



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

# CINTA KULINER INDONESIA

Olany Agus Widiyani



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



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



# CINTA KULINER INDONESIA



**Olany Agus Widiyani**

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

# CINTA KULINER INDONESIA

Penulis : Olany Agus Widiyani

Penyunting : Puji Santosa

Ilustrator : Novel Varius R.A

Penata Letak : Rizki Rahman R.

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

641.595 98

WID

c

### Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Widiyani, Olany Agus

Cinta Kuliner Indonesia/Olany Agus Widiyani;  
Penyunting: Puji Santosa; Jakarta: Badan Pengembangan  
dan Pembinaan Bahasa, 2017  
vi; 57 hlm.; 21 cm.

ISBN: 978-602-437-230-9

MASAKAN-INDONESIA

# SAMBUTAN

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

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter

bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

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

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya buku cerita ini dapat diselesaikan tepat waktu. Buku berjudul *Cinta Kuliner Indonesia* berisi pengetahuan dan cerita tentang kuliner Indonesia.

Indonesia kaya akan rempah-rempah sehingga menghasilkan kuliner yang beragam. Setiap kuliner di daerah itu memiliki cita rasa dan tampilan yang khas. Oleh karena itu, penulis berharap buku ini dapat memperkaya wawasan anak-anak dan cinta kuliner Indonesia.

Penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Kepala Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Jakarta, karena telah memberikan kesempatan dan kepercayaan pada penulis untuk turut serta menulis buku cerita ini.

Masukan dan kritikan yang bersifat membangun demi kesempurnaan buku ini sangat penulis harapkan dari semua pihak yang berkenan membacanya.

Malang, Oktober 2018

Olany Agus Widiyani

# DAFTAR ISI

Sambutan.....	iii
Sekapur Sirih.....	v
Daftar Isi .....	vi
1. Kuliner Indonesia yang Mendunia .....	1
2. Nasi Goreng Buatan Jaja .....	17
3. Minuman Tradisional Khas Indonesia.....	25
4. Segarnya Es Dawet Ayu.....	39
5. Jajanan Pasar .....	45
Biodata Penulis.....	55
Biodata Penyunting.....	56
Biodata Ilustrator.....	57

# I. KULINER INDONESIA YANG MENDUNIA



Indonesia merupakan negara dengan ragam budaya yang sangat kaya. Mulai adat istiadat, bahasa daerah, makanan, hingga minuman. Makanan Indonesia terkenal dengan aneka olahan rempah-rempah dan beberapa sudah terkenal di dunia akan kelezatan rasanya. Berikut dipaparkan makanan khas Indonesia yang namanya sudah mendunia dan sangat disukai oleh warga negara asing.



**RENDANG**

### 1. Rendang

Rendang adalah masakan yang berbahan dasar daging dengan menggunakan campuran bumbu dan rempah-rempah. Masakan ini dihasilkan dari proses

memasak yang dipanaskan berulang-ulang dengan santan kelapa. Proses memasaknya sekitar empat jam hingga kering dan berwarna coklat pekat.

Cara memasak rendang diawali dengan menghaluskan bahan-bahan yang terdiri atas bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, jinten, ketumbar, kunyit, jahe, dan garam. Bumbu halus tersebut ditumis dengan minyak panas. Kemudian ditambahkan daun kunyit, daun jeruk, dan serai hingga harum. Daging dan santan kental dimasukkan dan dimasak hingga berubah warna kecoklatan.

Rendang berasal dari Minangkabau. Di daerah Minangkabau rendang disajikan dalam berbagai upacara adat dan perhelatan istimewa. Rendang dapat ditemukan di rumah makan padang di seluruh Indonesia dan sudah terkenal di mancanegara.

Pada tahun 2011, rendang dinobatkan sebagai hidangan peringkat pertama daftar *World's 50 Most Delicious Food* (50 Hidangan Terlezat Dunia) yang digelar oleh CNN International.

## 2. Nasi Goreng

Nasi goreng terbuat dari nasi yang digoreng dengan minyak goreng, ditambah bumbu bawang merah, bawang putih, lada, cabai, dan kecap manis. Sebagai

## NASI GORENG



pelengkap biasanya ditambahkan telur, ayam, udang, sayuran, dan kerupuk.

Membuat nasi goreng tidaklah sulit, pertama panaskan minyak. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Kemudian nasi dimasukkan, ditambah lada dan kecap secukupnya. Lebih nikmat dan sehat apabila dihidangkan dengan pelengkap seperti telur, ayam, udang, dan sayuran.

Nasi goreng dapat dinikmati oleh semua orang, tidak mengenal kelas sosial, bahkan turis mancanegara sekalipun. Biasanya nasi goreng dijual di warung tepi jalan, gerobak penjaja keliling, hingga restoran, dan acara prasmanan dalam pesta.

Tidaklah mengherankan pada tahun 2011, sebuah polling internet yang diadakan oleh CNN International, menempatkan nasi goreng sebagai peringkat dua dalam daftar '50 Makanan Terlezat di Dunia' setelah rendang.

## NASI KUNING



### 3. Nasi Kuning

Nasi kuning terbuat dari beras yang dimasak bersama dengan kunyit, santan, dan rempah-rempah. Dengan ditambahkan bumbu-bumbu lainnya dan santan, nasi kuning memiliki cita rasa yang lebih gurih daripada nasi putih. Nasi kuning adalah salah satu variasi dari nasi putih yang sering digunakan sebagai *tumpeng*. Nasi kuning biasa disajikan dengan bermacam lauk-pauk khas Indonesia, seperti kering tempe, sambal goreng kentang, telur dadar, dan perkedel.

Bahan yang digunakan untuk membuat nasi kuning sangat mudah di dapat, seperti: beras, kunyit, santan kelapa, serai, daun salam, serta garam. Untuk pelengkap nasi kuning dapat ditambahkan bahan lainnya, seperti telur, mentimun, bawang merah, abon ayam, dan perkedel kentang.

Membuat nasi kuning diawali dengan mencuci beras hingga bersih, kemudian dimasukkan ke dalam panci bersama bumbu-bumbu. Masak dengan api kompor sedang, jangan lupa untuk mengaduk supaya matangnya rata. Setelah air santan habis, angkat dari perapian. Berikutnya kukus adonan beras hingga tanak seperti memasak nasi.

Dalam tradisi Indonesia warna nasi kuning melambangkan gunung emas yang bermakna kekayaan, kemakmuran serta moral yang luhur. Oleh sebab itu, nasi kuning sering disajikan pada peristiwa syukuran dan peristiwa-peristiwa gembira seperti kelahiran, pernikahan, dan pertunangan.

#### **4. Sop Buntut**

Sop buntut adalah salah satu masakan yang terbuat dari potongan ekor sapi yang dibumbui, kemudian dibakar atau digoreng, dimasukkan kedalam kuah kaldu sapi yang agak bening bersama irisan kentang, wortel,



tomat, daun bawang, seledri, dan taburan bawang goreng. Sop buntut Indonesia dibumbui dengan bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah lokal, seperti merica, pala, dan cengkeh.

Cara membuat sop buntut, pertama buntut sapi direbus bersama air, garam, bawang putih, jahe, dan lada dengan api kecil sampai empuk kemudian ditiriskan. Untuk membuat kuahnya, yaitu dengan cara menumis bumbu halus yang terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah lainnya hingga harum. Setelah itu ditambahkan kuah kaldu.

Variasi yang ada di Indonesia, “Sop Buntut Goreng”, yaitu buntut goreng yang dibumbui dan disajikan kering, sementara kuah sup kaldunya disajikan dalam mangkuk terpisah.

## SOTO



### 5. Soto

Soto adalah makanan Indonesia berbahan dasar kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah daging sapi dan ayam. Soto seperti sop, berkuah dan memiliki cita rasa yang gurih.

Bahan yang digunakan untuk membuat soto, terdiri dari bumbu yang dihaluskan, seperti bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe, kunyit, merica, dan garam. Bumbu tambahan terdiri atas daun jeruk, serai, daun salam, daun bawang, lengkuas, dan air untuk merebus. Sebagai pelengkap agar lebih nikmat ditambahkan ayam suwir, kol, tauge, kentang rebus, tomat, telur rebus, dan soun.

Pembuatan soto sangat mudah seperti membuat sop. Bumbu halus ditumis dengan minyak hingga harum kemudian bumbu tambahan dimasukkan. Air atau kaldu ayam dituangkan pada tumisan bumbu hingga mendidih. Kuah soto siap disajikan dengan pelengkapny.

Beberapa daerah memiliki kreasi sotonya sendiri, seperti soto Madura, soto Bandung, soto Betawi, soto Kediri, soto Lamongan, soto Banjar, dan coto Makassar. Soto juga dinamai menurut kandungannya, misalnya soto ayam, soto daging, soto babat, dan soto kambing.

Nama soto sudah terkenal mendunia dan pernah disiarkan secara langsung di televisi Telemadrid dalam program *Buenos das Madrid*.

## 6. Rawon

Rawon sebenarnya adalah sop daging sapi, tetapi kuahnya berwarna hitam karena menggunakan bumbu keluak. Cita rasa alami khas Indonesia terasa lebih kuat karena makanan ini diracik dengan bumbu-bumbu tradisional, seperti bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, serai, ketumbar, cabai, dan minyak nabati.

Rawon dibuat dengan cara semua bahan dihaluskan, lalu ditumis sampai harum. Kemudian campuran bumbu dimasukkan dalam kaldu rebusan



**RAWON**

daging. Supaya lebih nikmat rawon dihidangkan dengan pelengkap berupa tauge, telur asin, dan sambal.

Rawon adalah kuliner khas Malang, Jawa Timur, tetapi sekarang di daerah lain juga mudah ditemukan. Di luar negeri, rawon disebut sebagai *black soup*.

## 7. Bakso

Bakso atau baso terbuat dari campuran daging sapi giling, bawang putih, dan tepung tapioka, kemudian dibentuk menjadi bulat. Bakso disajikan panas-panas dengan kuah kaldu sapi bening, dicampur mi, bihun, tahu, dan ditaburi bawang goreng dan seledri.

Cara membuat bakso, yaitu daging sapi digiling dan dicampur dengan bawang putih halus, merica bubuk, dan garam. Bentuk bulat dan masukkan ke dalam air mendidih. Apabila sudah mengapung, tandanya sudah matang. Untuk penyajian dapat dilengkapi dengan mi, bihun, tahu, dan ditaburi bawang goreng dan seledri.

Tempat terkenal sebagai pusat bakso adalah Solo dan Malang. Sekarang bakso sangat populer dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia, dari gerobak pedagang keliling hingga restoran besar.

**BAKSO**



## SATAI



### 8. Satai

Umumnya satai terbuat dari daging sapi, ayam atau kambing, yang kemudian dipotong kecil-kecil. Setelah itu ditusuk dengan batang satai yang terbuat dari bambu, lalu dibakar di atas bara arang. Biasanya bumbu yang digunakan adalah saus kacang dan kecap.

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat satai, di antaranya, daging sapi atau ayam dipotong dadu, kecap manis, dan jeruk limau. Bumbu kacang yang dihaluskan terdiri atas bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, kacang tanah, air, kecap manis, dan garam secukupnya.

Cara membuat satai, pertama membuat bumbu kacang terlebih dahulu. Panaskan minyak, kemudian bumbu halus dimasukkan. Tunggu hingga meletup-

letup. Daging sapi atau ayam dibakar sambil dioles dengan campuran kecap manis dan jeruk limau hingga warnanya kecoklatan.

Berbagai macam satai yang ada di Indonesia, di antaranya, satai Madura, satai Padang, satai Maranggi, dan satai Ponorogo. Beberapa orang Indonesia yang tinggal di luar negeri ada yang menjual satai khas Indonesia. Hal itu tidak tanggung-tanggung, satai khas Indonesia memang sangat laku di negara lain.

## 9. Gudeg

Gudeg merupakan makanan khas masyarakat Yogyakarta dan Jawa Tengah yang namanya sudah mendunia. Gudeg terbuat dari buah nangka muda yang kemudian dimasak dengan santan dan dihidangkan dengan nasi, daging, ayam, dan telur.

Bahan yang dibutuhkan untuk membuat gudeg, yaitu bumbu halus yang terdiri atas bawang merah, bawang putih, kemiri sangrai, ketumbar sangrai, garam, dan merica bubuk secukupnya. Bahan lainnya ialah nangka muda, telur rebus, daun salam, lengkuas, santan, dan gula aren.

Proses pembuatan gudeg, yaitu nangka muda direbus bersama bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan gula aren. Kemudian setelah lunak ditambahkan

## GUDEG



santan dan telur rebus. Masak dengan api kecil kurang lebih 3--4 jam sambil sesekali diaduk. Tunggu hingga matang atau santan habis dan gudeg berwarna coklat kemerahan.

Gudeg menjadi sangat populer di dunia karena para wisatawan yang datang ke Yogyakarta sangat menyukai ragam makanan ini. Cita rasa gudeg yang manis, tetapi enak dan lezat, dapat diterima oleh para wisatawan mancanegara.

### 10. Gado-gado

Gado-gado adalah salah satu makanan khas Betawi yang berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur menjadi satu, dengan bumbu kacang atau saus dari kacang tanah dan dihaluskan disertai irisan telur. Kemudian, di atasnya ditaburi bawang goreng dan ditambahkan emping atau kerupuk.



Bahan yang dibutuhkan untuk membuat gado-gado, antara lain, bumbu halus saus kacang berupa kacang tanah, bawang putih, cabai merah, kencur, gula merah, air asam jawa, daun jeruk, kecap manis, santan, dan garam secukupnya. Untuk pelengkap, sayuran rebus (kol, kangkung, tauge), kentang rebus, tempe goreng, daun selada, telur rebus, bawang goreng, emping, dan tomat.

Cara membuatnya, bumbu halus ditumis dengan sedikit minyak kemudian ditambah sedikit kecap manis, garam, dan santan hingga mendidih. Untuk penyajiannya, tata semua bahan pelengkap di piring kemudian siram dengan saus kacang dan taburi bawang goreng.



## 2. NASI GORENG BUATAN JAJA

Yoo!!  
Saatnya  
memasak...!



Pagi sebelum berangkat sekolah, Jaja mendapat pesan dari ibunya untuk membeli makan siang di Warung Mak Siti. Ibu tidak sempat memasak karena harus menjaga nenek yang sedang dirawat di rumah sakit.



Hari ini cukup berat bagi Jaja, di sekolah ada penilaian lari jarak jauh saat pelajaran olah raga. Pulang sekolah tidak terasa perutnya sudah keroncongan minta diisi. Dia mampir di Warung Mak Siti yang menjual Soto Lamongan. Akan tetapi, setelah sampai di warung, ternyata sepi dan tutup.

Jaja langsung pulang ke rumah dan melihat isi dapur. Masih ada nasi di dalam penghangat nasi. Muncul ide Jaja untuk membuat nasi goreng sendiri.

“Aha, aku buat nasi goreng saja,” kata Jaja sambil menjentikkan tangannya. Meskipun masih kelas empat SD, Jaja sering membantu ibunya memasak dan menyiapkan makanan. Jaja juga hobi melihat tayangan Koki Cilik di televisi serta membaca buku resep masakan.



**Sosis**



**Nasi**



**Telur**



**Bawang Putih**



**Merica**



**Garam**



**Minyak**



**Kecap**

Membuat nasi goreng dimulai. Pertama, siapkan terlebih dahulu bahan-bahan, yaitu: 1 siung bawang putih, 1 piring nasi, 1 sendok teh garam, 1 sendok teh merica, dan 1 sendok makan kecap. Sebagai pelengkap disiapkan 1 butir telur dan 1 buah sosis siap pakai.

Cara memasak nasi goreng ala Jaja. Pertama menyiapkan pelengkap, sosis dipotong bulat, lalu dikocok dengan telur. Menyalakan kompor. Menuangkan kocokan telur dan sosis di penggorengan. Membuat orak arik telur dan sosis hingga matang, mengangkat, lalu menyisihkan.



Tuang kocokan telur dan sosis



Tumis bawang hingga harum

Mengiris tipis atau menguleg bawang putih hingga halus, menggoreng dengan minyak goreng hingga harum.

Ingat, api kompor kecil saja! Jangan sampai gosong ya.



Masukkan nasi  
dan garam



Tambahkan kecap  
dan merica

Berikut, memasukkan nasi dan mengaduk perlahan. Tambahkan sedikit demi sedikit merica, garam, dan kecap. Aduklah hingga merata.



Masukkan telur  
orak arik

Terakhir, masukkan orak arik telur dan mengaduk kembali. Matikan kompor. Taraaa... nasi goreng chef Jaja sudah jadi dan siap dinikmati.



Oh, iya, sekarang sudah dijual bumbu instan nasi goreng. Bumbu instan nasi goreng dapat dibeli di warung dekat rumah. Ikuti saja petunjuk memasak yang ada di kemasan sehingga memudahkan dalam pembuatan nasi goreng.



Sekarang  
ada bumbu  
instan juga lo  
.....



# 3. MINUMAN TRADISIONAL KHAS INDONESIA



Indonesia merupakan negara yang terletak di garis katulistiwa. Keadaan inilah yang menjadikan Indonesia merupakan negara yang memiliki kekayaan alam sangat melimpah.

Iklim yang berubah membuat masyarakat Indonesia menciptakan minuman yang bervariasi dari minuman dingin hingga minuman hangat. Berikut dipaparkan minuman khas Indonesia.



### 1. Es Dawet/Cendol

Cendol merupakan minuman khas Indonesia yang terbuat dari tepung beras, disajikan dengan es parut, gula merah cair, dan santan. Rasa minuman ini manis dan gurih. Di daerah Sunda, Jawa Barat, minuman ini dikenal dengan nama cendol, sedangkan di Jawa Tengah dikenal dengan nama es dawet. Berkembang kepercayaan dalam masyarakat Indonesia bahwa istilah “cendol” berasal dari kata “jendol” yang ditemukan dalam bahasa Sunda, Jawa, dan Indonesia. Hal ini merujuk sensasi jendolan yang dirasakan ketika butiran cendol melalui mulut kala tengah meminumnya.

## ES DAWET/ CENDOL



Dawet terbuat dari tepung beras yang diolah dengan diberi pewarna berwarna hijau dan di cetak melalui saringan khusus, sehingga berbentuk butiran. Pewarna yang digunakan awalnya adalah pewarna alami dari daun pandan, tetapi saat ini telah digunakan pewarna makanan buatan. Di Sunda, Jawa Barat, cendol dibuat dengan cara mengayak kukusan tepung beras yang diwarnai dengan daun suji dengan ayakan sehingga diperoleh bentuk bulat lonjong yang lancip di ujungnya. Orang yang minum cendol, dalam bahasa Sunda disebut *nyendol*.

## ES PISANG HIJAU



### 2. Es Pisang Hijau

Pisang hijau atau es pisang hijau berasal dari Makassar. Pisang hijau berupa pisang yang dibalut dengan adonan tepung yang berwarna hijau dan cara memasaknya dengan mengukus. Tepung berwarna terbuat dari tepung beras, air, pewarna hijau atau air daun suji, dan air daun pandan. Disajikan dengan es batu dan sirup merah. Sangat nikmat disantap saat cuaca panas siang hari.

## ES OYEN



### 3. Es Oyen

Konon Es Oyen berasal dari Bandung. Minuman ini sebenarnya adalah es campur. Di dalam es Oyen ini tercampur beberapa jenis buah-buahan dari alpukat, nangka, sedikit mangga dan kelapa muda, lalu diberi santan dan susu kental manis yang benar-benar membangkitkan selera.

#### 4. Es Teler

Es teler adalah minuman yang berisi buah alpukat, kelapa muda, cincau, nangka, dan buah-buahan lainnya, disajikan dengan santan, susu kental manis, dan gula.

Es teler merupakan minuman asli dari Jawa Tengah, Indonesia. Pada tahun 1957, minuman ini muncul karena di temukan oleh Hj. Samijem Darmo Putro (Ibunda Tukiman Darmowijono), warga desa Juron, Kecamatan Nguter, Kabupaten Sukoharjo, Jawa tengah. Diberi nama es teler karena membuat ketagihan orang yang meminumnya.



**ES TELER**



## 5. Es Selendang Mayang

Es selendang mayang adalah salah satu minuman tradisional Betawi. Bahan yang digunakan adalah tepung beras yang direbus dan dicetak berlapis-lapis hingga kenyal. Disebut es selendang mayang karena setiap lapisan terdiri atas beberapa warna. Disajikan dengan cara memotong dan memanjang tipis layaknya sebuah selendang. Kemudian diberikan sedikit santan serta air gula dan es batu. Memotong setiap lapisan yang terbuat dari tepung kue itu menggunakan bambu.

Es selendang mayang biasanya dijual dengan cara dipikul. Namun, saat ini penjual es selendang mayang sudah jarang sekali dijumpai. Di acara-acara tertentu

seperti Lebaran Betawi, minuman ini disajikan dan sering disertai dengan label “minuman Betawi jadu”.

## 6. Sekoteng

Sekoteng adalah minuman asli Jawa Tengah dengan rasa jahe yang biasanya dihidangkan panas. Bahan lain yang biasanya dicampur ke dalam minuman sekoteng adalah kacang hijau, kacang tanah, pacar cina, dan potongan roti.

Sekoteng biasanya dihidangkan pada malam hari. Sekoteng biasanya dijual keliling dengan menggunakan gerobak pikul. Satu sisi untuk panci air jahe beserta



kompornya sedangkan sisi lain adalah tempat bahan campuran dan tempat mempersiapkan sekoteng.

## 7. Wedang Ronde

Wedang ronde merupakan minuman tradisional yang berasal dari Jawa. *Wedang* sendiri berarti minuman. Wedang ronde adalah seduhan air jahe yang berisi bola-bola yang disebut ronde. Biasanya disajikan dengan kacang yang sudah disangrai, kolang-kaling, dan potongan roti di dalam minuman tersebut. Minuman ini cocok diminum saat musim penghujan.



**WEDANG RONDE**

## 8. Angsle

Angsle adalah minuman hangat yang menyerupai kolak khas Jawa Timur. Komposisi angsle, berupa irisan roti, kacang hijau rebus ditambah dengan *petulo*/putu mayang, bubur mutiara, dan ketan putih kukus. Angsle menggunakan kuah santan yang direbus dengan daun pandan dan ditambah sedikit *essence*. Angsle biasanya disajikan hangat-hangat sehingga lebih enak dinikmati saat malam hari atau ketika cuaca dingin.



ANGSLE



**BAJIGUR**

## 9. Bajigur

Bajigur adalah minuman hangat khas masyarakat Sunda dari daerah Jawa Barat, Indonesia. Bahan utamanya adalah gula aren, dan santan. Untuk menambah kenikmatan dicampurkan pula sedikit jahe, garam, dan bubuk vanili.

Minuman yang disajikan panas ini biasanya dijual dengan menggunakan gerobak yang menyertakan kompor. Bajigur paling cocok diminum pada saat cuaca dingin dan basah sehabis hujan. Makanan yang sering dihidangkan bersama bajigur adalah pisang rebus, ubi rebus, dan kacang rebus.

## 10. Bir Pletok

Bir pletok adalah salah satu minuman khas dari etnik Betawi. Bir pletok terbuat dari tumbuh-tumbuhan dan rempah-rempah yang banyak tumbuh di negeri ini. Meskipun namanya bir, minuman ini tidak haram, karena bir pletok tidak mengandung alkohol.

Bir pletok justru menyegarkan dan menghangatkan badan. Selain itu, bir pletok dijadikan pelepas dahaga apabila ditambah dengan es batu semakin menambah rasa segar. Bahan utama bir pletok adalah

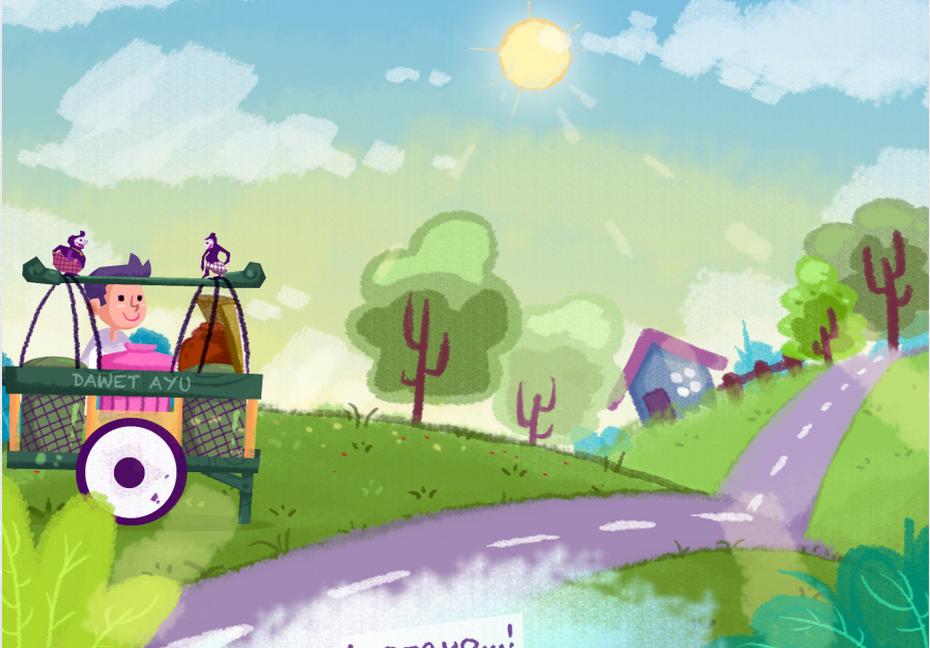


**BIR  
PLETOK**





# 4. SEGARNYA ES DAWET AYU



Pulang sekolah Jaja dan Ucok naik sepeda. Siang ini, cuaca sangat terik. Kebetulan ada penjual es dawet di pinggir jalan. Jaja dan Ucok melihat angkringan berwarna hijau yang bertuliskan “Es Dawet Asli Banjarnegara”.



“Cok, panas nih. Ayo kita beli es dawet itu!” ajak Jaja.

“Ayo, aku juga haus, nih,” jawab Ucok.

Jaja mengajak Ucok untuk mendekati penjual es dawet.

“Pak, pesan es dawet dua,” kata Jaja.

“Berapa harga pergelas?” Tanya Ucok khawatir karena uangnya tinggal empat ribu.

“Segelas tiga ribu saja, Nak,” jawab penjual.



Jaja dan Ucok mengamati bapak penjual es dawet dalam penyajiannya. Pertama, dituangkan cairan gula merah ke dalam gelas, es batu, dawet yang terbuat dari tepung beras aroma pandan, dan terakhir disiram dengan santan.

Setelah menerima segelas es dawet, Jaja dan Ucok langsung menyeruputnya. Tanpa pikir panjang, mereka langsung minum es dawet tersebut.

Sruuuup... gleeek.. gleeek.. cleguuuk..

Segelas besar minuman manis, segar, gurih langsung diteguk Jaja dan Ucok. Minum es dawet saat siang hari memang nikmat.

“Hemm, segarinya!” ucap Jaja.

“Betul sekali,” timpal Ucok.

“Mengapa ada tokoh wayang di atas ankringan itu, Pak?” tanya Ucok.

“Oh itu, gambar Punakawan Semar dan Gareng, makna simbol Semar dan Gareng adalah pengharapan musim mareng yang berarti kemarau. Harapannya supaya tetap cerah dan panas. Jadi, orang-orang tertarik untuk beli es dawetnya,” terang penjual dawet.

Sambil mendengarkan bapak penjual dawet, tidak terasa hampir setengah es dawet telah diminum Jaja dan Ucok.

“Punakawan itu tokoh yang sederhana, tetapi disukai sama semua orang. Seperti es dawet saya, harganya murah dan tampilannya sederhana. Akan tetapi, semua orang suka dari anak-anak sampai orang dewasa,” tambah penjual.

“Oh, begitu ya, Pak,” Jaja mengangguk-angguk mendengarkan cerita penjual dawet.

“Ternyata ada filosofinya ya gambar Semar dan Gareng itu bukan hanya pajangan saja,” kata Ukok sambil meneguk es dawetnya hingga tidak tersisa.

Kemudian Jaja dan Ukok membayar es dawet kepada penjual. Mereka pun melanjutkan perjalanan pulang tanpa menahan dahaga karena sudah menikmati segarnya es dawet khas Banjarnegara.





# 5. JAJAN PASAR KHAS INDONESIA



Indonesia terkenal dengan berbagai macam jajanan tradisional yang enak dan lezat. Jajanan tradisional ini biasanya dibuat dengan cara sederhana dan biasa dijual di pasar tradisional sehingga banyak yang menyebut dengan *jajan pasar*.

Dahulu jajan pasar hanya dibuat pada acara adat tertentu. Setiap kue memiliki arti sebagai simbol atau tanda suatu acara. Hampir semua daerah di Indonesia memiliki jajan pasar, sebagian ada yang sama dengan nama yang berbeda dan cita rasa yang berbeda-beda.

Berikut dipaparkan ada beberapa jajan pasar yang enak dan tidak kalah dengan jajan modern lainnya.

## KUE LAPIS



### 1. Kue Lapis

Siapa tidak kenal dengan kue lapis? Kue dengan tekstur lembut dan kenyal berlapis-lapis ini selain enak juga memiliki cita rasa yang istimewa. Kue ini terdiri atas dua warna yang berlapis-lapis. Kue lapis banyak ditemui di daerah-daerah di Indonesia. Kue ini dibuat dari tepung beras, tepung kanji, santan, gula pasir, garam, dan pewarna.

### 2. Cara Bikang

Bikang adalah salah satu jenis kue yang dikenal luas di seluruh Nusantara. Di Jawa, khususnya Jawa Tengah, banyak orang mengenal kue ini dengan nama *Cara Bikang*.

Jajanan pasar ini pada umumnya berwarna merah muda, hijau, putih, dan coklat yang berbentuk bundar serta seperti mengembang di tengahnya.

**CARA BIKANG**



**LUMPIA**



### 3. Lumpia

Lumpia dikenal sebagai makanan khas Semarang. Makanan ini berupa lembaran tipis dari tepung gandum yang dijadikan kulit lalu digunakan sebagai pembungkus isian yang dapat berupa rebung, telur, sayuran segar, daging, atau makanan laut. Makanan ini dibuat dengan cara digoreng dan biasanya disajikan bersama saus atau cabai.

#### 4. Getuk

Getuk berbahan utama ketela pohon atau singkong. Getuk merupakan makanan yang mudah ditemukan di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Pembuatan getuk dimulai dengan mengupas singkong, kemudian singkong dikukus atau direbus, setelah singkong matang kemudian ditumbuk atau dihaluskan dengan cara digiling, lalu diberi pemanis gula dan pewarna makanan. Untuk penghidangannya, taburi dengan parutan kelapa.



## 5. Onde-Onde

Onde-onde terbuat dari tepung terigu, kadang juga dibuat dari tepung ketan yang digoreng atau direbus dan permukaannya ditaburi/dibalur dengan biji wijen. Terdapat bermacam-macam variasi onde-onde, yang paling dikenal adalah onde-onde yang terbuat dari tepung ketan dan di dalamnya diisi pasta kacang hijau. Ada juga onde-onde gandum, yang merupakan onde-onde khas dari kota Mojokerto.



## 6. Lemper

Lemper terbuat dari ketan yang dikukus dan biasanya berisi abon atau cincangan daging ayam, dan dibungkus menggunakan daun pisang. Jajanan ini terkenal di seluruh Indonesia sebagai makanan ringan sebelum memasuki tahap makan besar.

LEMPER



## 7. Klepon

Makanan ini terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dan diisi dengan gula merah lalu direbus dalam air mendidih. Saat digigit akan meletupkan isinya rasanya manis dan enak.

KLEPON



## 8. Cenil

Cenil berasal dari Yogyakarta. Jajanan ini merupakan makanan yang terbuat dari pati ketela pohon. Makanan ini dapat dibentuk bulat-bulat kecil atau kotak kemudian diberi warna sesuai selera sebelum direbus. Cenil biasanya disajikan dengan parutan kelapa dan ditaburi gula pasir atau gula merah kental.



## KUE LUMPUR



### 9. Kue Lumpur

Kue lumpur adalah jajan pasar yang termasuk makanan ringan. Bahan utamanya adalah santan, kentang, tepung terigu, dan telur. Sebagai pewangi digunakan vanila dan seringkali diberi hiasan kismis dan kelapa muda iris di permukaannya. Kue ini tergolong dalam kue basah sehingga tidak tahan disimpan lama.

## 10. Kerak Telor

Kerak telur adalah makanan asli daerah Jakarta (Betawi). Bahan-bahan pembuatnya adalah beras ketan putih, telur bebek, ebi (udang kering yang diasinkan) yang disangrai kering ditambah bawang merah goreng, lalu diberi bumbu yang dihaluskan, berupa kelapa sangrai, cabai merah, kencur, jahe, merica butiran, garam, dan gula pasir.

**KERAK  
TELOR**



Sebetulnya masih banyak jajan pasar yang belum disebutkan, misalnya kue mangkok, bolu kukus, talam, putu, nagasari, dan dadar gulung. Jajan pasar mana saja yang sudah pernah kamu coba dan yang belum pernah kamu coba? Ayo, kita menikmati, dan apabila perlu kita membuat jajan pasar khas Indonesia sendiri. Itu berarti kita turut serta dalam melestarikan kue tradisional Indonesia!



**Aku bangga menikmati kuliner Indonesia**

## Biodata Penulis



Nama lengkap : Olany Agus Widiyani  
Ponsel : 08125297035  
Pos-el : olanyw@yahoo.com  
Akun Facebook : olanynovel  
Akun Instagram : @olanynovel  
Alamat Kantor : SMP Laboratorium UM  
Jalan Simpang Bogor T-7 Malang  
Telepon (0341) 588550  
Alamat Rumah : De Cassablanca Residence C7-9  
Malang, Jawa Timur  
Bidang Keahlian : Guru Bahasa Indonesia

### **Riwayat Pekerjaan/profesi:**

2009--kini: Guru Bahasa Indonesia di SMP Laboratorium Universitas Negeri Malang.

### **Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:**

S-1: Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Negeri Malang (2001-2005).

## **Biodata Penyunting**

Nama lengkap : Puji Santosa  
Pos-el : puji.santosa@gmail.com  
Bidang Keahlian : Peneliti Utama Bidang Kritik Sastra

### **Riwayat Pekerjaan:**

1. Guru SMP Tunas Pembangunan Madiun (1984--1986).
2. Dosen IKIP PGRI Madiun (1986--1988).
3. Staf Fungsional Umum pada Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (1988--1992).
4. Peneliti Bidang Sastra pada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (1992--sekarang).

### **Riwayat Pendidikan:**

1. S-1 Sastra Indonesia, Fakultas Sastra dan Budaya, Universitas Sebelas Maret Surakarta (1986).
2. S-2 Ilmu Susastra, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya, Universitas Indonesia (2002).

### **Informasi Lain:**

1. Lahir di Madiun pada tanggal 11 Juni 1961.
2. Plt. Kepala Balai Bahasa Provinsi Kalimantan Tengah (2006--2008).
3. Peneliti Utama Bidang Kritik Sastra, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2012--sekarang).

## Biodata Ilustrator

Nama lengkap : Novel Varius Rizal Apriaji  
Ponsel : 0821 329 227 23  
Pos-el : novpixel@yahoo.com  
Akun Facebook : novel varius rizal  
Akun Instagram : @novpixel  
Web : www.novpixel.deviantart.com  
Alamat Rumah : De Cassablanca Residence C7-9  
Malang, Jawa Timur  
Bidang Keahlian : Ilustrator

### Riwayat Pekerjaan/profesi:

2004-2006 : Rematra Komunikasi Rupa (ilustrator)  
2007-2008 : Kids Media Publishing (ilustrator komik)  
2008-2010 : Awaken Dream Studio (ilustrator game)  
2010-2014 : Ace Viral Studio (ilustrator game)  
2008-kini : Dosen D-3 PROBIS Universitas Negeri  
Malang

### Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

S-1: Desain Komunikasi Visual, Universitas Negeri  
Malang (2001-2006).

Indonesia kaya akan rempah-rempah sehingga menghasilkan kuliner yang beragam. Setiap kuliner di daerah itu memiliki cita rasa dan tampilan yang khas. Oleh karena itu, penulis berharap buku ini dapat memperkaya wawasan anak-anak dan cinta kuliner Indonesia.

# GINTA KULINER INDONESIA



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

ISBN 978-602-937-230-9

