuluh menit berlalu, kami meninggalkan Rumah Makan Sederhana Bu Amah yang tepat berada di belakang masjid dan SMP Madinatul Hadid Cilegon. Tante Eni langsung mengajakku untuk menemukan desa yang mirip dengan kulit tangkil yang telah telanjur kumakan tadi.

***

“Nah ini dia, Desa Citangkil sambil menunjuk kantor kelurahannya. Dahulu sebelum menjadi kelurahan yang juga kecamatan, di Desa Citangkil ini banyak pohon tangkil atau melinjo sehingga masyarakat sering menyebutnya Citangkil. Seiring berjalannya waktu saat ini Kecamatan Citangkil terdiri atas tujuh kelurahan yaitu Citangkil, Deringo, Kebonsari, Lebakdenok, Samangraya, Tamanbaru, dan Warnasari.

Alhamdulillah, cerita tanteku tentang tangkil dan hubungannya dengan Desa Citangkil menjadikan perjalanan semakin singkat saja. Hore, sudah sampai rumah. Saatnya istirahat dulu sambal mencari tahu lagi tentang “Si Mungil Tangkil”.

Catatan kulinerku (1)

RESEP TUMIS KULIT TANGKIL



Bahan-bahannya:

- 200 gram kulit melinjo, direbus ya!
- 100 ml air
- Minyak secukupnya untuk menumis

Bumbu-bumbunya:

- 8 butir bawang merah, iris tipis
- 6 siung bawang putih, iris tipis
- 5 siung cabai merah keriting, iris serong
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ¼ sdt kaldu instan (jika suka)

Cara Membuat Tumis Kulit Tangkil :

- Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Tambahkan cabai merah, daun salam, dan lengkuas. Tumis hingga layu.
- Masukkan kulit melinjo dan air. tambahkan garam, gula, dan kaldu instan.
- Masak hingga matang dan air habis.
- Angkat, sajikan tumis kulit tangkil.

Lebih nikmat dan gurih lagi jika tumis kulit tangkil ini dicampurkan dengan ikan teri atau teri asin.

Catatan penting dalam petualanganku hari ini



PERLU KAMU TAHU

Ternyata berdasarkan penelitian kulit tangkil memiliki khasiat untuk kesehatan yaitu mencegah dan menurunkan asam urat dengan cepat. Berbanding terbalik jika mengonsumsi biji tangkil atau melinjo dapat menyebabkan asam urat, mengonsumsi kulit tangkil atau melinjo mampu menghambat asam urat. Selain itu, kulit melinjo mengandung kalori yang tinggi sehingga menjadi alternatif pembangkit energi serta kandungan karbohidratnya dapat membuat perut terasa kenyang. Selain itu, yang tak kalah hebat dari kulit tangkil ini adalah dapat menjadi antioksidan untuk menangkal radikal bebas karena mengandung vitamin C. Wah, cocok sekali untuk yang mau diet seperti aku.

Sumber: "Khasiat Kulit Melinjo." dalam http://www.khasiat.co.id/kulit/kulit-melinjo.html. (dengan pengubahan)

Pesona Kota Jawara yang Tak Sirna

Alhamdulillah, hari kedua berada di Cilegon aku merasakan suasana yang berbeda dari sebelumnya. Udara pagi di sekitar kompleks tempat tinggal Hana masih segar. Bahkan, tadi subuh aku sempat mendengar ayam berkokok membangunkan tidurku. Aneh bercampur heran di perumahan masih ada orang yang memelihara ayam. Memang kompleks tempat tinggal tanteku bersebelahan dengan penduduk asli Cilegon. Tidak ada benteng pembatas antara kompleks dan tempat tinggal penduduk asli. Jadi, antara warga pendatang dan penduduk asli saling bergaul satu sama lain. Jika warga kompleks ingin menuju suatu tempat dan menggunakan jalan pintas, mereka kerap melewati tempat tinggal warga asli agar lebih cepat dan mudah. Sebaliknya, penduduk asli Cilegon yang berada di sekitar kompleks sering bolak-balik keluar masuk kompleks terlebih untuk memanfaatkan sungai yang ada di belakang kompleks untuk keperluan mencuci dan memandikan ternak. Bahkan di ujung barat kompleks terdapat lapangan bola yang sangat luas dan sering digunakan anak-anak atau pun para remaja kompleks dan di luar kompleks untuk *jogging*, bermain bola, bersepeda, atau bermain pasir.

"Tante, semalam aku sudah mencari beberapa sumber tentang kulit tangkil. Ternyata, selain bisa dimasak kulit tangkil juga memiliki khasiat untuk kesehatan."

“Iya, cocok sekali untuk menurunkan berat badanmu, Tika.”

“Uh, Tante bisa saja.”

“Hana, Mama, dan Tika, Om berangkat kerja dulu ya.”

“Hati-hati!” ucap kami kompak.

“Tante hari ini sudah membuat janji dengan teman Tante. Dia penduduk asli Kabupaten Serang dan akan menjadi pemandu wisata untuk kita. Hari ini Tante akan mengajakmu ke suatu tempat paling bersejarah yang ada di Banten. Ayo, lekas mandi, makan, lalu kita berangkat.”

“Kita akan ke mana, Han?”

“*Meneketehe* ha..ha.. alias mana aku tahu.”

***

“Sampailah kita di Keraton Kaibon. Sesuai namanya, Kaibon berarti keibuan dan bermakna seperti ibu yang lemah lembut dan penuh kasih sayang. Keraton ini dibangun untuk Ibunda Sultan Safiuddin, Ratu Aisyah. Saat itu, Sultan Safiuddin sebagai Sultan Banten yang ke-21 masih sangat muda untuk memegang tampuk kepemimpinan. Keraton ini terletak di Kampung Kroya, Kelurahan Kasunyatan, Kecamatan Kasemen dan dibangun pada tahun 1815. Namun, pada tahun 1832 keraton ini dibongkar dan dihancurkan oleh pemerintah Hindia Belanda. Penghancuran keraton ini ketika utusan Gubernur Jendral Daen Dels, Du Puy, meminta Sultan Safiuddin untuk meneruskan proyek jalan dari Anyer menuju Panarukan juga pelabuhan armada Belanda di Labuhan. Sultan Safiuddin pun

menolak dan menghukum Du Fuy. Akhirnya, Daen Dels marah besar sehingga menghancurkan Keraton Kaibon.” Om Damar memberi penjelasan dengan rinci.



Gambar Keraton Kaibon
Sumber:https://www.google.co.id/search?q=kaibon&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiBx9OSu8zUAhULt48KHVnYDvAQ_AUIBygC&biw=1241&bih=567#imgdii=ryjnK7SN_ekAZM:&imgrc=u_5_yCMfoLNGmM: (14 Juni 2017 dengan pengubahan)

“Om, itu apa?” aku menunjuk ke sebuah bangunan sebelah barat.

“Oh itu, kanal. Lihat dan perhatikan, keraton ini dibangun menghadap ke barat dengan kanal di bagian depannya. Nah, kanal ini berfungsi sebagai media transportasi menuju Keraton Surosowan yang berada di sebelah utara. Namun, sekarang yang tersisa hanya pondasi, tembok-tembok, dan gapuranya saja.”

“Kalau itu namanya apa?” aku memotong penjelasan Om Damar.

"Oh, pintu besar itu dinamai Pintu Dalem. Sementara itu, pada pintu sebelah barat menuju Masjid Kaibon terdapat tembok yang dipayungi oleh pohon beringin dan pada temboknya terdapat 5 pintu bergaya Jawa dan Bali. Lihat, kalian pasti bisa merasakan kemegahan dan keindahan Keraton Kaibon ini dari sisa-sisa bangunan yang kalian saksikan.”

“Seandainya Keraton Kaibon masih berdiri kokoh? Pasti indah dan megah!” Hana berangan-angan.

“Ayo, kita lanjutkan perjalanan. Masih banyak tempat bersejarah di Banten ini yang harus kamu kunjungi!” ajak Tante Eni.



Gambar Keraton Surosowan
Sumber: Dokumentasi Pribadi

“Sampailah kita di Keraton atau Istana Surosowan. Istana ini dibangun pada 1526 pada masa kepemimpinan Maulana Hasanuddin dan Pangeran Fatahillah. Istana yang berbentuk persegi empat ini pun dihancurkan bersamaan dengan dihancurkannya Keraton Kaibon yaitu akibat penolakan Sultan dalam pembangunan Jalan Anyer-Panarukan,” Om kembali memberi penjelasan.

“Keraton Surosowan ini dulu berfungsi sebagai tempat tinggal sultan, keluarga, dan pengikutnya. Selain itu, keraton juga menjadi pusat pemerintahan kerajaan Banten. Hal ini bisa tampak pada tata pola dan letak kerajaan Islam yang ada di Jawa. Di sebelah utara terdapat alun-alun, sebelah barat ada Masjid Agung, dan di sisi timur dan utara keraton terdapat pasar serta pelabuhan.”



Gambar Kolam dalam Keraton Surosowan
Sumber: http://iba-surosowan.blogspot.co.id/2010/ (14 Juni 2017)

“Keraton ini memiliki tiga buah gerbang masuk di sebelah timur, utara, dan selatan. Yang unik dari keraton ini adalah bagian tengah keraton yang terdapat sebuah kolam yang berisi air berwarna

hijau dipenuhi ganggang dan lumut. Di dalam keraton ini juga banyak ruangan yang berhubungan dengan air dan ritual mandi."

"Terus, dari mana sumber airnya?" tanyaku penasaran.

"Ada dua sumber air di Surosowan yaitu sumur dan Danau Tasikardi yang terletak sekitar dua kilo meter dari istana ini."

"Iya, tadi saat perjalanan sebelum ke sini kita sudah melewatinya."

"Oh, iya yang ada taman dan kolam yang luas itu."

"Iya, yang tadi ada mainan dan bebek-bebekan karena Tasikardi sekarang sudah menjadi tempat wisata."



Gambar Danau Tasikardi dan Pengidelan Abang
Sumber: Dokumentasi Pribadi

"Dahulu pun Tasikardi ini dijadikan tempat rekreasi sultan dan keluarganya, tempat pemandian putri kerajaan, dan tempat penampungan air. Sebelum air ditampung di tempat ini air harus ditampung dulu. Ada tiga bangunan yang berada dalam satu garis lurus yang menghubungkan Tasikardi dengan pemandian yang ada dalam Keraton Surosowan. Tempat penyaringan tersebut dikenal

dengan nama Pengindelan; yakni Pengindelan Abang (penyaringan merah), Pengindelan Putih (penyaringan putih), dan Pengindelan Emas (penyaringan emas). Data ketinggian bangunannya juga berbeda dan semakin menurun untuk memudahkan dalam pengaliran air.

"Kondisi daerah ini dekat dengan pinggir pantai sehingga memiliki lingkungan tanah yang banyak menyerap air laut. Daerah ini pun menjadi pusat kota dan kerajaan. Penataan yang kurang baik mengakibatkan kota menjadi kotor. Penyakit pun mudah berjangkit dan menjadi wabah yang menular. Inilah, yang menjadi latar belakang pembuatan Danau Tasikardi."

"Oh, gitu *tah* ceritanya. Aku juga baru tahu *lho*," ungkap Hana antusias.

"Om, kenapa *gak* jadi guru sejarah *aja*?" candaku.

"Memang Om Damar guru sejarah," seru Tante Eni penuh semangat.

"Nanti kita akan melihat juga Masjid Agung Banten. Masjid ini sangat istimewa karena dijadikan objek wisata rohani bagi para penganut agama Islam. Masjid ini selalu ramai dikunjungi oleh para peziarah dari seluruh penjuru negeri di Indonesia, terutama dari Banten, Jakarta, Bekasi, Bogor, Bekasi, Bandung, Purwakarta, Sukabumi, hingga Bandarlampung. Apalagi pada bulan Rabiul Awal atau bertepatan dengan Maulid Nabi Muhammad saw, ribuan peziarah tersebut mendatangi makam Sultan Banten dan keluarga

yang ada di dalam masjid," Hana turut memberi penjelasan menyaingi Om Damar.

"Perhatikan, bangunan masjid ini sangat unik karena memadukan budaya Jawa, Hindu, Eropa, dan Cina. Katanya, masjid ini dibangun oleh tiga arsitek berbeda yang bernama Raden Sepat dari Majapahit, Tjek Ban Tjut dan diberi gelar Pangeran Adiguna dari Cina, serta Hendrik Lucaz Cardeel dan diberi gelar Pangeran Wiraguna seorang arsitek yang berasal dari Belanda yang kemudian memeluk Islam dan melarikan diri dari Batavia. Benar kan Pak Damar?" Tante meminta penguatan atas penjelasannya.



Gambar Masjid Agung Banten
Sumber: Dokumentasi Pribadi

"Iya, betul sekali. Selain itu, masjid ini merupakan situs bersejarah peninggalan Kesultanan Banten. Sejarah pendiriannya

bermula dari perintah Sultan Gunung Jati kepada anaknya, Hasanuddin untuk mencari sebidang tanah yang masih "suci" sebagai tempat pembangunan Kerajaan Banten. Setelah Hasanuddin bermunajat kepada Allah, konon secara spontan air laut yang berada di sekitarnya tersibak dan menjadi daratan. Di lokasi inilah Hasanuddin mendirikan pusat kerajaan. Masjid ini pun masih terjaga dengan baik hingga saat ini dan menjadi simbol kejayaan Islam. Begitulah sejarah singkatnya anak-anak," Om Damar menutup penjelasan Masjid Agung Banten.

"Sesudah dari sini kita akan ke mana lagi, *nih*?" tanyaku.

"Makan! Ma…kan, ma…kan!" teriak Hana yang mulai merasa lapar.

"Mana tempat makannya, Tante? perutku sudah mulai keroncongan."

"Sabar, sebentar lagi Tante akan mengajak kamu ke tempat makan yang spesial, khas Banten lagi."

"Mau Tante!"

"Sambil mencari tempat makan, ada yang lupa dijelaskan, *lho* Om. Apa coba?" tanya Tante.

"Apa ya? Kaibon. Surosowan, Masjid Agung, apalagi, ya?" Om menyebutkan satu per satu tempat yang telah dikunjungi.

"Uh, Om pasti mengujiku?" tanya Hana kembali.

"Waduh, apa dong, Om, Hana?" aku turut bertanya dan penasaran.



Gambar: Benteng Speelwijk
Sumber:https://merahputih.com/post/read/sejarawan-banten-benteng-speelwijk-bukan-dibangun-belanda (15 Juni 2017)

"Benteng Speelwijk. Benteng yang kita lalui tadi. Benteng ini merupakan salah satu tanda yang tersisa pada saat pendudukan kolonial Belanda di Banten. Nah, bagian depan Benteng Speelwijk memiliki lubang masuk berbentuk lengkung yang pintunya sudah tidak ada lagi. Ada bagian terbuka di atas kanannya yang tampak untuk membidik pasukan yang menyerang. Di dalam benteng masih ada lorong perlindungan dan ruangan yang terbuat dari dinding batu. Benteng ini dibuat sangat kuat untuk menghadapi serangan pasukan pribumi yang persenjataannya tidak begitu lengkap dan baik. Ada pula ruang bawah tanah gelap yang dulu digunakan sebagai penjara. Tinggi benteng sekitar 5 meter dan lebar dindingnya sekitar 1 meter. Nama Speelwijk digunakan sebagai bentuk penghormatan kepada Gubernur Jendral VOC Cornelis Janzoon Speelman," Om Damar menutup cerita Speelwijk.

Misteri Karangantu dan Pecak Bandeng

Matahari bersinar terik sepanjang perjalanan menyusuri sisa kerajaan dan kejayaan Banten di masa lalu. Entah berapa derajat suhu di luar sana. Di dalam mobil ber-*ac* saja aku masih merasakan kepanasan karena pantulan sinar matahari yang menembus kaca mobil. Namun, pemandangan di sepanjang jalan mengalihkan rasa gerah dan laparku. Aku memperhatikan keadaan sekeliling yang didominasi pinggiran pantai dan pelabuhan dengan rumah penduduk yang unik.

"Wah, serius sekali mengambil gambarnya?"

"Iya, ini kan salah satu bukti kalau Tika pernah berkunjung ke Banten. Nama tempatnya apa?"

"Ini Karangantu?"

"Apa, Om? Karangantu? Apa ada hubungannya dengan hantu? *Kok* namanya mistis *sih*?"

"Dahulu Karangantu merupakan pelabuhan kedua terbesar setelah Pelabuhan Sunda Kelapa di Jayakarta."

"Yakin, Tante? Tapi, maaf ya aku rasa tempatnya sedikit kumuh. Sampah pun berserakan di jalan-jalan dan lumpur sungai yang tidak dibersihkan membuat keadaan di sekitar pantai menjadi kotor," aku mengungkapkan kekecewaan.

“Iya, memang sekarang keadaannya sudah berbeda. Kini Karangantu hanya menjadi perkampungan nelayan di sekitar Banten Lama saja,” Tante menguatkan pendapatku.



Gambar Karangantu
Sumber: Dokumentasi Pribadi

“Menurut salah satu sumber yang Om baca, saat Belanda pertama kali masuk ke Indonesia, konon katanya melalui jasa pelabuhan di ujung Barat Pulau Jawa ini, yaitu Karangantu. Posisi dan letaknya sangat strategis juga potensi kekayaan alam dan rempah-rempahnya yang melimpah, menjadikan mereka ingin menguasainya. Semula, pelabuhan ini hanya sebuah pelabuhan kecil kemudian berubah menjadi bandar yang sangat besar. Pelabuhan ini mulai dilirik para pedagang dunia ketika Malaka takluk di tangan Portugis pada tahun 1511. Para pedagang muslim yang kebanyakan berasal dari daerah Persia, Gujarat India, juga Arab lebih memilih

Pelabuhan Karangantu yang terletak di ujung barat Jawa ini daripada memilih Pelabuhan Malaka. Kota pelabuhan ini pun dibangun mirip kota di Eropa sehingga semakin berkembang dan menjadi kota pelabuhan terbesar di dunia dan pusat perdagangan terbesar di Asia Tenggara pada masa itu," Om Damar kembali memberi penjelasan panjangnya.

"Terus ada pertanyaan yang belum dijawab tadi, apa ada hubungan nama Karangantu dengan hantu?"

"Mau tahu atau mau tahu *banget*, Tika?" Hana mencandaiku.

"Memang kamu tahu jawabannya, Han?" tanyaku semakin penasaran.

"Aku sedikit tahu ceritanya. Memang menurut cerita yang beredar di masyarakat sekitar, nama Karangantu berasal dari cerita yang penuh mistis. Saat itu ada seorang Belanda yang membawa guci berisikan hantu. Pada saat akan sampai di pelabuhan guci tersebut pecah dan hantu-hantu yang ada di dalamnya keluar. Hantu itu pun bergentayangan di sekitar pelabuhan. Itulah mitos dan ceritanya," ungkap Hana.

"Tuhkan, berarti benar *dong* tebakanku. Kalau ada hubungan yang erat antara Karangantu dan hantu," aku tak mau kalah dengan Hana.

"Jadi, kapan makannya, *nih*? Aku semakin lapar." Hana bertanya lagi ke mamanya.

“Sebentar lagi, sabar! Coba, tebak Hana, Mama mau mengajak kamu dan Tika makan di mana?”

“Ehm… sepertinya Mama pernah mengajak ke tempat ini baru satu atau dua kali ya? Aku lupa.”

“Tempat ini enak ya? Banyak sawah dan tambaknya, Tante? Jadi, ingat kampung halaman.”

“Sesuai keadaannya, tempat ini namanya Sawah Luhur, Tika. Tante akan mengajakmu makan pecak bandeng Sawah Luhur.”

“Wah, asyik. Akhirnya, makan juga.”

“Maaf, ya Tante telat mengajak kalian untuk makan, tapi kalau sudah lapar biasanya lebih lahap dan nikmat.”

“Ayo, kita cari tempat duduk yang nyaman!”

“Wah, Om Damar sepertinya mau mancing ikan bandengnya dulu!” candaku.

“Iya, supaya lebih segar ikannya,” Hana turut berkomentar.

“Ya, kapan makannya kalau begitu?”

“Ayo, pesan masing-masing! Tante mau salat zuhur dulu.”

“Aku ikut tante.”

***

“Tidak apa-apa nih Tante, kita ke dapur,” tanyaku ragu.

“Tante sudah sering ke sini dan pemiliknya sangat baik. Dia akan senang kalau kamu mau tanya tentang rumah makan ini. Mau tanya resep juga, nanti akan dikasih resepnya.”

“Maaf, Bu mau lihat cara pembuatan pecak bandeng.”

“Iya, silakan masuk saja ke dapur. Nanti akan ibu ajarkan cara membuat pecak bandeng yang *nendang* dan lezat,” ungkap ibu pemilik rumah makan.

Aku memperhatikan dengan serius setiap penjelasannya. Aku foto dan catat setiap tahapannya tanpa ada yang tersisa. Tentunya untuk aku tulis dan bagikan buat kamu resepnya.

“Ehm… pecak bandeng yang nendang dan *bikin* kangen. Mau lagi, lagi, dan lagi!” teriakku tanpa kontrol.

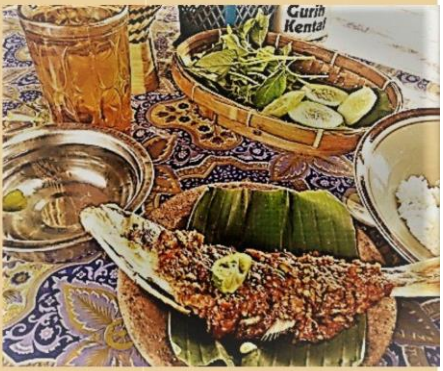
“Ingat berat badanmu!” Hana mengingatkan.

Catatan Kulinerku (2)

RESEP PECAK BANDENG

Komposisi:

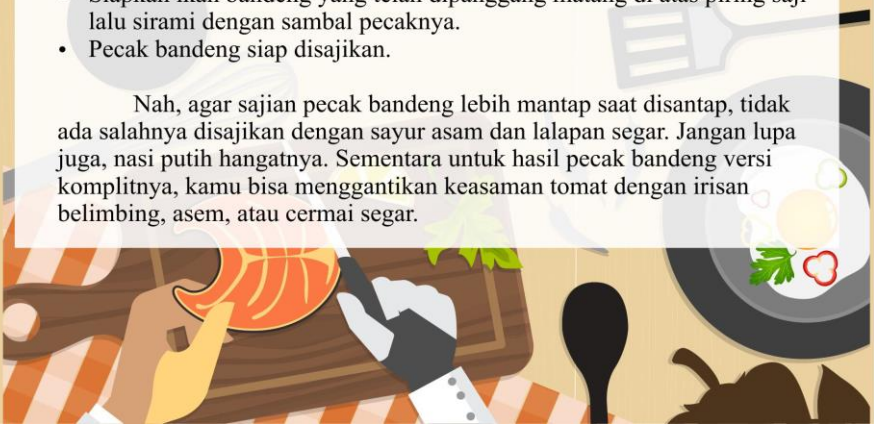
- Bandeng 1 kg, bersihkan
- Garam dapur 1⁄2 sendok the
- Bawang putih 3 butir
- Kunyit 1 ruas jari
- Air secukupnya
- Cabe merah kriting 10 buah, untuk sambal
- Cabe rawit 5 buah
- Tomat goring secukupnya
- Gula dan garam secukupnya
- Jeruk limau 1 buah



Cara Membuat Pecak Bandeng Paling Enak Senusantara:

- Cuci ikan bandeng hingga bersih.
- Siapkan bara api untuk memanggang ikan bandeng yang telah dibersihkan. Panggang hingga matang, tapi jangan terlalu kering.
- Siapkan cobek untuk mengulek semua bahan sambal. Pastikan untuk tidak mengulek bahan sambal terlalu halus.
- Tambahkan sambal dengan perasan air jeruk limau.
- Siapkan ikan bandeng yang telah dipanggang matang di atas piring saji lalu sirami dengan sambal pecaknya.
- Pecak bandeng siap disajikan.

Nah, agar sajian pecak bandeng lebih mantap saat disantap, tidak ada salahnya disajikan dengan sayur asam dan lalapan segar. Jangan lupa juga, nasi putih hangatnya. Sementara untuk hasil pecak bandeng versi komplitnya, kamu bisa menggantikan keasaman tomat dengan irisan belimbing, asem, atau cermai segar.



Sumber: http://www.makanajib.com/resep-cara-membuat-pecak-bandeng-khas-banten/(14 Juni 2017)

Sang Koki Kerajaan

Perjalanan yang panjang dan penuh tantangan. Namun, tetap jalan-jalan seperti ini, menyusuri setiap tempat nan indah dan bersejarah selalu menyenangkan. Banten, tanah para jawara yang kental dengan nilai-nilai religi, masyarakatnya yang tegas nan agamis meninggalkan pesona di kalbuku. Walaupun aku tidak menjadi bagian sejarah di dalamnya, tetapi aku tetap bangga dan bisa merasakan kejayaan Banten di masa silam yang masih bergelora pada masa kini. Letak geografis Provinsi Banten yang strategis, aku turut merasakan perkembangan yang begitu cepat. Baru beberapa daerah dan dua kota saja yang aku kunjungi, tetapi aku sudah sangat terkesan.

"Hei, Tika jangan melamun saja! *Capek*, ya?" suara Hana mengagetkanku.

"Tidak, perjalanan yang menyenangkan. Terima kasih, ya sudah mengajakku ke sini. Aku sangat bahagia."

"Bahagia? Bukannya Cilegon ini panas? Penuh polusi?"

"Tidak juga, kok."

"Aku bahkan menyesal tidak memenuhi undanganmu dari dulu. Berdasarkan hasil pencarianku dari *Mbah Google* masih banyak daerah, kekhasannya, kulinernya, yang belum kukunjungi. Satu minggu belum tentu cukup untuk keliling Cilegon dan Serang."

“Tidur dulu, *yuk*! Besok Mama hanya akan mengajakmu ke daerah dekat sini saja. Menikmati kuliner lagi. Sate bebek Cibeber dan Rabeg Cilegon.”

“Apa? Rabeg? Apaan itu?”

Kuketik papan tombol *netbook*-ku lalu aku mulai *berselancar* bersama *Mbah Google* hingga tertidur pulas.

***

“Wahai, Cantika kemarilah!”

“Ada apa gerangan, wahai Tuan Raja?”

“Tahukah, wahai engkau Sang Koki Kerajaan yang hebat nan cantik bernama Syahla Cantika Puja Asmayati. Saat perjalananku ke Tanah Suci Arab Saudi aku sangat terkesan dengan kotanya yang sangat indah.”

“Apa yang membuatmu begitu kagum dan terpesona, wahai Baginda?”

“Aku singgah untuk pertama kalinya di kota pelabuhan di tepi Laut Merah bernama Rabig. Menurut cerita orang di sana, kota tersebut adalah sebuah kota kuno yang sebelumnya bernama *Al Johfa.* Pada awal abad ke-17, kota ini hancur karena diterjang ombak besar dan dibangun kembali menjadi kota indah dengan nama baru Rabiq.”

“Hamba turut senang dan bahagia mendengar cerita yang mulia.”

“Dan tahukah engkau, hal yang paling berkesan berikutnya adalah makanannya. Aku sangat lahap menikmati daging kambing yang dihidangkan. Aku memanggilmu ke sini untuk membuatkan makanan seperti itu untukku?”

“Tapi, wahai baginda raja aku belum pernah membuatkan masakan seperti itu sebelumnya.”

“Aku yakin dan percaya, kau akan bisa memasaknya karena kau adalah koki terbaik di kerajaan ini.”

“Bisakah? Bisakah? Aku akan berusaha dan pasti bisa!” teriakanku membangunkan Hana yang sedang tertidur pulas.

“Tika, Tika kamu mimpi ya?”

“Maafkan aku, Hana. Teriakanku jadi membangunkanmu. Aku bermimpi menjadi koki istana dan raja memintaku untuk memasak daging kambing “Rabig” dan aku belum pernah mencobanya. Namun, aku meyakinkan diri bahwa aku bisa. *Saking* semangatnya aku teriak hingga membangunkanmu.

“Mirip sekali mimpimu dengan cerita yang kudengar sebelumnya. Saat itu tidak ada yang tahu bagaimana cara memasak kambing seperti di tanah suci, juru masak istana pun mereka-reka sendiri masakan kambing yang khas. Hasilnya, Sultan sangat menyukainya. Sejak itu, masakan kambing empuk yang gurih dan beraroma harum itupun menjadi santapan wajib di istana. Resep itu pun akhirnya diketahui masyarakat sehingga menjadi sajian populer yang wajib hadir di setiap perhelatan,” Hana memberikan penjelasan.

“Terus seiring perjalanan waktu, rabiq pun berubah menjadi rabeg seperti dikenal saat ini,” aku menambah penjelasan hasil pencarianku di internet semalam.

“Hana, Tika, ayo salat subuh dulu!” suara Tante Eni menghentikan keseruan perbincangan kami tentang rabeg dan mimpiku.

Catatan Kulinerku (3)

RESEP RABEG



Bahan rabeg :

- Daging atau jeroan kambing 1 kilogram

Bumbu – bumbu :

- Lengkuas 2 cm
- Cabai rawit 10 buah
- Bawang putih 100 gr
- Bawang merah 100 gr
- Biji pala 1 butir
- Lada putih 3 sendok makan
- Jahe 2 cm
- Serai 1 batang (dimemarkan)
- Daun salam 3 lembar
- Kayu manis 3 cm
- Kecap manis atau gula merah 5 sendok makan

Resep Cara Membuat Rabeg Lezat

- Pertama iris terlebih dahulu bawang putih dan bawang merah, kemudian memarkan lengkuas, jahe dan biji pala. Tumis sampai harum semua bumbu kecuali daun salam dan serai
- Rebus daging atau jeroan kambing bersama daun salam dan serai sampai dagingnya sedikit melunak dan matang, kemudian tiriskan lalu potong-potong daging atau jeroan kambing tersebut.
- Tuangkan air sisa rebusan tersebut ke dalam tumisan tadi lalu masukkan potongan jeroan kambing ke dalamnya. Masak sambil diaduk sampai bumbunya meresap dan matang.
- Angkat dan tuangkan pada wadah saji, kemudian tambahkan bahan pelengkap lainnya sesuai selera.
- Hidangan rabeg siap untuk dinikmati.

Sajian rabeg ini merupakan masakan yang sederhana namun memiliki rasa yang istimewa. Jadi, sangat cocok disajikan bersama keluarga anda. Selamat mencoba!

Sumber: http://lihatresep.com/resep-cara-membuat-rabeg-lezat-khas-banten/ (12 Juni 2017)

Catatan hasil petualanganku hari ini



PERLU KAMU TAHU

Manfaat Daging Kambing

1. Menjaga kesehatan jantung
Setiap 100 gram daging kambing hanya mengandung 1 gram kolestrol saja. Malahan daging kambing dapat menjaga kesehatan jantung.

2. Mencegah kanker
Daging kambing merupakan salah satu sumber zat besi, vitamin B, kolin, dan selenium yang cukup tinggi. kandungan kolin dan selenium tersebut dapat menangkal serangan kanker mematikan dalam tubuh.

3. Menurunkan berat badan
Bagi kamu ang ingin menurunkan berat badan, konsumsilah daging kambing secara rutin. Daging kambing mengandung protein tinggi dengan lemak cukup rendah sehingga akan mengontrol berat badan dan mencegah obesitas.

4. Mencegah anemia
Jika kamu penderita, mengonsumsi daging kambing bisa menjadi pilihan meningkatkan jumlah sel darah merah (hemoglobin) dalam tubuhmu.

5. Mencegah penyakit stroke dan ginjal
Daging kambing mengandung kalium yang tinggi, serta kandungan sodium dan natrium yang rendah sehingga dapat mencegah stroke dan ginjal.

Tips mengonsumsi untuk mencegah efek sampingnya

- Konsumsi secara teratur dan tidak berlebihan
- Efek samping jika mengonsumsi daging ini secara berlebihan bisa menyebabkan hipertensi, kolestrol, dan diabetes.

Sumber:www.cantikitu.com/2015/09/manfaat-daging-kambing-dan-efeknya.html
(15 Juni 2017 dengan pengubahan)

Dari Merak hingga Cibeber,
Aku Semakin Cinta

Lapangan hijau nan luas menyejukkan pandangan. Kamar Hana tepat berada di sebelah barat menghadap hamparan rumput lapangan bola yang mulai meninggi. Kuhirup udara segar pagi hari. Rupanya tubuhku sudah mulai beradaptasi dengan udara Kota Baja. Beruntung sekali, tanteku memilih perumahan di dekat daerah Lingkar Selatan.

"Sepuluh tahun yang lalu tinggal di perumahan ini serasa tinggal di perkampungan. Di sebelah barat dan utara perumahan dikelilingi tempat tinggal warga sekitar, di sebelah timur ada lapangan dan kebun, dan di sepanjang sebelah selatan ada sungai Ciberko. Sungai yang memberi banyak keberkahan untuk penduduk di sekitarnya. Sejak dibangunnya Jalan Lingkar Selatan daerah di sekitar sini mulai ramai. Beberapa tanah dan perkebunan kini mulai diratakan dan dibangun untuk perumahan, hotel, dan pabrik baru. Daerah semakin berkembang, tetapi dampak pada lingkungan sekitar juga mulai berpengaruh. Semoga anak cucu Mama dan Tante mau menjaga alam dan lingkungan dengan sebaik-baiknya sehingga polusi udara, banjir, dan kerusakan alam lainnya bisa dihindari," Tante Eni bercerita panjang dan mengungkapkan pengharapannya padaku dan Hana.

“Mah, hari ini kita mau ke mana?” tanya Hana.

“Segera mandi, Mama mau mengajak kalian jalan-jalan lagi.”

“Serius Tante?” tanyaku penuh semangat.

“Iya, kamu capek, tidak?”

“Sedikit, Tante.”

“Ya sudah mau jalan-jalan atau tidak, Tante ikut kalian.”

“Mah, jalan-jalannya ke tempat yang dekat saja. Bagaimana kalau ke Anyer?” ajak Hana.

“Aku ingin tahu daerah Merak. Tepatnya Pelabuhan Merak. Aku sangat penasaran karena kalau saat mudik tiba, di sana menjadi pusat bagi pemudik yang ingin pulang ke daerah Lampung dan Sumatra,” aku berpendapat.

“Memangnya kamu mau lihat apa di sana, Tika?”

“Aku ingin lihat kapal feri dan dermaganya. Selama ini kan hanya bisa lihat di televisi saja.”

“Mau sekalian menyebrang ke Lampung?”

“Tidak tante. Nanti bisa terlambat pulang ke Garutnya.”

“*Kan* liburan masih lama.”

“Jatah liburan di Cilegonnya hanya tinggal hari ini dan besok. Lusa sudah pulang.”

“Ya, sudah. Ayo, kita ke Merak! Lekas mandi!”

***

“Alhamdulillah, senang sekali bisa melihat beberapa pantai yang ada di sekitar daerah Merak. Masyaallah, melihat Pelabuhan

Merak secara langsung sungguh indah dan dahsyat. Segala puji bagi Allah, Tuhan Semesta Alam."



Gambar Pelabuhan Merak
Sumber: https://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Pelabuhan_Merak_Port_of_Merak.JPG (17 Juni 2017)

"Merak ini merupakan pelabuhan penyeberangan yang berada di Merak, Kota Cilegon, Banten. Pelabuhan ini menghubungkan Pulau Jawa dan Pulau Sumatra yang terpisah oleh Selat Sunda."

"Nah, kamu bisa melihat, pelabuhan ini sangat ramai. Setiap harinya, ratusan feri melayani arus penumpang dan kendaraan dari atau yang menuju ke Pulau Sumatra melalui Pelabuhan Bakauheuni Lampung."

"Berapa lama perjalanannya, Tante?"

"Sekitar dua jam."

"Oh iya, Tante. Bagaimana dengan pengumpul koin yang ada di Merak ini? Di mana aku bisa menemukannya?"

"Coba lihat ke sebelah sana. Itu lihat, ada anak kecil yang sedang mengambil koin dari kapal!"



Gambar Bocah Pemburu Koin
Sumber: https://www.merdeka.com/peristiwa/kisah-bocah-pemburu-koin-di-pelabuhan-merak.html (20 Juni 2017 dengan pengubahan)

"Wah, mereka sangat riang dan bergembira, meskipun menurutku itu terlalu berisiko dan membahayakan, Tante."

"Iya, menurut berita yang aku baca beberapa minggu yang lalu ada korban jiwa dari pengambil koin di Merak ini. Kejadiaannya, saat itu korban loncat dari atas kapal lalu terbentur dan tenggelam. Korban baru diketahui meninggal saat tubuhnya mengambang di sekitar Dermaga III Pelabuhan Merak," Hana bercerita dari Koran Radar Banten yang dibacanya seminggu lalu.

"*Innalillahi wa inna ilaihi raajiuun*. Ya Allah, malang sekali nasib anak itu."

"Iya, memang sebaiknya pemerintah lebih menertibkan kembali pengambil koin ini karena taruhannya adalah nyawa."

"Tika, mau menyebrang ke Bakauheuni tidak?"

"Lain kali saja, Tante!"

“Oh iya, kalau mau merasakan naik kapal feri seperti itu, kamu bisa datang lagi bulan April pada saat perayaan ulang tahun Kota Cilegon. Biasanya ada Wisata Krakatau. Jadi, kita naik kapal feri untuk melihat dari dekat Anak Gunung Krakatau. Selain menyaksikan keindahan Anak Gunung Krakatau dari dekat, di dalam kapal kamu bisa menikmati aneka kuliner Banten dan penampilan seni tradisional khas Banten. Ada tampilan debus, rampak bedug, dan tari tradisional lainnya.

“Wah, seru ya! Tapi sayang hanya pas ulang tahun Kota Cilegon saja adanya.”

“Libur juga kan?”

“Libur apa?”

“Meliburkan diri, maksudnya! Ha..ha..”



Gambar Pantai di Merak

Sumber: http://infolikeyou.blogspot.co.id/2015/01/wisata-pantai-di-banten.html (16 Juni 2017)

“Sudah, Hana jangan bercanda berlebihan. Tika, sebentar lagi Tante akan tunjukkan beberapa tempat yang penuh pesona di Merak ini. Tuh, lihat di sebelah sana terdapat “Pulau Merak Kecil”. Jika menjelang sore hari pemandangan di pantai ini akan sangat indah, terutama jika kita ingin menikmati pemandangan sunset-nya.”

“*Mah*, lihat di pinggir pantainya ada beberapa sampah berserakan,” Hana menunjukkannya.

“Mana, aku tak melihatnya?”

“Perhatikan yang benar, lihat di ujung sana ada sampah plastik, bekas botol minuman, dan bekas makanan.”

“Iya, baru jelas sekarang. Memang aparat tidak menindak tegas terhadap si pelaku?”

“Kalau upaya pemerintah sudah dilakukan, yaitu tersedianya tempat sampah dan pemasangan plang untuk membuang sampah itu sebagai upaya untuk mengingatkan. Namun, kenyataannya pengunjung dan masyarakat di sekitar pantailah yang tidak mau melakukannya. Kesadaran masyarakat kita memang masih kurang terhadap pentingnya menjaga lingkungan dan kebersihan,” Tante Eni memberi penjelasan.

“Kalau ada sanksi baru dilakukan, tapi kalau tidak ada sanksi ya lakukan semaunya saja,” Hana menambahkan.

“Maka mulailah dibiasakan dari sekarang untuk peduli dan cinta dengan lingkungan. Mulai dari diri sendiri, dari hal yang

terkecil untuk membawa perubahan yang besar bagi negeri ini. Hidup Indonesia! Aku cinta Indonesia!" teriakku penuh semangat.

"Wah benar-benar sang petualang sejati. Kalau begitu mau berhenti dulu untuk memungut sampah dan membersihkan area pantai."

"Hah!"

***

Senja hendak beradu dengan malam. Namun, mereka saling mengerti dan tidak egois. Mereka saling menghargai dan menghormati satu sama lain. Masing-masing mengatur diri agar terjalin keharmonisan.

Kususuri kembali jalanan Kota Cilegon, semakin sore semakin ramai jalanan, padat dengan arus lalu lintas. Terlebih sebagian masyarakat di sini bekerja di perusahaan daerah sekitar Merak, Anyer, dan Bojonegara. Jadi pukul 17.00 merupakan alur yang padat untuk dilalui. Berbeda dengan tiga hari sebelumnya saat aku melewati jalanan ini pada siang hari.

"Sebelum pulang ke rumah, Tante akan mengajakmu makan di Rumah Makan Sate Bebek Cindelaras karena Tante tidak memasak. Om Arya sudah menunggu di sana."

"Selain sate bebek ada menu lain tidak, Han? Kamu tahu kan aku tidak suka bebek?"

"Eits, petualang sejati harus mudah beradaptasi dalam segala situasi dan kondisi. Masa di tengah hutan makannya *pizza*!"

“Bukan, begitu maksudku ini kan bukan di hutan dan pasti masih ada alternatif makanan lain kan?”

“Yakin, tidak mau mencoba? Papaku sudah di sana, tidak mungkin dibatalkan pesanannya. Coba dulu, aku jamin kamu akan ketagihan. Kulit tangkil saja suka, apalagi ini sate bebek khas Cibeber.”

“Apa Cibebek?”

“Bukan, Ci..be..ber… Cibeber.”

“Ayo, sudah sampai. Hana, ayo turun duluan. Cari papa di dalam!”

“Iya, Ma. Ayo, Tika! Jangan ragu begitu!”

***



Gambar Sate dan Sop Bebek
Sumber: http://nurulnoe.com/kulineran-sate-dan-sop-bebek-cibeber/ (17 Juni 2017)

Tiga puluh tusuk sate bebek lengkap dengan irisan cabai rawit dan bawang merah serta kecap manis plus empat mangkuk sup bebek sudah tersaji di atas meja. Ditambah dengan nasi, dua gelas es teh manis, dan dua gelas es jeruk menjadi menu makan sore di hari

ketiga aku berada di Cilegon. Wangi sate yang dibakar menggoda selera makanku. Benarkah sate bebek ini enak dan dijamin aku akan menyukainya seperti yang diungkapkan Hana sepuluh menit yang lalu.

“Ayo, jangan bengong saja? Menu spesial buat kamu!” ajakan Om mengagetkanku.

“Maaf, Om sebenarnya Tika tidak suka bebek dan belum pernah mencoba makan daging bebek.”

“Yakin? Dulu juga Om tidak suka makan bebek, tetapi kamu harus berani mencoba sate bebek ini. Dijamin enak!”

“Tidak amis, kok! Ayolah, sang traveler sejati! Makanlah!”

“Baiklah, aku akan mencobanya.”

Suapan dan gigitan pertama menikmati sate bebek penuh sensasi. Tekstur daging bebek yang sedikit kenyal, lembut, dan gurih ditambah wangi dan rasa bumbu rempah yang begitu meresap ke dalam daging menambah citarasa yang sempurna. Aku menyesal baru mencobanya sekarang.

“Bagaimana, rasanya?”

“Ternyata jauh berbeda dari yang saya bayangkan sebelumnya. Pokoknya lezat, Tante. Terima kasih Om, Tante, dan Hana sudah mengajak makan ke sini.”

“Makan juga sop bebeknya!”

“Pasti dong, Han!”

Janji di Atas Menara

Hari keempat di Cilegon merupakan hari terakhir petualangan dan ziarahku di tanah jawara. Hana dan Tante Eni akan mengajakku ke tempat unik dan bersejarah juga. Pengalaman sebelumnya, aku selalu menemukan kejutan dari Hana dan Tante. Pesona dan keindahan alamlah yang membuat aku selalu takjub terhadap kuasa Ilahi. Baru beberapa wilayah saja yang aku kunjungi dari bagian Indonesia. Aku semakin ingin menjelajah pesona alam lainnya dari Sabang sampai Merauke. Aku bangga dilahirkan sebagai anak Indonesia. Luas wilayahnya, banyak pulaunya, berbeda suku dan bahasanya, beragam budayanya, tetapi tetap satu tanah air, Indonesia.

Tepat pukul 07.00, setelah menikmati sarapan, kami berangkat menuju Anyer melewati Jalan Lingkar Selatan. Kurasa jalan tersebut masih baru karena belum begitu banyak bangunan di sekitar jalan. Petunjuk dan rambu lalu lintas masih terbatas. Namun, jalanannya lumayan luas. Selain, dilalui kendaraan beroda dua dan empat milik pribadi yang akan menuju ke tempat kerja, jalanan ini banyak dilalui oleh truk dan kontainer yang akan menuju ke perusahaan atau pun ke pelabuhan.

Ada beberapa hotel, perumahan, dan perusahaan yang mulai berdiri di Jalan Lingkar. Selebihnya, masih berupa tanah kosong yang sudah berpemilik tetapi belum dibangun.

“Nah, kita sudah memasuki Ciwandan. Kamu bisa melihat sepanjang Jalan Ciwandan menuju Anyer banyak perusahaan dan pabrik kimia yang berdiri kokoh.”

“Sebentar lagi, kamu akan melihat perusahaan tempat Om kamu bekerja.”

“Kita hanya ikut turun sebentar saja. Mungkin hanya melihat bangunan dari dekat.”

“Memangnya perusahaan tempat Om bekerja memproduksi apa?” tanyaku antusias.

“Om bekerja di salah satu perusahaan fabrikasi membuat kincir angin untuk pembangkit listrik diimpor ke luar negeri di antaranya Amerika, India, Spanyol dan saat ini di Indonesia juga menggunakan kincir angin tersebut yaitu di Kabupaten Sidrap, Sulawesi Selatan yang disebut dengan Pembangkit Listrik Tenaga Bayu (PLTB).”

“*Bayu*, apa itu, Om?” tanyaku lagi.

“*Bayu* itu artinya angin,” jawab Om singkat.

“Alhamdulillah, sudah sampai. Tika, Om turun duluan. Mama dan Hana, nanti bisa kontak Papa lagi! Assalamulaikum.”

“Waalaikumsalam, jawab kami serentak.”

***

“Ada dua tempat tujuan yang akan kita kunjungi yaitu Pantai Karang Bolong dan mercusuar Anyer,” kata Tante Eni.

Selepas melewati Pasar Anyer, aku sudah merasakan “hawa” wisata di sepanjang jalannya. Bangunan yang menghiasi jalanan didominasi tempat makan mulai dari yang sederhana hingga modern, tempat oleh-oleh, penginapan, dan hotel. Sepanjang jalan pun kita akan menyaksikan birunya air laut dan riakan ombak dari kejauhan.

“Tante, mengapa mengajak kita ke Karang Bolong? Padahal, ada banyak pantai di sepanjang jalan yang kita lalui.”

“Mamaku pastinya ingin memberikan yang terbaik untuk keponakannya. Pantai yang unik dan penuh sejarah yang akan kita lihat,” Hana member jawaban.

“Bolong itu bahasa Sunda *kan*?”

“Iya, bolong artinya berlubang.”

“Memang pantai ini memiliki tebing karang yang besar dan bentuknya berlubang di tengah. Satu ujung karangnya berada di tepi pantai dan yang lainnya menghadap ke laut lepas. Sebetulnya, semula pantai ini dikenal dengan sebutan Pantai Karang Suraga. Nama tersebut diambil dari seseorang yang memiliki ilmu tinggi yang bertapa di pantai ini sampai akhir hayatnya bernama Suryadilaga. Lama kelamaan nama pantai ini berubah menjadi Pantai Karang Bolong karena karangnya berlubang di bagian tengah. Para ahli geologi memperkirakan lubang tersebut berasal dari kikisan air laut dalam kurun yang lama. Ada juga yang berpendapat lubang di tengah karang akibat letusan Gunung Krakatau tahun 1883. Jadi,

sampai saat ini belum diketahui secara pasti penyebab lubang dalam karang tersebut," Tante Eni menjelaskan dengan rinci.



Gambar Karang Bolong
Sumber: http://www.bantenwisata.com/2014/12/wisata-pantai-karang-bolong-banten.html

"*Mah*, aku juga pernah dengar cerita lainnya tentang Karang Bolong. Seram dan mistis pula. Katanya, di karang tersebut terdapat jin yang bisa mengabulkan permintaan.

"Kamu, jangan percaya hal itu. Dalam ajaran Islam, kita tidak boleh meminta pertolongan kepada selain Allah, termasuk melalui perantara jin. Itu termasuk dosa besar."

"Ayo, kita mencari tempat beristirahat!"

"Alhamdulillah, laut sedang surut. Kita dapat melihat keunikan karang bolong dari dekat. Iya, enam bulan yang lalu aku ke sini karangnya tenggelam oleh air laut karena laut sedang pasang."

“Tapi, di sini kita tidak bisa berenang karena banyak karang.”

“Tenang, kita ke sebelah kanan dari sini ada pantai berpasir yang bisa dipakai untuk berenang dan bermain. Tapi, jangan jauh-jauh, harus perhatikan batas aman berenang!”

“Kalau mau tantangan, kamu bisa juga menyewa *banana boat* atau melakukan *tracking* menuju puncak karang. Tantangan banana boat akan menguji adrenalinmu melawan air dan riaknya ombak. Sementara itu, kalau kamu *tracking* kamu harus melewati anak tangga yang sempit dan berkelok, namun tantangan itu akan tergantikan dengan pemandangan indah yang bisa kita saksikan dari puncak karang. Anak Gunung Krakatau pun bisa kita saksikan sambil menikmati suara deburan ombak dan semilir angin laut.”

***

Potongan ikan kakap berbalut tepung yang digoreng dengan kering sehingga menghasilkan rasa gurih dan renyah disiram dengan bumbu asam manis yang lezat menambah selera makan siangku. Belum lagi sajian udang saus tiram dan kerang rebus saus mentega membuat perut dan mulutku tak mampu berkompromi untuk menolak aneka menu ikan laut yang tersaji. Selama empat hari di Cilegon, siang inilah porsi makan yang paling banyak. Untung saja aku ingat sabda Rasulullah saw, “Makanlah sesudah lapar dan berhentilah sebelum kenyang.” Hampir saja dalil itu aku lupakan, walau perut sudah terasa kenyang, tetapi mulut masih siap untuk melahap menu yang tersaji.

“Bagaimana menu makan siangnya?”

“Mantap, Tante! Ikan dan udangnya sangat gurih, membuat saya sulit berhenti menyantapnya,” jawabku penuh semangat.

***

Selesai makan siang, Tante Eni mengajakku ke pantai yang terdapat mercusuar/menara suar yang dikenal dengan Pantai Mercusuar. Menara suar ini diyakini sebagai titik nol atau titik awal dari pembangunan Jalan Anyer-Panarukan oleh Gubernur Jenderal Hindia Belanda, Daendels. Awal pembangunan mercusuar ini adalah tahun 1806. Meyusul pada tahun 1825 proyek Jalan Anyer-Panarukan mulai difungsikan. Saat Gunung Krakatau meletus pada tahun 1883, mercusuar ini hancur dan hanya menyisakan bagian pondasi saja. Pada tahun 1885 mercusuar ini dibangun kembali di bawah pemerintahan Z.M. Willem III seperti yang terlihat pada pintu masuk mercusuar.



Gambar Mercusuar Anyer
Sumber: http://rikiiandreas.blogspot.co.id/2016/09/mercusuar-anyer-pantai-anyer-mempunyai.html (20 Juni 2017 dengan pengubahan)

"Ayo, Tika cepat naik!" Hana mengajakku untuk segera naik.

"Iya, tunggu sebentar. Tinggi sekali menaranya."

"Iya, tingginya mencapai 75,5 meter dengan dinding yang terbuat dari baja setebal 2,5-3 cm," jawab Tante Eni.

"Tante, dulu menara ini digunakan untuk apa?"

"Menara ini digunakan sebagai sarana bantu navigasi kapal di laut."

"Cepat, Tika! Ada 286 tangga yang harus kita lalui jika ingin sampai pada puncak menara," Hana kembali berteriak.

"Iya, tunggu. Pasti aku akan naik hingga ke puncak menara."

Dari atas ketinggian 75,5 meter kusaksikan pemandangan pantai yang indah nan menawan serta panorama laut lepas dihiasi kapal-kapal yang berderet rapi. Di sini, di atas menara aku berikrar bahwa suatu hari aku akan kembali berziarah dan menjelajah tanah Banten, tanahnya para jawara.

Daftar Pustaka

Culture & Tourism Service of Banten Privince. Tanpa Tahun. *Mosaic of Banten Indonesia*. Serang: Disbudpar.

Sumber Internet:

Anonim. "Kesultanan Banten." dalam https://id.wikipedia.org/wiki/Kesultanan_Banten. 14 Juni 2017

Anonim. "Tumis Kulit Tangkil." https://menubanten.blogspot.co.id/2014/09/resep-makanan-khas-banten-tumis-kulit.html. 12 Juni 2017.

Anonim. "Resep Cara Membuat Rabeg Lezat Khas Banten." http://lihatresep.com/resep-cara-membuat-rabeg-lezat-khas-banten/. 12 Juni 2017.

Anonim. "Mengapa nama sebuah kota di Tanah Suci Arab Saudi menjadi nama sajian khas Banten yang populer hingga kini?" dalam http://food.detik.com/read/2011/05/09/175205/1635787/908/ rabeg-makanan-favorit-sultan-banten. 15 Juni 2017

Anonim. "Istimewanya Bandeng Tanpa Duri Dengan Sambal yang Khas." dalam https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-banten/pecak-bandeng-sawah-luhur-santapan-nikmat-saat-berkunjung-ke-banten.html. 15 Juni 2017

Anonim. "19 Wisata Pantai Terindah Di Banten Terbaru." dalam http://infolikeyou.blogspot.co.id/2015/01/wisata-pantai-di-banten.html. 16 Juni 2017

Anonim. “Khasiat Kulit Melinjo.” dalam http://www.khasiat.co.id/kulit/kulit-melinjo.html. 15 Juni 2017.

Deslatama, Yandhi. “Anak Pengumpul Koin Pelabuhan Merak Takluk pada Maut.” dalam http://regional.liputan6.com/read/2997365/anak-pengumpul-koin-pelabuhan-merak-takluk-pada-maut. 20 Juni 2017.

Fauzan, Fikri. “Cerita Mistis Sekitar Pantai Karang Bolong.” dalam http://forum.liputan6.com/t/cerita-mistis-sekitar-pantai-karang-bolong-anyer/47205. 18 Juni 2017.

Mandalagiri, Levina. “Pelabuhan Karangantu Kisah Kota Bandar Kesultanan Banten Dahulu dan Kini” dalam http://www.nichealeia.com/2016/08/pelabuhan-karangantu-kisah-kota-bandar-kesultanan-banten-dahulu-dan-masa-kini.html. 16 Juni 2017

Yudha, Muhammad. “12 Manfaat Daging Kambing dan Efek Sampingnya untuk Kesehatan” dalam www.cantikitu.com/2015/09/manfaat-daging-kambing-dan-efeknya.html. 16 Juni 2017.

Zahra,Umi. “Resep Cara Membuat Pecak Bandeng Khas Banten.” dalam http://www.makanajib.com/resep-cara-membuat-pecak-bandeng-khas-banten/. 14 Juni 2017.

Biografi Singkat Penulis



Peti Priani Dewi, lahir di Garut pada 29 September 1982. Setelah menamatkan Madrasah Aliah, ia melanjutkan pendidikannya di Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) jurusan Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia. Baginya, menulis adalah sarana untuk mengomunikasikan ide kepada orang lain dan lingkungan sekitar tanpa batas ruang dan waktu. Saat ini, ia mengajar di SMPIT Raudhatul Jannah Cilegon Banten. Ia pun turut berkarya bersama peserta didiknya melalui antologi cerpen, “Antara Aku, Guru, dan Mereka” (2010), “Sajadah di Langit Baduy” (2014), dan “Sang Penjelajah Waktu” (2015).

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.

Perjalanan yang panjang dan penuh tantangan. Namun, tetap jalan-jalan seperti ini, menyusuri setiap tempat nan indah dan bersejarah selalu menyenangkan. Banten, tanah para jawara yang kental dengan nilai-nilai religi, masyarakatnya yang tegas nan agamis meninggalkan pesona di kalbuku. Walaupun aku tidak menjadi bagian sejarah di dalamnya, tetapi aku tetap bangga dan bisa merasakan kejayaan Banten di masa silam yang masih bergelora pada masa kini. Ayo, ikuti keseruanku menjajaki sejarahnya dan menikmati kulinernya! Mari jelajahi Banten bersamaku, Tika si Gadis Petualang.