



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



Wisata Kuliner bersama Nenek

Unsiyah Anggraeni dan Septinata C.P.

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





MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN



WISATA KULINER BERSAMA NENEK

Unsiyah Anggraeni dan Septinata C.P.

**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa**





WISATA KULINER BERSAMA NENEK

Penulis : Unsiyah Anggraeni & Septinata C.P.

Penyunting : Wenny Oktavia

Ilustrator : Fazl Ahmad Habib dan Nur Hanif Istikomah

Penata Letak: Amat Triatna

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.

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

PB
398.209 598
ANG
b

Anggraeni, Unsiyah dan Septinata C.P.
Wisata Kuliner bersama Nenek/Unsiyah Anggraeni
dan Septinata C.P.; Wenny Oktavia (Penyunting).
Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa,
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2017
viii; 53 hlm.; 21 cm

ISBN: 978-602-437-288-0

CERITA RAKYAT-INDONESIA
KESUSASTRAAN- ANAK
CERITA KULINER





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 mengintegrasikan 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, meningkatkan 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, ilustrator 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





SEKAPUR SIRIH

Segala puji bagi Allah, Tuhan Yang Maha Kuasa. Atas rahmat dan izin-Nya buku “Wisata Kuliner Bersama Nenek” ini dapat terselesaikan. Selama proses penyelesaiannya, penulis mendapatkan banyak masukan dan bantuan dari semua pihak yang turut mendukung. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu selama proses penyelesaian buku bacaan ini.

Buku “Wisata Kuliner Bersama Nenek” menceritakan tentang tentang liburan Anik ke rumah kakek dan nenek. Selama liburan, Anik menemukan banyak makanan baru di daerah rumah nenek.

Nenek mengenalkan berbagai jenis makanan yang ada di sana. Mulai dari membeli makanan khas hingga mencoba membuatnya sendiri.

Setelah membaca buku ini, kalian jadi mengetahui beberapa makanan khas daerah. Kalian akan lebih menghargai makanan-makanan tradisional.

Semoga buku ini bermanfaat dan dapat meningkatkan budaya literasi sejak dini.

Unsiyah Anggraeni & Septinata C.P.





DAFTAR ISI

Sambutan.....	iii
Pengantar	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi	viii
1. Bertemu Kakek dan Nenek	1
2. Suwar-suwir Jajanan Baruku	15
3. Rawon Pertamaku	23
4. Angsle di Siang Hari	31
5. Kuliner Tunjungan.....	41
Biodata Penulis.....	49
Biodata Penyunting.....	51
Biodata Ilustrator.....	52





Bertemu Kakek dan Nenek

Liburan sekolah kemarin, ayah, bunda, aku dan adikku, Bobi pergi ke rumah nenek dan kakek di Surabaya. Aku dan keluargaku akan berlibur selama 4 hari. Kami naik kereta malam dari Stasiun Senen, Jakarta. Aku sangat senang. Bagaimana dengan liburan sekolahmu?

Keesokan harinya, kami baru sampai di Stasiun Kota Surabaya. Aku ingin segera bertemu dengan kakek dan nenek karena mereka sangat baik kepadaku. Aku sering dibelikan hadiah oleh mereka. Selain itu, nenek dan kakek sering juga memperkenalkanku kepada hal-hal yang baru.







“Aniiiiik, Aniiik, Anik sayang!” Terdengar suara teriakan memanggil namaku. Namun, aku tidak melihat siapa pun yang memanggil. Banyak penumpang yang berlalu-lalang di depanku sehingga sedikit menutup pandanganku.

“Kak, itu kakek yang memanggil Kakak,” kata adikku sambil menarik baju merahku.

Aku pun berteriak kegirangan. Mereka menjemputku. Aku dan Bobi berlari menuju mereka. Kami pun memeluk nenek dan kakek. Akhirnya, kami pulang naik mobil bersama. Sepanjang perjalanan, kami bercerita tentang sekolah dan teman-teman kami.







Sekitar 20 menit, kami sampai di rumah nenek. Aku terkejut melihat ayunan di sudut taman depan rumah.

“Wah, ayunan masa kecilku masih ada,” gumamku sambil tersenyum. Kakek dan nenek memang sangat sayang kepadaku. Mereka tetap merawatnya hingga saat ini.

Sewaktu kecil aku senang sekali bermain ayunan. Pernah suatu hari, aku mengayunkannya terlalu kencang hingga aku terjatuh. Kakiku terluka dan aku menangis dengan kencang. Kemudian, bunda dan nenek segera menghampiriku. Mereka terkejut dan segera mengobatinya.

Aku sadar, mereka menasihati agar aku tidak mengulanginya lagi. Sejak saat itu, aku tidak lagi bermain ayunan dengan kencang.







“Anik, ayo masuk ke dalam, Nak!” pinta ayah.

“Baik, Yah!”

Ketika masuk ruangan, nenek langsung mengajakku untuk sarapan. Dihadangkannya kuah hitam di atas meja yang belum pernah aku lihat. Nenek pun tidak pernah memberikan itu sebelumnya.

“Apa ini, Nek?” tanyaku dengan wajah penasaran.

“Ini rawon, Nik, makanan kesukaan ayah kamu waktu kecil,” jawab nenek sambil tersenyum dan menunjukkan giginya yang hampir ompong.

“Sampai sekarang pun saya masih suka *kok*, Bu, hanya saja di Jakarta sudah jarang makan rawon, seringnya, ya ayam goreng,” sela ayah sambil tertawa.

“Sudah, sudah! Ayo, kita mulai saja sarapan pagi ini, pasti kalian lapar dari tadi, sedikit pun makanan belum masuk ke perut kalian,” perintah kakek kepada kami semua.







Bunda mengambil piring terlebih dahulu dan diikuti oleh semuanya. Kami pun mengambil nasi dan rawon satu per satu, kecuali Bobi yang masih diambalikan oleh bunda. Bobi masih berumur 5 tahun. Walaupun demikian, Bobi sudah bisa makan sendiri tanpa disuapi.

“Anik, Bobi, jangan lupa berdoa sebelum makan,” perintah bunda kepada kami.

“Iya, Bunda,” jawab aku dan Bobi dengan serempak.

Sebelum makan, kami selalu berdoa. Kami semua makan dengan lahap. Bahkan, si Bobi yang biasanya rewel ketika makan terlihat sangat antusias.







“Nek, rawon ini asalnya dari mana?” tanyaku.

“Rawon ini makanan khasnya orang Jawa Timur, ya Surabaya, Pasuruan, Malang, rata-rata semua ada. Enak, ‘kan?” jawab nenek sambil mengunyah daging rawon.

“Iya, Nek, enak sekali, aku mau *nambah* lagi ya, Nek,” pintaku dengan muka tersenyum.

Namun, apakah yang kulihat? Rawon itu sudah habis. Bobi tersenyum-senyum. Ternyata dia telah menghabiskan semua rawonnya.

Sejak kejadian sewaktu sarapan tadi, aku marah dengan Bobi. Dia tanpa izin sudah menghabiskan rawonku. Melihat wajah kesalku, nenek pun menasihatiiku.







“Sudah Anik, kamu tidak boleh seperti itu. Cucu Nenek sudah kelas 3 SD, jangan marah hanya karena masalah seperti tadi,” ucap nenek dengan lembutnya.

“Anik kesal, Nek. Bobi seenaknya sendiri menghabiskan rawon Anik,” kata Anik dengan wajah kesalnya.

“Anik sayang, Bobi itu masih kecil. Dia masih suka iseng. Sebagai kakak yang baik, Anik seharusnya tidak marah dengan Bobi, justru sebaliknya,” jelas nenek.

“Iya, Nek.” jawab Anik.

“Nah, itu baru namanya cucu Nenek,” kata nenek dengan tersenyum.

“Karena Anik sudah menjadi kakak yang baik, bagaimana kalau besok kita buat rawon bersama? Nenek akan mengajak kamu keliling pasar,” pinta nenek kepadaku.





“Wah ... ide bagus, Nek. Anik belum pernah memasak rawon sebelumnya. Nanti Anik akan ceritakan kepada teman-teman bagaimana cara membuatnya,” ucapku dengan riang.

“Lalu, apa yang harus Anik lakukan, Nek?” tanyaku pada nenek.

“Anik harus tetap baik hati pada Bobi. Anik harus menasihati Bobi secara perlahan-lahan. Dengan begitu, Bobi tidak akan berbuat seperti itu lagi,” jelas nenek sambil mengusap lembut rambutku.

“Jadi, Anik harus tetap baik pada Bobi ya, Nek?” tanya Anik kembali

“Benar sekali, Sayang. Anik harus memaafkan Bobi, ya,” jawab nenek.

“Ya sudah, Nek, kalau begitu Anik akan memaafkan Bobi,” kataku.



Suwar-suwir Jajanan Baruku

Keesokan harinya, aku dan nenek pergi ke pasar. Kami naik becak langganan nenek, becak Pak Parman. Kata nenek, Pak Parman orangnya sabar dan jujur.

Suatu hari, nenek naik becak Pak Parman dan dompet nenek tertinggal. Tak berapa lama, Pak Parman kembali ke rumah nenek dan mengembalikan dompet itu. Sungguh baik Pak Parman. Oleh karena itu, nenek sangat menghormati Pak Parman.

Sepanjang perjalanan, nenek bercerita terus mengenai ayah pada waktu kecil. Ayah senang bermain bola dan selalu membantu nenek memasak.







Aku terkejut mengetahuinya. Nenek mengatakan bahwa tugas memasak bukan hanya milik ibu-ibu, laki-laki harus bisa memasak juga, seperti koki yang bekerja di hotel. Tiba-tiba saja, aku tertarik dengan sebuah toko makanan di seberang jalan.

“Nenek, itu apa? Kok makanannya warna-warni mirip pelangi, bagus gambarnya,” tanyaku ke nenek.

“Itu suwar-suwir, Nik.”

“Apa itu, Nek?”

“Sebentar, Anik mau ke sana?”

“Mau, Nek.”

“Pak Man, ke situ ya, ke Toko Pak Haji Rudini,” perintah nenek dengan halus.





“Iya, Bu,” jawab Pak Parman.

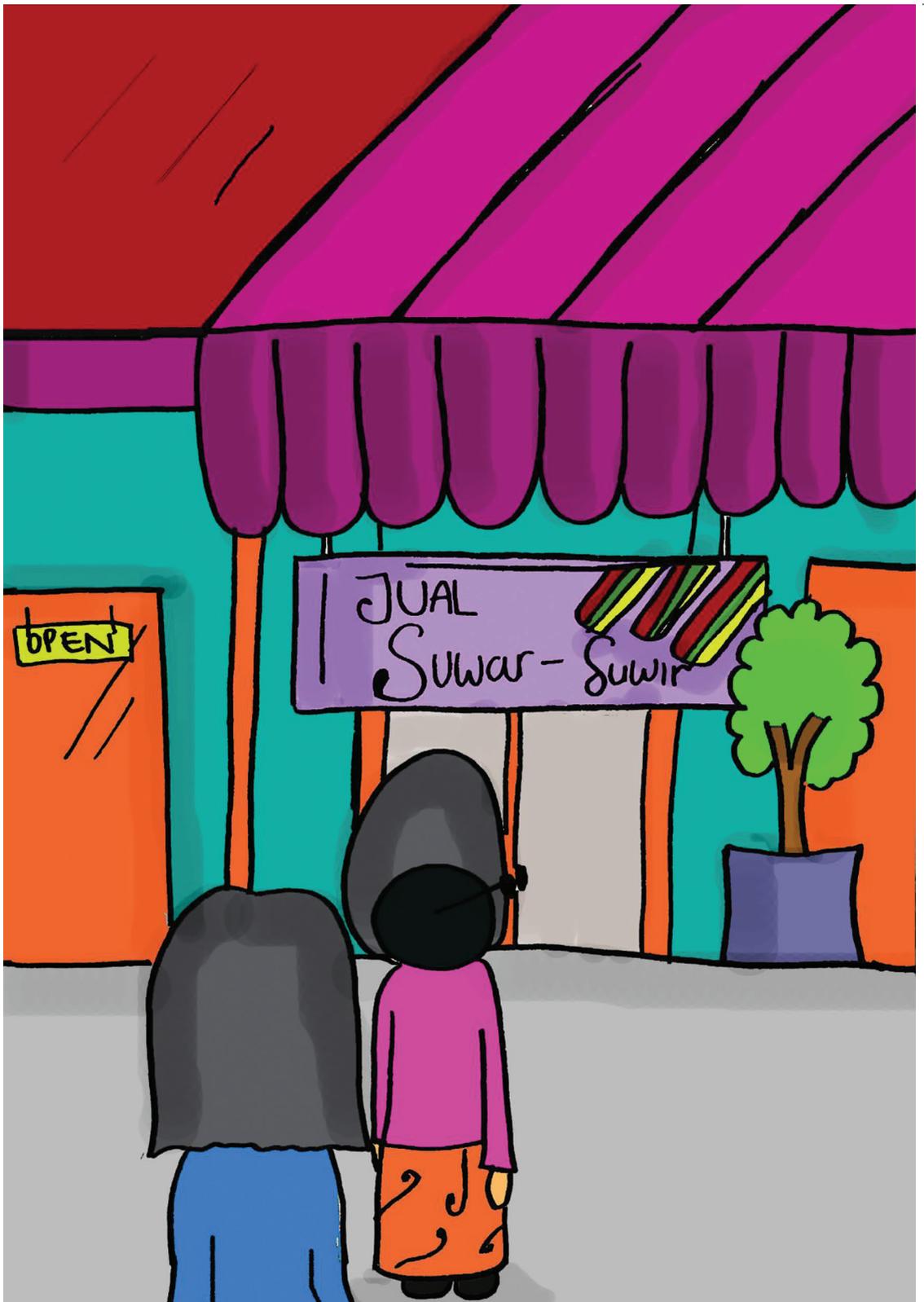
Aku dan nenek turun dari becak. Nenek mengajakku masuk ke dalam toko. Aku bingung memilihnya, banyak jajanan yang belum pernah aku lihat. Nenek memberikan aku sebuah keranjang kecil dan aku mulai memilih-milih jajanan. Kulihat jajanan seperti pelangi yang sama persis dengan gambar spanduk di depan toko tadi.

“Nenek, aku ingin itu, bolehkah?” pintaku kepada nenek.

“Tentu boleh, itu namanya suwar-suwir, Nik,” jawab nenek sambil berjalan.

Nenek menceritakan bahwa ini adalah jajanan khas orang Jember, bukan Surabaya. Pak Haji Rudini adalah orang Jember yang merantau ke Surabaya. Akhirnya, Pak Haji Rudini membuka usaha jajanan khas daerahnya dan ternyata disukai pengunjung.







“Nik, suwar-suwir ini enak dan rasanya unik, kenapa? Karena tidak hanya manis, tetapi ada rasa kecutnya. Coba kamu rasakan ini sedikit,” perintah nenek.

“Boleh, nek?”

“Tentu boleh, ini memang sudah disediakan.”

“Iya, Nek, rasanya unik. Nenek, kenapa bisa ada rasa kecutnya?”

“Jadi begini, suwar-suwir ini terbuat dari tapai singkong, gula, dan sirsak. Ini yang bikin rasanya unik. Kecut dan manis. Tapi, Nik, itu dulu. Sekarang, karena banyak peminat, akhirnya banyak rasa baru seperti stroberi, cokelat, bluberi, dan masih banyak lainnya.”

“Nenek, aku ingin beli semua rasa ya, untuk ayah, bunda, kakek, dan Bobi. Untuk Bobi, aku ingin membelikan rasa cokelat karena dia sangat suka







“Oh begitu, jadi sekarang sudah tidak marah lagi dengan Bobi?” tanya nenek dengan senyum.

“Sebenarnya, Anik tidak marah, Nek, pada Bobi, hanya kesal karena rawonnya dihabiskan. Anik ‘kan sayang adik, Nek, sama rasa sayangnya Anik ke ayah dan ibu.”

“Iya, Anik, cucu Nenek yang paling cantik,” jawab nenek.

Setelah membeli jajanan, kami pun melanjutkan perjalanan ke pasar dan membeli bahan-bahan makanan rawon untuk dimasak nanti.

Sesampainya di pasar, nenek mengajakku ke sebuah warung yang menjual banyak bumbu dapur dan hanya beberapa di antaranya yang aku tahu. Tentunya aku sangat penasaran dan nenek berjanji akan menjelaskannya di rumah nanti.





Rawon Pertamaku

Sepulang dari pasar, nenek mengajakku masak di dapur. Nenek menjelaskan satu per satu bahan makanan yang akan dimasak. Ada banyak macam bahan makanan yang harus disiapkan, mulai dari daging sebagai bahan utama, kemudian keluak, bawang putih, bawang merah, lengkuas, jahe, kunyit, kencur, dan beberapa bumbu yang lainnya.

“Nenek, Kak Anik, Bobi ikut masak, ya.” Tiba-tiba saja terdengar suara dari belakang.

“Eh, kamu, Dik, ayo sini, sama Kakak,” jawabku dengan tersenyum dan menghampirinya.

“*Loh!* Kakak sudah tidak marah lagi, ya?” tanya Bobi

“Kakak sudah tidak marah *kok*, Dik,” jawabku





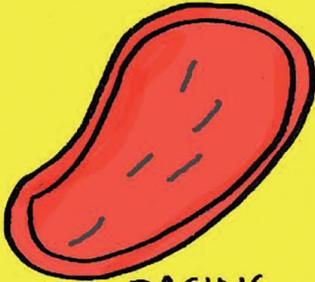


dan kami berdua berpelukan.

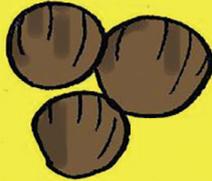
“Ayo. Bobi kalau mau ikut masak, cuci tangan dulu ya seperti yang sudah dilakukan Kak Anik tadi. Setelah itu, bantu Nenek mencuci beberapa bumbu dan taoge,” perintah nenek kepada kami.

Teman-teman, sebelum memasak, kita harus mencuci tangan kita sampai bersih agar kuman hilang dan makanan yang kita makan membuat kita sehat. Kita terhindar dari penyakit. Bunda juga selalu mengajarku cuci tangan dalam hal apa pun, setelah bermain, sebelum makan, sesudah makan, turun dari bis sekolah, dan banyak sekali. Apa kalian juga seperti aku?





DAGING SAPI



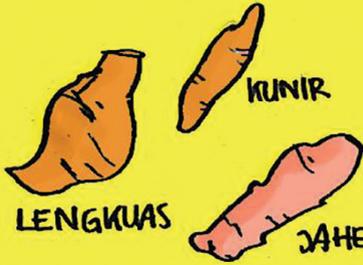
KLUWEK



BAWANG PUTIH



BAWANG MERAH



KUNYIT

LENGKUAS

JAHE



KENCUR



MERICA

KUNYIT

PALA



DAUN JERUK



DAUN SERAI

TAUGE





Nenek kemudian menjelaskan kepada kami 10 langkah memasak rawon. Pertama, haluskan beberapa bumbu seperti bawang merah, bawang putih, keluak, lengkuas, jahe, kunyit, dan kencur. Kalian bisa menggunakan alat penghalus makanan agar hasilnya lebih cepat, seperti bundaku kalau masak. Akan tetapi, nenekku lebih suka menguleknya. Apakah kalian masih ingat bentuknya?

Kedua, potong daging sapi menjadi kotak-kotak kecil. Kalau bisa, sedikit tipis ya, agar mudah matang.

Ketiga, siapkan minyak goreng secukupnya dan panaskan dengan api yang sedang.

Keempat, tumis bumbu yang sudah dihaluskan dan jangan lupa, tambahkan serai dan daun jeruk.







Kelima, setelah matang, api dimatikan kemudian tambahkan garam dan merica bubuk secukupnya pada bumbu. Jangan lupa dicicipi, ya!

Keenam, ambil panci dan panaskan enam gelas air ke dalam panci.

Ketujuh, masukkan bumbu yang telah ditumis ke dalam panci.

Kedelapan, masukkan daging.

Kesembilan, tunggu hingga masak dan daging sudah empuk.

Kesepuluh, siapkan taoge dan taruh di mangkuk kecil. Kalian boleh menambahkan cabai kalau suka pedas.

Akhirnya, sepuluh langkah memasak rawon ala Koki Nenek, Anik, dan Bobi telah selesai. Semoga kalian senang. Apakah kalian sudah bisa memasaknya?







Angsle pada Siang Hari

Setelah kenyang, aku dan Bobi bermain bersama. Kami suka sekali bermain ayunan di depan rumah dan bermain ular tangga. Selepas itu, kami tidur siang.

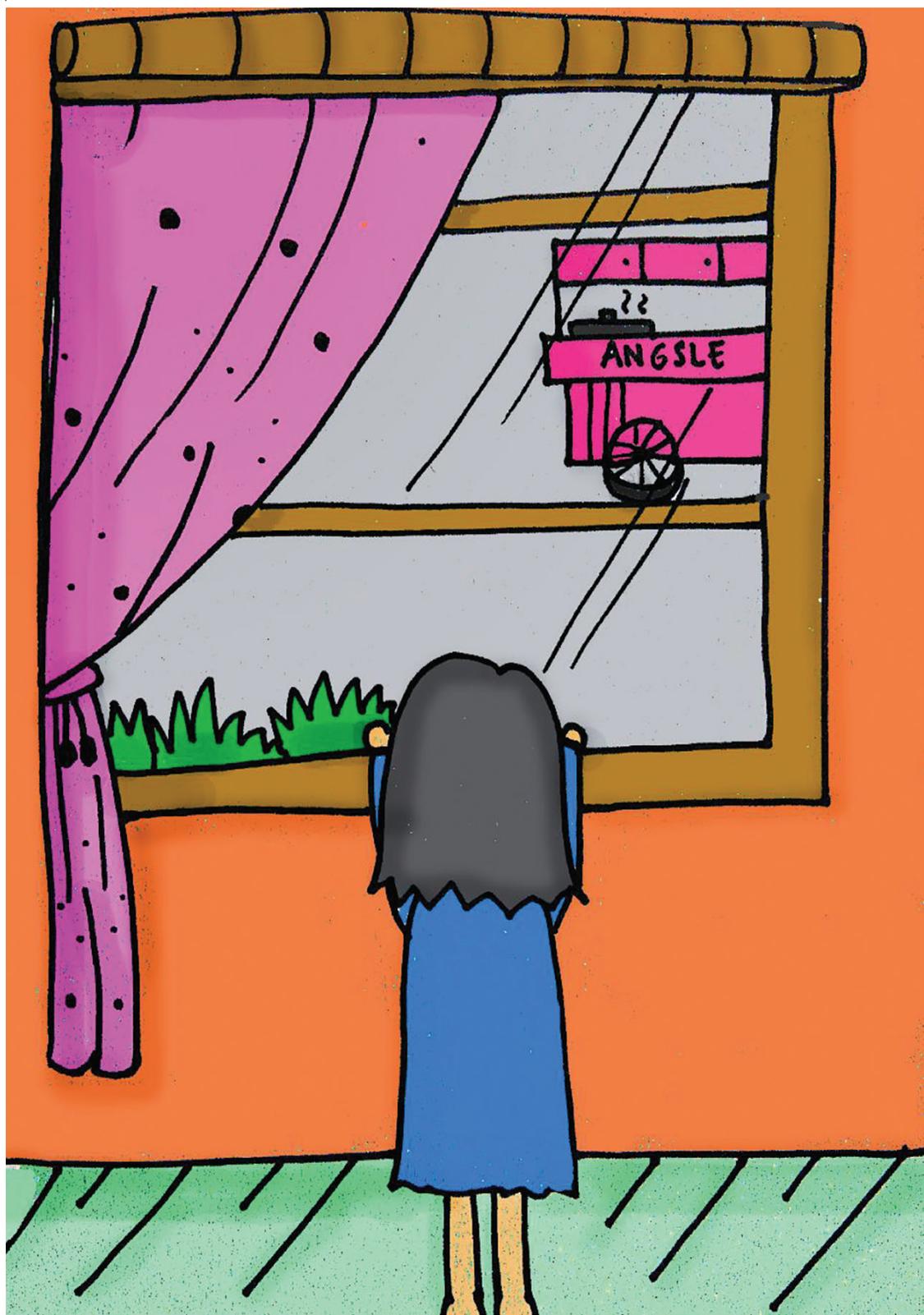
Tiba-tiba, aku terbangun karena mendengar suara terompet khas.

“Titut ... titut ... titut ... titut....”

“Angsle ... angsle ...!” Terdengar suara orang berteriak.

Aku semakin penasaran. Akhirnya, aku bangun dari tempat tidur dan berjalan menuju ruang tamu.







“Kamu mau angkle, Anik?” Terdengar seketika suara dari belakang. Ternyata nenek yang berbicara.

“Angkle, apa itu?” tanyaku penasaran.

“Ayo keluar, kita beli angkle,” jawab nenek.

“Pak, angklenya 6 mangkuk ya, Pak? Dua di mangkuk dan empat dibungkus,” pinta nenek kepada penjual.

“Enam, Nek? Banyak sekali,” jawabku.

“Kan yang makan banyak, bukan hanya kita, ada kakek, bunda, ayah dan adik kamu. Jadi, berapa, *hayo?*” tanya nenek balik.

“Iya, 6, Nek, tetapi mengapa dibedakan, Nek?”

“Iya, Anik, yang 2 buat kita makan sekarang, bunda, kakek, ayah, dan Bobi ‘kan sedang tidur. Jadi, dibungkus saja,” jawab nenek.





“Nenek, bolehkah aku ke sana melihat cara pembuatan angslanya?” pintaku.

“Boleh, Anik, ayo ke sana dengan Nenek.”

Pak Penjual terlihat sibuk menata pesanan Nenek di beberapa mangkuk. Aku penasaran sekali dengan beberapa bentuk makanan yang belum aku lihat.

Tak disangka, nenek mengamati wajahku. Nenek pun bercerita tentang makanan angslanya ini. Kata nenek, angslanya adalah wedang asli orang Malang. Orang Malang suka minum angslanya untuk menghangatkan badan. Malang adalah daerah pegunungan sehingga wedang sangat cocok untuk kesehatan.





“Dahulu, angfle hanya disajikan kondisi hangat. Namun, karena yang jualan bukan orang Malang saja, akhirnya angfle tidak hanya dijual hangat, tetapi bisa diberi es batu. Apalagi di Surabaya cuacanya panas dan terik matahari, seperti Jakarta, bukan? Angslemu perlu ditambahi es batu tidak, Nik?” tanya nenek.

“Iya, Nek,” jawabku.

“Pak, tambah es batu ya, Pak, yang di mangkuk satu ini,” perintah nenek.

“Baik, Mbah,” jawab pak penjual.

“Pak, ini apa, kok seperti tepung?” tanyaku.

“Oh ini, ini bukan tepung, ini *petulo*. Bapak jelaskan ya, tetapi jangan sampai tertidur karena ceritanya panjang,” jawab pak penjual.

“Hahaha,” aku dan nenek pun tertawa seketika.



ANGSLE BAROKAH



ANGSLE





“*Petulo* itu dari tepung beras yang dikukus, setelah itu ditambahkan santan, garam, dan pandan yang sudah dididihkan sebelumnya. Lalu, ditambahkan tepung kanji dan langsung diaduk cepat, kalau tidak, nanti mengumpal-gumpal kayak kelereng,” jelas pak penjual.

“Ah ... Bapak suka bercanda, tepung kanji itu apa, Pak?” tanyaku.

“*Loh*, Bapak tidak bercanda, Nak. Bapak tadi cerita serius ... hehehe ... tepung kanji itu tepung dari singkong yang sudah dihaluskan. Pasti kamu tahu singkong, ‘kan?’” tanya pak penjual.





“Iya tahu *kok*, Pak. Biasanya bunda membelinya di pasar untuk dibuat singkong keju,” jawabku sambil tersenyum.

“Pintar, jadi harus tahu, ya, makanan-makanan asli orang Indonesia, banyak sekali. Nah, kalau ini namanya ketan putih. Lalu, yang kelihatan elok berwarna-warni ini adalah mutiara, kacang hijau, dan jangan lupa tambahkan roti tawar agar enak. Bagaimana masih ada yang bingung?” tanya pak penjual.

“Tidak *kok*, Pak,” jawabku sambil tersenyum.

Selepas itu, aku dan nenek makan *angsle* di teras rumah. Nenek suka sekali dengan *angsle* tanpa dicampur es, sedangkan aku sangat suka dengan rasa dingin.





Aku suka sekali dengan rasa angse ini. Ada rasa yang khas bagiku. Rasa santan yang gurih dipadukan dengan mutiara yang kenyal membuatku semakin menyukainya. Nenek bercerita lagi tentang makanan-makanan yang belum pernah aku jumpai.

“Oh ya, Nik, mumpung kamu masih dua hari lagi di Surabaya, besok sore ada Festival Kuliner Surabaya. Di sana banyak makanan khas Surabaya dan pentas budaya, seperti tari-tarian dan musik tradisional. Acaranya diadakan di Tunjungan Plaza dekat juga dengan rumah Nenek ini,” cerita nenek.





“Apa itu, Nek?” tanyaku penasaran

“Sudah, ikut saja. Besok kamu akan tahu sendiri,”
jawab nenek.

“Boleh, Nek, besok sore, ‘kan? Yeeeeee ... bisa
jalan-jalan sekeluarga,” jawabku dengan riang.

“Sudah, cepat dihabiskan angslenya,” perintah
nenek.

“Siap, Nek,” jawabku.

Malam harinya, aku menceritakan kepada ayah,
bunda, dan Bobi bahwa besok nenek akan mengajak kita
semua ke Festival Tunjungan. Bobi sangat senang sekali
mendengarnya. Bobi pun melompat kegirangan.





Kuliner Tunjungan

Keesokan sorenya, kami pergi ke Tunjungan Plaza, Surabaya. Suasana di sana sangat ramai. Lampion-lampion bertebaran di atas kepalaku. Sesekali suara penjual bersaing dengan suara lagu khas “*Mlaku-mlaku nang Tunjungan*”. Kata Nenek, lagu “Rek Ayo Rek” ini adalah lagu daerah orang Surabaya.

Nenek mengajakku ke pos sebelah kanan. Di situ banyak ibu-ibu yang berjualan. Seperti biasa, banyak makanan yang belum aku ketahui.

“Bunda, Bobi boleh beli itu?” pinta Bobi sambil menunjuk salah satu tempat makanan.

“Boleh, Bobi, kalau Anik mau yang mana, Sayang?” tanya bunda kepadaku.





TUNG



“Anik, mau yang belum pernah dicoba, Bun.”

“Wah, kalau begitu, Nenek ada saran buat kamu, Nik,” sela nenek.

“Apa, Nek?” tanyaku penasaran.

“Pecel semanggi khas Surabaya, itu maskotnya orang Surabaya,” jawab nenek.

Nenek menjelaskan bahwa semanggi merupakan salah satu makanan khas Surabaya. Ada juga lagu populer yang berjudul “Semanggi Suroboyo” yang menggambarkan Kota Surabaya yang asri. Dulunya, Surabaya masih wilayah pertanian dengan banyak ditumbuhi semanggi dan kangkung.



monggo





Akhirnya, kami bersama-sama menuju tempat orang yang berjualan pecel semanggi. Setelah itu, kami tetap berkeliling mencari makanan yang lain. Alhasil, kami membeli beberapa makanan. Kami duduk di antara pengunjung yang lain. Kami makan bersama dan bercerita bersama.

Ayah membeli rujak cingur, bunda membeli tahu tek, nenek membeli sate kelapa, adik Bobi membeli lontong balap, sedangkan aku dan kakek membeli pecel semanggi. Nenek bilang, ini semua makanan khas orang Surabaya.





Senangnya, kami bisa bertukar makanan. Aku suka semua makanan ini, apalagi pecel semanggi. Rasanya manis tidak pahit. Nenek begitu baik mengajakku pergi ke tempat-tempat kuliner. Aku jadi tahu berbagai macam makanan khas Jawa Timur.

Setidaknya, ketika aku pulang ke Jakarta dan masuk sekolah aku akan menceritakan pengalamanku kepada teman-teman dan sebaliknya temanku juga akan menceritakan pengalaman mereka. Pasti akan menjadi suatu hal yang sangat menarik.





Liburan ini sangat berkesan. Malam ini adalah malam terakhirku di Surabaya. Besok pagi, aku dan keluarga harus kembali ke Jakarta. Aku harus sekolah, sedangkan ayah harus bekerja. Selamat tinggal, kakek dan nenek, selamat tinggal, Surabaya. Liburan nanti, aku akan ke Surabaya lagi.

Kenangan selama empat hari di Surabaya ini tidak akan aku lupakan. Walaupun udaranya tak kalah panas dengan Jakarta, aku tetap sangat senang pada kota ini dengan makanan-makanan yang ada di dalamnya.

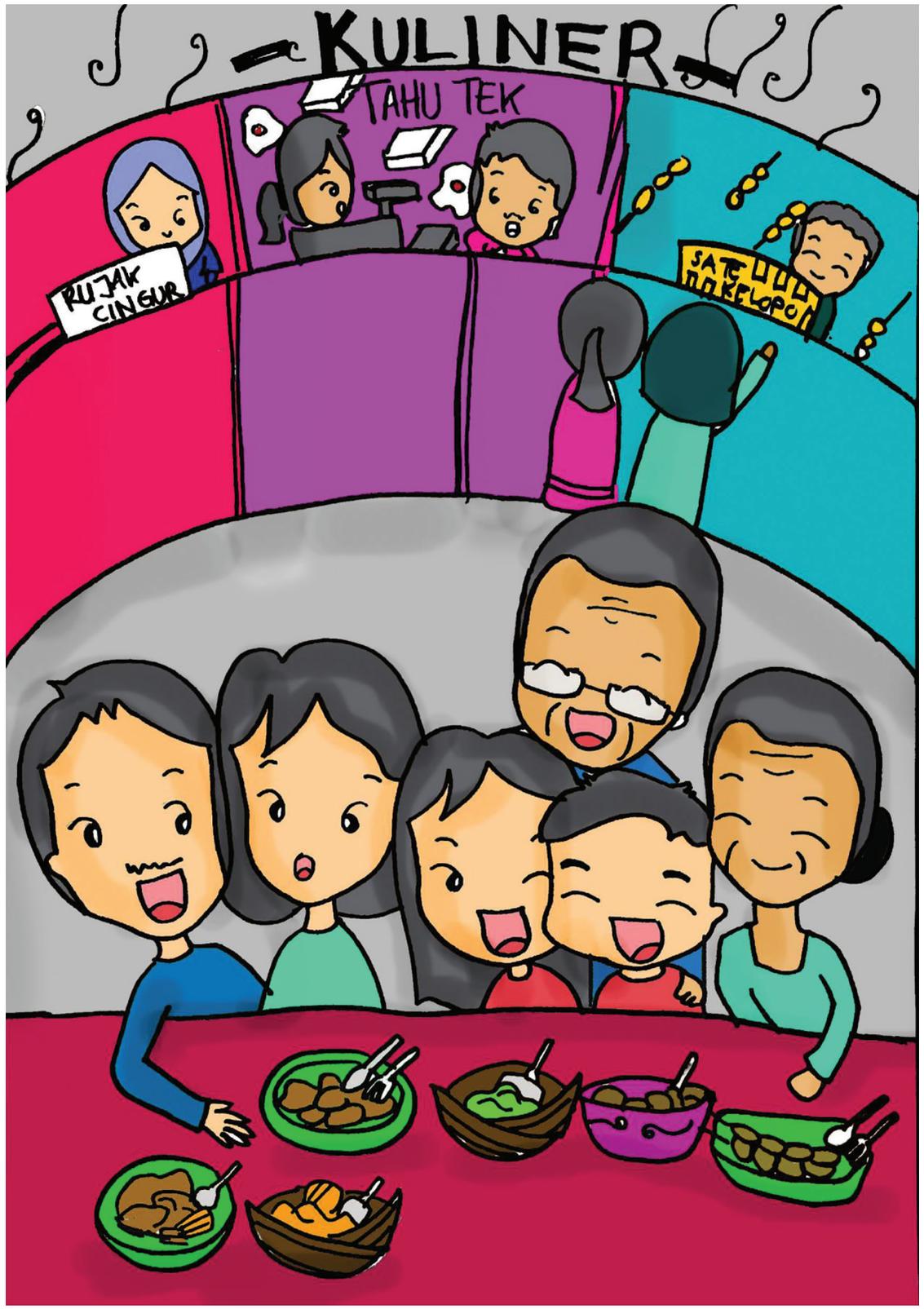


KULINER

TAHU TEK

RUJAK
CINGUR

SATE
LULU
INDRORONI





BIODATA PENULIS 1



Nama lengkap : Unsiyah Anggraeni
Ponsel : 087855701737
Pos-el : unsiyah.hadey@gmail.com
Akun Facebook : Unsiyah A.Hadey
Alamat kantor : SMAN 1 Bangil, Pasuruan
Bidang keahlian : Sosiologi dan Antropologi

Riwayat Pekerjaan (10 tahun terakhir)

2016--sekarang: Guru Antropologi di SMAN 1 Bangil

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

S-1: Sosiologi Universitas Airlangga Surabaya
(2012--2016)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 tahun terakhir)

“Study Of Scoialization Process Violence Against Children Do Parents Who Live In The Street Of Surabaya East Java, Indonesia: Abstract Proceeding Book MTAR-2015”, ISBN: 978-969-9948-17-6

Informasi Lain

Lahir di Pasuruan, 28 Pebruari 1994. Memiliki minat yang besar terhadap dunia pendidikan dan penelitian.





BIODATA PENULIS 2



Nama lengkap : Septinata Cahya Putri
Ponsel : 085785258894
Pos-el : septinata.cp@gmail.com
Akun Facebook : Septinata Cahya Putri
Alamat kantor : SMAN 1 Bangil, Pasuruan
Bidang keahlian : Bahasa dan Sastra Indonesia

Riwayat Pekerjaan (10 tahun terakhir)

2016--sekarang: Guru Bahasa Daerah dan Guru Bahasa dan Sastra Indonesia di SMAN 1 Bangil

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

S-1: Pend. Bahasa Sastra Indonesia dan Daerah Universitas Negeri Malang (2012--2016)

Informasi Lain

Lahir di Sidoarjo, 6 Desember 1994. Memiliki minat yang besar terhadap dunia pendidikan dan sastra Indonesia.





BIODATA PENYUNTING

Nama : Wenny Oktavia
Pos-el : wenny.oktavia@kemdikbud.go.id
Bidang Keahlian : Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2001—sekarang)

Riwayat Pendidikan

S-1 Sastra Inggris, Fakultas Sastra, Universitas Jember (1993—2001)

S-2 TESOL and FLT, Faculty of Arts, University of Canberra (2008—2009)

Informasi Lain

Lahir di Padang pada tanggal 7 Oktober 1974. Aktif dalam berbagai kegiatan dan aktivitas kebahasaan, di antaranya penyuntingan bahasa, penyuluhan bahasa, dan pengajaran Bahasa Indonesia bagi Orang Asing (BIPA). Telah menyunting naskah dinas di beberapa instansi seperti Mahkamah Konstitusi dan Kementerian Luar Negeri. Menyunting beberapa cerita rakyat dalam Gerakan Literasi Nasional 2016.





BIODATA ILUSTRATOR 1

Nama lengkap : Fazl Ahmad Habib
Ponsel : 0895348095135
Pos-el : fazlahmadhabib@gmail.com
Akun Facebook : Fazl Ahmad Habib
Bidang keahlian : Sastra Bahasa Indonesia, Sastra
Bahasa Inggris, dan Desain Grafis

Riwayat Pekerjaan (10 tahun terakhir)

2012--sekarang: Desainer Grafis *Freelance*

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

S-1: Pendidikan Bahasa Sastra Inggris, Universitas
Jember (2012--sekarang)

Informasi Lain

Lahir di Mojokerto, 30 Oktober 1993. Memiliki minat dengan dunia desain grafis.





BIODATA ILUSTRATOR 2

Nama lengkap : Nur Hanif Istikomah
Pos-el : nurhanifistikomah@gmail.com
Akun Facebook : Fazl Ahmad Habib
Bidang keahlian : Desain grafis dan ilustrasi

Riwayat Pekerjaan (10 tahun terakhir)

2013--sekarang: Desainer Grafis dan Ilustrator
Freelance

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

S-1: Pendidikan Teknologi Pertanian, Universitas
Jember (2013--sekarang)

Informasi Lain

Lahir di Jember, 16 Juli 1994.



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.