



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



Siti Muthiah

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





MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

BAKPIA DAN ES MAMBO PERSAHABATAN

Siti Muthiah

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

BAKPIA DAN ES MAMBO PERSAHABATAN

Penulis : Siti Muthiah

Penyunting: Sulastri

Ilustrator : Angga Cahya Gumellar S.

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

641.5

MUT

b

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Muthiah, Siti

Bakpia dan Es Mambo Persahabatan/Siti Muthiah;
Sulastri (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan
dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan
Kebudayaan, 2017.

vi, 52 hlm.; 14,8 cm.

ISBN: 978-602-437-234-7

MASAKAN

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

Adik-Adik,
kuliner Indonesia adalah sebuah daya tarik.
Kuliner Indonesia biasanya terbuat dari bahan-bahan alami.
Kuliner Indonesia adalah makanan yang menyehatkan.

Adik-Adik,
mari, kita perkenalkan kuliner Indonesia
biar dunia melihat negeri ini
dengan berbagai kekhasannya
sehingga menjadi suatu kebanggaan.

Bandung, Juni 2107

Siti Muthiah

DAFTAR ISI

Sambutan.....	iii
Kata Pengantar.....	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi.....	viii
Bakpia dan Es Mambo Persahabatan.....	1
Daftar Istilah.....	49
Biodata Penulis.....	50
Biodata Penyunting.....	51
Biodata Ilustrator.....	52

Hari ini di Sekolah Dasar Cahaya Ilmu ada pelajaran keterampilan memasak. Anak-anak sangat senang dengan pelajaran memasak. Namun, ada satu anak yang berbeda. Ia memang kurang suka dengan kegiatan memasak.



Bu Dina, guru keterampilan memasak sudah masuk ke kelas. Setelah menyapa anak-anak, ia membuka--tutup sebuah kotak besar yang ternyata isinya adalah makanan. Bentuk dan warnanya macam-macam.

“Anak-Anak, Ibu membawa sesuatu buat kalian,” kata Bu Dina.

Anak-anak tampak tersenyum bahagia.

“Asyik, Ibu mau bagi-bagi makanan, ya?” tanya Andi.



“Betul!” jawab Bu Dina.

“Ibu akan bagikan makanannya. Sebelum dimakan, silakan diamati dulu makanannya, lalu gambarkan bentuk makanan itu di kertas yang akan Ibu bagikan. Jika sudah dimakan, ceritakan bagaimana rasa makanan tersebut. Jangan lupa baca doa sebelum makan, ya!” Bu Dina mengingatkan.

Bu Dina pun membagikan makanannya dan memberikan kesempatan kepada anak-anak untuk mengamati makanannya.

“Nah, ada yang ingin ditanyakan?” Bu Dina bertanya.

Suasana hening sejenak.

“Bu, ini namanya apa *sih*?” tanya Riri.

“Itu adalah manisan buah, namanya *kalua*. Rasanya manis. Makanan khas dari Jawa Barat. Dibuatnya dengan alat dan metode tradisional. *Kalua* terdiri dari berbagai jenis, yaitu *kalua* jeruk, *kalua* kacang tanah, *kalua* pepaya, dan *kalua* kelapa. Yang paling unik adalah *kalua* jeruk karena dibuatnya dari kulit jeruk bali. Setiap jenis *kalua* memiliki bentuk berbeda-beda. *Kalua* jeruk berbentuk kotak dan berwarna cerah serta agak kenyal. *Kalua* kacang tanah bentuknya bulat pipih. Bentuk *kalua* kelapa dan *kalua* pepaya mirip dengan *kalua* jeruk. *Kalua* dapat ditemukan di daerah Pangalengan, Ciwidey, dan Cililin,” jelas Bu Dina.





“Kalau ini apa, Bu?” tanya Lulu sambil menunjukkan makanannya. “Itu namanya opak. Terbuat dari tepung beras, garam, gula, dan bumbu penyedap. Semua bahan tersebut dicampur menjadi adonan, dibentuk, dan dikeringkan. Setelah kering, adonan dipanggang di atas bara api. Opak rasanya ada yang asin dan manis. Makanan khas Jawa Barat juga. Majalaya adalah salah satu daerah yang memproduksi opak,” jawab Bu Dina menambahkan.

Ternyata bukan hanya Riri dan Lulu yang bertanya. Anak-anak lain juga menanyakan nama makanan yang ada di meja mereka. Bu Dina pun menyebutkan nama-nama makanannya, seperti talam gandum dari Palembang, martabak khas Aceh dengan bahan dasar roti *cane*, pia susu dari Bali, dan sagu bagea dari Papua.



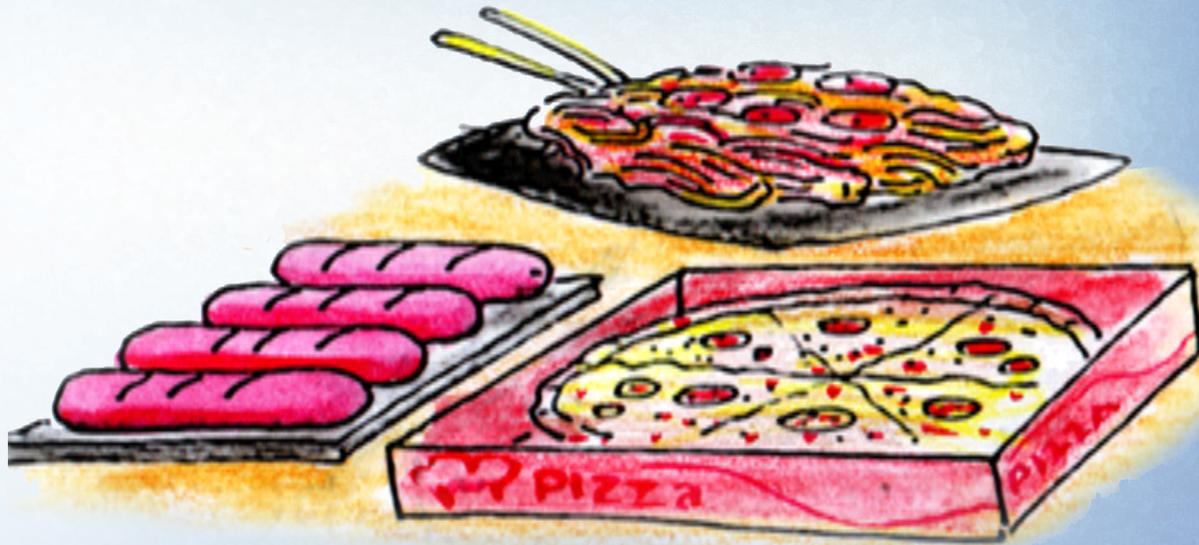
“Bu, saya tahu ini namanya kerak telur,” kata Wisnu.
“Ya, kerak telur adalah makanan khas Betawi,” Bu Dina menambahkan.



Setelah mendengar jawaban dari Bu Dina, anak-anak pun melaksanakan apa yang diperintahkan oleh beliau. Mereka memakan makanannya sampai habis walaupun sebenarnya mereka tampak asing dengan makanan tersebut, sedangkan Nana sama sekali tidak mau menyentuh makanannya, apalagi memakannya.



Makanan kesukaan Nana adalah makanan modern yang berasal dari luar negeri, seperti spageti, piza, dan sosis. Sebenarnya, bukan Nana saja, sebagian besar siswa pun demikian. Namun, Nana yang paling terlihat karena hampir setiap hari ia makan makanan seperti itu.



Bu Dina memperhatikan Nana dan bertanya, "Nana, kenapa makanannya tidak dimakan?"
"Tidak suka, Bu," jawabnya.
"Belum pernah makan makanan seperti itu?" tanya Bu Dina.
"Belum pernah," jawab Nana sambil menggelengkan kepala.
Bu Dina tersenyum sambil menepuk bahu Nana.



Setelah anak-anak menyelesaikan tugasnya, Bu Dina pun bertanya, "Nah, Anak-Anak, bagaimana tadi makanannya, anak?"

"Enak, Bu!" serempak mereka menjawab.

Namun, ada beberapa anak yang tidak menjawab, termasuk Nana dan Revan.

"Bagaimana makanannya, Revan?" Bu Dina bertanya kepada salah satu anak yang diam.

“Biasa saja. Rasanya cukup asing, Bu.” jawab Revan.
“Tetapi makanannya habis?” tanya Bu Dina.
“Habis,” jawab Revan sambil tersipu.
“Huuuuuu!” teman-teman Revan menyoraki.
“Ssst, jangan begitu, Anak-Anak! Sudah bagus Revan mau berusaha untuk menghabiskan makanannya. Berarti ia mau mencoba untuk menyukai makanan tersebut. Betul ‘kan, Revan?” Bu Dina membela.
Revan mengangguk mengiyakan.



“Anak-Anak, Ibu sengaja membawa makanan tersebut untuk memperkenalkan keragaman makanan yang ada di tanah air kita. Itu hanya sedikit contoh dari sekian banyak jenis makanan yang ada di negeri tercinta ini.



Indonesia adalah negeri yang sangat kaya. Kaya dengan makanan tradisional yang sehat dan bergizi. Namun, kadang-kadang kita beranggapan bahwa makanan dari luar negeri lebih sehat karena dilihat dari harganya yang mahal. Tidak sedikit pula dari kita merasa gengsi untuk makan makanan tradisional karena dianggapnya kampungan atau *ndeso*.



Satu contoh makanan sehat adalah rujak. Rujak adalah salah satu makanan khas Indonesia yang disukai banyak orang. Bahannya terdiri dari beberapa buah-buahan dan sayuran, seperti mangga, nanas, pepaya, bengkuang, mentimun, dan kol. Tentunya bahan-bahan tersebut kaya akan vitamin dan mineral yang bagus untuk kesehatan kulit dan bisa untuk membuang racun di dalam tubuh. Biasanya rujak dibuat dengan bumbu kacang, gula merah, asam, dan garam yang semuanya diulek.



Sebelumnya, cuci bersih bahan-bahannya, lalu potong-potong. Setelah bumbunya diulek sampai halus, masukkan bahan-bahannya. Jadi *deh* rujak yang segar,”

Bu Dina menjelaskan.

“Biasanya rujak dibuat dengan rasa pedas supaya tambah segar.



Namun, sebaiknya cabainya jangan terlalu banyak supaya tidak sakit perut!” tambah Bu Dina.



“Anak-Anak, bulan depan kita akan mengadakan parade makanan khas Indonesia,”
kata Bu Dina.

“Asyik!” seru beberapa anak serempak.
Namun, tak sedikit anak-anak yang mengeluh dan protes, termasuk Nana.



“Bu, kenapa makanannya tidak bebas saja?” tanya Nana.

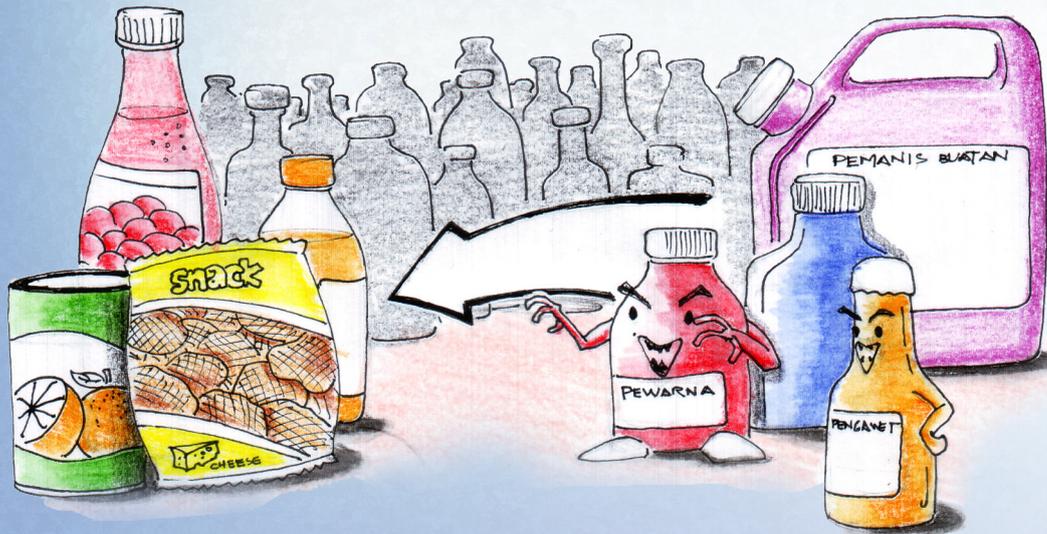
Bu Dina terdiam sejenak.

“Bisa saja bebas, tetapi Ibu ingin makanan khas negeri kita itu tidak punah dan terasingkan di negeri sendiri. Ibu ingin kita sebagai generasi penerus bangsa mau melestarikan kekayaan bangsa kita. Buktinya saja, sekarang kalian banyak yang lebih suka mengonsumsi makanan yang berasal dari luar negeri daripada makanan khas Indonesia. Bayangkan kalau dari sekarang kita tidak melestarikan kekayaan negeri ini, lama-lama bangsa Indonesia tidak akan mempunyai sesuatu yang bisa dibanggakan. Apa yang bisa kita banggakan dari negeri ini?” Bu Dina berapi-api.

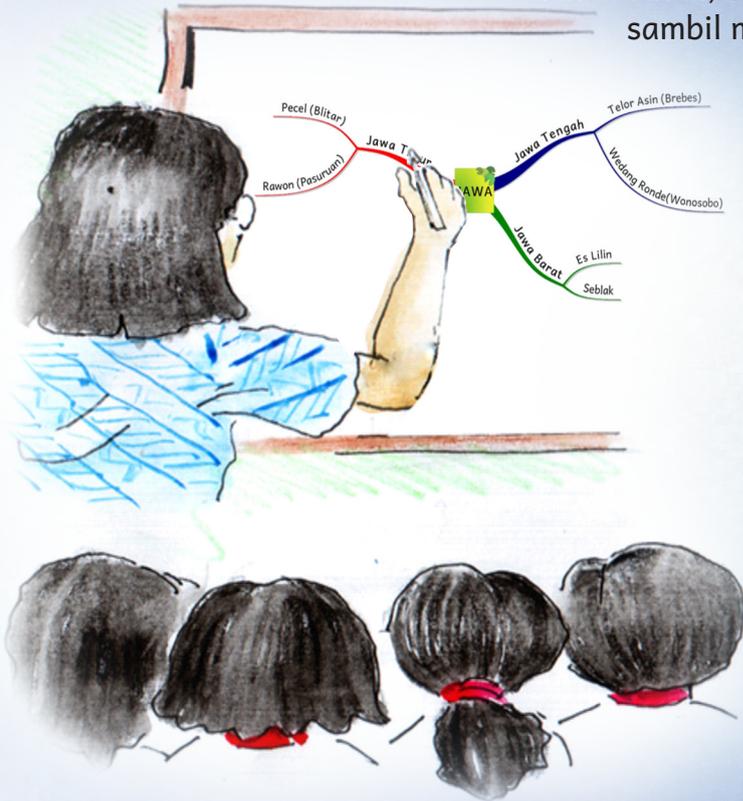
“Kalian tahu tidak? Minuman bersoda serta makanan dan minuman kaleng itu biasanya memakai bahan pengawet dan pemanis buatan yang bila dikonsumsi berlebihan pasti akan menimbulkan masalah kesehatan. Bahkan, ada juga yang memakai pewarna yang bukan untuk makanan.

Kalau anak-anak Indonesia tidak sehat, sering sakit-sakitan disebabkan makanan yang tidak sehat, bagaimana bisa memajukan negeri sendiri?”

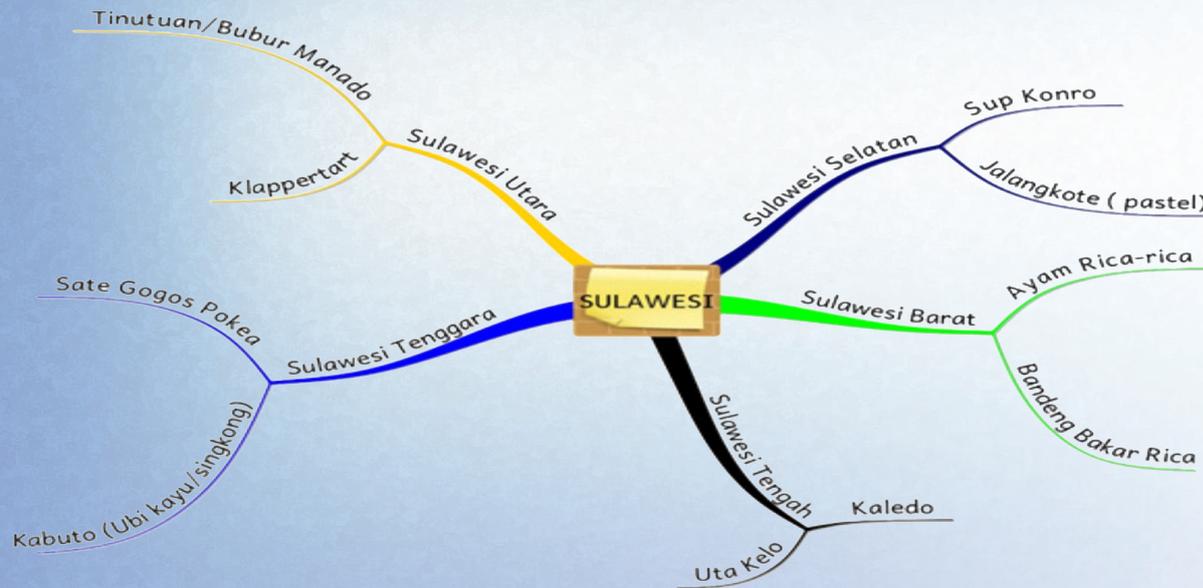
Anak-anak terdiam.



“Anak-Anak, coba lihat ini!” kata Bu Dina sambil menggambar di papan tulis.



“Beragam juga jenis makanannya,” komentar Mia.
“Itu baru dari beberapa daerah di beberapa provinsi, belum semuanya,” kata Bu Dina.
“Jadi, kalau kita tidak mau peduli terhadap kekayaan negeri ini, lambat laun generasi setelah kita tidak akan mengenalnya dan akhirnya hilanglah kekayaan negeri ini,”
tambah Bu Dina.

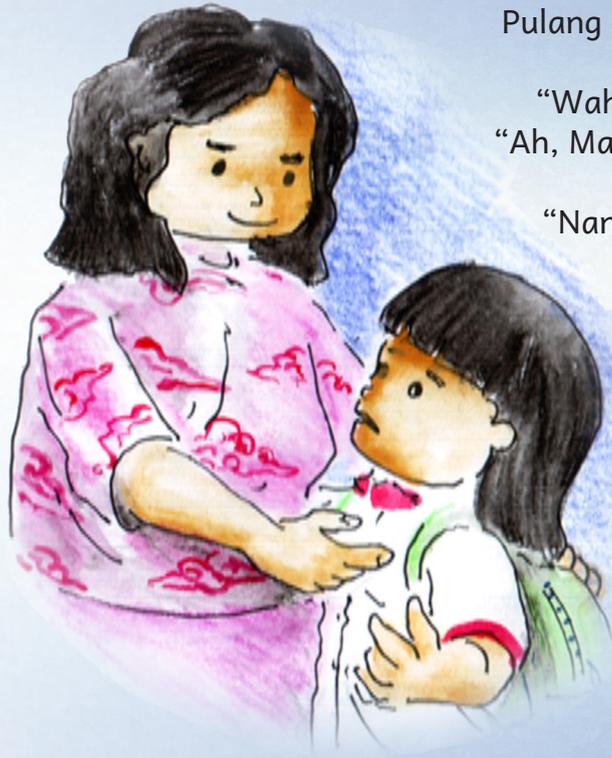


Bel tanda selesai jam pelajaran berbunyi.



“Oke, Anak-Anak, silakan mulai sekarang bicarakan dengan orang tua kalian tentang jenis makanan yang akan kalian bawa di parade kuliner. Kalian harus tahu nama, cara membuat, dan bahan-bahannya. Nanti kalian harus menjelaskan kepada para pengunjung parade. Kita akan mengundang siswa kelas lain untuk menghadiri paradanya. Siap, Anak-Anak?” tanya Bu Dina. “Siap, Bu!” jawab anak-anak serempak.





Pulang sekolah, Nana bercerita kepada ibunya tentang parade kuliner Indonesia. “Wah, bagus kalau begitu, Na!” kata mama. “Ah, Mama, Nana tidak suka makanan begitu,” kata Nana dengan muka cemberut. “Nana harusnya bangga dengan tantangan seperti itu,” mama menyemangati.

“Ada apa ini, kok anak Papa cemberut begitu?” tanya papa seraya menghampiri.
Mama pun menjelaskan. Papa mengangguk-anggukkan kepala.
“Papa setuju sekali dengan parade itu, bagus. Kita bisa jadi mengenal keanekaragaman makanan khas Indonesia. Kita pun harus belajar untuk mencoba menyukainya,” kata papa.
“Papa siap bantu untuk jadi kokinya!”
papa berapi-api.



“Kalau begitu, nanti kita membuat sesuatu yang spesial,” kata mama.
“Masak apa, Ma?” tanya papa dan Nana serempak.
“Pokoknya, itu rahasia! Yang penting, Papa dan Nana harus ikut membuatnya,
ya!” jawab mama.
“Siap!” kata papa Nana dengan semangat.
“Tidak bisa, Ma!” Nana menolak.

“Ma, Pa, Nana mau main ke rumah Sila, ya!”
Nana pamit sambil berlalu pergi meninggalkan
mama dan papanya.



Nana pun menuju rumah Sila yang letaknya tidak terlalu jauh dari rumahnya. Ternyata di teras rumah Sila sudah duduk berkumpul beberapa teman yang lain. Ada Aida, Cika, Amelia, dan Sandra. Tampak mereka sedang makan sesuatu.



“Nana, sini!” ajak Sila.
“Kalian sedang makan apa *sih*?”
tanya Nana.
“Makan bakpia *dong!*” jawab
Aida.
“Coba deh!” Sila menawarkan
sambil menyodorkan kotak yang
berisi bakpia.
“*Nggak* ah, *makasih*,” jawab Nana
sambil menggelengkan kepala.





“Aku *nggak* suka,” Nana bergeming.

“Memang kamu pernah mencobanya?” tanya Sila.

“Ayo *dong*, dicoba! Enak, Na. Ini oleh-oleh dari Yogya,” Sila menjelaskan.

“Betul, Na. Enak. Hmm ... aku juga sudah habis dua,” kata Cika sambil membersihkan tangannya.

“Apalagi aku, habis tiga. Kacang hijaunya terasa *banget*, legit,” Sandra menimpali.

Nana menggelengkan kepala.
“Nah, kalau begitu, coba sedikit saja dulu!”
kata Sila sambil tetap menyodorkan kotak berisi bakpia.



Nana masih diam.

“Ayo, Na, dicoba sedikit saja!” Cia memberi semangat.

“Makan ...! Makan ...! Makan ...!” suara teman-teman Nana serempak. Amelia mengambil satu buah bakpia dan menyodorkannya kepada Nana dengan posisi badan agak membungkuk dan kepala agak tertunduk.

“Makanlah, Tuan Putri ... ini adalah bakpia tanda persahabatan kita!” kata Amelia.

Yang lainnya tertawa melihat aksi Amelia.

“Ada-ada saja kalian,” kata Nana dengan tersipu.

“Ya sudah, aku makan!” kata Nana sambil menerima bakpia itu.

“*Eit*, jangan lupa baca doa!” Amelia mengingatkan.

“Iya,” kata Nana

“*Yeah!*” semua bersorak.

Nana menggigitnya sedikit demi sedikit, lama-lama bakpianya ia makan sampai habis. Ia sampai menghabiskan tiga buah bakpia.

“Bakpianya enak, ya!” komentar Nana.





“ Baru tahu, ya! *Makanya* jangan menolak dulu,” kata Sila.

“ Iya *deh*, maaf!” timpal Nana.
“Oya, kalian mau bawa apa di parade kulinernya?” tanya Cia.

“Aku mau bawa makanan khas Manado. Besok mau latihan masak sama nenekku,” jawab Sandra.

“Aku mau bawa bakpia *aja*,” kata Sila.

“ Bawa yang banyak ya, Sil!” kata Nana.

“Ah, kamu, katanya *ngga* suka,” ledek Sila.
“He he, mulai sekarang aku suka,” kata Nana dengan sungguh-sungguh.

Karena hari sudah sore, Nana dan teman-temannya pamit pulang. Ternyata mereka dibawakan lagi beberapa buah bakpia oleh mama Sila. Mereka senang sekali, terutama Nana. Ia tampak senang sekali dengan makanan kesukaannya yang baru.

Hari Minggu yang cerah, tampak mama dan papa sedang asyik di kebun.



“Ma, besok parade kulinernya,” kata Nana.

“Oya?” tanya mama hampir tak percaya.

“Kalau begitu, kita membuat sesuatu yang pastinya disukai anak-anak, bagaimana?”
usul mama.

“Setuju!” kata papa tiba-tiba datang.

“Bahan-bahannya sudah Mama siapkan *kok*,” kata mama.

Nana dan papa terbelalak tak percaya karena ternyata mama
sudah mempersiapkannya.

Setelah selesai di kebun, mama beranjak ke dapur. Nana pun mengikutinya. Mama mengeluarkan sesuatu dari lemari dapur. “Nah, ini dia resepnya!” seru mama.



Bahan-bahan:

- 6 gelas air matang
- 1 kaleng susu kental manis
- 2 bungkus bubuk agar-agar
- Buah mangga secukupnya

Alat - alat:

- ✓ Wadah plastik besar (baskom)
- ✓ Plastik es
- ✓ Centong untuk mengaduk
- ✓ Corong kecil

Cara membuat:

- ❖ Masak agar-agar, lalu dinginkan dan potong kecil-kecil dengan buah mangga, masukkan ke dalam plastik es.
- ❖ Masukkan susu kental manis ke dalam air matang, lalu aduk hingga rata.
- ❖ Tuang campuran susu ke dalam plastik es yang berisi agar-agar dan mangga dengan menggunakan corong.
- ❖ Ikat, lalu susun ke dalam kulkas.
- ❖ Biarkan sampai beku.

Nah, Adik-Adik, setelah membaca resep di atas, kira-kira keluarga Nana mau membuat apa, ya?
Mungkin dari kalian ada yang tahu karena pernah memakannya, bahkan membuatnya bersama mama dan papa kalian.
Coba tulis jawabannya di bawah ini!



Setelah bersama-sama membaca panduan cara membuatnya, papa, mama, dan Nana berbagi tugas. Mama dan Nana bertugas menyiapkan bahan-bahan, sedangkan papa bertugas untuk menyiapkan peralatannya. Mereka tampak asyik dan sibuk hingga akhirnya selesai.



“Akhirnya, selesai juga membuat es *mambo*-nya,” kata mama.
Nah, bagaimana, Adik-Adik? Apakah benar jawaban kalian?
Ternyata keluarga Nana membuat es *mambo*. Nana tampak senang sekali karena
besok ia akan membawa es *mambo* buatannya.



Tibalah saatnya pada acara yang di tunggu-tunggu, yaitu Parade Kuliner Nusantara.

Tampak ramai sekali di sekolah. Anak-anak terlihat sibuk merapikan meja yang sudah ditata di aula sekolah. Mereka didampingi para orang tua, termasuk Nana. Ia begitu bersemangat memasang tampilan yang berisi informasi tentang jenis makanan yang sudah dibuat semalaman, begitu pula teman-temannya.



Ada Aida dengan stan makanan khas Cirebon, yaitu tahu *gejrot* yang rasanya segar sehingga banyak disukai semua kalangan, anak-anak dan dewasa.



Cika dengan stannya yang dipenuhi dengan piring-piring berisi gado-gado. Mama dan papanya tampak sibuk membagikan kepada guru dan teman-temannya.



Sejak acara dimulai, aula sudah dipenuhi siswa-siswi dari kelas lain. Ternyata sambutannya luar biasa. Anak-anak langsung memadati setiap stan. Mereka tampak semangat bertanya ke setiap stan tentang jenis makanan yang dipajang.

Ketika dibagi makanannya, mereka senang sekali.

Mereka senang bisa makan tahu *gejrot*, gado-gado, keripik buah, pempek, tekwan, es *mambo*, bakpia, *cireng*, *bika* ambon, dan banyak lagi yang lainnya.



DAFTAR ISTILAH

- Aula** : ruang besar (di gedung sekolah dan sebagainya); untuk berapat; mengadakan upacara; dsb.
- Generasi** : sekalian orang yang kira-kira sama waktu hidupnya; angkatan; turunan
- Koki** : juru masak; ahli dalam seni boga
- Legit** : manis sekali
- Modern** : terbaru; mutakhir
- Parade** : perayaan
- Protes** : pernyataan tidak menyetujui; menentang; menyangkal; dsb.
- Spesial** : khusus; istimewa; khas
- Tradisional** : sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan

BIODATA PENULIS



Nama : Siti Muthiah
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 22 Juni 1979
Alamat : Jalan Jatayu 3 No.95/72 RT 001 RW 009 Kel. Husein
Sastranegara, Kec. Cicendo, Bandung 40174
Pekerjaan : Guru
Riwayat pendidikan : UIN Jurusan Pendidikan Agama Islam
Pos-el : uthia@yahoo.co.id
Judul buku : Bakpia dan Es Mambo Persahabatan

BIODATA PENYUNTING

Nama : Sulastri
Pos-el : sulastri.az@gmail.com
Bidang Keahlian: Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan

Staf Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2005—Sekarang)

Riwayat Pendidikan

S-1 Fakultas Sastra, Universitas Padjadjaran, Bandung

Informasi Lain

Aktivitas penyuntingan yang pernah diikuti selama sepuluh tahun terakhir, antara lain penyuntingan naskah pedoman, peraturan kerja, dan notula sidang pilkada.

BIODATA ILUSTRATOR

Nama : Angga Cahya Gumellar S.
Tempat tanggal lahir : Bandung, 8 September 1984
Pekerjaan : Guru
Bidang keahlian : Ilustrator
Pos-el : gumell_art@yahoo.co.id
Riwayat pendidikan : Universitas Pendidikan Indonesia Jurusan Seni Rupa

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.