



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Cerita Si Kembar dan Makanan Unik Hasil Fermentasi

Nur Inayah Syar



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Cerita Si Kembar dan Makanan Unik Hasil Fermentasi

Nur Inayah Syar

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

CERITA SI KEMBAR DAN MAKANAN UNIK HASIL FERMENTASI

Penulis : Nur Inayah Syar
Penyunting : S.S.T. Wisnu Sasangka
Ilustrator : Muhammad Ali Sofi
Penata Letak : Nur Inayah Syar

Diterbitkan pada tahun 2018 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
899.295 12
SYAR
c

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Syar, Nur Inayah
Cerita Si Kembar dan Makanan Unik Hasil Fermentasi/Nur Inayah Syar; Penyunting: S.S.T. Wisnu Sasangka; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018
vi; 63 hlm.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-518-8
1. CERITA ANAK-INDONESIA
2. KESUSASTRAAN-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.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

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 2018, 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, November 2018

Salam kami,

ttd

Dadang Sunendar

Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa



Sekapur sirih

Selalu, yang pertama dan paling utama, ucapan terima kasih kepada Allah SWT. Syukur yang teramat sangat atas inspirasi yang tak terhitung jumlahnya, serta kepala yang selalu sibuk dan cukup lapang untuk menampung berbagai ide dan kegelisahan yang akhirnya menghasilkan tulisan ini.

Buku ini ditulis dengan mengangkat tema Kuliner Indonesia. Topik khusus yang penulis pilih adalah Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia.

Penulis berharap buku ini dapat membantu kalangan pembaca dalam mengenali berbagai kuliner tradisional khas daerah-daerah di Indonesia dari generasi ke generasi sehingga mereka menyadari betapa kaya tempat mereka berpijak.

Palangkaraya, Oktober 2018

Nur Inayah Syar



Daftar Isi

Sambutan	iii
Sekapur Sirih	v
Daftar Isi	vi
Tempe	1
Tapai Ketan, Tapai Singkong, dan Peuyeum.....	7
Tempoyak	14
Brem	21
Acar dan Terasi.....	26
<i>Gathot</i>	30
Semayi	37
Kempong dan Cabuk.....	43
Fermentasi Ikan.....	47
Kue-Kue Basah Hasil Fermentasi	52
Daftar Pustaka.....	56
Biodata Penulis	58
Biodata Penyunting	60
Biodata Ilustrator	61
Biodata Penata Letak	62

Tempe

Pagi itu jam masih menunjukkan pukul enam pagi. Suara ayam yang bersahutan telah reda, berganti dengan suara rutinitas ibu-ibu dan remaja putri yang menyiapkan sarapan di dapur masing-masing. Namun, berbeda halnya dengan Muti, sejak subuh tadi ia sudah terjaga meskipun hari libur. Ia mencoba mengerjakan beberapa PR, lalu dilanjutkan dengan menonton televisi di ruang keluarga.

Tak ada satu acara televisi pun yang menarik minatnya. Ia mengganti-ganti siaran televisi secara acak sampai saudara kembarnya, Tenri, duduk di sampingnya sambil menyodorkan sepiring pisang goreng. Mereka berdua duduk menyantap pisang goreng tanpa suara hingga salah seorang *presenter* acara kuliner mengucapkan sesuatu yang menarik minat Tenri.

“... Nah pagi ini kita akan mencoba membuat *kimchi*, salah satu makanan tradisional Korea yang tentunya tidak asing lagi”



“Wah, *kimchi!*” seru Tenri yang memang hobi memasak.

“Tertarik membuatnya?” tanya Muti melihat saudaranya yang terlihat sangat antusias menonton acara tersebut.

“Sangat tertarik! Aku akan berusaha membuat *kimchi* yang enak. Ingat ‘kan kita punya tugas membuat laporan dan memotret makanan tradisional hasil fermentasi buatan kita sendiri. Nah, presenter tadi berkata, *kimchi* itu hasil fermentasi sayuran sawi putih dan lobak.”

“Tentu saja, Muti tidak lupa dengan tugas tersebut,” jawab Muti.

“Masih ingat tidak, apa arti fermentasi?” pancing Muti. Ketika melihat Tenri yang tampak berpikir keras, Muti menjawab pertanyaannya sendiri. “Fermentasi itu merupakan proses membuat makanan dengan memanfaatkan mikroorganisme. Jadi, rasa dan aroma makanan yang dihasilkan melalui proses ini sangat khas dan berbeda, bahkan mutu serta gizinya juga tinggi. Makanan pun jadi lebih awet.”

“Oh iya, Bu Afifah ‘kan sudah menerangkannya di kelas. Aku kurang memperhatikan,” jawab Tenri sambil mengusap-usap kepala.

“Tapi Tenri, kenapa harus jauh-jauh memilih makanan tradisional negara lain? Pilihan makanan tradisional hasil fermentasi khas Indonesia banyak loh, bahkan sudah dihasilkan oleh orang-orang kita sejak dulu.”

“Benarkah? Bagaimana kamu tahu?” tanya Tenri dengan kening berkerut.

Muti menggeleng-gelengkan kepala sebelum menjawab, “Makanya jangan nonton TV melulu, banyak baca buku juga.”

Tenri hanya merengut, tapi diam-diam membenarkan perkataan saudaranya. “Iya, deh, tapi kamu harus jelaskan dulu.”

Bukannya menjawab pertanyaan Tenri, Muti malah beranjak dari sofa lalu melangkah ke ruang makan. Tenri serta merta mengikuti kakak kembarnya meskipun Tenri kebingungan.

Aroma masakan menguar saat mereka mendekati meja makan. Di atas meja terhidang nasi kuning dan beberapa lauk, seperti telur rebus, mie goreng, dan tempe goreng tumis kecap pedas. Muti mengangkat sepiring tempe lalu menyodorkannya pada Tenri.

“Nah ini dia salah satu dari sekian banyak makanan hasil fermentasi khas Indonesia. Salah satu bukti kejeniusan nenek moyang kita. Katanya tempe ini sudah dikenal berabad-abad lalu oleh masyarakat Jawa, sejak abad ke-16, bahkan kecap yang meresap dalam tempe ini juga hasil fermentasi.”

Tenri menangkup piring tersebut dengan mata berbinar bangga. “Ini sih masakanku. Jadi, tidak perlu repot-repot membuat *kimchi*, ya?”

“Tapi membuat tempe juga gampang-gampang susah lo. Orang-orang zaman dahulu percaya bahwa orang yang membuat tempe harus bersih luar dalam, hati, dan badannya harus bersih.”

Tenri mengangguk-angguk, “Bagaimana cara membuatnya?”

Muti kemudian mengeluarkan ponsel dan menelusuri cara pembuatan tempe secara tradisional dengan memanfaatkan internet. Ia membacakan hasil pencariannya kepada Tenri.

Mula-mula kedelai-kedelai yang telah dipilih, dicuci sampai bersih, lalu direbus selama kurang lebih satu sampai satu setengah jam. Setelah itu, kedelai direndam semalam, setelah kulit kedelai dikupas, kedelai dikukus selama kurang lebih satu jam. Kedelai selanjutnya ditiriskan hingga dingin dan diberi ragi hingga tercampur rata. Selanjutnya kedelai dibungkus dengan menggunakan plastik atau daun pisang lalu diperam selama dua hari pada suhu yang hangat.

“Diperam? Maksudnya?”

“Diperam itu disimpan dalam tempat tertutup, atau dibungkus selama beberapa waktu.” Muti terlihat berpikir. “Tapi kalau kamu memilih tempe, aku yakin teman-teman yang lain juga banyak yang memilih makanan yang sama. Bagaimana kalau kita mencoba jenis makanan yang lain?” tawarnya.

“Boleh, tapi benarkah masih banyak pilihan?”

Muti tersenyum bangga, “Tentu saja. Ada banyak pilihan. Bagaimana kalau pagi ini kita jalan-jalan ke pasar sambil mencari makanan yang akan kita buat?”

Tenri langsung mengangguk menyetujui tawaran tersebut. Mereka pun segera bergegas menuju pasar tradisional terdekat.



Tapai Ketan, Tapai Singkong, dan Peuyeum

Di Makassar masih ada sejumlah pasar tradisional yang tetap ramai dikunjungi masyarakat, baik dikunjungi penduduk setempat maupun pendatang yang berasal dari luar kota. Muti, Tenri, dan ibu mereka biasanya berbelanja kebutuhan sehari-hari di *Pasar Sentral*, *Pasar Terong*, atau *Pasar Pabbaeng-baeng*. Meskipun jalanan becek setelah hujan, kelengkapan barang dan harga yang terjangkau biasanya menjadi pertimbangan masyarakat untuk memilih pasar tradisional.

Hari ini mereka hanya berangkat berdua. Setelah turun dari *pete-pete* (angkutan umum), mereka bergegas menelusuri pasar untuk melihat-lihat jenis makanan sebelum memutuskan makanan yang akan mereka buat.

Setelah berkeliling, Tenri akhirnya memutuskan untuk memilih tapai ketan dan tapai singkong sebagai bahan tugasnya. Muti menemaninya memilih singkong, ketan hitam, serta ragi yang berkualitas bagus agar tapai yang akan mereka buat menghasilkan rasa yang manis dan tidak asam.



Mereka memilih ketan hitam karena aromanya yang khas serta tekstur berasnya yang unik ketika dikunyah. Daerah yang terkenal dengan *tapai* ketannya yang manis adalah Kabupaten Bone, Soppeng, dan Wajo. Biasanya penjual akan memasok ragi yang berasal dari daerah-daerah tersebut.

Muti sebetulnya belum memutuskan makanan yang akan dibuatnya untuk tugas yang diberika oleh guru mereka. Namun, ia memutuskan untuk membantu Tenri terlebih dahulu.

Mereka tiba di rumah saat matahari sudah meninggi. Tenri terlihat sangat bersemangat dan tidak sabar untuk mencoba.

“Aku pernah mencoba es ketan hitam dan ketan susu, tapi belum pernah mencoba membuatnya. Nah, sekarang akan kucoba membuat *tapai* ketan dan *tapai* singkong sekaligus.”

“Yakin tahu resepnya?” suara Ibu tiba-tiba muncul dari arah dapur.

Mereka berdua menoleh ke arah yang sama dan mendapati ibunya yang masih mengenakan celemek bergabung bersama mereka di meja makan. Barang-barang belanjaan masih berada dalam kantong-kantong belanjaan dan diletakkan di samping kaki-kaki kursi.

“Nanti bisa minta bantuan *Mbah Google*, Bu,” usul Muti.

“Tidak berminat meminta bantuan Ibu, nih?”

Muti dan Tenri berpandangan, “Ibu bisa membuatnya?” tanya mereka bersamaan.

“Waktu kecil dulu, ibu sering membantu nenek membuat tapai ketan. Biasanya tiap lebaran di rumah nenek pasti beramai-ramai membuat tapai untuk disuguhkan kepada sanak saudara. Sejak nenek meninggal, ibu tidak pernah membuat tapai lagi.”

“Kebetulan sekali. Jadi ibu bisa membantu, ya?” kata Tenri penuh harap.

“Hanya membimbing pembuatannya, bukan membuatnya, ya! Itu ‘kan tugas sekolah kalian.” Ibu mengingatkan.

Sore harinya mereka mulai bersiap-siap membuat tapai ketan hitam. Menurut Ibu, ketika membuat tapai ketan dulu, nenek melarang keras para pembuatnya untuk berkata-kata kasar atau menggunakan kata-kata yang buruk atau jorok karena akan mempengaruhi rasa serta penampilan tapai yang akan mereka buat. Tempat, wadah, serta tangan pun harus dalam keadaan yang benar-benar bersih.

Mereka menggunakan daun pisang sebagai pembungkus karena memiliki aroma yang khas. Daun pisang juga jauh lebih baik daripada plastik karena strukturnya yang berpori dan tidak terlalu rapat.

Inilah langkah-langkah yang harus dilakukan untuk membuat tapai.

Pertama-tama, ketan dicuci sampai benar-benar bersih kemudian dikukus. Setelah itu didinginkan, diberi ragi, lalu diaduk rata. Ketan dapat dibentuk menjadi bulatan-bulatan sesuai dengan selera, lalu diletakkan dalam wadah yang telah dilapisi daun pisang. Jika menyukai tapai yang lebih manis, ketan itu dapat ditambah gula sesuai dengan selera.

Wadah kemudian ditutup rapat dalam suhu ruang dan disimpan selama kurang lebih tiga hari. Selama beberapa hari itulah terjadi pemecahan karbohidrat yang terkandung dalam ketan. Karbohidrat menjadi alkohol dan asam asetat sehingga wadah tersebut tidak boleh dibuka sebelum waktunya.

“Cara membuat tapai singkong tidak jauh berbeda dengan tapai ketan,” jelas Ibu, “tapi setelah tapai singkong jadi, kita akan menyimpannya dalam *tenggok* atau wadah dari bambu. Tapai singkong ini dibuatnya besok saja, ya!”

“Kalau *peuyeum* bagaimana, Bu? Katanya rasanya mirip dengan tapai singkong, ya?” tanya Muti.

“Oh iya, ibu teringat waktu jalan-jalan ke Bandung beberapa tahun lalu. Ibu pernah mencoba *peuyeum*. Rasanya memang mirip tapai singkong, tapi lebih kering dan lebih tahan lama.”

“Kok bisa berbeda, tapi rasanya sama, Bu?” balas Tenri ingin tahu.

“Karena berbeda dari cara pembuatannya. Cara merebus dan cara pemeram serta waktu pemeramannya berbeda,” jawab Ibu. Ia kemudian menjelaskan cara pembuatan *peuyeum*.

Singkong perlu direbus sampai setengah matang. Setelah dicampur dengan ragi, peuyeum diperam dalam plastik atau daun talas, bahkan sampai kurang lebih seminggu lamanya. Di sela-sela pemeraman, peuyeum bisa dibuka atau diangin-anginkan agar mengering.

Tenri semakin bersemangat untuk mempraktikkan pembuatan *peuyeum*. “Kalau begitu aku juga mau membuat *peuyeum* ya, Bu. Biar bisa membandingkan rasa ketiga makanan ini sekaligus.”

Ibu hanya mengangguk senang melihat putri-putrinya bersemangat mencoba hal-hal yang baru.



Tempoyak

Matahari sudah meninggi saat Ibu, Muti, dan Tenri selesai membuat tapai ketan hitam untuk disimpan selama beberapa hari. Mereka mulai menyiapkan makan siang. Memang agak sedikit terlambat sebab ayah mereka tidak makan siang di rumah dan sedang menikmati keramaian pagi di *car free day* sekitar anjungan Pantai Losari.

“Sayur Sayur ...!”

Teriakan penjual sayuran keliling yang menjadi langganan ibu-ibu di sekitar kompleks perumahan itu mulai terdengar. Biasanya penjual sayur sudah tidak berkeliaran lagi pada jam-jam seperti ini. Ibu, Muti, dan Tenri bergegas keluar sambil memikirkan masakan yang akan mereka buat untuk makan siang nanti.

“Sayurnya, Mamak Muti?” tanya Pak Bahar, si penjual sayur. Di sini orang-orang memang terbiasa menyapa ibu rumah tangga dengan mengikutkan nama anak pertamanya.

Ibu sedang menyibukkan diri memilah-milah tomat yang segar saat ia melihat beberapa stoples kecil berjejer di sisi belakang gerobak sayuran.

“Bawa apa ini, Pak?” tanya Ibu. Muti dan Tenri ikut menoleh ke arah yang ditunjuk Ibu.

Pak Bahar meraih stoples paling ujung dan menyodorkannya ke arah Ibu.

“Tempoyak khas Palembang,” Muti membacanya dengan nyaring, “Wah, kebetulan sekali. Dari mana Bapak mendapatkan ini?”

“Kakak ipar Bapak baru saja kembali dari Sumatera. Bawa satu kardus berisi stoples-stoples tempoyak ini. Siapa tahu ada ibu-ibu yang mau mencoba, jadi ya sekalian saya bawa saja,” jelas Pak Bahar.

“Ini apa sih?” tanya Tenri seraya megamati gumpalan berwarna kekuningan di dalam stoples.

“Ini salah satu makanan hasil fermentasi juga, Tenri,” jawab Ibu. “Namanya tempoyak. Makanan khas Melayu yang banyak tersedia di Palembang, Bengkulu, Jambi, Lampung, dan sekitarnya. Bisa dimakan langsung dengan nasi hangat atau digunakan sebagai bumbu untuk membuat masakan lain.”

“Ayo beli satu ya, Bu. Aku penasaran ingin mencoba,” pinta Tenri penuh harap, begitu juga dengan Muti.

“Beli yang banyak, Bu,” bujuk Pak Bahar yang tampak semringah karena barang jualannya akan terbeli.

Ibu hanya tertawa mendengar itu, tetapi akhirnya ia memutuskan membeli dua stoples.



Sesampainya mereka di dapur, Tenri sudah tak sabar dan segera membuka kemasan tempoyak tersebut. Namun, saat menghirup aromanya, ia segera mengernyit dan menutupnya kembali.

“Bau sekali. Ini terbuat dari durian, ya?”

“Itu memang berasal dari durian yang dibiarkan membusuk, loh, Tenri,” tukas Muti.

“Benar itu, Bu? Apa tidak berbahaya?” tanya Tenri khawatir.

Ibu menggeleng-geleng, “Sama sekali tidak berbahaya. Walaupun dikatakan membusuk, orang-orang yang sudah terbiasa memakannya, aromanya saja sudah membangkitkan selera.”

Ibu memberikan penjelasan kepada kedua putrinya.

Tempoyak dapat dibuat dengan cara durian yang matang dibiarkan selama beberapa hari hingga berubah jadi masam. Berbeda dengan tapai dan tempe yang memerlukan ragi untuk proses fermentasi, tempoyak ini bisa dihasilkan dari fermentasi spontan durian ketika dibiarkan berhari-hari.

Muti menyela, “Jadi tidak perlu pakai ragi?” tanyanya tertarik.

Ibu kemudian menyambung pejelasanannya.

Ada dua cara pembuatannya, bisa memakai ragi atau dengan cara tradisional (fermentasi spontan tanpa memerlukan ragi). Bahkan, kalau ingin fermentasi berjalan lebih cepat, kita bisa menambahkan garam atau cabe supaya tempoyaknya juga lebih kaya rasa. Tempoyak ini dulu biasa dibawa orang-orang merantau, jadi mereka yang kangen rumah bisa mencicipi masakan khas daerah mereka meskipun di tempat yang jauh.

Tenri tampak berpikir, “Tapi sepertinya aku tidak bisa langsung memakannya dengan nasi seperti kata ibu tadi. Bagaimana kalau digunakan sebagai bumbu masakan saja?”

“Ide yang bagus. Bagaimana kalau kita membuat Ikan Patin Masak Tempoyak?” tawar Ibu. Tawaran itu langsung disambut gembira oleh kedua putri kembarnya.

Mereka bertiga berbagi tugas secara cepat. Muti bertugas mencuci peralatan masak. Setelah itu, ia mencuci ikan patin sampai bersih dan memotong-motongnya menjadi beberapa bagian. Muti mau melakukan itu karena ia tidak begitu gemar memasak. Sementara itu, Ibu sudah meletakkan periuk berisi air di atas kompor, kemudian menyiapkan bahan-bahan, baik bahan yang sebagian dibelinya dari penjual sayur maupun yang memang telah tersedia di dalam lemari es.

Aroma tempoyak menguar dan mulai membangkitkan selera. Tenri menghaluskan bumbu-bumbu seperti cabe rawit, bawang merah, dan kunyit. Setelah itu, ia mencampurkan tempoyak dengan bahan-bahan yang telah dihaluskan tadi, tak lupa ia memasukkan juga daun kunyit dan serai yang telah dikeprak.

“Sebetulnya ada banyak resep yang menggunakan tempoyak, tapi bahan yang ada di kulkas hanya ikan patin. Setelah mencoba nanti kalian ternyata suka, Ibu bisa membuat pepes dengan tempoyak,” kata Ibu sambil memasukkan daging, ikan, dan bumbu ke dalam air yang telah mendidih. Tak lupa Ibu menambahkan juga sejumput garam ke dalam masakan.

“Aku penasaran dengan rasanya,” Tenri membaui aroma di sekitar periuk.

“Kalau mau, kita juga bisa bikin sambal tempoyak yang dicampur dengan teri dan petai,” tambah Ibu menyebut dua jenis makanan kesukaan Tenri dan Muthi.

“Asyik sekali, untung Ibu tadi membeli dua stoples, ya.”

Mereka mengobrol beberapa saat di dapur sambil menunggu Ikan Patin Masak Tempoyak matang dengan sempurna. Setelah masakan tersebut dihidangkan, Tenri ternyata sangat menyukai masakan itu meskipun baru pertama kali mencoba. Ia berniat memasaknya lagi di lain kesempatan, sedangkan Muti sudah berencana untuk menjadikan masakan dengan bumbu tempoyak ini sebagai bahan tugas sekolah yang harus mereka kumpulkan pekan berikutnya.

Brem

“Asalamualaikum,” terdengar suara laki-laki memberi salam dari arah pintu luar.

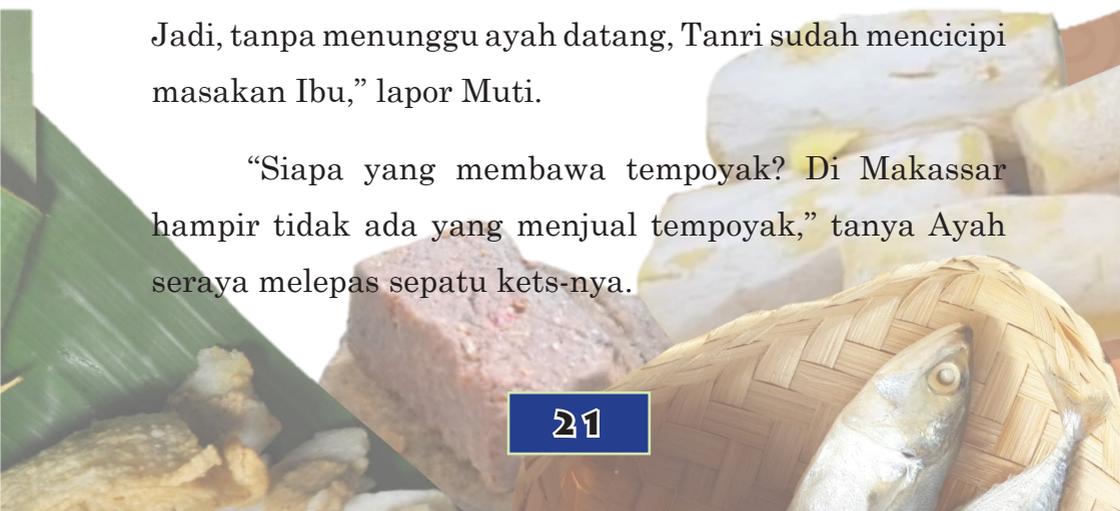
“Waalaikum salam,” Muthi dan Tenri menyahut salam dengan kompak lalu bergegas keluar.

Mereka mendapati ayah yang memakai setelan baju olahraga baru saja tiba. Hari ini Ayah mereka memang berencana menghabiskan waktu bersama teman-teman kantor hingga sore sebab kantor mereka kedatangan tamu dari luar kota.

“Wah aromanya lezat sekali, sepertinya ada yang sedang memasak ikan patin masak tempoyak.

“Iya, Ayah. Ibu memasak ikan patin masak tempoyak dan Tanri ingin segera mencicipi masakan itu. Jadi, tanpa menunggu ayah datang, Tanri sudah mencicipi masakan Ibu,” lapor Muti.

“Siapa yang membawa tempoyak? Di Makassar hampir tidak ada yang menjual tempoyak,” tanya Ayah seraya melepas sepatu kets-nya.



Tenri meraih sepatu Ayah dan meletakkannya di tempat penyimpanan sepatu. Ia menjawab, “Pak Bahar penjual sayur, ia dapat oleh-oleh dari saudaranya.”

“Bicara tentang oleh-oleh. Ayah juga bawa sesuatu untuk kalian,” Ayah menyodorkan kantong plastik putih kepada mereka.

“Apa ini, Yah?” Muti dan Tenri bergantian melongok ke dalam kantong plastik dan mengeluarkan isinya.

“Itu namanya Brem. Tadi di *car free day*, kebetulan ada yang menjual oleh-oleh makanan khas Wonogiri dan Madiun. Ayah pernah mencobanya waktu perjalanan dinas ke Jawa Timur dulu.”

“Terbuat dari sari tapai ketan murni,” Muti bergumam membaca tulisan di balik kotak kuning kemasan brem. “Oh ini terbuat dari tapai ketan juga?” tanya Muti antusias.

“Kebetulan sekali kami baru saja membuat tapai ketan dan tapai singkong pagi tadi,” tukas Tenri.

“Nah, memang agak mirip dengan tapai ketan. Brem ini juga hasil fermentasi tepung beras. Rasanya khas sekali di lidah, campuran antara rasa manis dan

asam yang unik,” jelas Ayah, teringat ketika ia pertama kali mencicipi makanan itu beberapa tahun lalu. “Bahkan Ayah juga sempat menyaksikan sendiri pembuatannya.”

“Benarkah? Jadi, brem ini benar-benar terbuat dari sari tapai?”

Muthi mengambil satu kotak brem yang berwarna kuning lalu membuka isinya. Bentuknya padat, berupa lempengan putih yang menguarkan aroma yang menggiurkan. Ia mencicipi brem tersebut dengan pelan dan merasakan tekstur yang lunak, lumer, serta ada sensasi rasa dingin di lidah selain rasa manis yang lezat.

“Wah lezat sekali, ada sensasi dinginnya juga.”

Tenri tertawa mengamati Muti sejak tadi. “Hahaha, caramu mencicipinya seperti pembawa acara kuliner di TV saja.”

“Nih, coba saja kalau tidak percaya,” tukas Muti seraya menyodorkan sisa brem di tangannya pada Tenri.

“Pembuatan brem ini cukup lama juga, Anak-anak. Jadi, sebanding dengan rasanya yang lezat,” jelas Ayah. “Kalian sudah mempraktikkan pembuatan tapai ketan kan? Nah untuk membuat brem, tidak cukup sampai di situ.”

“Aku penasaran bagaimana cara membuatnya,” timpal Tenri yang lagi-lagi tertarik dengan apa saja yang berhubungan dengan makanan.

“Waktu itu Ayah mengunjungi salah satu industri rumah tangga yang memasok brem ke toko oleh-oleh. Ayah sempat memperhatikan bagaimana cara mereka membuat Brem.”

Untuk membuat brem, pertama-tama ketan dicampur ragi seperti pada pembuatan tapai. Namun, perbedaannya, fermentasi harus berlangsung hingga seminggu lamanya. Setelah itu, tapai yang telah dibuat diperas lalu dididihkan. Cairan kental yang telah mendidih dituangkan ke dalam plastik lalu disimpan lagi selama lebih dari sepuluh hari.

“Selain plastik bisa juga digunakan tempat penyimpanan lain, yaitu bambu. Bambu yang telah diisi cairan kental tersebut dibiarkan selama setengah hingga satu hari penuh lalu dijemur di bawah sinar matahari”

“Lama sekali jadinya. Menunggu tapai ketan beberapa hari saja aku sudah tidak sabar.” Tenri geleng-geleng kepala membayangkan betapa sabarnya orang-orang yang mengolah cairan tapai menjadi brem.

Terasi dan Acar

Menjelang hari pengumpulan tugas, kelas IX semakin ramai membahas makanan-makanan hasil fermentasi apa yang akan mereka bawa. Namun, sebagian dari mereka tidak ingin berbagi informasi terlalu dini agar makanan pilihan mereka menjadi kejutan pada hari pengumpulan nanti.

Tenri sudah bercerita panjang lebar tentang rencananya membawa tapai dan *peuyeum* dua hari lagi, sedangkan Muti memilih menjadi pendengar yang baik untuk teman-temannya saja.

Saat jam istirahat, Muti dan Tenri tidak ikut ke kantin sebab mereka berdua terbiasa membawa bekal sejak masih di sekolah dasar. Bekal mereka pagi itu berbeda. Muti membawa roti isi daging, acar, dan keju, sedangkan Tenri sempat membuat nasi goreng terasi sebelum berangkat pagi tadi.

“Kebetulan sekali ya, bekal hari ini sangat berhubungan dengan topik yang kita bahas dengan teman-teman sejak kemarin,” ungkap Muti sambil melahap rotinya.

“Maksud kamu?”

“Lihat” Muti membuka tangkupan rotinya dan menunjuk keju serta rotinya bergantian. “Roti dan keju ini adalah makanan khas dari luar negeri yang dihasilkan dengan bantuan fermentasi juga.”

Tenri memperhatikan roti itu dengan saksama. Ia kemudian tersenyum geli. “Jangan bilang kalau acar dan nasi goreng terasiku juga ada hubungannya dengan fermentasi.”

“Nah, seratus buat kamu,” seru Muti seraya bertepuk tangan ringan.

“Jadi benar? Masa sih, nasi goreng ini juga?” tanya Muti sangsi sambil mengaduk-aduk nasi gorengnya.

“Maksudku terasinya, Tenri. Acar yang ada dalam roti ini juga. Sejak membuat tapai dan menemukan tempoyak kemarin, aku semakin tertarik dengan metode pembuatan dan pengawetan makanan dengan cara fermentasi ini.”

Tenri menatap saudaranya takjub. “Muti memang yang terbaik kalau sudah berhubungan dengan mempelajari sesuatu yang baru. Ternyata selama ini

kita tidak sadar sering mengonsumsi makanan hasil fermentasi, ya? Tapi aku penasaran, bukannya acar ini hanya diberi tambahan cuka atau perasan jeruk saja? Apa betul ada campur tangan mikroorganisme juga?”

Muti mengangguk lalu memberi penjelasan.

Pada sayuran, ada bakteri yang membentuk asam laktat. Sebetulnya bakteri ini ada pada hampir semua sayur dan buah, pertumbuhannya sangat baik karena sayuran juga mengandung gula. Jadi, tidak perlu penambahan ragi pun, fermentasi bisa terjadi secara alami. Kita tinggal meletakkan kol, kubis, bawang, dan wortel ke dalam wadah tertutup berisi air, bisa juga ditambahkan garam. Kalau ingin fermentasi berjalan lebih cepat bisa ditambahkan cuka makan. Kita tinggal menunggu satu dua hari, acar sudah bisa dinikmati.

“Ternyata ada kemiripan dengan *kimchi*, ya?”

“Ya, agak mirip lah.” Muti membenarkan.

Tenri menjentikkan jarinya. “Jadi bau terasi yang tajam dan rasanya yang gurih ini terbentuk karena ada proses fermentasi, ya?”

“Anak pintar, betul sekali!” puji Muthi.

Terasi dibuat dari udang rebon atau ikan-ikan kecil, seperti ikan teri yang dicampur dengan garam. Bahan-bahan itu kemudian dijemur, lalu dihaluskan hingga menjadi adonan lalu dibiarkan semalaman. Proses menjemur ini diulangi sampai tiga kali. Setelah penggilingan kedua, terasi mulai dicetak lalu di jemur lagi keesokan harinya. Barulah setelah itu terasi difermentasikan selama kurang lebih tiga minggu.

“Wow!” Tenri berseru takjub mendengar penjelasan tentang cara pembuatan terasi. “Kupikir membuat brem itu lama sekali. Ternyata membuat terasi lebih lama lagi. Membuat makanan-makanan ini memang butuh kesabaran dan ketelatenan yang lebih ya daripada ketika membuat makanan lain.”

“Tapi seperti kata Ayah, hasilnya sepadan lo. Lihat kan kalau *peuyeum*, brem, acar, dan terasi ini awet sekali untuk disimpan dalam waktu yang agak lama.”

Gathot

Muti dan Tenri sudah hampir menghabiskan bekal makanannya ketika salah seorang teman mereka, Estu, terlihat memasukkan kembali bekal yang belum sempat dimakannya.

“Estu tidak jadi makan?” tegur Tenri dari tempat duduknya yang berjarak satu meja dari posisi Estu.

Estu tersenyum malu lalu menjawab, “Nanti saja, Tenri.”

“Maaf ya, Estu, kalau aku ikut campur, tapi aku perhatikan kamu selalu mulai makan siang kalau teman-teman yang lain sudah selesai dan keluar dari kelas,” ucap Muti hati-hati.

Tenri yang baru saja mengetahui hal itu agak heran sebab ia tak pernah memperhatikan kebiasaan Estu tersebut. Sebelum menjawab pertanyaan Muti, Estu menunggu satu orang teman yang baru saja menghabiskan bekalnya hingga keluar kelas.

Estu kemudian mengeluarkan bekalnya dari dalam tas. Ia membuka tutup kotak bekal dan menyodorkannya pada Muti dan Tenri.

“Aku... agak malu karena bekal makan siangku berbeda dengan kalian,” jawab Estu sambil meringis.

Tenri dan Muti berjalan mendekat. Tenri yang lebih dulu sampai mengamati isi bekal Estu dengan saksama. “Lo, ini apa kok hitam-hitam?”

Belum sempat melanjutkan kalimatnya, Muti mencubit pinggang Tenri agar saudaranya itu tidak sampai menyinggung perasaan Estu.

Tenri hanya tersenyum dengan rasa bersalah, lalu meralat kalimatnya, “Ini namanya apa, Estu? Aku baru kali ini melihatnya.”

Estu menjawab, “Itu namanya *gathot*.”

“*Gathot*?” ulang Muti dan Tenri berbarengan.

Estu mengangguk. “Namanya terdengar asing, ya? Kalian ingat ‘kan kalau aku bukan orang asli Makassar. Aku berasal dari Yogyakarta, tepatnya di salah satu kabupaten yang bernama Gunung Kidul.”

“Aku ingat. Kamu ‘kan pindah waktu kita masih kelas delapan.”

“Nah, *gathot* ini sebetulnya salah satu makanan pokok kami di Gunung Kidul selain *thiwul*, sebelum nasi

menjadi populer di sana,” jelas Estu. Ia menambahkan, “Keadaan tanah di sana tidak cukup subur, jadi yang bisa tumbuh hanya tanaman singkong atau jagung.”

“*Thiwul* itu berasal dari gaplek, kan?” tebak Muti.

“Gaplek itu apa?” potong Tenri bingung.

“Gaplek adalah singkong yang dikeringkan. Setelah dikukus, namanya *thiwul*. Kalau hujan, udara jadi lembap dan mengganggu pengeringan gaplek. Karena itu, gaplek tidak kering sempurna dan berubah warna menjadi coklat hingga kehitaman.”

Tenri menunjuk bekal Estu. “Jadi karena itu warnanya jadi kehitaman begini, ya? Apa tidak berbahaya jika dimakan?”

“Justru *gathot* ini adalah salah satu makanan yang bergizi. Mau mencoba?” tawar Estu.

Tenri terlihat agak ragu, tetapi Muti segera menjawab tawaran itu tanpa ragu. “Aku mau.”

Muti mulai mencicipi sedikit, lalu mulai mencoba satu sendok penuh. “Teksturnya kenyal, manis, dan gurih karena ada rasa asin dan parutan kelapanya. Enak Tenri, ayo coba!”

Tenri mencoba sesuap, mengunyahnya perlahan, lalu mencoba sesendok lagi. Matanya berbinar saat mengakhiri suapan kedua, “Wah, ternyata di balik penampilannya yang kehitaman, ada rasa lezat yang tersembunyi.”

Estu dan Muti tertawa mendengarnya. “Makanya jangan menilai makanan dari penampilan luarnya saja.” Muti menasehati, kemudian ia teringat sesuatu. “Kalau begitu *gathot* ini hanya bisa dihasilkan pada musim hujan?”

Estu menggeleng, “Itu dia bagian menariknya. Zaman dulu orang memang mengandalkan hujan dan udara lembap untuk membuat *gathot*. Namun, kemudian mereka menemukan cara lain untuk menghasilkan *gathot* yang kenyal sekalipun musim kemarau, yaitu dengan cara pemeraman atau fermentasi.”

Muti dan Tenri saling bertatapan dan menaikkan alis masing-masing sambil tersenyum-senyum. “Kebetulan sekali kami baru saja membahasnya. Jadi, kalau diperam, tidak perlu dibiarkan kehujanan lagi ya, *gathot*-nya?”

“Betul sekali, Tenri. Aku akan memberikan sedikit penjelasan tentang cara pembuatan *gathot*.”

Pertama-tama, singkong dipotong kecil-kecil, lalu dijemur dan menjadi setengah kering. Singkong itu kemudian diperam atau disimpan dalam karung selama kurang lebih dua hari. Dalam karung ituah muncul jamur yang menyebabkan singkong berubah menjadi kehitaman.

“Jadi proses fermentasi singkong dalam karung terjadi secara spontan.” Estu menjelaskan dengan antusias. Ia sangat senang karena kedua temannya ternyata tertarik dengan makanan khas daerahnya. “Nanti setelah dikukus bisa ditambahkan garam atau gula sesuai dengan selera. *Gathot* ini sekarang jadi oleh-oleh khas Gunung Kidul.”

“Berarti untuk tugas dari Bu Afifah, kamu akan membawa *gathot*, ya, Estu?” tebak Tenri.

“Tbuku menjual gaplek dan *gathot*. Jadi, aku mengonsumsi makanan ini hampir setiap hari. Untuk tugas dari Bu Afifah aku akan membawa makanan lain yang takkalah uniknya.”



“Kami jadi penasaran. Boleh tidak kalau kami ikut melihat pembuatannya? Kami janji tidak akan merepotkan.” pinta Tenri penuh semangat sambil membayangkan dirinya akan memperoleh pengalaman baru lagi.

“Tentu saja boleh. Kalian bisa ikut ke rumahku. Aku akan mempraktikkannya dengan senang hati untuk kalian.”



Semayi

Rumah Estu berupa rumah panggung bertiang tinggi dengan cat berwarna kayu yang sudah mulai mengelupas. Tangganya terletak di bagian samping rumah sehingga dari depan hanya beranda berlapis seng dengan jejeran pot-pot bunga di susurannya. Kata Estu rumah tersebut dibeli orang tuanya dari salah seorang penduduk setempat saat pindah dulu.

Kolong rumah panggung tersebut dimanfaatkan untuk menyimpan tumpukan gaplek serta berkarung-karung singkong yang baru dipanen di salah satu sudut. Seperti kata Estu, orang tuanya masih giat memproduksi *gathot*, makanan tradisional, tersebut meskipun peminatnya tidak terlalu banyak.

Setelah meminta izin Ibu Estu, Muti dan Tenri mengikuti Estu menuju dapur yang beralaskan tanah yang terletak di bagian belakang kolong rumah yang masih tersisa. Aroma lembap kayu menyambut mereka saat memasuki ruangan tersebut. Meskipun sangat sederhana, tampak jelas bahwa keluarga Estu sangat menjaga kebersihan dan kerapian tempat tinggal mereka.

“Aku akan membuat makanan tradisional yang hampir punah. Aku yakin kalian berdua dan juga teman-teman yang lain belum ada yang pernah mencicipi,” ujar Estu seraya membuka sebuah nampan (baki) berisi ampas kelapa segar. “Ibuku sudah menyiapkan ini tadi siang. Aku memang sudah berencana membuatnya sepulang sekolah.

“Ampas kelapa? Aku biasanya menggunakan ampas kelapa untuk memberi makan ikan-ikan di kolam milik Kakek,” kenang Tenri.

“Yah, aku akan memanfaatkan ampas kelapa ini untuk membuat semayi.”

“Sema.... apa?” tanya Tenri tidak jelas.

“Semayi,” ulang Estu dengan sabar. “Ini memang makanan khas orang-orang tua di desa. Kakekku di Yogya pernah bercerita bahwa pada tahun tiga puluhan dulu orang-orang memanfaatkan makanan seperti ini untuk bertahan hidup dari krisis ekonomi.”

Muti menebarkan pandangan ke seluruh penjuru dapur. “Apa saja bahan-bahan yang kita perlukan?”

Estu membuka wadah yang lebih besar. Di sana terdapat bumbu pelengkap seperti bawang putih, daun jeruk, daun salam, kencur, tempe, garam, dan gula jawa. “Bumbu-bumbu ini akan dikukus, lalu dicampurkan dengan semayi yang sudah selesai difermentasi supaya rasanya lebih enak.”

“Kalau begitu aku ambil kukusannya dulu, ya!” kata Tenri sambil menuju dinding tempat panci, baskom, dan wajan-wajan berbagai ukuran digantung dengan menggunakan paku.

“Perlu pakai ragi ya untuk proses fermentasinya?”

Estu menggeleng. “Ampas kelapa yang sudah dibungkus daun pisang, kemudian dikukus, di situ sudah ada bakteri yang bekerja. Jadi, fermentasi berlangsung dengan sendirinya, tidak perlu ditambah apa pun.”

Tenri kembali dengan membawa sebuah panci berukuran sedang yang dasarnya kasar dan berwarna kehitaman karena sering digunakan. “Kita akan mengukus bumbunya sekarang?”



“Sekarang panci ini digunakan untuk mengukus ampas kelapa saja karena bumbu-bumbunya akan kita campurkan nanti.” Estu menjelaskan sambil menutup kembali wadah bumbu.

Tenri mengangguk paham. “Berapa lama kita akan menunggu sampai semayinya bisa dicicipi?”

“Setelah dikukus selama 15--20 menit, ampas kelapa didinginkan, lalu diperas supaya kadar airnya berkurang. Baru setelah itu diperam selama tiga sampai empat hari.”

Tenri tampak senang mendengarnya. “Syukurlah. Kupikir butuh waktu berminggu-minggu seperti dalam pembuatan terasi.”

“Nah, kalau begitu kita keluar mengambil daun pisang dulu, yuk. Kita harus membungkus ampas kelapa ini sebelum dikukus,” ajak Estu.

“Wah, jadi kamu punya pohon pisang juga? Asyik dong punya kebun sendiri di samping rumah,” seru Tenri.

“Ada beberapa pohon pisang dan sayur-sayuran, seperti tomat, cabe, sawi, dan wortel di luar. Setelah membuat semayi selesai, kita bisa menggoreng pisang dan

membuat sambal tomat dengan terasi bakar, bagaimana?”
tawar Estu yang disambut gembira oleh kedua kawannya.
Bayangan mencocol pisang goreng dengan sambal
pedas membuat mereka semakin bersemangat untuk
menyelesaikan rencana mereka siang itu.

Kempong dan Gabuk

Hari sudah sore ketika Muti, Tenri, dan Estu telah selesai menyantap sepiring pisang goreng panas dan segelas es teh manis. Mereka sudah bersiap-siap untuk pulang saat melihat kedua teman mereka yang berasal dari kelas yang berbeda melintas di depan rumah Estu.

“Via! Rahma! Mau ke mana?” seru Estu dari balai-balai tempat mereka duduk.

Via dan Rahma melambaikan tangannya dan berjalan mendekat, “Wah, kalian ada acara apa?”

“Kami baru saja mempraktikkan salah satu makanan yang akan dibawa Estu untuk tugas IPA dari Bu Afifah,” jawab Tenri seraya menyodorkan piring pisang goreng kepada temannya yang baru datang.

“Eh, kalian bawa apa itu?” tanya Muti ingin tahu seraya menunjuk kantong kresek hitam yang dijinjing Via dan Rahma.

“Kami juga akan mengerjakan tugas seperti kalian,”
balas Rahma.

Via menambahkan, “Coba tebak, kira-kira bahan-bahan ini akan kami apakan?” Via membuka bungkusannya miliknya dan juga milik Rahma.

Muti, Tenri, dan Estu mengamati kedua bahan yang ada di dalam kantong berbentuk bubuk berwarna kecokelatan.

“Seperti tanah,” komentar Tenri tanpa pikir panjang.

“Hem, maaf kalau aku salah, tapi kelihatannya seperti pakan ternak,” timpal Estu.

Via dan Rahma saling berpandangan lalu terseyum. “Jawabannya setengah benar,” kata Via.

“Yang coklat agak muda ini adalah bungkil atau ampas sisa pemerasan biji wijen. Yang coklat gelap ini bungkil inti sawit, dikirim Pamanku dari Luwu Utara,” Rahma menunjuk isi kantong satu per satu.

“Jadi, itu benar pakan ternak?” Muti belum paham.

Rahma mengangguk. “Awalnya memang hanya digunakan sebagai makanan unggas atau ikan, tetapi ternyata bungkil-bungkil ini bisa dimanfaatkan untuk membuat makanan yang enak.”

“Oh ya? Dengan menggunakan bahan-bahan ini?”

“Dari bungkil wijen ini kami akan membuat makanan yang dinamakan cabuk, sedangkan bungkil inti sawit akan kami gunakan untuk membuat kempong,” jelas Via.

Muti mengangguk-angguk, “Wah ..., Bu Afifah pasti senang sekali. Estu dan kalian berdua pandai sekali mencari bahan-bahan sisa yang bisa difermentasi dan menjadi makanan yang enak dan bergizi.”

“Sebetulnya Pamanku yang memberitahu.” Rahma mengakui. “Kalau kalian ingin melihat pembuatannya, datang saja besok siang. Rumahku tidak jauh dari sini,” ajaknya sungguh-sungguh.

Muti dan Tenri tidak menyia-nyiakan kesempatan untuk melihat pembuatan *cabuk* dan *kempong*. Estu tidak bisa ikut serta siang itu karena ia harus membantu orang tuanya memanen singkong.

Setibanya di rumah Rahma, mereka telah selesai membuat kampong dan siap difermentasi. Selanjutnya mereka siap mengolah bungkil wijen yang akan dibuat cabuk. Inilah langkah-langkah yang mereka lakukan untuk membuat cabuk.

Bungkil wijen dihaluskan terlebih dahulu, kemudian dicampur dengan air kapur sebelum dikukus. Wijen yang minyaknya telah diperas memiliki kadar lemak yang rendah.

Setelah dikukus selama kurang lebih setengah jam, bungkil tersebut didinginkan dan siap difermentasi dalam keranjang bambu selama dua hari. Tidak sampai di situ saja, setelah diperam selama dua hari, cabuk kemudian dikukus kembali selama setengah jam.

Sebelum dikonsumsi, cabuk boleh ditambah garam, cabai, dan bawang putih agar aroma dan rasanya semakin kuat. Bisa digunakan sebagai bumbu masak atau dicampur tepung beras untuk dijadikan adonan.

Fermentasi Ikan

Minggu ini mereka mulai menyetor tugas IPA kepada Bu Afifah. Penyetoran tugas tidak dilakukan secara bersama sebab masa fermentasi atau pemeraman makanan memerlukan waktu yang berbeda-beda.

Hari ini sekelompok siswa laki-laki dari kelas sebelah membawa berbagai jenis ikan hasil fermentasi. Aromanya menyebar ke mana-mana hingga membuat teman-teman sekelas Muti dan Tenri tertarik keluar kelas dan melihatnya.

Mereka baru tahu bahwa ada hasil fermentasi ikan yang berbentuk cair yang dinamakan *bekasang* dan kecap ikan. Selama ini mereka mengira bahwa pengawetan ikan hanya dilakukan dengan pengeringan, penggaraman, dan pengasapan saja.

Ternyata ikan bisa dijadikan sebagai makanan hasil fermentasi. Mereka menyusun meja-meja di bagian belakang kelas dan menyimpan makanan atasnya dan menunggu penilaian dari guru.



Aroma berbagai makanan menguar memenuhi ruang kelas. Satu per satu mereka memperkenalkan jenis makanan yang mereka bawa kepada pengunjung kelas. Ada ikan peda yang sekilas tampak seperti ikan asin biasa.

Ikan peda biasanya terbuat dari ikan kembung yang telah disiangi, dibuang isi perut dan insangnya. Setelah dibersihkan dan ditiriskan, dilakukan penggaraman selama beberapa hari. Ini adalah tahap fermentasi pertama. Setelah itu, ikan dicuci dan ditiriskan lalu disusun di atas wadah yang telah dilapisi daun pisang kering. Setiap lapisan ikan diberi garam kembali, lalu ditutup dengan daun pisang kering selama kurang lebih seminggu sampai ikan mengeluarkan aroma khas peda. Terakhir, ikan dibersihkan dari garam lalu diangin-anginkan di ruangan terbuka.

Tenri dan Muti memperhatikan ada beberapa jenis ikan yang telah difermentasikan menghasilkan produk ikan kering selain ikan peda, yaitu *jambal roti* dan *ikan tukai*, bahkan ada juga yang menghasilkan produk semibasah, seperti *wadi*, *picungan*, dan *bekasam*.

Tenri bertanya kepada salah seorang siswa tentang pembuatan bekasam.

“Bekasam adalah pengolahan ikan air tawar dengan cara fermentasi, biasanya menggunakan ikan nila. Bekasam banyak ditemukan di daerah Kalimantan Tengah,” jelas siswa yang dikenal Tenri sebagai ketua kelas di kelas tersebut.

“Boleh tahu cara pembuatannya?” tanya Muti menimpali jawaban tersebut.

“Bekasam ini terdiri atas ikan, nasi, dan garam, lalu dimasukkan dalam stoples yang ditutup rapat. Proses fermentasinya berlangsung hingga seminggu. Rasa bekasam ini asam, kalian boleh mencicipinya kalau mau,” tawar ketua kelas.

Tenri dan Muti hanya mengangguk sopan sebab mereka penasaran ingin berpindah melihat produk fermentasi ikan yang berbentuk cair, yaitu kecap ikan. Cara pembuatannya juga cukup rumit karena membutuhkan wadah keramik, bak kayu, atau bak semen yang memiliki lubang penyaring di bawahnya untuk mengeluarkan kecap ikan. Fermentasi kecap ikan memerlukan waktu 3-12 bulan. Oleh karena itu, siswa yang membawanya hanya menjadikannya sebagai contoh lain dari produk fermentasi ikan.

Cara pembuatan kecap ikan adalah sebagai berikut. Mula-mula ikan diberi garam setelah disusun beberapa lapis. Lapisan atas memiliki kadar garam paling tinggi. Cairan kecap ikan diperoleh dari cairan garam yang mengandung ekstrak ikan yang terdapat dalam bak tersebut. Kecap kemudian dikeluarkan dari lubang penyaring di bagian bawah bak. Untuk memperoleh kecap ikan yang kental dan tahan lama, kecap ikan dapat dijemur selama beberapa waktu.



Kue-Kue Basah Hasil Fermentasi

Hari pengumpulan tugas di kelas Muti dan Tenri pun dimulai. Muti membawa ikan masak yang diolah menggunakan tempoyak. Tenri juga tak ingin kalah dengan membawa tapai dan *peyeum*.

Teman-teman mereka mengagumi makanan yang dibawa oleh keduanya sebab siswa-siswa di Makassar masih asing dengan tempoyak dan *peuyeum*. Estu juga mendapat pujian dari guru karena membawa semayi yang dihasilkan dari ampas kelapa yang jarang dimanfaatkan kembali.

Beberapa orang teman di antara mereka juga membawa kue-kue basah tradisional yang dalam pembuatannya memanfaatkan proses fermentasi. Salah seorang teman mereka membawa serabi yang terbuat dari tepung beras, kelapa muda, air kelapa, santan, garam, dan ragi tapai.

Muti dan Tenri mencicipi bikang ambon, pukis labu kuning, apem, dan cucur yang dibawa Marwah,

teman mereka yang orang tuanya memang membuka toko kue. Kue-kue tersebut menggunakan ragi dalam pembuatannya sehingga adonannya harus didiamkan terlebih dahulu.

Apem adalah salah satu kue yang sangat mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional Makassar. Oleh karena itu, mereka antusias ketika mengetahui bahwa apem juga merupakan salah satu produk fermentasi.

Tenri sangat senang ketika mencicipi kue sumpil dan diberitahu bahwa kue tersebut menggunakan tapai singkong dalam pembuatannya. Kue sumpil yang tersedia berwarna hijau dan merah. Bahannya pun sederhana, hanya memerlukan tepung beras, gula pasir, air kelapa, santan, dan tapai singkong. Aroma dan penampilannya sangat menggugah selera.

“Wah warna-warni. Ini namanya kue apa, Anwar?” Muti mengamati kue berbentuk unik yang menggiurkan itu.

“Namanya bikang. Bahannya hampir sama dengan kue sumpil yang kamu cicipi tadi.”

Muti dan Tenri tersenyum malu sebab ketahuan mencicipi hampir semua makanan yang dibawa teman mereka.

“Lalu bedanya apa dengan kue-kue tadi?” balas Tenri.

“Kue bikang ini tidak menggunakan ragi atau tapai, tapi menggunakan tepung beras dan air kelapa sebagai biang.”

“Boleh kami mencicipi?”

Anwar mengangguk senang. “Tentu saja, aku senang kalau kalian menyukai kue yang kubawa ini.”



Muti dan Tenri mencicipi dengan senang hati. Ternyata kue yang dihasilkan melalui proses fermentasi memang memiliki rasa dan aroma khas yang tidak dihasilkan kue-kue lainnya. Kelebihan lainnya tentu saja kue-kue ini juga lebih tahan lama.

Masih banyak makanan lain yang menanti untuk dicicipi. Sambil mencicipi berbagai kue, Muti dan Tenri telah banyak belajar tentang kejeniusan orang-orang zaman dahulu dalam menemukan metode pengolahan makanan dengan cara fermentasi. Mereka juga bangga karena ada begitu banyak makanan khas Indonesia yang unik dan ternyata rasanya tak kalah dengan makanan yang berasal dari luar negeri.

Daftar Bacaan

- Arfina, D.K., Kusdiyantini, E. dan Rukmi, I. 2013. “Analisis Mikoflora dalam Makanan Fermentasi Tradisional Kempong di Desa Karangpucul Kidul, Linggapura Bumiayu Jawa Tengah”. Dalam *Jurnal Biologi*, Vol. 2 No. 1.
- Astuti, Sri Mulia. 2006. “Teknik Pelaksanaan Percobaan Pengaruh Konsentrasi Garam dan Blanching terhadap Mutu Acar Buncis.” Dalam *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 11 No. 2.
- Harmayani, Eni. 2017. *Makanan Tradisional Indonesia: Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Haruminori, A., Angelia, N. dan Purwaningtyas, A. 2017. “Makanan Etnik Melayu: Tempoyak”. Dalam *Jurnal Antropologi*. Vol. 19 No. 2 (jurnalanthropologi.fisip.unand.ac.id).
- Irianto, Hari Eko. 2013. *Produk Fermentasi Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Karim, F. A., Swastawati, F. dan Anggo, A. D. 2014. “Pengaruh Perbedaan Bahan Baku terhadap Kandungan Asam Glutamat pada Terasi”. Dalam *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3, No. 4. Hlm.: 51--58 (<http://www.ejournal-S1.Undip.ac.id/Index.php/ipbhp>).

- Nurhuda, Jati. 2010. “Kajian Umur Simpan Bumbu Masak Berbahan Baku Cabuk dengan Variasi Jenis Pengemas”. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Sundoko, Liliek. 2010. *Kue Basah Fermentasi dan Berserat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliana, Neti. 2007. “Pengolahan Durian Durio Zibethinus Fermentasi (Tempoyak)”. Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol. 12 No. 2
- Yusra dan Efendi, Yempita. 2010. *Dasar-Dasar Teknologi Hasil Perikanan*. Padang: Bung Hatta University Press
- Widayanti, Ibrahim, R. dan Rianingsih, L. 2015. *Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Bawang Putih (Allium sativum) terhadap Mutu “Bekasam” Ikan Nila Merah (Oreochromis niloticus)*. Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST). Vol 10 No. 2. (<http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek>)

Biodata Penulis



Nama Lengkap : Nur Inayah Syar

Telp : 085255332636/087821320537

Pos-el (Email) : naya.syar@gmail.com

Akun Facebook : Inayah Syar

Alamat Kantor : Jln. G. Obos, KompleksIslamic
Centre FTIK IAIN Palangkaraya

Bidang Keahlian : Menulis dan mengajar

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. S2 :Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia (2013--2016)
2. SI : Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Makassar (2007--2012)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Novel “Forgotten” (Media Pressindo, 2013)
2. Novel “(Me)mories” (Grasindo, 2014)
3. Novel “Interval” (Grasindo, 2015)
4. Novel “Take Off My Red Shoes” (Grasindo, 2015)

Informasi Lain:

Lahir di Bulukumba, 26 April 1989. Saat ini menetap di Palangkaraya dan menjadi tenaga pengajar di IAIN Palangkaraya. Telah menghasilkan sejumlah tulisan yang dimuat di beberapa media cetak serta menerbitkan empat buah novel remaja sejak tahun 2013 lalu.

Biodata Penyunting

Nama : S.S.T. Wisnu Sasangka
Pos-el : linguaginurit@yahoo.co.id
Bidang Keahlian : linguis bahasa Jawa dan Indonesia

Riwayat Pekerjaan:

Sejak tahun 1988 hingga sekarang menjadi PNS di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Riwayat Pendidikan:

Sarjana Bahasa dan Filsafat, UNS
Magister Pendidikan Bahasa, UNJ

Informasi Lain:

Penyuluh bahasa, penyunting (editor), ahli bahasa (di DPR, MPR, dan DPD), linguis bahasa Jawa dan Indonesia, serta penulis cerita anak (*Cupak dan Gerantang*, *Menakjingga*, *Puteri Denda Mandalika*, dan *Menak Tawangalun*)

Biodata Ilustrator

Nama lengkap : Muhammad Ali Sofi
Pos-el : muhammad.alisofi@gmail.com
Bidang Keahlian : Ilustrator/Komikus
Pekerjaan : Guru MTsN Karanganyar,
Purbalingga

Riwayat Pendidikan:

S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa, Universitas Negeri Yogyakarta

Judul Buku dan Tahun Terbit:

1. *Gathutkaca Gugur* (Pelangi, 2013)
2. *Sinau Aksara Jawa* (Divapress, 2012)

Informasi Lain:

Sejak kecil bercita-cita menjadi komikus atau ilustrator. Setelah menempuh kuliah di Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa Universitas Negeri Yogyakarta (UNY), ia menjadi lebih fokus berkarya dengan tema budaya Jawa.

Biodata Penata Letak

Nama Lengkap : Nur Inayah Syar

Telp : 085255332636/087821320537

Pos-el (Email) : naya.syar@gmail.com

Akun Facebook : Inayah Syar

Alamat Kantor : Jln. G. Obos, Kompleks Islamic
Centre FTIK IAIN Palangkaraya

Bidang Keahlian : Menulis dan mengajar

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. S2 :Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Pendidikan Indonesia (2013-2016)
2. SI : Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Makassar (2007--2012)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. Novel “Forgotten” (Media Pressindo, 2013)
2. Novel “(Me)mories” (Grasindo, 2014)
3. Novel “Interval” (Grasindo, 2015)
4. Novel “Take Off My Red Shoes” (Grasindo, 2015)

Cerita Si Kembar dan Makanan Unik Hasil Fermentasi

Tenri yang hobi memasak dan Muti yang cerdas serta selalu ingin tahu adalah sepasang saudara kembar. Mereka mendapat tugas untuk mencari dan membuat makanan hasil fermentasi khas Indonesia. Ternyata bukan hanya Korea dan negara-negara Eropa yang kaya akan makanan hasil fermentasi. Banyak sekali makanan-makanan unik dari berbagai wilayah Indonesia, mulai dari tapai, brem, semayi hingga kue-kue basah khas dari berbagai daerah. Ayo, ikuti cerita si kembar dalam menjelajahi berbagai makanan unik hasil fermentasi khas nusantara dan temukan makanan favorit kalian!



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-437-516-6

