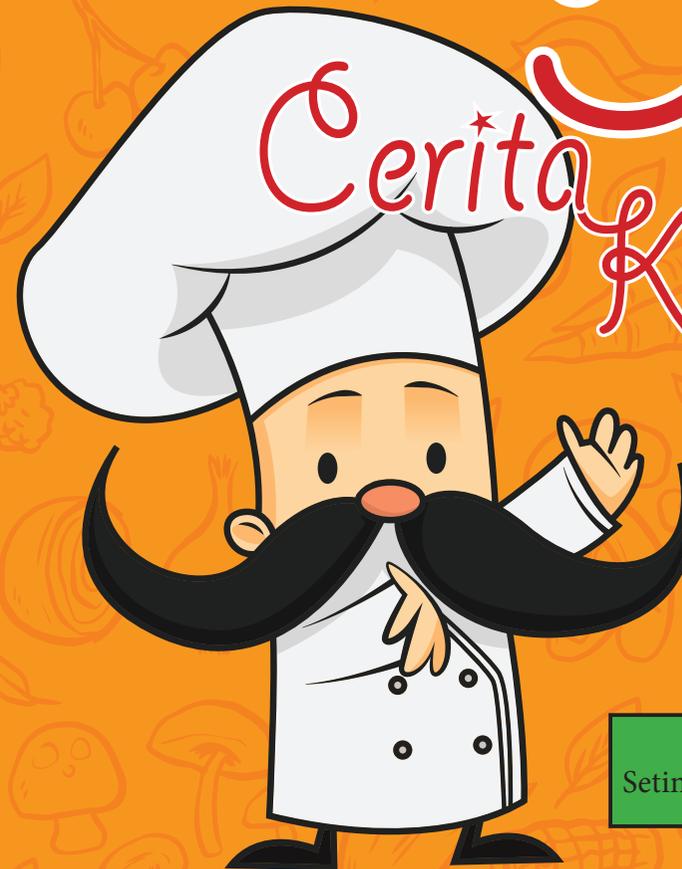




Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

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.

Koki & Kumis dan 5 Cerita & Kuliner



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

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Koki Kumis dan Lima Cerita Kuliner

Mustajab

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Koki Kumis dan Lima Cerita Kuliner

Penulis : Mustajab
Penyunting : Muhammad Jaruki
Ilustrator : Ajipebriana/freepik
Penata Letak : Mustajab

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

641.595 98

MUS

k

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Mustajab
Koki Kumis dan Lima Cerita Kuliner/Mustajab;
Muhammad Jaruki (Penyunting). Jakarta: Badan
Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian
Pendidikan dan Kebudayaan 2017
x; 52 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-302-3

MASAKAN – INDONESIA

SAMBUTAN

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan 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

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah swt. Atas izin dan kehendak-Nya penulis mampu menyelesaikan cerita *Koki Kumis dan Lima Cerita Kuliner* dengan baik. Buku ini disajikan untuk menumbuhkan kecintaan anak-anak terhadap kuliner Nusantara yang tidak hanya lezat, tetapi juga mengandung cerita dan kebijakan yang luar biasa.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada: (1) Ajipebriana dan www.freepik.com yang ilustrasinya mengilhami munculnya tokoh Koki Kumis, (2) semua penyedia sumber gambar yang gambarnya saya gunakan untuk mendukung cerita dalam buku ini, dan (3) Mbak Rini yang sudah berbagi cerita tentang semayi. Terima kasih yang tulus juga penulis sampaikan kepada istri dan anak-anak yang selalu mendukung saya untuk terus berkarya.

Bandung, Juni 2017

Penulis



DAFTAR ISI



CAKUE
SI HANTU
YANG DIGORENG



5

YUK, BELAJAR MEMBUAT CAKUE!

11



ROTI BUAYA

13

FAKTA UNIK
SEPUTAR ROTI BUAYA

17

3



KAREDOK
DAN ASAL USUL
DESA KAREDOK

21

TELUSUR YUK!

30

4



NASI JAMBLANG

31

35

TELUSUR YUK!

36

FAKTA UNIK
PEMBUNGKUS NASI JAMBLANG



SEMAYI
DAN KISAH
SUWIDAK LORO

39

49

DAFTAR PUSTAKA

51

BIODATA PENULIS

52

BIODATA PENYUNTING

Hai!



Selamat datang!
Adik-adik sedang membuka halaman Koki Kumis. Perkenalkan, saya Koki Kumis. Saya bekerja di restoran sendiri. Ketika tidak memasak, saya suka bercerita dan menulis buku. Salah satunya, buku yang adik-adik baca ini.

Buku ini berisi lima cerita yang ada hubungannya dengan makanan. Adik-adik dapat menemukan sejarah besar di balik penganan cakue. Koki Kumis juga membagi resep membuat cakue yang renyah dan enak. Adik-adik akan menemukannya di cerita pertama, “Cakue si Hantu yang Digoreng”.



Adik-adik juga akan menemukan fakta unik di balik roti buaya. Cerita roti buaya yang tidak pernah absen dalam kenduri warga Betawi, bisa adik-adik dapatkan dalam cerita kedua “Roti Buaya”.

Selain memasak dan bercerita, Koki Kumis juga suka melakukan perjalanan wisata. Sudah banyak tempat yang Koki Kumis kunjungi, baik dalam negeri maupun luar negeri.

Di buku ini adik-adik akan menemukan cerita perjalanan Koki Kumis di Desa Karedok, Kabupaten Sumedang. Nama desa tersebut berasal dari masakan Karedok. Cerita ini bisa adik-adik baca dalam cerita ketiga “Karedok dan Asal-Usul Desa Karedok”.

Halaman 5



Jika melanjutkan perjalanan dari Sumedang ke arah timur, adik-adik akan sampai di Cirebon. Di Cirebon ada satu makanan yang cukup diburu oleh wisatawan, salah satunya adalah nasi jamblang. Siapa sangka, nasi jamblang ini awalnya merupakan makanan sedekah untuk buruh pabrik di zaman kolonial Belanda. Untuk selengkapnya, kamu dapat membacanya di cerita keempat “Nasi Jamblang”.

Ada juga cerita makanan yang berasal dari cerita rakyat Jawa. Sekarang makanan ini sulit dijumpai. Koki Kumis pun belum pernah melihatnya.

Cerita rakyatnya pun seru loh untuk dibaca dan dijadikan pelajaran hidup. Adik-adik bisa membacanya di cerita kelima “Semayi dan Kisah Suwidak Loro”.

Koki Kumis

Koki Kumis jamin seru *deh*, kalau adik-adik membacanya sampai lembar terakhir. Selamat membaca, ya!



1



sumber gambar: www.sajianbunda.com

CAKUE SI HANTU YANG DIGORENG

Adik-adik tentu tidak asing kan, dengan cakue. Itu loh, makanan berwarna kecoklatan yang bentuknya panjang menyerupai batang. Pasti kalian sudah pernah mencobanya.

Nah, Koki Kumis akan berbagi cerita nih, tentang penganan yang berasal dari Tionghoa ini. Di balik gurihnya cakue terdapat cerita yang memiliki nilai sejarah.

Cakue adalah salah satu penganan tradisional Tionghoa. Cakue terbuat dari adonan tepung terigu, baking soda, baking powder, dan garam. Setelah kalis

dan mekar, adonan tersebut dibentuk menyerupai dua batang yang panjangnya kira-kira 15–20 cm lalu digoreng hingga berubah warnanya menjadi kecoklatan.

Cakue dijual di toko atau dijajakan oleh pedagang kaki lima. Hampir di setiap daerah, kita dapat menemukan makanan ini. Cara penyajiannya pun beragam. Di daerah Solo, Jawa Tengah, penyajiannya disertai dengan susu kedelai. Di daerah lain, cakue disajikan dengan sambal asam cair. Di Pontianak dan Ketapang, Kalimantan Barat, cakue umumnya manis dan kenyal disajikan dengan rebusan kacang hijau yang diberi gula kental.

Di Cina sendiri, cakue dimakan dengan cara dicelupkan ke dalam bubur panas. Sementara itu, di Cina Utara, cakue dimakan bersama susu kedelai manis atau asin.

Kata cakue berasal dari dialek Hokkian, *cahkwe* yang berarti hantu yang digoreng. Waduh, kok, hantu digoreng dan dimakan ya Adik-adik? Ternyata, penamaan makanan ini ada hubungannya dengan

peristiwa kematian Jenderal Yue Fie akibat difitnah oleh Perdana Menteri Qin Hui di era Dinasti Song (960–1279).

Jenderal Yue Fei adalah salah satu Jenderal Dinasti Song Selatan yang terkenal akan keberaniannya. Ia berhasil menekan suku Jurchen Dinasti Jin dari Utara. Pada abad ke-12, Yue Fei adalah jenderal utama pasukan Kerajaan Song.

Dengan perintah Kaisar Tang Gaozong, ia mengadakan kampanye perang untuk mengembalikan daerah yang direbut oleh Jin. Jenderal Yue Fei dengan gigih berhasil menaklukkan musuh dan mengembalikan beberapa kota milik Song.

Konon, ada legenda yang menyebutkan, sebelum masuk kemiliteran, ibu Yue Fei pernah memberinya wejangan dan menorehkan tato berbunyi “Setia pada Negara”. Tato inilah yang selalu diingat Yue Fei dan menjadi pedoman hidupnya.

Pada saat bersamaan di istana Kaisar Tang Gaozong ada seorang menteri bernama Qin Hui (Chin Kwe). Berbeda dengan Yue Fei, ia menganggap



sumber gambar: www.tionghoa.info

Lukisan Jenderal Yue Fei yang ditato oleh Ibu kandungnya; terdiri dari empat karakter tulisan China.

peperangan melawan Jin adalah pemborosan uang negara.

Dengan pengaruhnya, Qin Hui menghasut menteri dan Kaisar Tang Gaozong untuk menghukum Yue Fei atas tuduhan palsu. Tuduhan palsu itu menyebabkan Yue Fei dipanggil menghadap

kaisar, dipenjarakan dan dihukum mati pada tahun 1163.

Kematian Jenderal Yue Fei menyulut kemarahan rakyat. Di ibu kota, ada sepasang suami istri pedagang panganan kecil bernama Wang Xiaer dan Li Si yang sedang mencari ide untuk menjual makanan. Wang Xiaer melihat kemarahan rakyat pada Qin Hui dan akhirnya

mendapat ide. Mereka kemudian menggoreng dua adonan tepung yang dibentuk seperti manusia yang saling memunggungi. Jika digoreng dalam minyak panas, adonan itu pasti mengucut ke permukaan.

Dengan lantang Wang Xiaoer berteriak, “Dijual Hui Goreng!” Hui mengacu pada Perdana Menteri Qin Hui. Hal ini menarik banyak orang yang kemudian datang untuk melihat Hui Goreng.

Akhirnya, panganan ini menyebar dari Lin’an, Ibu Kota Song Selatan, ke berbagai wilayah. Namanya pun secara bertahap berubah-ubah. “*You tiao*” adalah nama umum cakue dalam bahasa Tionghoa dan sebenarnya diambil dari dialek Zhejiang. Dalam dialek Hokkian,



sumber gambar :

www.asalusulbudayationghoa.blogspot.co.id

Arca Jenderal Yue Fei
di Kuil You Fei, Hangzhou, Cina.

cakue disebut “*cahkwe*” dari asalnya (*iû-chiā-kóe*). Dalam dialek Chaozhou dan Shantou penganan ini disebut *zha guo*. Di Anhui, cakue disebut dengan nama *you guozi*.

Begitulah Adik-adik, cerita asal muasal adanya cakue. Ternyata makanan ringan yang satu ini menyimpan cerita sejarah yang luar biasa ya.





YUK, BELAJAR MEMBUAT CAKUE!

Setelah kalian mengetahui cerita di balik cakue, yuk ajak bunda kalian untuk membuat cakue bersama!

Nih, Koki Kumis beri tahu resepnya ya!

BAHAN

1. 500 gram terigu
2. 400 mili air
3. 1 sendok makan baking powder
4. 1 sendok teh baking soda
5. 1,5 sendok teh garam
6. minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Masukkan baking soda, garam, dan baking powder ke dalam satu wadah. Aduk sampai bahan tercampur rata. Lalu masukkan tepung terigu dan aduk kembali sampai rata.
2. Masukkan air ke dalam adonan tadi lalu aduk sampai adonan kalis.
3. Setelah adonan kalis, diamkan selama 15 menit.
4. Aduk kembali adonan dari pinggir ke tengah sampai tercampur rata. Kemudian diamkan lagi selama 20 menit.

5. Ulangi proses tadi sampai adonan bisa dibentuk/ elastis.
6. Balik adonan lalu olesi minyak di permukaannya agar adonan tetap lembab. Lalu diamkan selama 1 jam.
7. Masukkan adonan ke dalam plastik dan diamkan selama 3--4 jam.
8. Keluarkan adonan dari plastik lalu giling dengan botol atau kayu. Olesi dengan tepung agar tidak lengket.
9. Bentuk adonan sampai ketebalan yang diinginkan (sesuai selera).
10. Rekatkan dan tempel dua potongan adonan dengan air. Tekan bagian tengah sambungannya dengan sumpit dari atas ke bawah. Hati-hati saat menekan dan jangan sampai putus.
11. Panaskan minyak goreng agak banyak dengan api kecil. Tunggu sampai minyak benar-benar panas.
12. Teknik memasukkan adonan adalah dengan menarik adonan sampai memanjang.
13. Goreng adonan sampai berwarna kuning kecoklatan.



2



sumber gambar : www.food.detik.com

ROTI BUAYA

Adik-adik, pernah terpikir tidak, mengapa ya? Di setiap pesta atau kenduri tradisional masyarakat Betawi selalu ada roti buaya? Itu loh, hidangan Betawi berupa roti manis berbentuk buaya. Baik dalam acara sunatan maupun pernikahan, roti buaya tidak pernah absen menghiasi salah satu meja hidangannya. Jika penasaran, yuk adik-adik baca cerita Koki Kumis tentang roti buaya.

Dalam acara pernikahan, biasanya roti yang memiliki panjang sekitar 50 cm ini dibawa oleh mempelai laki-laki pada acara serah-serahan. Selain roti buaya,

mempelai laki-laki juga memberikan uang mahar, perhiasan, kain, baju kebaya, selop, alat kecantikan, dan beberapa peralatan rumah tangga.

Dari semua barang yang diserahkan tersebut, roti buaya menempati posisi terpenting. Bahkan, bisa dibbilang hukumnya wajib. Sebab, roti itu memiliki makna tersendiri bagi masyarakat Betawi.

sumber gambar:
www.ulinulin.com

Roti buaya menjadi salah satu hantaran yang wajib di bawa saat kenduri pernikahan tradisional Betawi.



Roti Buaya konon terinspirasi perilaku buaya yang hanya kawin sekali sepanjang hidupnya. Oleh karena itu masyarakat Betawi meyakini roti buaya sebagai simbol kesetiaan.

Buaya termasuk hewan perkasa dan hidup di dua alam. Hal ini menjadi lambang dan harapan agar rumah tangga menjadi tangguh dan mampu bertahan hidup di mana saja. Biasanya roti buaya ini dibuat sepasang,



sumber gambar : www.ulinulin.com

Sepasang roti buaya menjadi simbol kesetiaan.

yang betina ditandai dengan roti buaya kecil yang diletakan di atas punggungnya atau di samping. Maknanya adalah kesetiaan berumah tangga sampai beranak cucu.

Selain menandakan kesetiaan, roti buaya memiliki makna khusus. Roti buaya menjadi simbol keamanan ekonomi. Ada anggapan bahwa roti merupakan makanan orang golongan atas sehingga masyarakat Betawi menjadikan roti buaya sebagai lambang keamanan.

Pada saat selesai akad nikah, biasanya roti buaya ini diberikan pada saudara yang belum menikah dengan harapan agar mereka yang belum menikah segera mendapatkan jodoh.

Simbolisasi roti buaya dalam masyarakat Betawi ada hubungannya dengan situasi geografis kota Jakarta tempo dulu loh, Adik-adik. Wilayah Jakarta yang dikelilingi tiga belas sungai menjadikan sebagian warga masyarakat Betawi bertempat tinggal di dekat sungai-sungai itu. Konon, banyak buaya muncul dari sungai-sungai tersebut sehingga warga terbiasa berinteraksi dengan buaya. Bahkan sebagian masyarakat Betawi menganggap buaya sebagai hewan istimewa dan suci sehingga mereka memasukkannya ke dalam siklus-siklus kehidupan terpenting mereka, seperti pernikahan dan khitanan.



FAKTA UNIK SEPUTAR ROTI BUAYA

1. **Tahukah kalian, awalnya roti buaya tidak untuk dimakan?**

Dahulu roti buaya sengaja dibuat sekeras mungkin. Semakin keras semakin baik kualitas roti buaya tersebut. Roti buaya akan dipajang di tengah-tengah ruangan hingga acara pernikahan selesai. Setelah itu, roti tersebut akan ditaruh di atas lemari pakaian di kamar pengantin. Karena keras dan tidak punya rasa, roti ini pun akan tahan lama. Roti buaya akan dibiarkan hingga hancur dan berbelatung di atas lemari.

Inilah yang menjadi perlambang kesetiaan bahwa suami istri hanya bisa dipisahkan oleh maut, oleh raga yang sudah berbelatung.

Pada zaman sekarang filosofi seperti ini sudah mulai ditinggalkan. Hal ini dapat dimengerti karena membiarkan makanan membusuk tanpa dimakan

sumber gambar:
www.wedding-mu.blogspot.co.id

Roti buaya saat ini tidak dibiarkan membusuk, tetapi dibuat beraneka rasa, dibagi-bagikan kepada sanak saudara atau bahkan tamu undangan.



termasuk perbuatan mubazir. Kini roti buaya dibuat lembut, empuk, dan beraneka rasa agar dapat dikonsumsi dan dinikmati bersama.

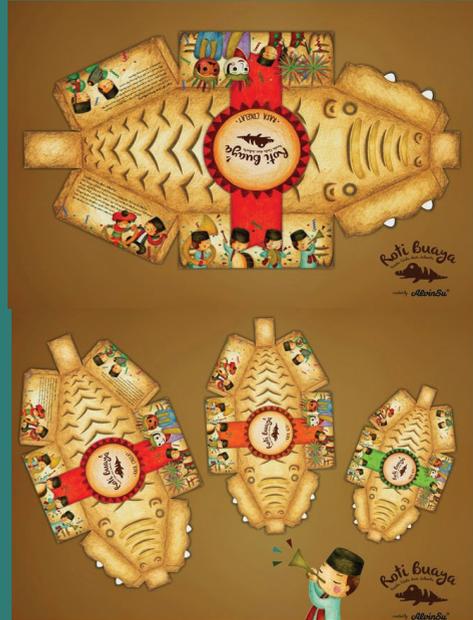
2. Tahun 2013 tercipta kemasan roti buaya yang menarik dan kaya informasi

Jakarta *Souvenir Design Award* (JSDA) 2013 yang diadakan oleh Dewan Kerajinan Nasional Daerah (Dekranasda) Provinsi DKI Jakarta menjadi

saksi lahirnya kemasan roti buaya unik, menarik, informatif, dan kekinian.

Dari tangan seorang mahasiswa jurusan Desain Grafis Media, Universitas Bina Nusantara, bernama Alvin Suhadi, tercipta rancangan kemasan roti buaya yang kemudian diikutsertakan dalam ajang JSDA tersebut.

Kak Alvin mendapat ide membuat kemasan roti buaya karena saat itu roti buaya belum ada pengemasannya. Roti buaya hanya dikemas menggunakan plastik bening sebagai media pembungkusnya.



sumber gambar: www.snack.kreasi.com

“Tanda Cinta Jakarta”, Desain kemasan roti buaya buatan Alvin Suhadi yang di sekelilingnya dipenuhi dengan karikatur lucu arakan pengantin dan informasi mengenai asal-usul roti buaya



sumber gambar: www.resepumi.com
Karedok leun

Kak Alvin mencoba membuat kemasan roti buaya yang lebih menarik dan memuat banyak informasi agar roti buaya tidak hanya ada di dalam kenduri adat Betawi. Dengan pengemasan sedemikian menarik,

roti buaya bisa dijadikan cendera mata sehingga roti buaya dapat lebih dikenal dan dikonsumsi oleh semua orang.

Rancangan kemasannya diberi nama “Tanda Cinta Jakarta” dan berhasil mendapat penghargaan desain terbaik kategori mahasiswa dalam JSDA 2013. Sekarang “Tanda Cinta Jakarta” diproduksi dalam dua ukuran. Ukuran besar untuk roti buaya yang dapat dimakan oleh empat sampai lima orang dan ukuran kecil untuk roti buaya yang dapat dimakan oleh seorang.



3



sumber gambar : www.resepmedia.com

KAREDOK DAN ASAL USUL DESA KAREDOK

Hai, Adik-adik! Kali ini Koki Kumis cuti memasak. Koki Kumis sedang berlibur di kota yang terkenal dengan tahunya, yaitu Sumedang, Jawa Barat. Sumedang memiliki keindahan alam yang asri dan budaya Sunda yang kental. Situs bersejarah dan manuskrip tua pun banyak ditemukan di Sumedang. Namun, di sini Koki Kumis tidak akan bercerita tentang tahu sumedang. Koki Kumis akan bercerita tentang kelezatan karedok yang menjadi salah satu nama desa di Kecamatan Jatigede, Kabupaten Sumedang.

Kalian yang tinggal di Jawa Barat, terutama orang Sunda, tentu tidak asing kan, mendengar kata “karedok”? Ya, karedok adalah salah satu makanan khas Sunda yang terbuat dari berbagai sayuran mentah. Terdapat tiga macam karedok yang populer di masyarakat, yaitu karedok leunca, karedok terong, dan karedok kacang panjang.

Karedok leunca bahannya hanya dari sayuran leunca yang tidak terlalu tua, biasanya berwarna hijau. Bumbunya terdiri atas garam, terasi, *cikur* (kencur), gula, bawang putih, dan daun *surawung* (kemangi).

Cara membuatnya mudah sekali. Bumbu-bumbu dihaluskan terlebih dahulu dalam *coet* (cobek) dengan *mutu* (ulekan). Kemudian leunca dan *surawung* diaduk dengan bumbu hingga padu dan siap dihidangkan.

Karedok terong bahan utamanya adalah terong yang berwarna hijau keputih-putihan. Bumbunya terdiri atas garam, terasi, gula merah, kencur, asam, dan oncom. Biasanya karedok terong dicampur atau ditambah sayuran mentah lain, seperti kacang panjang,

mentimun, toge, kubis, dan kemangi. Sayuran mentah tadi diiris kecil, kecuali kemangi dan toge. Lalu semuanya dimasukkan ke dalam *coet* untuk diaduk dengan bumbu yang sudah disiapkan dan dihaluskan hingga padu.

Karedok kacang panjang berisi kacang panjang dan daun kemangi. Proses pembuatannya sama dengan membuat karedok leunca. Bagi yang suka pedas biasanya karedok ditambahkan cabai.

Karedok dapat kita temukan dengan mudah di berbagai tempat di Jawa Barat. Di pinggir jalan atau pujasera yang



sumber gambar: www.tambakesel.blogspot.co.id

Karedok Terong

berada di pusat perbelanjaan kita dapat menemukannya. Karedok biasanya dijual bersama masakan sejenis, seperti lotek dan rujak. Karedok dapat dijadikan teman makan nasi. Karedok dapat pula dimakan langsung atau ditambah dengan lontong dan kerupuk.



sumber gambar: www.resepumi.com

Karedok Kacang Panjang

L a l u
b a g a i m a n a
ceritanya ya,
karedok dijadikan
salah satu nama
desa? Apakah
di situ banyak
penjual karedok?
A t a u , s e m u a

penduduknya senang makan karedok?

Begini adik-adik, ceritanya berawal dari sebuah perkampungan yang terletak di seberang Sungai Cimanuk. Dahulu daerah ini merupakan wilayah Kerajaan Sumedang Larang. Perkampungan tersebut terkena musibah tanah longsor dan menyebabkan penduduk kampung tersebut harus pindah ke kampung Rancakeong atau Babakan Dodol.

Awalnya di Rancakeong hanya terdapat dua keluarga. Kemudian dari dua keluarga itu berkembang menjadi tujuh ratus sepuluh jiwa. Perkembangan yang sangat pesat ini dimungkinkan karena daerah ini memiliki tanah yang subur sehingga banyak pendatang yang akhirnya menetap di sana.

Sumedang pada saat itu dipimpin oleh seorang bupati yang bernama Pangeran Aria Suria Atmaja. Pangeran Aria Suria Atmaja memiliki kegemaran menangkap ikan di sungai dengan menggunakan jala atau biasa disebut *ngalintar*. Biasanya beliau *ngalintar* di Leuwi Kiara yang merupakan aliran Sungai Cimanuk dan berdekatan dengan Rancakeong. Ketika lelah *ngalintar*, Pangeran Aria kemudian beristirahat di kampung Rancakeong.

Warga Rancakeong mengetahui bahwa yang beristirahat itu adalah seorang bupati. Dengan rasa hormat, mereka menyuguhkan hidangan berupa karedok terong. Setelah mencicipi karedok tersebut, beliau merasakan kenikmatan yang luar biasa.

Sekembalinya dari *ngalintar*, pengalaman menikmati karedok terong tersebut dibicarakan kepada sesepuh Sumedang. Sesepuh Sumedang penasaran dan ingin mencicipi. Bupati mengajak para sesepuh untuk *ngalintar* di Leuwi Kiara dan beristirahat di Rancakeong.

Seperti sebelumnya, warga mengetahui siapa yang sedang beristirahat. Mereka menjamu kembali bupati dan para sesepuh dengan karedok. Kenikmatan yang

sama dirasakan oleh para sesepuh Sumedang sehingga mulai saat itu Rancakeong berubah namanya menjadi Desa Karedok hingga sekarang.

Desa Karedok merupakan sebuah desa yang berada di wilayah Kecamatan Jatigede. Lokasinya berada di bagian utara wilayah Kecamatan Jatigede. Desa Karedok ini memiliki status sebagai pedesaan dengan klasifikasi Desa Swadaya Mula.

Sebelum tahun 2001, Desa Karedok merupakan bagian dari wilayah Kecamatan Tomo. Akan tetapi, semenjak dikeluarkannya Surat Keputusan Bupati Sumedang Nomor 61 Tahun 2001, tanggal 24 Februari 2001, tentang Penetapan Desa/Kelurahan dalam wilayah kecamatan di Kabupaten Sumedang, Desa Karedok berpindah dari cakupan Kecamatan Tomo menjadi wilayah Kecamatan Jatigede.

Desa Karedok memiliki bentuk bentang permukaan tanah berupa hamparan atau dataran. Di sebelah barat Desa Karedok berbatasan langsung dengan Desa Cicarimanah, Kecamatan Situraja, di sebelah

utara Desa Karedok berbatasan dengan Desa Cipeles, Kecamatan Tomo, di sebelah selatan Desa Karedok berbatasan dengan Desa Cilopang, Kecamatan Cisitu, Desa Pajagan, Kecamatan Cisitu, dan Desa Kadujaya, serta di sebelah timur Desa Karedok berbatasan dengan Desa Cijeungjing dan Desa Cipeles, Kecamatan Tomo.

Pemerintahan Desa Karedok dipimpin oleh seorang *kuwu* atau kepala desa dengan enam rukun warga (RW) dan dua puluh empat rukun tetangga (RT), serta terbagi menjadi dua dusun, yakni Dusun Karedok 1 dan Dusun Karedok 2.

Desa Karedok dikelilingi Sungai Cimanuk dan hutan yang lebat. Untuk masuk ke Desa Karedok hanya ada jembatan gantung. Mobil tidak dapat masuk karena tidak ada akses jalan.

Penduduknya sebagian besar bermatapencaharian sebagai petani. Oleh karena itu, tidaklah mengherankan jika desa ini memiliki upacara tradisional yang berkaitan

dengan pertanian, baik yang dilaksanakan menjelang musim tanam padi maupun ketika masa panen tiba, seperti upacara *Tutup Buku Guar Bumi* atau disebut juga dengan upacara *Ngarot*, upacara *Ngabeungkat* (upacara membersihkan saluran air agar sawah tidak kekurangan air); *Mapag Sri* atau upacara setelah panen; dan upacara meminta hujan dengan cara memandikan kucing.





1. Jembatan gantung yang menghubungkan Kampung Karedok dengan wilayah luar.
2. Gerbang Kampung Karedok.

sumber gambar: www.sumedangtandang.com



Telusur Yuk!



sumber gambar: www.tribunnews.com

Desa karedok menurut sebagian orang menyimpan banyak misteri. Adik-adik percaya tidak, pada 23 maret 2017 telah terjadi mobil nyasar di Desa Karedok? Padahal, di sana tidak ada akses jalan untuk mobil. Kok bisa ya? Yuk cari tahu jawabannya di tautan <http://www.tribunnews.com/regional/2017/03/24/aneh-mobil-city-car-nyasar-masuk-hutan-karedok-sumedang-padahal-tak-ada-akses-jalan>.

4



sumber gambar : www.kompasiana.com

NASI JAMBLANG

Adik-adik masih ingin mengetahui cerita kuliner yang lainnya? Setelah kita mengetahui cerita tentang cakue, roti buaya, dan karedok, sekarang Koki Kumis akan bercerita tentang nasi jamblang.

Nasi jamblang adalah makanan khas dari Cirebon, Jawa Barat. Namanya berasal dari nama daerah di sebelah barat Kota Cirebon, yaitu Jamblang, tempat asal pedagang makanan tersebut. Nasi jamblang tidak jauh berbeda dengan nasi pada umumnya. Yang membuatnya berbeda adalah penggunaan daun jati sebagai pembungkus nasinya. Penyajian makanannya



sumber gambar: www.nasijamblang-cirebon.blogspot.co.id

Aneka masakan yang biasa menjadi pelengkap nasi jamblang.

pun bersifat prasmanan. Menu yang tersedia, antara lain sambal goreng, tahu sayur, paru-paru, semur hati atau daging, perkedel, sate kentang, telur dadar/telur goreng, telur masak sambal goreng, semur ikan, ikan asin, tahu, dan tempe.

Jika berkesempatan mengunjungi Kota Cirebon, pasti kalian dapat dengan mudah menjumpai pedagang nasi jamblang ini. Mereka tersebar di hampir seluruh Kota dan Kabupaten Cirebon. Nasi jamblang menjadi incaran wisatawan yang berkunjung ke Cirebon.

Nasi jamblang sudah ada sejak zaman kolonial Belanda. Awal mula sejarahnya, Belanda membangun tiga pabrik di kawasan Cirebon. Pabrik gula di wilayah Gempol Palimanan dan Plumbon, serta Pabrik Spirtus di Palimanan. Berdirinya pabrik-pabrik tersebut banyak menyerap tenaga kerja dari wilayah sekitar dan wilayah lainnya. Para buruh yang rumahnya jauh seperti dari Sindangjaya, Cisaat, Cimara, Cidahu, Cinaru, Bobos, dan Lokong harus berangkat di pagi buta dengan berjalan kaki.

Para buruh tersebut kesulitan mencari makan untuk sarapan karena pada saat itu belum berdiri warung-warung nasi. Masyarakat zaman dulu menganggap menjual nasi merupakan suatu hal yang dilarang atau *pamali*. Ini dapat dimaklumi karena peredaran uang kala itu masih sedikit.

Karena iba, seorang pengusaha pribumi asal Jamblang, H. Abdul Latief meminta istrinya Tan Piau Lun atau akrab disapa Nyonya Pulung untuk menyediakan sedekah makanan berupa nasi dan lauk pauk secukupnya. Nasi itu dibungkus daun jati dan diberikan kepada buruh pabrik.

Berita pemberian sedekah dari Nyonya Pulung rupanya menyebar dengan cepat. Permintaan sarapan bagi buruh pun semakin bertambah banyak. Para buruh menyadari apa yang mereka makan merupakan sesuatu yang harus dibeli. Untuk mengganti apa yang dimakan, para buruh bersepakat memberikan uang alakadarnya kepada Nyonya Pulung. Kegiatan ini menjadi cikal bakal usaha warung nasi jamblang Nyonya Pulung.

Pada saat itu, lauk pauk nasi jamblang yang diperuntukkan bagi para buruh hanya ada tujuh macam, yakni dendeng laos, kebab goreng (paru), sambel goreng, tempe goreng, tahu goreng, sayur tahu, dan ikan asin *panjelan* (cucut).

Saat ini warung Jamblang nyonya Pulung berganti nama menjadi Nasi Jamblang Tulen. Kini bisnis turun temurun ini tetap dikelola dan berdiri dengan kesederhanaan dari generasi ke generasi dan menyebar ke seluruh Kota Kabupaten Cirebon.





Telusur Yuk!



sumber gambar: www.donymagazine.com

Gerbang menuju Kampung Batik Trusmi.

Selain Nasi Jamblang, Cirebon memiliki banyak kuliner enak dan kampung batik yang terkenal. Yuk, kita cari kuliner khas apa saja yang ada di sana dan seperti apa sih kampung batik yang terkenal itu?



FAKTA UNIK PEMBUNGKUS NASI JAMBLANG

1. **Tahukah kamu mengapa daun jati digunakan untuk membungkus nasi jamblang?**



sumber gambar: www.nyusandalan.com

Daun pohon jati
menjadi pembungkus nasi jamblang.

Daun jati dipilih oleh Nyonya Pulung sebagai pembungkus nasi jamblang karena daun jati bertekstur kasar dan tidak mudah sobek. Tekstur itu membuat nasi yang sudah dibungkus tidak akan cepat basi walaupun terbungkus

dalam waktu yang cukup lama. Selain itu, para pekerja yang berasal dari wilayah Selatan Cirebon seperti Sindangjaya dan Cisaat menjadikan daun jati ini sebagai pelindung kepala di saat panas terik.

2. Pembungkus tempe

Adik-adik, ternyata di Yogyakarta, Jawa Tengah, dan Jawa Timur daun jati dimanfaatkan untuk membungkus tempe, loh.



sumber gambar: www.campurbawurs.com

Daun pohon jati juga digunakan sebagai pembungkus tempe.

3. Daun jati memiliki manfaat untuk kesehatan

Adik-adik, selain untuk membungkus nasi jambang atau tempe, daun jati memiliki banyak manfaat untuk kesehatan kita. Di dalamnya mengandung senyawa kimia, seperti *quercetin*, *saponin*, dan *tanin* yang mampu

menurunkan kolesterol dalam tubuh. Selain itu, *saponin* sangat baik untuk menjaga tekanan darah agar tidak tinggi atau hipertensi.

4. Hama jati dapat dimakan, loh!

Berbagai jenis serangga hama jati juga sering dimanfaatkan sebagai bahan makanan orang desa. Dua jenis serangga di antaranya adalah belalang jati yang besar berwarna kecoklatan dan ulat jati. Ulat jati bahkan kerap dianggap makanan istimewa karena lezatnya. Ulat ini dikumpulkan menjelang musim hujan.

Biasanya warga mengumpulkannya di pagi hari, ketika ulat-ulat itu bergelantungan turun dari pohon saat mencari tempat untuk membentuk kepompong. Kepompong ulat jati pun turut dikumpulkan dan dimakan. Ehm... Kalian berani memakannya?



5



sumber gambar : www.kulinersehat.com

SEMAYI DAN KISAH SUWIDAK LORO

Cerita kuliner kali ini sungguh aneh, ajaib, dan menggelikan. Berbeda dengan cerita-cerita yang lalu, cerita ini ada hubungannya dengan cerita rakyat. Koki Kumis sendiri belum pernah melihat makanan yang satu ini. Ini karena makanan tersebut sudah jarang dibuat lagi. Kalau pun ada, saat ini yang dibuat merupakan variasinya. Nama makanan itu adalah semayi.

Semayi adalah penganan dari ampas kelapa yang tidak terlalu tua, diberi bumbu, dihaluskan, dan dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus. Ampas

kelapa sengaja dimasak agar tidak terbuang percuma. Makanan ini merupakan awal mula dari masakan botok saat ini. Atau, dengan kata lain, botok merupakan modifikasi dari semayi.

Botok adalah panganan seperti ikan atau lainnya yang dicampur dengan parutan kelapa muda yang dibumbui lalu dibungkus dengan daun pisang dan dikukus.



sumber gambar: www.kulinersehat.com

Botok teri lamtoro merupakan salah satu jenis botok yang banyak digemari saat ini.

Dalam semayi, hanya kelapalah yang menjadi bahan utama. Sementara pada botok, dapat saja kelapa dicampurkan dengan ikan teri, udang, petai cina atau bahkan serangga tawon yang masih kecil.

Dahulu, semayi identik dengan kemiskinan. Banyak warga tidak mampu membeli bahan pangan untuk dimasak. Saking susahnyanya, ampas kelapa pun dimasak sebagai teman makan nasi. Akan tetapi, jangan dikira penganan ini tidak lezat ya adik-adik. Konon, harumnya saja sampai tercium oleh putri dewi di langit dan putri dewi tersebut rela membagi kecantikannya demi mecicipi semayi.

Kalian mau tahu kisahnya?

Pada zaman dahulu di sebuah desa kecil di Jawa hidup seorang janda tua yang miskin. Ia mempunyai seorang anak gadis yang sangat buruk rupanya. Wajahnya menakutkan dan rambutnya hanya berjumlah enam puluh dua helai. Oleh karenanya, gadis itu diberi nama Suwidak Loro. Dalam bahasa Indonesia, *suwidak loro* bermakna enam puluh dua.

Suwidak Loro mempunyai muka yang buruk. Akan tetapi, ibunya begitu menyayanginya. Setiap malam ibu selalu meninabobokan Suwidak Loro dengan doa dan nyanyian.

Suwidak Loro anakku sayang.

Engkau anakku yang paling cantik.

Aku doakan kelak engkau
menjadi istri seorang raja.

Nyai Janda itu tidak pernah berhenti menimangnya dengan lagu tersebut. Sejak kecil hingga menjadi gadis, ibunya tidak pernah lelah meyakinkan Suwidak Loro bahwa dirinyalah yang paling cantik.

Saking seringnya, kebiasaan menimang itu membuat para tetangga jengkel dan marah. Mereka selalu terganggu tidurnya setiap malam. Para tetangga menganggap ibu Suwidak Loro tidak tahu diri. Mustahil Suwidak Loro yang buruk rupa itu akan diperistri oleh raja. Akan tetapi, ibu Suwidak Loro tidak menghiraukan amarah tetangga. Setiap malam ia terus mengulang-ulang doanya.

Salah seorang tetangganya yang tidak tahan dengan nyanyian ibu Suwidak Loro datang menghadap raja. Ia mengadukan perbuatan ibu Suwidak Loro yang dianggapnya telah mengganggu tidurnya itu. Ia menganggap ibu Suwidak Loro telah kurang ajar karena berharap anaknya itu diperistri oleh raja. Tetangganya itu pun menirukan nyanyian ibu Suwidak Loro di depan raja.

Setelah mendengar penjelasan dari si tetangga Suwidak Loro, raja bukannya marah. Ia malah penasaran dengan Suwidak Loro. Raja beranggapan bahwa ibu Suwidak Loro tidak berbohong dan Suwidak Loro memang benar-benar cantik. Kalau tidak cantik, mana mungkin ibu Suwidak Loro berharap anaknya diperistri oleh raja. Begitu pikir raja.

Kemudian raja menitahkan patihnya untuk melamar Suwidak Loro. Peralatan pengantin dan tandu segera dipersiapkan. Diiringi oleh sepasukan prajurit, patih mengikuti tetangga Suwidak Loro berangkat menuju desa tempat tinggal Suwidak Loro.

Setibanya di desa, patih menyuruh salah seorang prajurit memanggil ibu Suwidak Loro untuk datang menghadap.

Patih menjelaskan maksud kedatangannya itu untuk melamar Suwidak Loro. Ibunya teramat senang dan tidak menyangka kalau doanya itu akan menjadi kenyataan. Di sisi lain, dia pun takut kalau raja mengetahui Siwudak Loro yang sesungguhnya.

Nyai Janda tidak hilang akal. Ia mengatakan kepada patih bahwa tidak seorang pun yang boleh melihat Suwidak Loro kecuali raja. Ia meminta patih untuk menyerahkan baju pengantin dan perhiasannya untuk dipakaikan kepada Suwidak Loro di dalam rumah. Tandu untuk membawa Suwidak Loro pun disimpan di dekat pintu rumah agar tidak ada yang melihat Suwidak Loro ketika masuk tandu.

Ibunya lalu memberitahukan maksud kedatangan patih kepada Suwidak Loro. Suwidak Loro lalu dirias oleh ibunya. Ibunya tidak pandai mendandani Suwidak Loro.

Baju pengantin yang mewah dan segala perhiasan yang berkilauan malah menjadikan Suwidak Loro semakin buruk rupa.

Setelah selesai berdandan, Suwidak Loro dibawa masuk ke dalam tandu. Sebelum berangkat, ibunya berpesan untuk tidak membuka tirai tandu sebelum ia sampai di istana.

Ibunya membekali Suwidak Loro masakan kesukaannya, semayi, sebagai bekal di jalan. Ia pun mendoakan semoga raja mau menerima Suwidak Loro.

Di tengah perjalanan tiba-tiba muncul seorang Dewi menemui Suwidak Loro di dalam tandu. Sang Dewi mengatakan kalau salah seorang anaknya mencium bau makanan yang dibawa Suwidak Loro. Putri Sang Dewi menangis tidak henti-henti karena ingin mencicipi bekal semayi Suwidak Loro. Karena hanya satu, Suwidak Loro enggan memberikan bekalnya itu. Dengan halus Suwidak Loro menolak permintaan Sang Dewi.

Sang Dewi kembali ke langit dan menjelaskan kepada putrinya kalau Suwidak Loro tidak mau berbagi makanannya. Akan tetapi, putrinya itu tetap menangis. Dia memohon agar ibunya memintakan semayi kepada Suwidak Loro walau sekadar mencicipi sedikit. Sang Dewi pun menemui kembali Suwidak Loro. Dengan sedih dan memelas Sang Dewi menyampaikan permintaan putrinya lagi.

Suwidak Loro akhirnya mau berbagi bekal semayinya dengan menyampaikan satu usulan. Putri Sang Dewi harus rela membagi kecantikannya dengan Suwidak Loro. Karena amat ingin mencicipi bekal semayi, putri Dewi pun menyetujuinya. Ia rela membagi kecantikannya dengan Suwidak Loro demi mencicipi semayi yang harumnya tembus ke langit.

Seketika itu Suwidak Loro berubah menjadi gadis cantik layaknya bidadari. Sinar wajahnya begitu bercahaya. Ketika rombongan sampai di istana, raja sudah siap menyambut calon pengantinnya. Raja

terpesona melihat kecantikan Suwidak Loro. Raja pun menerima dan menikahi Suwidak Loro. Pesta pernikahannya berlangsung selama tujuh hari dan tujuh malam.

Usai pesta pernikahan, raja ingin mengetahui asal usul permaisurinya. Suwidak Loro pun bercerita dengan jujur tentang semua kisah hidupnya.

Ibu Suwidak Loro dijemput untuk bertempat tinggal di Istana. Awalnya Nyai Janda itu ketakutan kalau-kalau raja marah dan mau menghukumnya. Betapa kagetnya Nyai Janda ketika bertemu dengan Suwidak Loro yang begitu cantik. Ia sempat meragukan dan tidak mengakui kalau permaisuri cantik itu anaknya. Akan tetapi, setelah Suwidak Loro menjelaskan apa yang terjadi, ibunya pun percaya dan mereka hidup bahagia.





DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Suwardi. 2004. *Upacara Tutup Buku Guar Bumi di Kabupaten Sumedang*. Bandung: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional Bandung.
- Bunanta, Murti. 2012. *Suwidak Loro*. Jakarta: Grasindo.
<http://www.ranselahok.com/2015/07/sejarah-makanan-cakwe-dari-jenderal-yue.html>
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Cakwe>
- <http://tonywijaya.blog.binusian.org/2011/05/14/kisah-jenderal-yue-fei-asal-mula-cakwe/>
- <http://www.gobetawi.com/2014/09/jsda-2013-roti-buaya-simbol-kesetiaan.html>
- <http://ulinulin.com/posts/arti-roti-buaya-dalam-pernikahan-adat-betawi>
- <http://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20150622111040-262-61510/roti-buaya-sejatinya-simbol-kesetiaan/>
- <http://food.detik.com/read/2015/06/22/063018/2948277/297/secara-tradisi-betawi-roti-buaya-tidak-untuk-dimakan-apalagi-dibagikan>
- https://id.wikipedia.org/wiki/Karedok,_Jatigede,_Sumedang
- <https://id.wikipedia.org/wiki/Botok>
- <http://sumedangpostonline.blogspot.co.id/2012/10/wilayah-desa-karedok-kecamatan-jatigede.html>

<http://resepmasakanidola.blogspot.co.id/2014/03/resep-karedok-enak-sayuran-khas-sunda.html>

<http://uun-halimah.blogspot.co.id/2008/05/desa-karedok-2004.html>

<http://sumedangtandang.com/direktori/detail/desa-karedok>

<http://www.tribunnews.com/regional/2017/03/24/aneh-mobil-city-car-nyasar-masuk-hutan-karedok-sumedang-padahal-tak-ada-akses-jalan?page=all>

http://www.kompasiana.com/nurulfaizatunnikmah/nasi-jamblang-cirebon-yang-melegenda_5728165f5a7b61650e9fc491

<http://disbudparporakabcirebon.blogspot.co.id/2013/09/sejarah-asal-usul-nasi-jamblang.html>

<http://www.diasrentalmobilcirebon.com/sejarah-dan-asal-usul-nasi-jamblang-khas-cirebon/>

BIODATA PENULIS



- Nama : Mustajib, S.I.Kom.
- Alamat Rumah : Jalan Taman Mekar Utama
Nomor 27 Bandung
- Nomor Telepon : 087722553262
- Pos-el : mibnurochman@gmail.com
- Riwayat Pendidikan : 1. S-1 Jurnalistik, Fakultas
Ilmu Komunikasi, Universitas
Padjadjaran
2. D-3 Editing, Fakultas Sastra,
Universitas Padjadjaran
- Riwayat Pekerjaan : Staf Balai Bahasa Jawa Barat

BIODATA PENYUNTING

Nama : Muhammad Jaruki
Pos-el : m.jaruki@yahoo.com
Bidang Keahlian: Peneliti

Riwayat Pekerjaan

Sejak tahun 1987--sekarang menjadi peneliti sastra di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Jurusan Sastra Indonesia, Fakultas Sastra dan Budaya Universitas Diponegoro, Semarang.
2. S-2 Pendidikan Bahasa Universitas Negeri Jakarta