



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.

MENYERUIT, YUK!

Kuliner Lampung



Dian Anggraini

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

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



MENYERUIT, YUK!

KULINER LAMPUNG

Dian Anggraini

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

MENYERUIT, YUK! KULINER LAMPUNG

Penulis : Dian Anggraini
Penyunting : Amran Purba
Penata Letak : Malikul Falah

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB 398 209 598 5 BAN a	Katalog Dalam Terbitan (KDT) Anggraini, Dian Menyeruit, Yuk!/Kuliner Lampung/Dian Anggraini; Amran Purba (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan kebudayaan, 2017. ixi; 60 hlm.; 21 cm ISBN: 978-602-437-277-4 MASAKAN INDONESIA
---------------------------------	--

Sambutan

Karya sastra tidak hanya merangkai kata demi kata, tetapi berbicara tentang kehidupan, baik secara realitas ada maupun hanya dalam gagasan atau cita-cita manusia. Apabila berdasarkan realitas yang ada, biasanya karya sastra berisi pengalaman hidup, teladan, dan hikmah yang telah mendapatkan berbagai bumbu, ramuan, gaya, dan imajinasi. Sementara itu, apabila berdasarkan pada gagasan atau cita-cita hidup, biasanya karya sastra berisi ajaran moral, budi pekerti, nasihat, simbol-simbol filsafat (pandangan hidup), budaya, dan lain sebagainya yang berkaitan dengan kehidupan manusia. Kehidupan itu sendiri keberadaannya sangat beragam, bervariasi, dan penuh berbagai persoalan serta konflik yang dihadapi oleh manusia. Keberagaman dalam kehidupan itu berimbas pula pada keberagaman dalam karya sastra karena isinya tidak terpisahkan dari kehidupan manusia yang beradab dan bermartabat.

Karya sastra yang berbicara tentang kehidupan tersebut menggunakan bahasa sebagai media penyampaiannya dan seni imajinatif sebagai lahan budayanya. Atas dasar media bahasa dan seni imajinatif itu, sastra bersifat multidimensi dan multiinterpretasi. Dengan menggunakan media bahasa, seni imajinatif, dan matra budaya, sastra menyampaikan pesan untuk (dapat) ditinjau, ditelaah, dan dikaji ataupun dianalisis dari berbagai sudut pandang. Hasil pandangan itu sangat bergantung pada siapa yang meninjau, siapa yang menelaah, menganalisis, dan siapa yang mengkajinya dengan latar belakang sosial-budaya serta pengetahuan yang beraneka ragam. Adakala seorang penelaah sastra berangkat dari sudut pandang metafora, mitos, simbol, kekuasaan, ideologi, ekonomi, politik, dan budaya, dapat dibantah penelaah lain

dari sudut bunyi, referen, maupun ironi. Meskipun demikian, kata Heraclitus, “Betapa pun berlawanan mereka bekerja sama, dan dari arah yang berbeda, muncul harmoni paling indah”.

Banyak pelajaran yang dapat kita peroleh dari membaca karya sastra, salah satunya membaca cerita rakyat yang disadur atau diolah kembali menjadi cerita anak. Hasil membaca karya sastra selalu menginspirasi dan memotivasi pembaca untuk berkreasi menemukan sesuatu yang baru. Membaca karya sastra dapat memicu imajinasi lebih lanjut, membuka pencerahan, dan menambah wawasan. Untuk itu, kepada pengolah kembali cerita ini kami ucapkan terima kasih. Kami juga menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, serta Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar dan staf atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini.

Semoga buku cerita ini tidak hanya bermanfaat sebagai bahan bacaan bagi siswa dan masyarakat untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional, tetapi juga bermanfaat sebagai bahan pengayaan pengetahuan kita tentang kehidupan masa lalu yang dapat dimanfaatkan dalam menyikapi perkembangan kehidupan masa kini dan masa depan.

Jakarta, Juni 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

Buku bertema kuliner khas Lampung terlahir dari kekayaan budaya Lampung yang sangat unik dan menarik. Di Bumi Lada ini setiap warga adat dan pendatang hidup berbaur bersama. Berdasarkan kondisi tersebut itu terciptalah slogan yang berbunyi *Sai Bumi Ruwa Jurai* yang berarti satu bumi yang dihuni oleh dua adat, adat Lampung yang terdiri dari *sai batin* dan pepadun, dengan adat pendatang.

Kuliner khas Lampung dan pendatang tumbuh subur. Menariknya, beberapa panganan yang lahir justru merupakan kombinasi dari kedua masyarakat tersebut. Selain itu, ada pula panganan khas Lampung yang lahir dari ide kreatif penciptanya, mengombinasikan bahan lokal dengan bahan dari luar negeri. Pie pisang contohnya. Kudapan itu kini menjadi ikon masyarakat Lampung yang tersohor hingga seantero negeri.

Hal ini lah yang menggambarkan masyarakat Lampung begitu terbuka dengan budaya lain. Ini sesuai dengan falsafah hidup mereka yakni *Piil Pesengiri* yang salah satunya mengandung nilai karakter masyarakatnya yang begitu menghargai orang lain.

Melalui buku ini, penulis berharap para pembaca bisa mengenal lebih dekat kuliner Lampung. yang memiliki filosofi yang luhur. Mencerminkan kerukunan hidup bermasyarakat dan bekerja sama di berbagai masakan yang dihasilkan.

Penulis ingin menyampaikan tahniah dan terima kasih yang tulus kepada berbagai pihak yang telah mewujudkan buku ini. Ucapan pertama dihaturkan penulis kepada Badan Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Jakarta yang telah memberikan kesempatan penulis berpartisipasi dalam Gerakan Nasional Literasi Bangsa 2017, kedua Kepala Kantor Bahasa Provinsi Lampung Dra. Yanti Riswara, M.Hum. yang telah memberikan kepercayaan kepada penulis, Hasnawati Nasution, Ramlan Andi dan rekan-rekan di Kantor Bahasa Provinsi Lampung yang tiada henti memberikan dukungan. Ucapan khusus penulis haturkan kepada keluarga besar Abdurachman Effendi terutama untuk Kgs. Kaisar Dee Rabbani dan Nyayu Kamila Bee Andra yang telah menjadi penyunting pertama dalam proses pembuatan buku ini.

Tak ada ada Gading yang tak retak; tiada mawar tanpa duri: tiada pula manusia yang sempurna. Meski telah dipersiapkan dan diupayakan secara maksimal, penulis yakin masih terdapat beberapa kekurangan. Tegur sapa yang konstruktif dari Sidang Pembaca untuk perbaikan buku sangat dinantikan. Semoga buku ini bermanfaat bagi kita semua. Amin

Bandarlampung, April 2017
Salam Literasi,

Dian Anggraini

Daftar Isi

Sambutan.....	iii
Pengantar	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi	ix
1. Ayo ke Lampung.....	1
2. Seruit.....	5
3. Gulai Taboh	9
4.Tempoyak.....	11
5. Pempek	15
6. Pindang	19
7. Satai Ikan Tuhuk.....	23
8. Gabin	27
9. Pie Pisang.....	29
10. Geguduh.....	33
11. Keripik Pisang	35
12. Sekubal	37



13. Lapis Legit	41
14. Engkak	45
15. Kue Tat	47
16. Serabi Krui	51
17. Kopi Luwak	53
18. Serbat	55
Biodata Penulis.....	58
Biodata Penyunting.....	60



AYO KE LAMPUNG



Gambar 1 Peta Provinsi Lampung
Sumber : www.bappeda.lampungprov.go.id

Siapa yang tidak tahu Lampung. Provinsi ini berada di gerbang Pulau Sumatra. Jika berkunjung ke pulau ini melalui dermaga Merak Banten, Provinsi Lampunglah yang kalian singgahi pertama kali.

Provinsi Lampung terkenal dengan Taman Nasional Way Kambas (TNWK) yang telah ditetapkan sebagai Taman Warisan Asean. Selain itu, bumi lada ini juga terkenal dengan wisata kuliner yang menggugah selera.



Gambar 2 Ikan sungai melimpah di Provinsi Lampung

Sumber : Dokumen penulis

Hasil panen yang melimpah menjadikan Lampung sebagai lumbung ikan di Sumatra. Enam sungai besar dan puluhan anak sungai yang mengalir di Lampung turut andil dalam membentuk selera masyarakat asli Lampung dan pendatang. Ikan menjadi salah satu lauk yang selalu hadir hampir dalam tiap masakan di provinsi penghasil kopi ini. Hewan air tawar ini diolah menjadi berbagai masakan yang menggoda. Akan tetapi, ikan laut tidak pula dilupakan. Kondisi geografis Provinsi Lampung yang berada di perairan Selat Sunda dan Laut Jawa, tentu saja menjadikan Lampung kaya dengan olahan hasil laut.

Uniknya, setiap masakan yang tercipta memiliki filosofi yang berbeda-beda. Hal itu karena orang Lampung begitu mencintai dan menjaga kebudayaannya. Mereka selalu ingin membahagiakan keluarga dan juga

tamu yang berkunjung. Hal ini seperti yang tertuang dalam falsafah hidup rakyat Lampung, *Piil Pesengiri* yang bermakna menjaga kehormatan keluarga dan berjiwa besar.

Orang Lampung juga mempunyai kebiasaan untuk berkumpul. Pada saat itu banyak hal yang akan dibahas, dari masalah yang serius hingga hal yang ringan. Ada pertemuan tak resmi yang disebut *meput lesung* yang artinya berkumpul sambil makan bersama.

Pada saat *meput lesung* tidak ada menu wajib yang harus disajikan, tetapi biasanya tuan rumah akan menghidangkan masakan khas untuk menjadi daya tarik pada tamu yang hadir. Biasanya sambal seruit lengkap dengan ikan bakar, tempoyak, dan lalapan menjadi menu utama. Di samping itu, ada makanan penutup seperti pempek dan serbat.

Meput lesung biasanya diadakan siang hari saat matahari mulai tinggi. Pada waktu itu biasanya perut sudah memberikan tanda-tanda untuk diisi.

Tidak ada larangan bila tamu yang datang membawa menu tambahan, bahkan tuan rumah akan menyambutnya dengan tangan terbuka sebagai wujud persaudaraan yang erat.

Selain makan bersama dalam suasana santai, Lampung juga memiliki tradisi makan bersama dalam suasana yang resmi. Tradisi tersebut dikenal dengan *cuak mengan*. *Cuak mengan* dihadiri oleh tokoh adat (*punyimbang*) dan tetamu undangan. Biasanya tradisi *cuak mengan* diselenggarakan ketika penyelenggaraan perkawinan dengan menggunakan adat istiadat.

Saat ini tidak sulit untuk mendapatkan masakan khas Lampung. Pemerintah daerah dan pengusaha memiliki semangat yang tinggi untuk mengenalkan masakan tradisional ke khalayak ramai. Tempat-tempat khusus diciptakan agar wisatawan lokal maupun wisatawan asing dapat dengan mudah menikmati kuliner Lampung.

2

SERUIT



Gambar 3 Sambal terasi, ikan bakar,
dan lalapan siap disantap
Sumber : duniaindra

Bukan orang Lampung kalau tak kenal seruit. Makanan ini terkenal di bumi *ruwa jurai*. Hampir di setiap waktu makan, seruit selalu disajikan.

Seruit diyakini memiliki kandungan gizi yang tinggi. Makanan ini terdiri atas ikan goreng atau ikan bakar, sambal terasi (dilan), tempoyak, dan lalapan

Jenis ikan yang digunakan berasal dari sungai, seperti belida, gabus, patin, nila, atau lais. Untuk lalapan biasanya orang Lampung menyukai petai, jengkol, timun, daun singkong, dan adas.

Ada cara khusus untuk menyantap makanan ini. Pertama cucilah kedua belah tangan dengan bersih. Kemudian, ambil mangkuk. Tuang sambal dilan secukupnya. Lalu tambahkan daging ikan bakar. Aduk sampai rata dan tambahkan ketimun dan kuah pindang atau kuah gulai taboh. Semuanya diaduk menjadi satu. Saat ingin menikmati seruit, barulah tempoyak ditambahkan.

Seruit juga dapat disajikan dalam mangkuk yang besar. Seruit tersebut bisa langsung dinikmati dengan tambahan lalapan seperti terung yang sudah dibakar dan dikuliti. Terung bakar ini sangat lezat sehingga semakin membuat penikmatnya tidak ingin berhenti mengunyah.



Gambar 4 Menyeruit
Sumber : Ulunlampung

Makan bersama dengan sambal seruit yang diolah dengan cara mencampurkan ikan bakar dan sambal terasi dengan menggunakan tangan akan menimbulkan kebersamaan.

Budaya menyeruit masih terus dipelihara hingga kini. Bahkan tahun 2011, Muri mencatat sebanyak 4.937 orang mengikuti tradisi ini dalam acara makan bersama di lapangan Enggal, Bandarlampung sehingga rekor menyeruit dengan peserta terbanyak akhirnya terpecahkan.



GULAI TABOH



Gambar 5 Gulai taboh
Sumber: Dokumen penulis

Warisan nenek moyang tidak hanya terbatas pada benda dan cerita sejarah saja. Kuliner juga menjadi salah satu bagian tersebut, salah satunya adalah gulai taboh.

Makanan khas dari pesisir Lampung ini berbahan dasar santan sehingga memiliki rasa yang sangat gurih. Setiap menggelar acara adat, menu yang satu ini seolah menjadi sajian wajib.

Gulai taboh diolah dengan bahan utama ikan laut atau ikan sungai. Ikan sungai yang digunakan biasanya adalah mujair yang sebelumnya telah diasapi semalaman. Ikan yang telah diasap selama satu malam itu disebut *iwa tapa semalam*.

Jika menggunakan *iwa tapa semalam* campuran gulai taboh hanya dibumbui keluak saja. Namun, bila bahan utamanya ikan laut akan ditambahkan kacang-kacangan, buah melinjo, labu kuning, ubi jalar, dan sayuran lain untuk dimasak dengan santan.

Beragam jenis sayuran yang menjadi bahan campuran mencerminkan masyarakat Pesisir yang begitu terbuka terhadap suku lain. Maklum saja, letak geografisnya yang berada di pinggir pantai memungkinkan masuknya pendatang dari berbagai wilayah di Indonesia ataupun dari luar negeri.

Cara menyantap gulai taboh cukup unik. Kuah gulai taboh diseruput dan dinikmati dengan nasi hangat. Menyantap gulai taboh menjadikan suasana kebersamaan menjadi lebih hangat.

4

TEMPOYAK



Gambar 6 Tempoyak
Sumber: Pegi-peg

Ada yang belum mengetahui apa itu tempoyak? Tempoyak merupakan daging durian yang telah difermentasikan. Agar menghasilkan tempoyak yang lezat, daging durian yang digunakan haruslah yang berkualitas baik.

Proses fermentasi atau peragian pada daging durian dibantu garam untuk meningkatkan pertumbuhan mikroorganismen ragi. Akan tetapi, penambahan garam tidak boleh terlalu banyak karena akan menyebabkan tempoyak menjadi asin.

Tempoyak berkualitas akan bertahan lebih dari satu tahun. Biasanya wadah untuk menyimpan tempoyak adalah tempayan yang terbuat dari tanah liat yang ditutup rapat. Dengan demikian, baik rasa ataupun aroma tempoyak tidak akan berubah.

Pembuatan tempoyak berawal dari pemanfaatan daging durian yang terlalu matang. Durian yang telah berair tentu saja tidak dapat dinikmati karena rasanya sudah asam. Agar tidak terbuang, nenek moyang kita mengolah daging durian tersebut menjadi tempoyak. Buah kreativitas tersebut selain bernilai ekonomis juga menjadi panganan khas.

Rasa tempoyak itu manis dan asam. Menurut beberapa anak yang mencicipi, tempoyak memiliki rasa seperti *yogurt* durian. Hanya saja aromanya lebih menyengat.

Selain sering digunakan untuk melengkapi sajian seruit, tempoyak ternyata bisa dimakan dengan nasi saja. Jangan lupa tambahkan cabai agar terasa pula sensasi pedasnya.



Gambar 7 Durian segar
Sumber : Dokumen penulis

Tempoyak ternyata tidak hanya terkenal di Lampung. Di Pulau Borneo atau Kalimantan, tempoyak juga menjadi makanan favorit. Negara tetangga, Malaysia ternyata juga menggemari olahan buah musiman ini.

5

PEMPEK



Gambar 8 Pempek beraneka bentuk
Sumber: Dokumen penulis

Ada yang bisa menebak nama makanan ini? Wah tentu saja semua mengacungkan jari. Penganan yang satu ini memang menjadi favorit banyak orang. Untuk mendapatkannya juga tidak sulit karena hampir di seluruh wilayah nusantara banyak yang menjualnya.

Lalu apa perbedaan pempek Lampung dan pempek Palembang? Sebenarnya keduanya sama, baik dari rasa maupun bentuk. Hanya saja, pempek Lampung menggunakan bahan dasar ikan tenggiri, sedangkan pempek Palembang menggunakan ikan air tawar, seperti gabus dan belida.



Gambar 9 Berbagai jenis pempek dijual dengan harga beragam
Sumber : Dokumen penulis

Menikmati pempek tak lengkap jika tanpa cuka. Rasa cuka yang asam, manis, dan pedas semakin memberikan sensasi tersendiri bagi pencinta pempek.

Tahukah kalian asal mula pempek diciptakan? Konon yang menjadi pelopor pembuat makanan bergizi ini adalah pendatang dari Cina. Mereka ingin

memanfaatkan hasil perikanan yang sangat melimpah. Tidak ingin ikan terbuang sia-sia, maka munculah ide kreatif, cemerlang, dan positif sehingga menghasilkan makanan yang mendunia.

Pempek bisa dinikmati dengan dua cara. Pertama bisa langsung dinikmati usai direbus atau dapat pula digoreng terlebih dahulu.



Gambar 10 Daging ikan tenggiri.

Sumber : Meiluki

Kunci dari rasa gurih pempek bergantung pada kualitas daging ikan yang dipergunakan. Semakin segar ikan yang menjadi campuran pempek akan semakin lezat pempek yang dihasilkan. Selain itu, bau amis dijamin tidak akan terasa.

Pempek berukuran kecil disebut adaan. Soal rasa pempek yang satu ini juara. Potongan bawang merah atau bombai berpadu dengan gurihnya daging ikan menjadikan adaan kesukaan banyak orang.

Pempek juga ada yang berisi telur. Kocokan telur dimasukkan sedikit dan dibungkus dengan adonan pempek, biasanya disebut pempek telur. Ada juga pempek yang diisi satu butir telur ke dalam adonan namanya menjadi pempek kapal selam. Mungkin karena ukuran dan bentuknya seperti kapal selam yang menjadi latar belakang penamaanya. Ditambah lagi, ketika pempek ini sedang direbus dalam air mendidih mirip sekali dengan kapal selam yang sedang berlayar.

Ada lagi pempek kulit. Pengolahan pempek jenis ini sedikit berbeda. Pempek ini bukanlah melalui sistem perebusan melainkan langsung melalui proses penggorengan. Warna dan bentuk tampilannya juga berbeda. Kendati demikian, cita rasa yang dihasilkan tidak kalah dengan pempek jenis lain.

Yang terakhir pempek lenjer. Bentuknya seperti batang bambu. Bisa berukuran kecil atau pun panjang. Setelah digoreng pempek lenjer dapat dipotong sesuai selera.

Beragamnya jenis pempek tersebut melambangkan kreativitas masyarakat Lampung yang tinggi. Saat ini, ada juga pempek berisi keju, sosis, dan cabai rawit yang sudah mulai dikenalkan kepada masyarakat.

PINDANG



Gambar 11

Pindang ikan sangat nikmat jika disantap siang hari.

Sumber : Dokumen penulis

Masakan berkuah ini juga tak kalah hebat memanjakan lidah pengemarnya. Bahkan, keberadaanya sering disandingkan dengan kesegaran *tomyam*, masakan dari Thailand. Kendati demikian, pindang tetaplah mendapat tempat di hati pemujanya sebagai makanan khas Lampung.

Pindang ini berbahan dasar ikan air sungai. Kendati demikian, bukan tidak mungkin masyarakat di daerah Pesisir menggunakan udang dan ikan laut sebagai bahan dasar utamanya. Kunci dari kesegaran pindang ini berasal dari kualitas ikan yang dimasak.

Kabupaten Tulangbawang, sejak zaman Belanda, dikenal sebagai lumbung ikan sungai di Lampung. Rawa-rawa Way (sungai) Tulangbawang menjadi tempat berkembang biak berbagai jenis ikan air tawar, seperti gabus, lais, nila, dan baung.



Gambar 12 Ikan baung
Sumber : Flora dan Fauna

Jika musim hujan datang, rawa di Tulang Bawang penuh air bak lautan. Berbagai jenis ikan akan berenang dari tempat persembunyian menuju aliran air. Saat

itulah, masyarakat sekitar akan memanfaatkan peluang tersebut untuk memancing ikan. Pemancing dari luar kabupaten juga tidak menyalahgunakan kesempatan itu. Mereka juga berlomba ingin mendapatkan ikan yang segar dari Way Tulang Bawang tersebut.

Untuk mendapatkan pindang yang segar, bahan baku utama haruslah ikan yang berkualitas baik, yang mati sesaat sebelum pengolahan. Itulah sebabnya ikan sungai dipilih sebagai bahan baku pindang karena dapat diperoleh dalam keadaan hidup.

Selain bahan utama, cita rasa kuah yang segar juga menjadi ciri pindang khas Lampung. Racikan bumbu yang terdiri atas cabai merah, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, bawang merah, bawang putih, dan kunyit menghadirkan cita rasa gurih pedas dengan aroma rempah yang kuat. Tambahan irisan tomat menghadirkan rasa asam yang segar.

Pindang paling tepat dinikmati saat siang hari. Bersama dengan nasi hangat dan lalapan, pindang akan melengkapi menu makan siang kita. Masakan ini juga selalu tersaji saat masyarakat Lampung nyeruit bersama.

SATAI IKAN TUHUK



Gambar 13 Ikan blue marlin
Sumber : Wikipedia

Masyarakat Lampung yang bermukim di Pesisir Barat Lampung sangat mengenal ikan *blue marlin* atau biasa disebut ikan *tuhuk*. Ikan tersebut merupakan ikan perairan laut dalam Samudra Hindia yang biasa ditangkap oleh nelayan sekitar.

Daging ikan *tuhuk* sangat khas, berbeda dengan ikan laut lainnya. Ikan ini berdaging tebal, manis, dan lembut. Bila diolah, tekstur dagingnya mirip dengan

daging ayam. Tidak salah bila, berbagai masakan berbahan dasar daging ikan ini menjadi primadona masyarakat bahkan turis dari mancanegara.

Turis asing sangat menyukai satai ikan *tuhuk*. Dagingnya yang tebal sangat nikmat saat disantap. Uniknya, daging ikan *tuhuk* tidak lengket saat dibakar berbeda dengan jenis ikan lainnya. Saat dibakar, aromanya benar-benar wangi dan sangat menggoda. Membuat perut seketika menjadi lapar.



Gambar 14 Satai ikan tuhuk
Sumber : Kompas

Menikmati satai ikan *tuhuk* tidak berbeda dengan satai jenis lainnya, yakni dengan bumbu kacang. Hanya saja, bumbu kacang di Pesisir Barat cenderung lebih pedas.

Mengonsumsi ikan marlin juga sangat menyehatkan. Kandungan omega tiga yang dimilikinya tak kalah dengan ikan tuna yang dapat meningkatkan pertumbuhan otak bayi dan janin. Kandungan gizi yang dimiliki dipercaya pula dapat menghindarkan dari penyakit gondok, kejang, kerontokan rambut, dan mencegah kebutaan.

Selain diolah menjadi satai, masyarakat Lampung juga mengolah ikan *blue marlin* menjadi aneka panganan lain, seperti bakso, sop, bahkan *steak*. Maklum saja, Pesisir Lampung merupakan salah satu daerah tujuan wisata. Pesona Pantai Tanjung Setia dan deburan ombaknya menjadi salah satu destinasi wisatawan asing.

GABIN



Gambar 15 Gabin
Sumber: idntimes.com

Pohon kelapa memang tanaman yang kaya manfaat. Nyaris tidak ada bagian yang terbuang dari pohon berakar serabut itu. Di Lampung, pohon kelapa tumbuh sangat subur sehingga pemanfaatannya juga dilakukan secara maksimal.

Adalah gabin yang begitu digemari masyarakat, meski tidak setenar seruit atau pindang, tetapi soal rasa tak kalah lezatnya. Uniknya, bahan dasar utama

gabin bukanlah berasal dari buah kelapa, melainkan dari batang pohon. Kekhasan inilah yang tidak dapat ditemukan di daerah lain.

Adapun batang pohon yang digunakan adalah bagian yang muda atau disebut juga umbut. Letaknya di dalam batang pohon, berwarna putih gading, dan bertekstur padat.

Ada sensasi tersendiri menikmati sayuran berkuah santan ini. Gurihnya santan dan rempah-rempah berpadu dengan manisnya batang kelapa muda membuat penikmatnya ketagihan.

Penyuka sayuran pedas bisa menambahkan cabai ke dalam gabin, Cabai yang digunakan bisa cabai yang telah diolah menjadi sambal atau cabai utuh yang dipotong menyerong dan dimasukkan saat proses pematangan.

PIE PISANG



Gambar 16 Pie pisang
Sumber: Yussy Akmal

Tidak hanya kue tradisional, Lampung juga memiliki kue modern. Pie (baca pai) pisang ini merupakan kue pertama di Indonesia. Rasanya merupakan perpaduan antara bahan Asia dan Eropa yang menghasilkan cita rasa penganan yang sangat unik dengan sensasi yang sungguh luar biasa nikmatnya.

Lampung memang merupakan salah satu sentra hortikultura di Indonesia. Setiap tahun Lampung mampu memasok aneka jenis pisang untuk kebutuhan nasional maupun internasional.

Pisang yang yang dihasilkan juga bermacam, seperti pisang raja, raja seroh, muli, ambon, kepok, hingga pisang *cavendish* unggul untuk tujuan ekspor.

Data Kementerian Pertanian menunjukkan bahwa 85 persen pisang yang diekspor berasal dari Lampung. Pisang tersebut diekspor ke-16 negara dan terus meningkat setiap tahunnya.

Melimpahnya hasil perkebunan rakyat ini, akhirnya oleh tangan dingin salah satu pengusaha muda di Lampung terciptalah pie pisang.

Pisang yang dipergunakan untuk olahan ini merupakan pisang raja yang memiliki rasa yang sangat manis.



Gambar 17 Pisang Raja
Sumber : kbhsalaman

Dikombinasikan dengan balutan kulit *pastry*, *fla*, dan tambahan cokelat ataupun keju menjadikan pie pisang ini sangat lezat. Uniknya, pie pisang ini dicetak dengan bentuk yang menyerupai pisang.

Kini, bertandang ke Lampung tidak lengkap jika tidak membawa pie pisang yang sudah terkenal hingga seantero negeri ini.

GEGUDUH



Gambar 18 Geguduh
Sumber: www.tigarajaresep.com

Meski olahan pisang sudah semakin modern, geguduh tetap mendapat tempat di hati masyarakat Lampung. Ditemani secangkir teh atau kopi, geguduh semakin terasa nikmat saat disantap sore hari.

Geguduh memiliki rasa yang manis karena berbahan dasar pisang yang sudah matang. Pisang yang digunakan bisa berjenis apa saja, tetapi yang paling enak adalah pisang kepok matang.

Untuk menambah aroma biasanya masyarakat Lampung menambahkan daun pandan ke dalam adonan geguduh. Tidak lupa ditambah susu kental manis sehingga rasanya semakin mantap.

Geguduh tidak dapat dijumpai di toko kue karena berjenis makanan olahan rumah yang mudah untuk dibuat. Pembuatannya sangat mudah, caranya dengan menghaluskan pisang, kemudian ditambah tepung terigu, susu, dan selai.

Pisang dan tepung terigu diaduk hingga merata dan dicampurkan juga susu dan selai. Setelah cukup merata dibentuk sesuai dengan keinginan. Adonan geguduh kemudian digoreng dengan minyak yang panas.

Biasanya saat membuat penganan ini, orang tua di Lampung selalu mengajak putra dan putrinya untuk turut membantu.

Mulai dari mengupas pisang hingga mengaduk adonan. Inilah salah satu cara yang dilakukan masyarakat Lampung untuk mengenalkan kuliner tradisional sedari dini.

KERIPIK PISANG



Gambar 19 Keripik pisang aneka rasa
Sumber: Dokumen penulis

Lampung ternyata juga memiliki makanan ringan. Keripik pisang namanya: *Kres kres*. Begitulah suara yang akan kita dengar saat mengigit panganan ini. Soal rasa dijamin tidak ada duanya.

Ada tigabelas varian rasa yang ditawarkan, seperti rasa stroberi, melon, vanila, moka, balado, susu, kopi, coklat, moka, manis, sapi panggang, keju, dan tawar.

Pembeli bebas memilih rasa apa saja sesuai selera mereka. Menariknya lagi, pembeli bisa mencicipi seluruh rasa tanpa dipungut biaya alias gratis. Asikkan.

Tekstur keripik pisang Lampung berbeda dari daerah lainnya, lebih tebal tapi sangat renyah. Hal itu karena proses penggorengannya dilakukan dua kali. Selain itu, agar keripik pisang memiliki rasa dan aroma yang mantap, bahan bakar yang digunakan adalah kayu dari pohon kopi.

Proses pengolahan pisang hingga menjadi keripik mengusung asas kerja sama antara pemilik modal dengan para karyawan. Kerja sama yang dimaksud bukan berdasarkan pemberian upah sepihak, melainkan atas kesepakatan. Keuntungan yang didapat akan dibagi sesuai dengan perjanjian awal sehingga tidak ada pihak yang dirugikan.

Seiring dengan tingginya minat pembeli dan perkembangan zaman, bentuk keripik pisang mengalami inovasi. Jika dahulu hanya berbentuk potongan memanjang kini dapat dijumpai dalam beragam bentuk, seperti bulat pipih dan ulir. Kemasannya juga didesain lebih modern sehingga semakin membuat keripik pisang bernilai jual tinggi.

Jenis pisang yang tepat untuk diolah menjadi keripik adalah jenis pisang sayur (*plantain*). Pisang ini memiliki kandungan padatan yang cukup tinggi. Pisang tersebut harus diolah pada saat belum matang atau saat kulitnya masih berwarna hijau.

SEKUBAL



Gambar 20 Sekubal
Sumber: Dokumen penulis

Sekubal merupakan salah satu makanan khas Lampung yang selalu tersaji saat berbuka puasa dan lebaran.

Makanan ini terbuat dari ketan dan santan yang diaron, kemudiandibungkusdengandaunpisang. Setelah itu, ketan direbus. Memasak sekubal membutuhkan ketelatenan dan kesabaran karena proses pembuatan sekubal membutuhkan waktu delapan sampai sepuluh jam.

Karena lamanya proses pematangan, biasanya, masyarakat Lampung bergotong royong memasak sekubal ini. Mereka membuat tungku yang cukup banyak di pekarangan rumah. Tungku-tungku tersebut dipergunakan untuk memasak sekubal dalam jumlah yang banyak. Agar proses pematangan sempurna, api di dalam tungku haruslah stabil. Oleh karena itu, secara berkala mereka berganti-gantian menjaga nyala api.



Gambar 21 Sekubal lebih nikmat disantap dengan tape ketan.
Sumber : Dokumen penulis

Menikmati sekubal sangatlah mudah. Sekubal yang telah dingin dibuka bungkusnya. Lalu, satu persatu irisan sekubal sepanjang lima sentimeter kita lepaskan. Tiap irisan sekubal dipisahkan dengan potongan daun

pisang. Penyuka manis dapat menikmati sekubal dengan tape ketan hitam, sedangkan penyuka gurih dan pedas dapat menikmati sekubal bersama bumbu rendang.

Rasa sekubal yang nikmat, gurih, dan mengenyangkan, menjadikan makanan ini sebagai makanan favorit yang tak pernah tinggal saat perayaan besar.

Sekubal juga sering menjadi salah satu oleh-oleh dari Lampung. Hanya saja, penganan satu ini memiliki batas waktu penyimpanan karena tidak mengandung bahan pengawet. Sekubal yang terlalu lama disimpan akan mengurangi rasa dan kekenyalannya.



LAPIS LEGIT



Gambar 22 Lapis legit
Sumber: Dokumen penulis

Kue lapis legit ini sangat mudah kita temui di berbagai pelosok negeri. Namun, jangan salah loh kue ini sesungguhnya berasal dari Lampung yang resep aslinya diadopsi dari Belanda.

Oleh masyarakat Lampung, kue ini dimodifikasi dengan rempah-rempah asli Lampung di antaranya kapulaga dan kayu manis sehingga rasanya semakin legit dan beraroma khas. Tidak salah jika lapis legit dijuluki kuenya orang ningrat.

Dulu kue ini hanya dihidangkan pada saat-saat tertentu, seperti perayaan, acara adat, atau hari raya saja. Pada saat itu tidak sembarang orang mampu menyajikannya. Selain membutuhkan bahan yang berkualitas dan relatif mahal, pengerjaannya juga membutuhkan waktu berjam-jam.

Soal rasa, jangan ditanya. Teksturnya yang lembut, lumer di mulut, manis, dan beraroma rempah ditambah dengan bau bakaran dari arang batok kelapa menjadikan kue ini berkelas.

Kue ini memiliki lapisan yang sangat banyak. Lapisan tersebut melukiskan rezeki yang akan datang. Kue ini juga merupakan perlambangan kemakmuran dan kesejahteraan orang Lampung.



Gambar 23 Legit yang dikombinasikan buah Plum
kini menjadi favorit
Sumber: lapislegitindonesia

Saat ini, pilihan kue legit semakin beragam. Legit klasik telah mengalami modernisasi seiring perkembangan zaman. Kue legit aneka motif muncul silih berganti. Inovasi yang mereka lakukan layak diacungi jempol. Lapis legit motif geribik sampai motif tapis telah hadir. Kombinasi rasa juga mengalami kemajuan seperti diberi keju, coklat, dan buah *plum*.



ENGGAK



Gambar 24 Enggak ketan
Sumber: Dokumen penulis

Ibarat saudara kembar, lapis legit dan enggak tidak terpisahkan. Keduanya akan tersaji rapi di atas meja siap dinikmati oleh pengemarnya.

Enggak juga menawarkan rasa yang takkalah istimewa. Perpaduan antara tepung ketan, santan, dan gula membuat enggak mendapat tempat di hati pengemarnya.

Proses pembuatan enggak juga membutuhkan waktu yang relatif lama. Kue dipanggang dengan bara di atas tungku, dengan menggunakan kekep (penutup)

yang dipanaskan dengan bara arang kelapa. Selapis demi selapis adonan ditambahkan hingga mencapai tingkat kematangan yang pas.

Tidak sembarang orang bisa menggunakan alat masak tradisional ini. Jika tidak pandai menjaga suhu, pada saat proses pemanggangan lapisan kue akan hangus. Begitu juga jika tidak pandai memperkirakan tingkat kematangan, adonan kue akan mentah.

Untuk mengurangi kejenuhan saat memasak kue, biasanya para ibu memanfaatkan waktu untuk melakukan berbagai hal seperti bercerita atau bernyanyi bersama. Saat seperti ini juga menjadi ajang silaturahmi antar-warga masyarakat.

Seiring perkembangan zaman, banyak pembuat kue beralih menggunakan oven. Selain lebih praktis, legit dan enggak yang dimasak dengan menggunakan oven.



Gambar 25 Lebih cepat matang karena suhu oven cenderung stabil.

Sumber: Dokumen penulis

KUE TAT



Gambar 26 Kue tat
Sumber: Dokumen penulis

Para pencinta kuliner yang singgah di Pesisir Barat Lampung wajib mencicipi hidangan spesial ini. Ya, kue tat namanya. Penganan satu ini sungguh istimewa. Aroma rempah dan legitnya selai nanas berpadu menjadi satu pada setiap gigitan.

Kue ini menjadi ciri khas masyarakat Pesisir. Setiap perayaan, acara adat, maupun lebaran, penganan ini selalu saja hadir, bahkan menjadi buah tangan bagi tamu yang berkunjung.

Kue tat biasanya berbentuk segi empat dan bundar dengan tambahan ukiran di pinggirnya. Kini bentuk kue tat juga mengalami inovasi, seperti ikan dan bunga. Tepat di tengah kue terdapat selai nanas yang tersebar merata. Saat ingin menikmatinya, kue tat harus dipotong terlebih dahulu. Setelah dipotong, kue ini biasanya disajikan di atas piring bersama lapis legit dan engkak.

Jika ditelisik, kue tat menyerupai kue nastar, hanya saja berbeda ukuran dan bentuknya. Bahkan jika kue tat berbentuk bundar juga memiliki kemiripan dengan kue pie apel.

Konon, kue tat mendapat pengaruh dari Provinsi Bengkulu. Maklum saja, Pesisir Barat Lampung ini memang berbatasan langsung dengan bumi rafflesia itu.

Adapun bahan yang dipergunakan untuk membuat kue ini, yakni tepung terigu, margarin, telur, spekk, dan gula halus. Cara membuatnya kocok margarin dan gula hingga lembut, masukkan telur satu per satu sambil dikocok, lalu campurkan tepung terigu dan aduk rata. Setelah adonan dapat digulung, bagi dua dan ditipiskan hingga selebar loyang. Masukkan ke dalam loyang diselingi selai nanas.

Untuk membuat selai nanas yang enak sangatlah mudah. Daging nanas tua diparut kemudian dipanaskan

di atas wajan. Lalu, setelah airnya mulai mengering tambahkan gula pasir hingga mengental dan berwarna kecokelatan.

Adonan yang telah berisi selai nanas kemudian dipanggang. Sebelumnya hiasi dulu pinggirannya dengan menggunakan garpu dan panggang hingga berwarna coklat keemasan serta mengeluarkan aroma yang menggoda. Untuk diketahui, selain penghasil pisang, Lampung juga penghasil nanas madu. Buah yang memiliki kandungan vitamin C yang tinggi ini tidak hanya mampu memenuhi permintaan dalam negeri, tetapi diekspor juga ke mancanegara.



Gambar 27 Selai nanas
Sumber: Dokumen penulis

Nanas memiliki manfaat yang luar biasa bagi kesehatan, seperti memiliki kandungan antioksidan yang tinggi sehingga mampu mencegah kanker, melancarkan pencernaan, memperkuat otot jantung, melancarkan metabolisme tubuh, dan dapat menurunkan tekanan darah tinggi.

SERABI KRUI



Gambar 28 Serabi Krui
Sumber: Dokumen penulis

Tidak hanya Jawa Barat yang terkenal dengan serabinya, Lampung juga memiliki jenis kue serupa. Serabi Krui namanya. Kue ini dapat kita temui di Kabupaten Pesisir Barat.

Kue ini menjadi salah satu daya tarik wisatawan yang datang ke sana. Wisatawan lokal maupun mancanegara kerap menjadikan serabi sebagai panganan yang wajib dinikmati.

Tentu saja serabi cukup menarik hati para pembeli. Selain disantap hangat, pembeli juga dapat melihat secara langsung cara pembuatan kue berbahan dasar tepung beras ini. Para pembeli biasanya antre menunggu penganan yang satu ini.

Serabi memang akan terasa lebih nikmat jika diolah secara tradisional. Aroma dari asap kayu bakar membuat kue serabi menjadi khas. Apalagi jika kue ini ditambah dengan daging durian, dijamin akan ketagihan.

KOPI LUWAK



Gambar 29 Luwak sangat menyukai biji kopi yang matang sempurna

Sumber: Kaskus

Minuman yang digandrungi banyak orang adalah kopi. Minuman beraroma khas ini juga bisa dinikmati kapan saja, pagi, siang atau pun malam. Kopi juga dipercaya mampu menahan kantuk saat malam tiba.

Lampung merupakan salah satu provinsi penghasil kopi terbaik di Indonesia. Sejak zaman kolonial, pohon kopi telah tumbuh subur. Tercatat di awal abad 19 Lampung telah memproduksi kopi.

Kopi di dunia ini hanya ada dua jenis, yaitu kopi robusta dan kopi arabika. Masyarakat Lampung, terutama di Tanggamus hingga daerah pesisir Lampung lebih menyukai membudidayakan kopi robusta.

Kopi juga memiliki nilai filosofi yang tinggi di kalangan masyarakat. Menikmati kopi bersama-sama akan menghasilkan cita rasa tersendiri ketimbang menikmatinya seorang diri. Kopi juga menjadi pengikat silaturahmi di antara masyarakat.

Saat ini, masyarakat pencinta kopi begitu mengandrungi kopi luwak. Kopi ini bukanlah jenis baru. Kopi jenis robusta ini sebelum diolah menjadi bubuk kopi terlebih dahulu dimakan oleh musang luwak. Biji kopi yang manis ini akan menjadi kotoran musang dan selanjutnya diproses untuk menjadi bubuk kopi.



Gambar 30 Rasa kopi luwak memang memberikan sensasi yang istimewa.
Sumber : Dokumen penulis

SERBAT



Gambar 31 Es serbat
Sumber: Sajian sedap

Kuweni adalah jenis salah satu mangga. Buah kuweni memiliki keistimewaan, rasanya asam manis dan aromanya khas. Dagingnya juga lembut apalagi jika matang di pohon.

Agar mendapatkan cita rasa yang istimewa kuweni sebaiknya tidak dipetik. Tunggulah hingga buah jatuh dari pohon. Setelah itu simpan hingga satu minggu dan kuweni siap disantap.

Menikmati kuweni yang memiliki serat halus ini bisa dengan berbagai cara. Pertama dimakan langsung dan kedua diolah menjadi berbagai masakan atau minuman.

Masyarakat Lampung biasanya memanfaatkan kuweni untuk minuman pelepas dahaga. Maklum saja, hampir sebagian pekarangan mereka ditanami pohon buah yang berdaun rindang ini.

Untuk mendapatkan minuman yang segar, ternyata ada trik yang harus dilakukan saat mengupas kuweni. Ujung buah kuweni, tempat tangkai melekat, sebaiknya tidak dipotong. Dengan demikian, cita rasa yang diinginkan tetap dipertahankan.



Gambar 32 Buah kuweni
Sumber : Dokumen penulis

Setelah kulit dikupas, kuweni kemudian dicuci dengan air matang untuk menghilangkan getah. Getah kuweni dapat mengakibatkan gatal di kulit jika kita tidak berhati-hati.

Setelah bersih, daging kuweni kemudian dicacah. Mencacahnya sebaiknya jangan sampai halus. Setelah itu siapkan cangkir berukuran sedang. Susunlah daging kuweni di dalam cangkir kemudian tambahkan gula merah yang telah dicairkan. Tambahkan es batu lalu minuman serbat bisa dinikmati.

Konon, kuweni mengandung banyak manfaat. Selain kadar vitamin C yang tinggi, kuweni juga memiliki kandungan serat yang banyak, melebihi mangga. Kuweni dapat melancarkan pencernaan. Buah ini juga mengandung kalsium dan fosfor yang berkhasiat untuk menjaga tulang serta gigi manusia, vitamin B6 yang diyakini mampu meningkatkan imunitas tubuh, serta zat besi yang dapat mempercepat penyembuhan luka.

Biodata Penulis



Nama : Dian Anggraini, S.S.
Nomor Telepon : (0721) 486408 / 082179926870
Pos-el : diansastralampung@gmail.com
Akun Facebook : Dian Anggraini Ayen
Alamat Kantor : Kantor Bahasa Provinsi Lampung
Kompleks Gubernur Jalan Beringin
II Telukbetung Bandarlampung

Judul Penelitian dan Tahun Terbit (10 tahun terakhir)

1. Konflik Pi dalam Novel *Life of Pi*: Psikoanalisis (Jurnal Kelasa, 2013).
2. Kasih Sayang dan Perjuangan dalam Puisi Siswa Kelas VII C SMPN 3 Gedongtatan Pesawaran Lampung: Analisis Struktur Batin (Jurnal Kelasa, 2014).
3. Kekhasan Bahasa dalam Pisan Tapis Berseri Karya Murhsin (Jurnal Kelasa, 2015).

4. Si Dayang Rindu Tunang Raja Palembang: Morfologi Vladimir Propp (Jurnal Metasastra, 2016).

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Si Dayang Rindu tahun 2016

Informasi Lain

Lahir di Mentok Bangka, 2 Mei 1978. Menikah dan dikaruniai dua anak. Saat ini menetap di Lampung. Aktif di organisasi Himpunan Sarjana Kesustraan Indonesia (Hiski). Terlibat di pengajaran Bahasa Indonesia untuk Penutur Asing (BIPA).

Biodata Penyunting

Nama : Amran Purba
Alamat Kantor : Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun, Jakarta Timur
Alamat Rumah : Jalan Jati Mangga No. 31 Kelurahan
Jati, Pulo Gadung, Jakarta Timur

Riwayat Pendidikan:

S-1 : Sarjana Bahasa Indonesia dari Universitas Sumatera Utara tahun 1986

S-2 : Magister Linguistik dari Universitas Sumatera Utara tahun 2005

Riwayat Pekerjaan:

1. Anggota penyusun KBBI sejak tahun 1986--2000
2. Penyuluh Bahasa sejak tahun 1992--sekarang
3. Penyunting Bahasa sejak tahun 1991--sekarang
4. Ahli Bahasa sejak tahun 1992--sekarang
5. Peneliti Bahasa sejak tahun 1993--sekarang