



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Pijar & Wangi Jajanan Sehat

Laxmi Mustika Cakrawati, Fatyana Rachma
Saputri, dan Ni Kadek Heny Sayukti

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



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Pijar & Wangi

Jajanan Sehat

**Laxmi Mustika Cakrawati, Fatyana Rachma Saputri,
dan Ni Kadek Heny Sayukti**

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Pijar dan Wangi

Penulis : Laxmi Mustika Cakrawati, Fatyana Rachma Saputri, dan Ni Kadek Heny Sayukti
Penyunting : Hidayat Widiyanto
Ilustrator : Ni Kadek Heny Sayukti
Penata letak : Fatyana Rachma Saputri
Desainer sampul: Ni Kadek Heny Sayukti

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
CAK
P

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Cakrawati, Laxmi Mustika, Fatyana Rachma Saputri, Ni Kadek Heny Sayukti
Pijar dan Wangi/Laxmi Mustika Cakrawati, Fatyana Rachma Saputri, Ni Kadek Heny Sayukti. Hidayat Widiyanto (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.
viii; 62 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-320-7

MASAKAN INDONESIA
CERITA RAKYAT- 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 tim penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat rahmat-Nya buku cerita ini dapat diselesaikan tepat pada waktu yang telah ditentukan. Buku berjudul “Pijar & Wangi: Jajanan Sehat” ini ditulis dengan tujuan untuk mengenalkan jajanan sehat Nusantara kepada para pelajar dengan harapan menumbuhkan kecintaan pada kuliner Nusantara yang beragam.

Pada kesempatan ini tim penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Kepala Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Jakarta karena telah memberi kesempatan dan kepercayaan kepada tim penulis untuk turut serta menulis cerita sebagai bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional. Masukan dan kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaan cerita ini sangat tim penulis harapkan dari semua pihak yang berkenan membacanya.

Bandung, Maret 2017

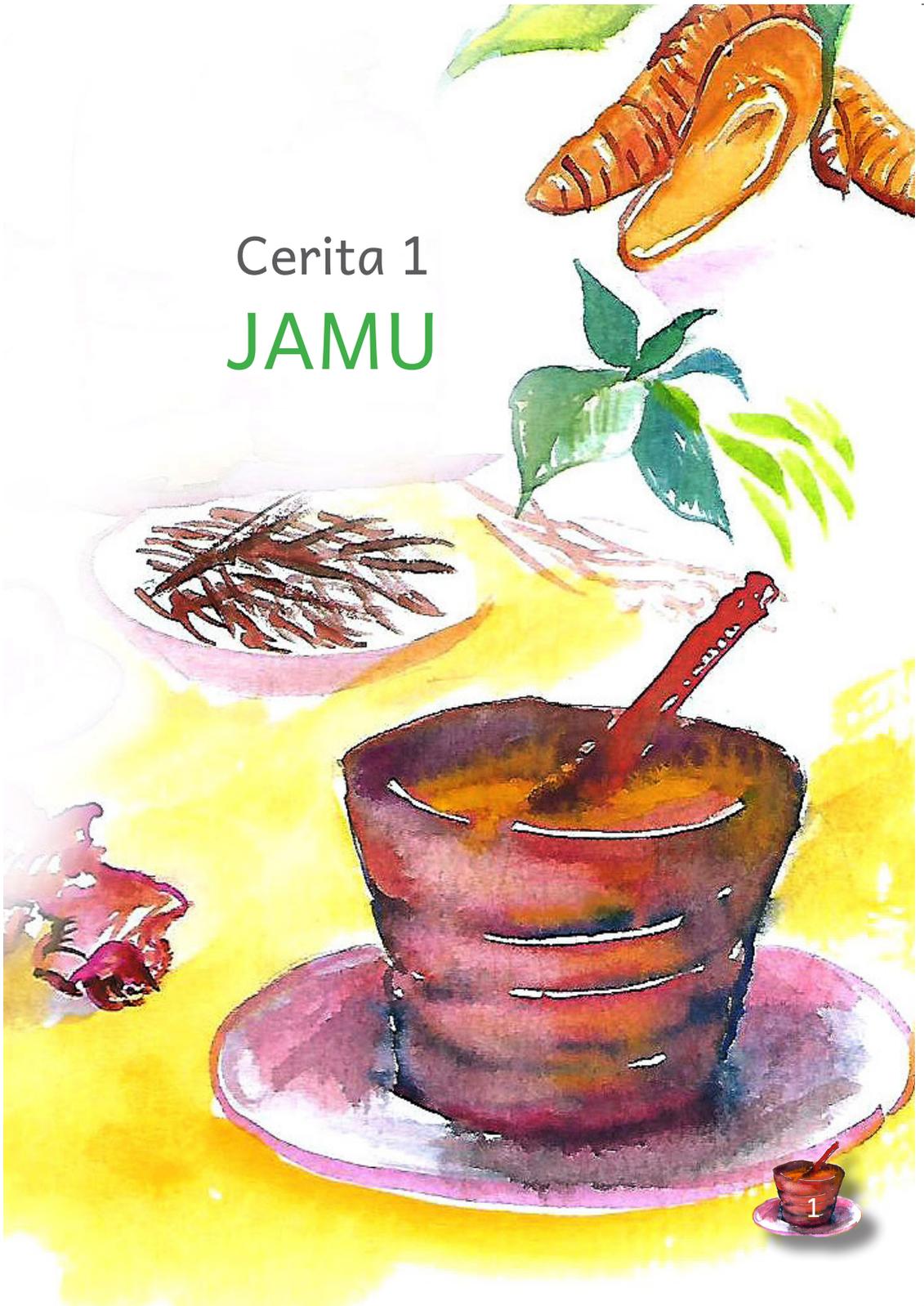
Tim Penulis

DAFTAR ISI

SAMBUTAN	iii
PEGANTAR	v
SEKAPUR SIRIH	vii
DAFTAR ISI	viii
Cerita 1 - JAMU	1
Cerita 2 - ES DALUMAN	9
Cerita 3 - LONTONG	17
Cerita 4 - ES PISANG IJO	25
Cerita 5 - COLENAK DAN BAJIGUR	33
Cerita 6 - PEMPEK	41
Cerita 7 - RUJAK	49
Biodata Penulis dan Ilustrator	57
Biodata Penyunting	62



Cerita 1
JAMU



Pijar tinggal di pinggiran kota. Pada liburan semester ini dia pergi ke kota mengunjungi sepupunya, Wangi. Paman yang tinggal di samping rumah Wangi mengajak mereka berdua berkeliling taman kota.

Sambil berjalan di taman kota, tiba-tiba Wangi melihat seorang penjual minuman. “Minuman apa itu?” tanya Wangi ingin tahu.



Mereka mendekat untuk melihat.

“Ini namanya jamu, minuman tradisional asli Indonesia,” paman menjelaskan, “Disebut juga minuman herbal karena terbuat dari bahan-bahan alami.”

Jamu punya banyak khasiat untuk mengatasi masalah kesehatan pada tubuh kita.



Ada banyak sekali jenis jamu, di antaranya adalah jamu beras kencur, kunyit asam, dan pahitan. Setiap jamu punya khasiat berbeda untuk kesehatan. Meski ada bermacam-macam jamu, cara membuatnya kurang lebih sama.



Jamu beras kencur dibuat dengan cara merebus jahe, asam, kencur, dan gula merah. Setelah mendidih, bahan-bahan tersebut diangkat dan ditumbuk bersama beras dan air hangat. Kemudian hasil tumbukan tersebut disaring. Air hasil saringan itulah yang disebut jamu.



Jamu beras kencur berkhasiat menghilangkan pegal dan linu. Contoh lain, jamu yang terbuat dari daun pepaya dan brotowali bisa menambah nafsu makan seseorang.





“Aku ingin mencoba jamu!” kata Pijar dan Wangi semangat sekali.

Paman membelikan masing-masing segelas jamu untuk mereka. Pijar memilih jamu beras kencur dan Wangi mencoba jamu pahitan. Ketika baru minum seteguk, Wangi tidak melanjutkannya.

“Rasanya pahit sekali!” ujar Wangi terkejut.

“Punyaku tidak pahit, tapi manis,” kata Pijar.

Paman menjelaskan, “Rasa jamu itu berbeda-beda, bergantung pada bahan yang dipakai.”

Pijar dan Wangi berterima kasih kepada paman yang telah membelikan mereka jamu.



Ayo Cari Tahu!



Foto: Dokumentasi pribadi

Pada zaman dahulu banyak penjual jamu keliling dari satu kampung ke kampung lain memakai bakul dari anyaman bambu. Biasanya sang penjual adalah seorang wanita yang memakai kebaya. Karena jamu-jamu tersebut digendong dengan bakul, banyak orang menyebutnya *jamu gendong*.

Sekarang, jamu bisa dijual dengan cara lain, yakni dengan memakai gerobak. Bahkan, di kota terdapat restoran atau kafe yang menjual jamu.

Cerita 2

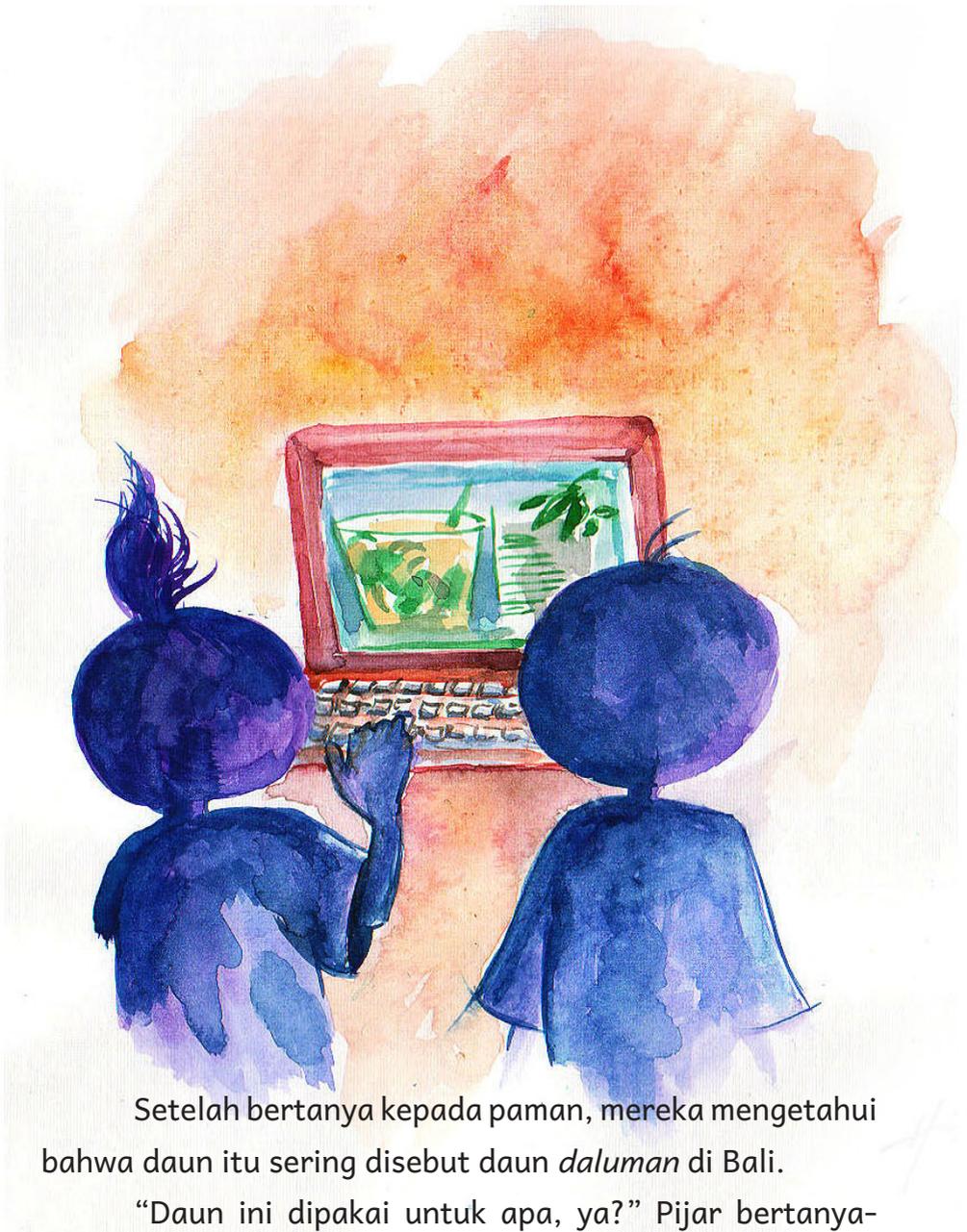
ES DALUMAN



Paman baru saja pulang dari Bali. Kali ini paman membawa daun yang sangat misterius bagi Pijar dan Wangi.

“Hmm. Ini daun apa, ya?” Pijar penasaran.





Setelah bertanya kepada paman, mereka mengetahui bahwa daun itu sering disebut daun *daluman* di Bali.

“Daun ini dipakai untuk apa, ya?” Pijar bertanya-tanya.

“Aha! Aku ada ide. Ayo kita cari di internet,” kata Wangi.





Setelah mencari di internet, mereka tahu.

“Wah. Ini daun cincau!” seru Pijar dan Wangi.

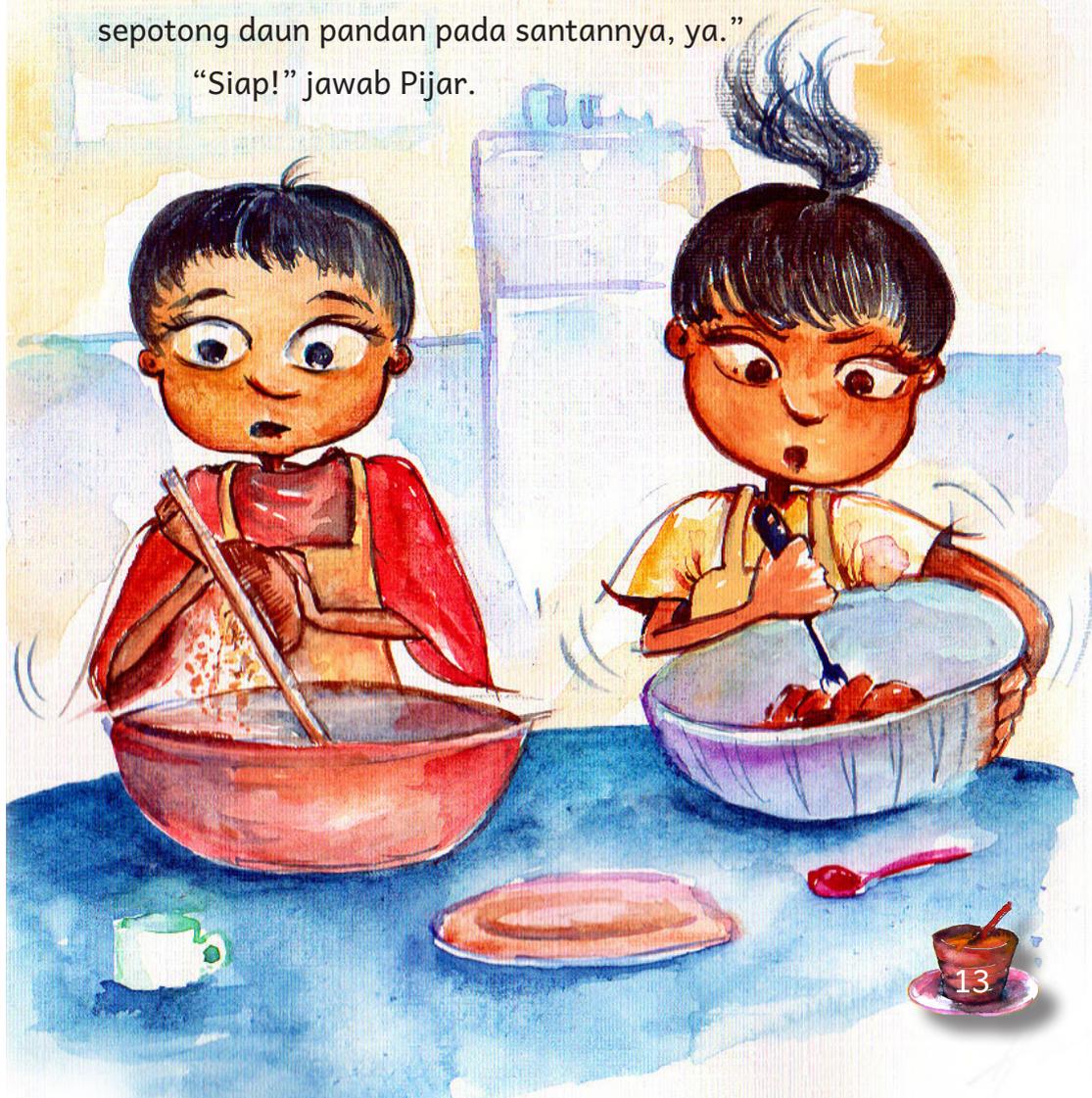
Di Bali cincau hijau disebut daluman. Cincau dari daluman dibuat dengan cara meremas-remas daun daluman di dalam air hingga hijau daunnya mengelupas. Setelah itu, airnya disaring hingga terpisah dari ampas.

Hasil perasan air daluman harus didinginkan dahulu selama beberapa jam sampai mengeras seperti cincau. Sambil menunggu, Pijar dan Wangi menyiapkan air gula dan santan yang digunakan sebagai kuah.

“Waduh! Susah juga memarut kelapa!” seru Pijar.

Wangi mengingatkan, “Pijar, jangan lupa tambahkan sepotong daun pandan pada santannya, ya.”

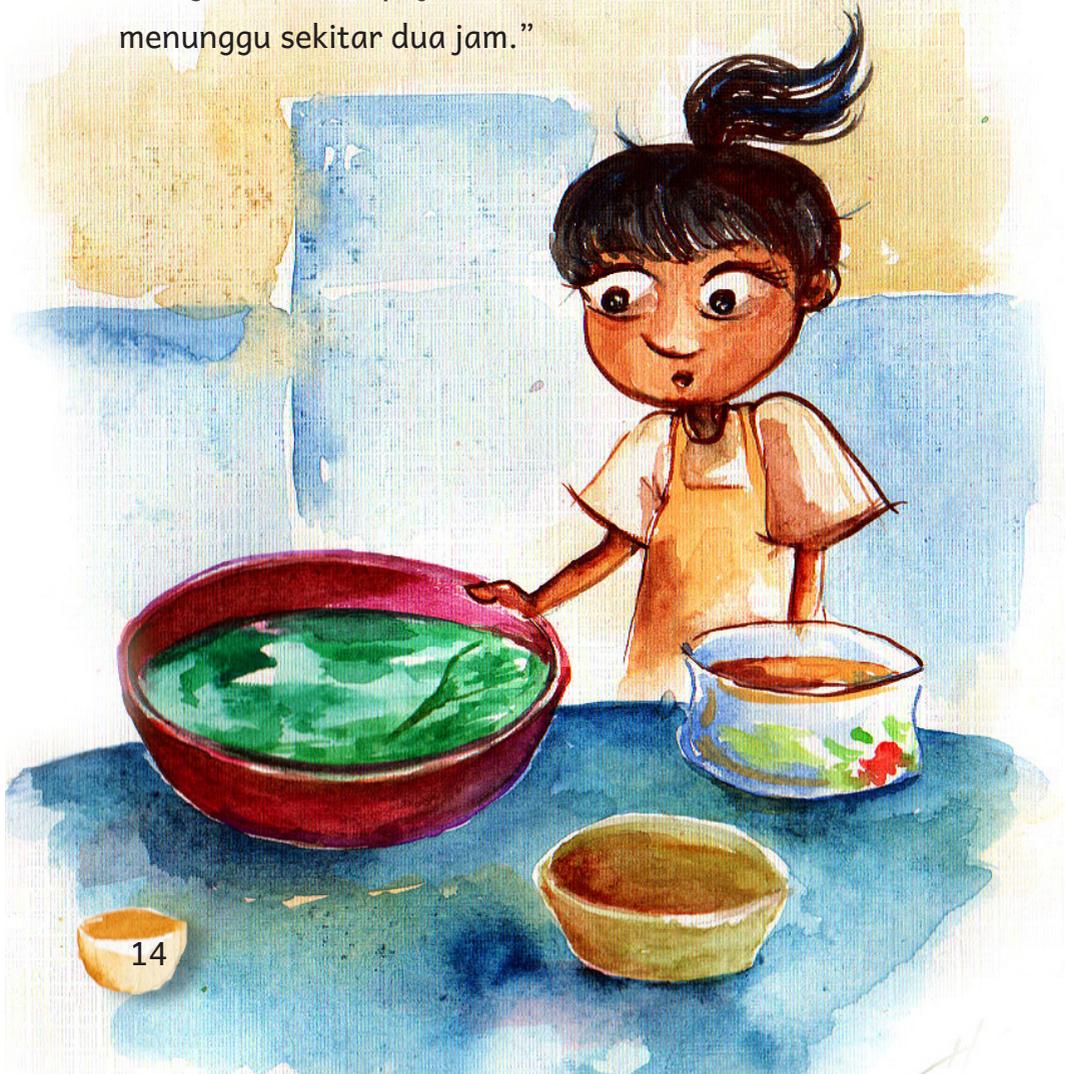
“Siap!” jawab Pijar.

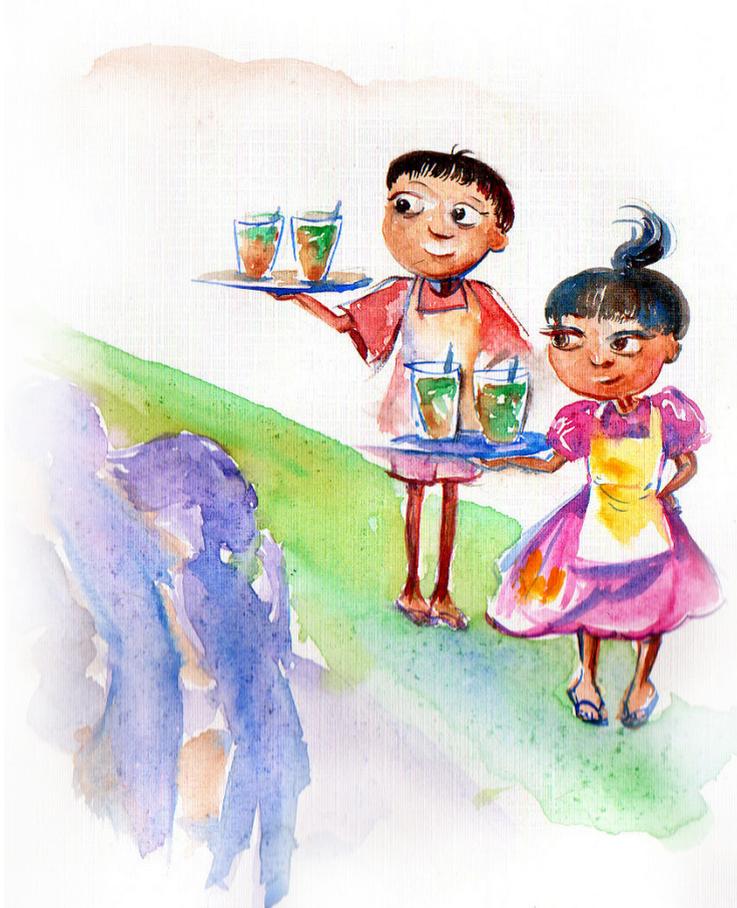


Akhirnya, santan pun jadi. Harumnya semakin kuat, ditambah dengan aroma daun pandan dan gula merah yang dicampur menjadi satu. Namun, ada masalah.

“Aduh, kenapa dalumannya masih cair, ya?” Wangi bingung.

Pijar menjelaskan, “Itu masih harus didiamkan dulu, Wangi. Lihat resepnya, kalau didiamkan di kulkas, kita harus menunggu sekitar dua jam.”





Setelah dua jam sabar menunggu, Pijar dan Wangi mencampurkan daluman dan santan ke dalam gelas.

Wangi tampak berpikir. “Kenapa ada yang kurang, ya?”

“Oh iya! Tambahkan es supaya segar!” sahut Pijar semangat.

Akhirnya, setelah berusaha keras, Pijar dan Wangi berhasil membuat es daluman khas Bali. Mereka pun membagikannya kepada tetangga terdekat.



Ayo Cari Tahu!



Foto: Dokumentasi pribadi

Daluman, yang dalam bahasa Indonesia biasa dikenal dengan cincau, mempunyai banyak manfaat untuk tubuh, di antaranya sebagai antioksidan dan antibiotik alami. Daluman juga punya khasiat untuk meredakan demam, menyembuhkan radang, mengatasi diabetes melitus, tekanan darah tinggi, bahkan mengatasi tumor, dan kanker.

Cerita 3
LONTONG





Rumah paman terletak di samping rumah Wangi. Hari ini Pijar dan Wangi mengunjungi rumah paman. Mereka mengucap salam sebelum masuk. Namun, apa yang dilihat Pijar dan Wangi sesampainya di sana?

Mereka melihat paman sedang memasukkan pakaian ke dalam tas ransel.

“Paman mau pergi ke mana?” tanya Pijar ingin tahu.

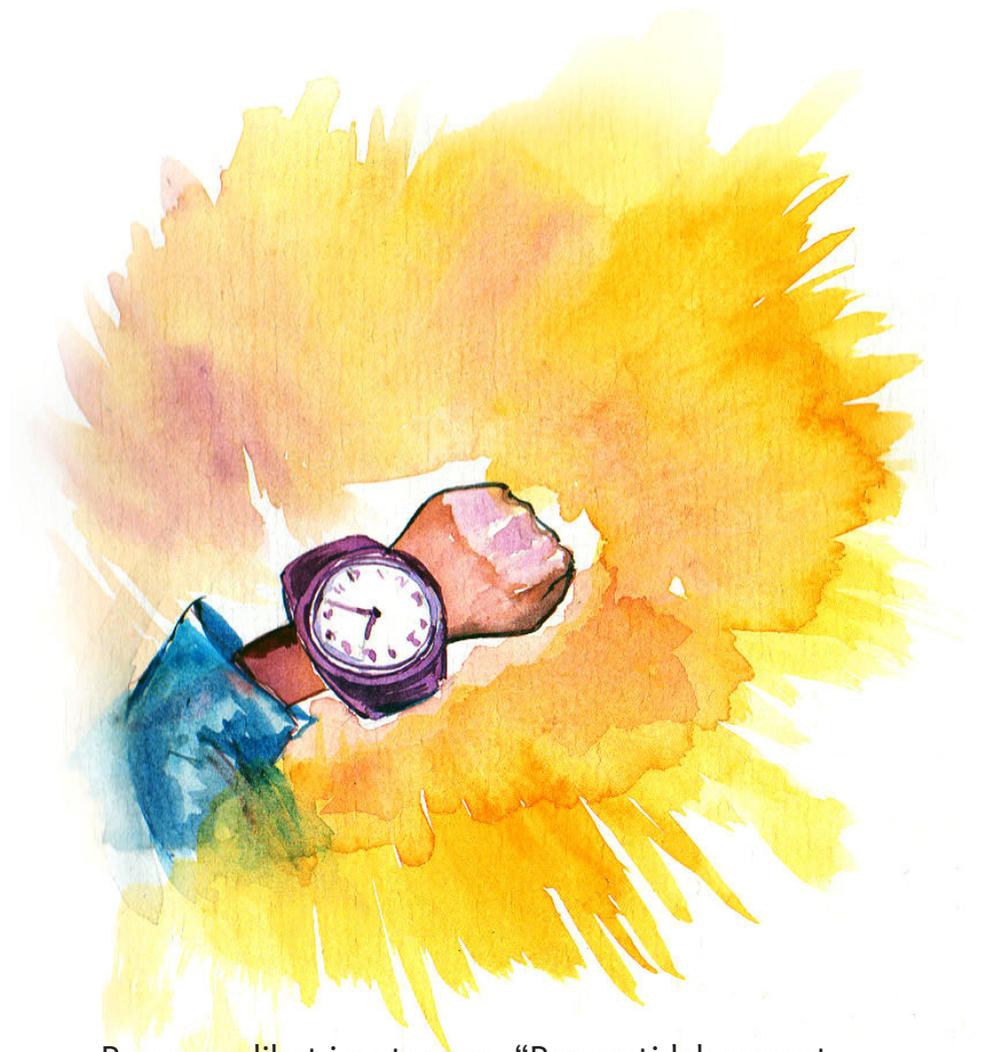
Paman menjawab, “Mau ke luar kota. Ada kunjungan kerja selama tiga hari.”



Paman seorang pegawai negeri yang bertugas membantu masyarakat di bidang pertanian. Paman harus memberikan sosialisasi tentang pupuk organik ke petani di sebuah desa.

“Aduh, Paman harus cepat supaya tidak ketinggalan kereta,” kata paman terburu-buru.





Paman melihat jam tangan. “Paman tidak sempat sarapan karena khawatir ketinggalan kereta.”

Pijar dan Wangi berpandangan.

“Paman harus sarapan,” kata Pijar.

“Biar kami saja yang membeli sarapan di warung,” sahut Wangi.

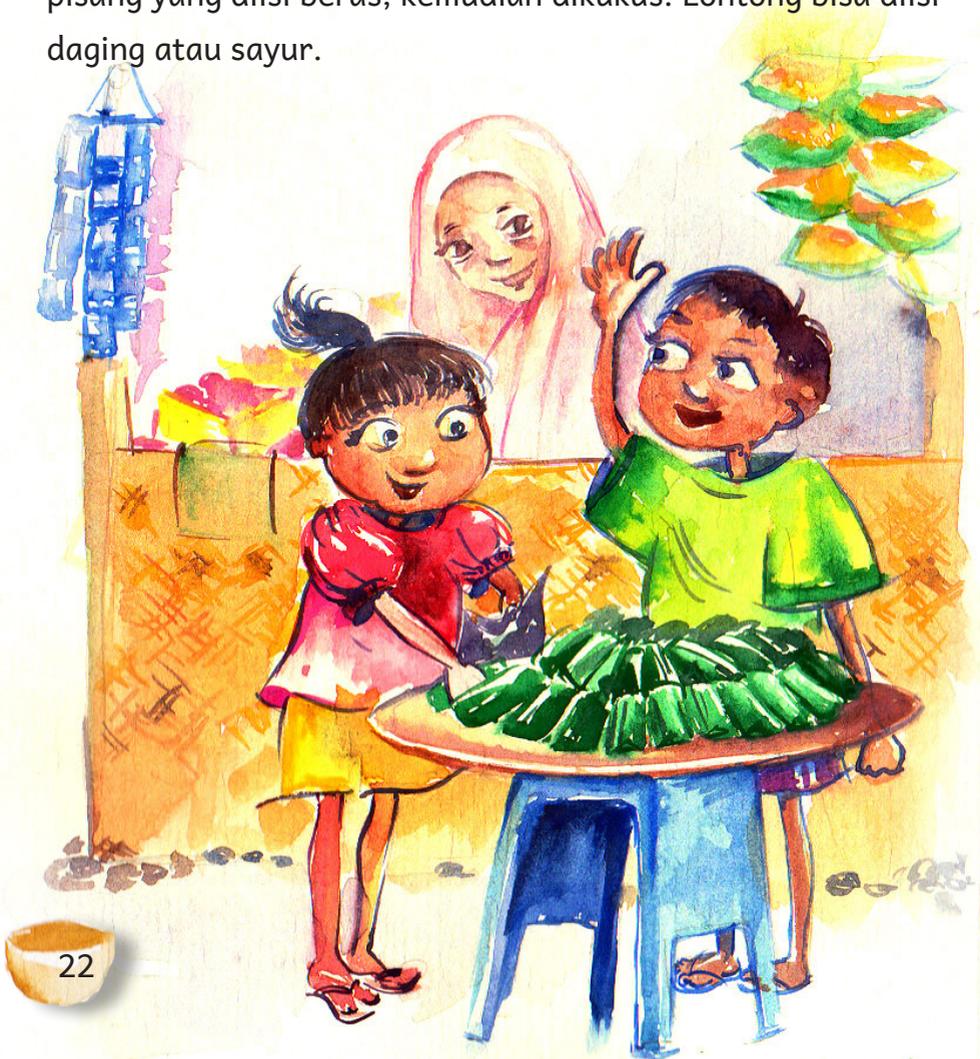
Mereka menerima uang pemberian paman.



Pijar dan Wangi sampai di warung dekat rumah.

“Bu, saya beli lima lontong isi ayam,” kata Wangi kepada ibu penjaga warung dengan sopan. Kepada yang lebih tua, kita harus berbuat sopan.

Mereka membeli lontong, yakni makanan yang terbuat dari beras. Lontong dibentuk dengan cara menggulung daun pisang yang diisi beras, kemudian dikukus. Lontong bisa diisi daging atau sayur.





Setelah membayar, Pijar dan Wangi kembali ke rumah paman. Paman tampak senang melihat Pijar dan Wangi membawa lontong yang berisi ayam.

“Wah, Paman bisa sarapan di dalam kereta karena ada lontong.”

Benar, lontong merupakan makanan praktis yang bisa dinikmati kapan saja, terutama saat bepergian.



Ayo Cari Tahu!



Foto: Dokumentasi pribadi

Lontong terbuat dari beras yang dibungkus daun pisang, digulung hingga bentuknya memanjang, kemudian dikukus. Lontong bisa diisi ayam, daging cincang, atau sayur-sayuran. Ada pula lontong tanpa isi yang biasa disajikan bersama sate atau opor ayam.

Cerita 4

ES PISANG IJO





Hari Sabtu ini Wangi dan Pijar sibuk membantu bunda di dapur sejak pagi. Siang ini mereka akan melakukan bakti sosial. Mereka sudah menyiapkan bingkisan berisi alat tulis dan nasi kotak untuk anak-anak di panti asuhan.

Sambil merapikan kotak-kotak nasi, bunda mengatakan bahwa mereka akan membuat makanan penutup khas Makassar, Sulawesi Selatan.

“Asyik. Kita mau buat es pisang ijo, ya?” tebak Wangi bersemangat. Es pisang ijo merupakan salah satu makanan kesukaan Wangi.





Bunda mengeluarkan beberapa bahan masakan dari tas belanja.

“Wah, apa es pisang ijo itu? Kok disebut pisang ijo?” Seperti biasa, Pijar selalu bersemangat dan penuh rasa ingin tahu.

“Pisang ijo itu pisang yang dibalut adonan tepung berwarna hijau, Pijar,” jawab bunda sambil tersenyum.

Setelah mencuci tangan, Wangi dan Pijar mengukus pisang. Bunda membuat adonan tepung beras, tepung sagu, dan santan yang dicampur dengan air daun suji. Adonan yang berwarna hijau itu dibentuk menjadi lembaran tipis untuk membalut pisang-pisang.



Wangi dan Pijar mengukus kembali pisang yang sudah dibalut. Bunda mulai membuat vla untuk es pisang ijo.

Beberapa menit kemudian, bunda, Wangi, dan Pijar sibuk menata pisang ijo itu di gelas-gelas. Tak lupa, mereka menambahkan vla, es serut, sirup *cocopandan*, serta sedikit susu kental manis.





Anak-anak panti asuhan senang sekali ketika bunda membagikan bingkisan alat tulis. Setelah itu, mereka berdoa dan makan siang bersama. Wangi dan Pijar tersenyum bahagia menyaksikan semua itu. Es pisang ijo yang segar menemani mereka pada siang hari yang penuh kehangatan dan kegembiraan itu.

Saling berbagi itu indah.



Ayo Cari Tahu!



Foto: Dokumentasi pribadi

Untuk membuat es pisang ijo kita butuh pisang raja, tepung beras, tepung sagu, santan, daun pandan, dan daun suji. Potongan pisang ijo ini disajikan dengan es serut, sirup merah atau sirup *cocopandan*. Bisa juga ditambah susu kental manis dan tentu saja vla yang terbuat dari tepung beras, gula, dan santan. Kita bisa membeli es pisang ijo ini di restoran atau pedagang kaki lima.

Cerita 5

COLENAK & BAJIGUR



Hari ini, Wangi mengajak Pijar bermain ke rumah Kinanti.

Ketika mereka tengah asik bermain di ruang keluarga, hujan turun deras. Jarum jam menunjukkan pukul tiga. Tentu saja Wangi dan Pijar tidak mungkin pulang menembus hujan.



Di dapur, ibu Kinanti, Bu Euis, sedang membakar tapai singkong. Setelah itu, Bu Euis menambahkan serutan kelapa yang dicampur dengan gula merah. “Ayo sini, Anak-anak. Hujan begini enakya makan colenak dan minum bajigur,” seru Bu Euis dari ruang makan.

Wangi, Pijar, dan Kinanti begitu bersemangat dan langsung berdiri menuju meja makan.





Setelah mencuci tangan, Wangi, Pijar, dan Kinanti duduk rapi di meja makan.

“Bu, makanan ini apa namanya?” tanya Pijar penasaran.

“Namanya colenak, Pijar. Colenak itu dicocol enak,” jawab Bu Euis. “Ayo, Anak-anak, coba colenaknya. Jangan lupa berdoa dulu.”

Mereka makan setelah berdoa.

“Enak sekali, Bu,” ujar Pijar sambil sibuk mengunyah.

“Pijar, habiskan dulu makanan di mulutmu. Jangan berbicara sambil makan begitu, nanti kamu bisa tersedak,” ujar Wangi sambil menggelengkan kepalanya.

“Iya, Pijar. Makannya pelan-pelan saja, ya, Nak,” Bu Euis lalu meneguk minumannya. “Ini namanya bajigur. Bajigur ini terbuat dari santan dan gula.”

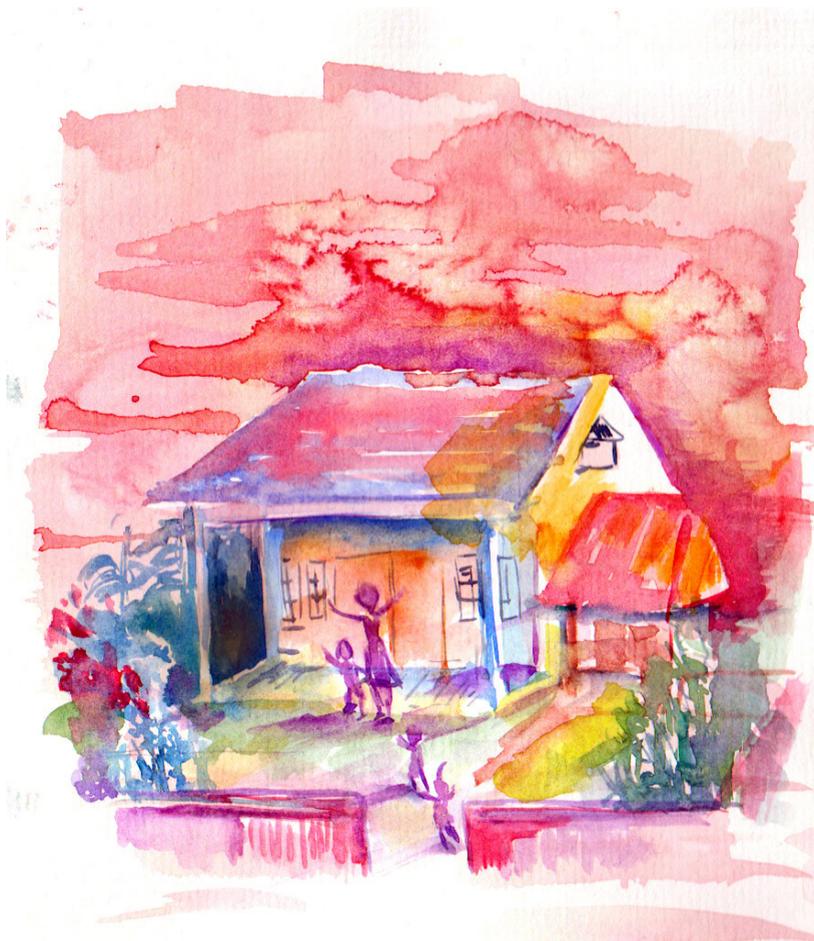


Wangi ikut meneguk minumannya. Bajigur yang hangat itu harum dan manis sekali.

“Colenak dan bajigur berasal dari Jawa Barat. Lain kali, kalau kalian main lagi ke sini, Ibu akan membuatkan makanan yang lain.”

“Asyik!” seru Pijar. “Sebelum pulang kampung, aku sering-sering main ke sini, ya, Bu.”





Ketika hujan reda, Kinanti, Wangi, dan Pijar segera merapikan mainan mereka. Lalu, Wangi dan Pijar pun berpamitan.

Mereka mengucapkan terima kasih dan tak lupa mencium tangan Bu Euis untuk pamit pulang. Mereka senang sekali bisa bermain bersama Kinanti sore itu.



Ayo Cari Tahu!



Foto: Dokumentasi pribadi

Colenak merupakan tapai singkong yang dibakar lalu dicampurkan dengan gula merah dan serutan kelapa. Bajigur adalah minuman yang terbuat dari gula aren dan santan. Jahe, garam, bubuk vanili, bahkan kolang-kaling ditambahkan untuk membuat bajigur semakin lezat.

Colenak dan bajigur bisa kita beli dari para pedagang di pinggir jalan atau pun di restoran-restoran.

Cerita 6

PEMPEK



Wangi dan Pijar sedang menyiram bunga di halaman depan. Mereka sangat senang karena hari ini paman akan pulang dari Palembang. Sebelumnya, paman sudah berjanji bahwa dia akan membawakan oleh-oleh untuk mereka.





Tak berapa lama, paman datang sambil membawa banyak barang.

“Paman sudah pulang!” seru Pijar.

“Pamaaan!” seru Wangi sambil berlari menghampiri.

Wangi dan Pijar menyambut paman dengan begitu gembira. Melihat senyuman mereka, paman tidak merasa lelah lagi.





Begitu duduk, paman membuka barang-barang bawaannya. Wangi dan Pijar mendapatkan bingkisan oleh-oleh dari paman. Selain itu, tentu saja paman membawa kotak besar berisi pempek.

“Ini pempek kesukaan kalian,” paman berkata sambil membuka kotak besar itu.

“Hore! Ayo kita makan!” seru Pijar.



Setelah memotong pempek dan menuangkan *cuko* ke dalam mangkuk, Wangi dan Pijar makan sambil mendengarkan cerita paman tentang pempek.

“Awalnya pempek ini dibuat dari daging ikan belida. Namun, karena ikan itu semakin langka dan mahal, ikan-ikan lain seperti gabus dan tenggiri digunakan untuk membuat pempek,” ucap paman.



“Pemek ini enak sekali,” gumam Pijar setelah menyuapkan potongan pempek terakhirnya.

“Ya. Lain kali, kita minta bunda membuat pempek di rumah, ya,” ucap Wangi.

Pijar mengangguk semangat. Dia memang sangat menyukai pempek dan cukup sering membelinya.





Setelah makan, Wangi dan Pijar mencuci mangkuk mereka sendiri. Kemudian mereka membereskan meja makan. Tak lupa, mereka menyiapkan pempek untuk dibagikan kepada tetangga terdekat. Bunda selalu mengajarkan mereka untuk berbagi ketika mereka mempunyai banyak makanan.



Ayo Cari Tahu!



Foto: Dokumentasi pribadi

Pempek adalah makanan khas Palembang. Makanan ini terbuat dari daging ikan yang dicampur dengan tepung sagu dan bahan lain seperti telur, bawang putih, dan garam.

Pempek disajikan bersama kuah berwarna hitam kecokelatan yang disebut *cuka* atau *cuko* serta pelengkap lain seperti potongan mentimun dan mi kuning. Saat ini, kita bisa dengan mudah membeli pempek di restoran atau kedai-kedai.

Cerita 7

RUJAK



Besok Pijar akan kembali pulang karena masa liburan telah usai. Paman ingin membuatkan sesuatu untuk Pijar. Karena itu, paman membeli sesuatu dari pasar.

“Wah, Paman belanja buah banyak sekali,” Pijar melihat dengan takjub pada kantong belanja paman sepulang dari pasar.



Paman membeli banyak sekali buah-buahan: mangga muda, bengkoang, belimbing, kedondong, nanas, pepaya, dan timun.

Selain itu, Paman juga membeli gula merah, asam, cabai, garam, dan terasi.

Pijar mengikuti paman masuk ke dapur. “Paman ingin membuat apa? Mengapa Paman membeli banyak buah-buahan?”



“Nanti siang kita akan membuat rujak,” kata paman sambil tersenyum lebar.

Wangi terlihat semangat. “Ah, aku tahu apa itu rujak. Aku pernah beli di dekat sekolah.”



Siang telah datang. Pijar dan Wangi menemani paman membuat rujak di dapur.

Pertama, paman mencuci buah hingga bersih. Setelah itu, paman mengupas kulit dan memotong buah menjadi potongan-potongan kecil.





Kedua, Paman membuat bumbu rujak.

Caranya, gerus gula merah, asam, garam, dan sedikit terasi secukupnya dengan alat ulek. Kalau ingin pedas, tambahkan cabai.

Setelah itu, beri air hangat secukupnya sampai bumbu yang telah ditumbuk mengental.



Rujak sudah siap disantap. Mereka memilih kebun belakang rumah untuk makan bersama. Pijar dan Wangi menyiapkan tikar sebagai alas duduk.

“Mari makan bersama,” kata paman.

Tak lupa mereka mengajak anak-anak tetangga yang kebetulan lewat untuk makan rujak bersama. Indahya saling berbagi.



Ayo Cari Tahu!



Foto: Dokumentasi pribadi

Di beberapa wilayah Indonesia nama rujak bisa berbeda makna. Misal, di Jawa Tengah atau Yogyakarta, rujak adalah parutan buah yang disajikan dengan bumbu pedas dari gula merah. Untuk buah yang berwujud potongan-potongan, orang-orang di Jawa Tengah dan Yogyakarta mengenal sebagai *lotis*.

Sekarang, rujak modern sudah banyak bermunculan. Salah satu contoh adalah rujak yang dicampur dengan es krim.

Biodata Penulis dan Ilustrator

Nama : Ni Kadek Heny Sayukti
Pos-el : henysayukti25@gmail.com
Bidang keahlian : Pendidikan dan ilustrasi



Riwayat pekerjaan:

1. Ilustrator lepas, 2011--sekarang
2. *Graphic designer* di Komunitas Mahima Bali, 2011--2015
3. Guru Bahasa Inggris di Taman Rama School Bali, 2011--2015
4. Penulis dan ilustrator dalam komunitas Hutan Kata, 2011--2015

Riwayat pendidikan:

S-1 Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Pendidikan Ganesha

Judul buku dan tahun terbit:

1. *Ekonomi Kreatif, Kumpulan Tulisan oleh Madyapadma Journalistic Park*, 2010, sebagai penulis
2. *Blue oleh 15 Pemenang Lomba Menulis Cerpen Bahasa Inggris*, 2013, sebagai ilustrator dan penata letak
3. *The Story of A Tree oleh Kadek Sonia Piscayanti*, 2013, sebagai ilustrator
4. *Perempuan Tanpa Nama oleh Kadek Sonia Piscayanti*, 2015, sebagai ilustrator
5. *Hutan Kata* oleh Ary Nova, dkk. 2016, sebagai penulis
6. *Burning Hair* oleh Kadek Sonia Piscayanti, 2017, sebagai ilustrator



Informasi lain:

Lahir di Batubulan, Bali pada 25 September 1993. Sejak kecil, dia gemar mengikuti lomba lukis dan mulai aktif menulis sejak SMA. Sementara itu, karya ilustrasinya banyak digunakan sebagai sampul buku dan ilustrasi cerpen, seperti dalam buku-buku karya Kadek Sonia Piscayanti (*Perempuan Tanpa Nama*, *Story of the Tree dan Burning Hair*). Sekarang, dia tengah mendalami bidang literasi anak dalam Pendidikan Bahasa Inggris di Universitas Pendidikan Indonesia dengan beasiswa dari LPDP RI.

Biodata Penulis dan Ilustrator



Nama lengkap : Fatyana Rachma Saputri
Pos-el : fatyana.rach@gmail.com
Bidang keahlian : Pendidikan dan
kepenulisan

Riwayat pekerjaan/profesi:

1. Editor lepas di Elex Media Komputindo, 2015
2. Tutor Bahasa Inggris Anak Kreatif, 2015
3. Penulis Buku Pelajaran Tiga Serangkai, 2015

Riwayat Pendidikan dan Tahun Belajar:

1. S-1, Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Negeri Yogyakarta, 2010—2015

Judul Buku dan Tahun Terbit:

1. *Mawar Putih dengan Pita Merah: Antologi Cerpen Bulan Bahasa dan Sastra* 2009, Pusat Bahasa, Kementerian Pendidikan Nasional, 2009
2. *Contextual English for Grade X of Senior High School, Enriched with Character Education*, 2015
3. *Contextual English for Grade XI of Senior High School, Enriched with Character Education*, 2015
4. *Contextual English for Grade XII of Senior High School, Enriched with Character Education*, 2015

Informasi Lain:

Fatyana Rachma Saputri lahir di Sragen pada tanggal 11



Desember 1991. Sejak kelas 4 SD, dia suka menulis. Beberapa cerita pendek telah dipublikasikan di tabloid dan majalah nasional. Dia juga pernah menulis buku pelajaran Bahasa Inggris untuk SMA kelas X, XI, dan XII bersama dosennya di Universitas Negeri Yogyakarta. Sekarang, dia melanjutkan pendidikan di Universitas Pendidikan Indonesia dengan beasiswa dari LPDP RI.

Biodata Penulis dan Ilustrator



Nama lengkap : Laxmi Mustika Cakrawati
Pos-el : cakrawati.laxmi@gmail.
com
Bidang keahlian : Pendidikan dan kepenulisan

Riwayat pekerjaan/profesi:

1. Tutor Bahasa Inggris dan Bahasa Indonesia, Bimbingan Belajar Tridayaya, 2009--2016
2. Staf Kepakaran Pembuat Soal Bahasa Inggris, Bimbingan Belajar Tridayaya, 2012--2016
3. Staf Desain Kurikulum dan Program Bimbingan Belajar Tridayaya, 2011--2012
4. Guru *English Writing and Reading Skill*, Al Irhaam Global Islamic School, 2009

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa Inggris, Universitas Pendidikan Indonesia

Informasi lain:

Laxmi Mustika Cakrawati lahir di Garut pada 30 September 1986. Dia memiliki hobi membaca, mendengarkan musik, menulis cerpen, dan bercerita di blog pribadinya. Ketika bekerja, dia tergabung ke dalam tim penyusun modul pelajaran Bahasa Inggris. Sekarang, dia melanjutkan pendidikan di Universitas Pendidikan Indonesia dengan beasiswa dari LPDP RI.



Biodata Penyunting

Nama : HidayatWidiyanto
Pos-el : hidayat.widiyanto@kemdikbud.go.id
Bidang Keahlian : Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan:

Peneliti Muda di Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Riwayat Pendidikan:

S-1 Sastra, Universitas Padjadjaran, Bandung (lulus 1998)

Informasi Lain:

Lahir di Semarang, 14 Oktober 1974. Aktif dalam berbagai kegiatan dan aktivitas kebahasaan, di antaranya penyuntingan bahasa, penyuluhan bahasa, pengajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA), dan berbagai penelitian.

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.