



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



# KUE KEJUJURAN dan Cerita-Cerita Kuliner Nusantara Lainnya

Esti Asmalia



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



**MILIK NEGARA**

**TIDAK DIPERDAGANGKAN**



**KUE KEJUJURAN**  
dan Cerita-Cerita Kuliner  
Nusantara Lainnya

**Esti Asmalia**

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

# KUE KEJUJURAN

## dan Cerita-Cerita Kuliner Nusantara Lainnya

Penulis : Esti Asmalia  
Penyunting : Djamari  
Ilustrator : InnerChild Studio  
Desain Sampul : Malikul Falah  
Penata Letak : Malikul Falah

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

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

	<b>Katalog Dalam Terbitan (KDT)</b>
PB 398.2 ASM k	Asmalia, Esti Kue Kejujuran dan Cerita-Cerita Kuliner Nusantara Lainnya/Esti Asmalia; Djamari (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017. viii; 45 hlm.; 21 cm.
	ISBN: 978-602-437-301-6
	KESUSASTRAAN-ANAK DONGENG

# Sambutan

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

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

ragam. Adakala seorang penelaah sastra berangkat dari sudut pandang metafora, mitos, simbol, kekuasaan, ideologi, ekonomi, politik, dan budaya, dapat dibantah penelaah lain dari sudut bunyi, referen, maupun ironi. Meskipun demikian, kata Heraclitus, “Betapa pun berlawanan mereka bekerja sama, dan dari arah yang berbeda, muncul harmoni paling indah”.

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

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

Jakarta, Juni 2017

Salam kami,

**Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.**  
Kepala Badan Pengembangan  
dan Pembinaan Bahasa

# Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi baca-tulis, meningkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluh bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, ilustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

**Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.**

Kepala Pusat Pembinaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



# Sekapur Sirih

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya buku cerita ini dapat diselesaikan tepat pada waktu yang telah ditentukan. Buku berjudul *Kue Kejujuran dan Cerita-Cerita Kuliner Nusantara Lainnya* terdiri dari lima cerita dengan tema kuliner nusantara. Cerita-cerita tersebut diharapkan mampu menambah pengetahuan tentang kekayaan cita rasa nusantara sekaligus menumbuhkan sikap-sikap positif kepada para pembaca.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Kepala Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Jakarta yang telah memberi kesempatan dan kepercayaan kepada penulis untuk turut serta dalam Gerakan Literasi Nasional 2017.

Masukan dan kritik yang sifatnya membangun demi kesempurnaan cerita ini sangat penulis harapkan dari semua pihak yang berkenan membacanya.

# Daftar Isi

Sambutan.....	iii
Pengantar .....	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi .....	viii
1. Kue Istimewa Gina .....	1
2. Lidah Sapi Mak Ijah.....	9
3. Kejutan untuk Mama .....	17
4. Kue Kejujuran .....	25
5. Dadar Gulung Pelangi.....	33
Biodata Penulis.....	43
Biodata Penyunting.....	44
Biodata Ilustrator.....	45



## Kue Istimewa Gina

“Lho, klepon di meja makan kok tidak ada, ya?” ibu keheranan saat sepiring klepon yang tadi diletakkannya di meja makan menghilang.

“Cari apa, Bu?” tanya Gina yang baru saja selesai membereskan mainannya.

“Kamu lihat klepon yang Ibu taruh di meja tadi tidak?”

“Klepon?” Gina mengernyitkan dahinya, “Kue bulat hijau yang ada parutan kelapanya?”

Ibu mengangguk cepat.

“Oh, kalau itu *sih* sudah Gina habiskan, Bu ....,” sahut Gina, “Habis enak sekali.”

“Aduh, kamu ini bagaimana. Itu klepon pesanan Bu RT untuk arisan nanti sore. Malah dihabiskan.”

“*Yah*. Maaf, Bu. Gina *nggak* tahu kalau itu pesanan bu RT,” sesal Gina.

Ibu melirik jam dinding di atas kulkas. Pukul sebelas lebih sepuluh. Pesanan akan diambil pukul dua siang nanti.

“Masih ada waktu. Ibu buat lagi saja yang baru,” kata ibu akhirnya.

“Gina bantu ya, Bu.”

“Bantu membuat atau bantu menghabiskan?” goda ibu.

“Ya, bantu membuat *donk*, Bu. Lagi pula Gina juga harus bertanggung jawab karena tadi sudah menghabiskan. Sekalian Gina belajar masak juga,” sahut Gina.

“He he he. Ya, sudah. Kalau begitu, kamu siapkan timbangan, tepung ketan, tepung beras, pasta pandan, garam, gula aren, kapur sirih, daun pandan, kelapa parut ....”

“Setop ... setop. Pelan-pelan, Bu ... Gina bingung *nih.*”

“Eh, terlalu cepat, ya?” sahut ibu sambil terkekeh. Rupanya ibu sengaja menggoda Gina.

“Ah, Ibu.”

“Kalau begitu, kita mulai, ya. Pertama-tama, siapkan tepung ketan 250 gram dan tepung beras 50 gram, lalu masukkan ke dalam baskom,” kata ibu.

Gina mengambil stoples-stoples berisi tepung. Setelah itu, ia menakar tepung di atas timbangan.

“Tepungnya sudah, Bu. Gina tuang ke baskom, ya,” kata Gina kepada ibu yang sedang mengiris gula aren.

“Jangan lupa tambahkan garam. Seperempat sendok teh saja,” sahut ibu, “Setelah itu, tuang air kapur sirih, pasta pandan, dan air masak. Jangan lupa diaduk supaya adonannya merata.”

“Adonannya kok lengket begini ya, Bu?” tanya Gina. Ibu melongok baskom yang berisi adonan.

“*Lho?* Kok jadi begitu? Kamu tidak salah memasukkan tepung ‘kan?’” ibu balik bertanya.

“Tepung ketan dan tepung beras ‘kan, Bu? Yang di stoples biru dan merah?”

“Yang di stoples biru memang benar tepung ketan, tetapi yang di stoples merah isinya tepung sagu.”

Gina menepuk dahinya. Pantas saja adonannya jadi lengket tidak karuan.

“Buat adonan baru saja, Bu.” saran Gina.

“Tepung ketannya habis.”

“Biar Gina yang beli di warung,” sahut Gina. Sudah pukul setengah dua belas. Semoga saja masih sempat.

Gina buru-buru mengeluarkan sepedanya. Warung terdekat dari rumahnya sekitar 500 meter.

“Tepung ketannya habis, Neng,” kata Bu Bambang si pemilik warung.

“Coba di toko kelontong Bu Mirta. Barangkali ada,” saran Bu Bambang.

Gina mengayuh sepedanya menuju toko kelontong Bu Mirta. Untung saja ada. Gina menghela napas lega. Sekilo tepung ketan sudah ada di keranjang sepedanya.

Dikayuhnya pedal sepeda kuat-kuat. Gina ingin segera sampai rumah.

“*Lho ... lho,*” kata Gina yang merasakan sepedanya oleng. Ia berhenti, lalu memeriksa sepedanya.

“Aduh. Kok pakai bocor segala *sih ...?*” gerutu Gina.

Ia tidak mungkin menambal sepedanya sekarang karena akan memakan waktu lama. Setengah berlari, Gina menuntun sepedanya sampai rumah.

“Mengapa lama sekali?” tanya ibu saat Gina muncul di depan pintu dapur dengan wajah penuh keringat dan napas *ngos-ngosan*.

“Ceritanya nanti saja, Bu. Yang penting Gina sudah dapat tepung ketannya,” sahut Gina seraya menyerahkan kantong *kresek* hitam berisi tepung ketan kepada ibunya.

“Ya, sudah. Ayo, kita buat lagi.”

Gina membantu ibu menyiapkan adonan kembali. Kali ini ia lebih hati-hati. Jangan sampai salah lagi.

“Nah! Ini baru namanya adonan klepon,” kata ibu sambil menguleni adonan, “Sekarang saatnya membuat bulatannya. Lihat, ya.”

Ibu mengambil sedikit adonan, memipihkannya, lalu meletakkan sedikit irisan gula aren di atasnya. Setelah itu, ibu membentuk adonan tadi menjadi bola-bola dan memasukkannya ke dalam panci yang berisi air mendidih.

Bola-bola kehijauan itu akhirnya mengambang. Ibu mengambilnya dengan sendok sayur. Setelah itu, Ibu menggulingkannya di atas kelapa parut yang telah dikukus sebelumnya. Warna hijau klepon berlapis parutan kelapa dan harum pandan membuat Gina lapar.

“Minta sedikit, ya, Bu,” pinta Gina sambil mengambil garpu.

“*Eits*, tunggu dulu. Ibu sisihkan dulu klepon pesanan bu RT. Setelah itu, sisanya boleh kamu habiskan.”

Ibu mengambil sebuah piring besar, lalu memindahkan klepon-klepon tadi ke atasnya.





“Nah, yang ini boleh kamu makan sekarang,” kata ibu. Gina melahap sebutir.

“Ini namanya berakit-rakit ke hulu, berenang-renang ke tepian,” kata Gina.

“*Lho? Kok?*”

## Tahukah kalian?

Penyebutan klepon berbeda di beberapa wilayah di Indonesia. Pada umumnya, kue bulat berlapis parutan kelapa ini dikenal dengan sebutan klepon. Akan tetapi, di Sumatra disebut dengan onde-onde. Padahal, pada umumnya nama onde-onde mengacu pada kue bulat berisi kacang hijau yang bagian luarnya bertabur wijen. Wah, sedikit membingungkan, ya.



**Klepon**  
(Sumber: dokumen penulis)



2

## Lidah Sapi Mak Ijah

“Astaga!” seru Rifan.

Buru-buru ia lari ke halaman belakang rumahnya. Hamid dan Aldi yang tadinya asyik bermain lego, mengikuti di belakang.

“Aku lupa menutup sangkar burung,” kata Rifan liris.

Ia menatap sangkar burung kenari kesayangan ayahnya dengan lutut lemas. Gara-gara terburu-buru ingin bermain, Rifan sampai lupa menutup pintunya. Sekarang burung kenari itu terbang entah ke mana. Ayahnya pasti akan marah sepulang dari kantor nanti.

“Memangnya burung itu mahal, ya?” tanya Hamid.

“Tidak juga, tetapi itu burung kenari kesayangan ayahku.”

“Sudah, dari pada bengong, lebih baik kita cari saja burung itu. Siapa tahu masih ada di sekitar kompleks ini,” ajak Aldi.

Rifan, Hamid, dan Aldi berjalan celingak-celinguk sambil menajamkan pendengaran. Saat melewati depan rumah Mak Ijah, Rifan mendengar kicau burung.

“Kamu dengar *nggak*? Itu suara burung kenari ayahku,” kata Rifan kepada Hamid dan Aldi. Keduanya mengangguk.

“Suaranya dari dalam rumah ini,” kata Aldi.

Rumah itu adalah rumah Mak Ijah. Ia tinggal seorang diri. Rifan sendiri selalu bergidik tiap kali melewati rumah itu. Pagar dan temboknya yang tinggi tertutup tanaman rambat. Hanya sebagian atap dan ujung pepohonan di dalamnya saja yang tampak dari luar.

“Seperti rumah hantu,” kata Hamid.

“Masuk. *Enggak*. Masuk. *Enggak*. Masuk,” Rifan bergumam sambil menghitung kancing bajunya.

“Baiklah. Aku akan masuk. Kalau kalian tidak mau ikut, tunggu di sini saja,” Rifan membulatkan tekadnya. Bagaimanapun juga burung itu lepas karena keteledorannya. Ia merasa harus bertanggung jawab.

“Aku temani deh,” kata Hamid dan Aldi kemudian.

Setelah berkali-kali mengucapkan salam, akhirnya seorang perempuan tua datang membukakan pintu gerbang.

“Kalian Rifan, Hamid, dan Aldi ‘kan? Ada apa?” tanya Mak Ijah sambil mengamati ketiganya.

“A ... anu ... begini. Bu ... burung peliharaan ayah saya lepas. Tadi saya dengar suaranya dari dalam rumah Mak Ijah. Jadi kami ....”

“Oh, masuklah,” potong Mak Ijah.

Ketiga anak itu beriringan masuk mengikuti langkah Mak Ijah. Ternyata halaman rumah Mak Ijah sangat asri. Halamannya dihiasi aneka bunga. Rifan sampai tertegun melihatnya.

“Burung itu yang kalian cari?” tanya Mak Ijah sambil menunjuk seekor burung dalam sangkar. Rifan

melongo keheranan. Bagaimana bisa tiba-tiba burung itu sudah berada di dalam sangkar?

“Mak Ijah yang menangkapnya?” Rifan memberanikan diri bertanya. Mak Ijah mengangguk.

“Tadi dia bertengger di dahan pohon mangga. Mak ingat ada sangkar kosong milik anak sulung Mak yang sudah pergi merantau. Kebetulan tidak terpakai. Jadi, Mak biarkan sangkarnya terbuka. Ternyata burung itu masuk begitu saja. Mungkin dia mengira itu sangkarnya. Jinak betul,” sahut Mak Ijah.

“Wah, terima kasih banyak ya, Mak,” kata Rifan. Ia merasa lega burung itu telah ditemukan.

“Ternyata rumah Mak, asri sekali,” puji Hamid.

“Tidak seperti rumah hantu, ‘kan?” tanya Mak Ijah. Hamid tersipu. Ia ingat bahwa ia sering mengatakan rumah Mak Ijah seperti rumah hantu.

“*Ngomong-ngomong*, Mak tadi sedang membuat kue. Sebentar lagi matang. Kalau mau, makanlah sebentar di sini sambil menemani Mak mengobrol.”

Rifan, Hamid, dan Aldi mengangguk bersamaan.



“Memangnya Mak Ijah membuat kue apa?” tanya Rifan.

“Kue lidah sapi. Panganan khas Kalimantan Timur, tempat asal Mak.”

“Lidah Sapi?” Hamid kaget. Ia baru dengar kalau lidah sapi bisa dibuat jadi kue.

“Bukan lidah sapi yang itu. Hanya namanya saja karena bentuknya menyerupai lidah sapi,” terang Mak Ijah sambil terkekeh.

“Saya kira lidah sapi betulan, Mak,” sahut Hamid malu-malu.

Bau harum kue memenuhi dapur. Mak Ijah mengeluarkan beberapa loyang kue yang sudah matang. Hamid cepat-cepat menyiapkan piring.

Ditemani secangkir teh hangat dan sepiring kue lidah sapi, Rifan dan Aldi asyik mengobrol bersama Mak Ijah, sementara Hamid diam saja.

Rupanya ia sibuk mengunyah kue-kue berwarna *kecokelatan* itu. Sesekali mereka bertiga tertawa kala Mak Ijah menceritakan pengalamannya.



“Jangan lupa bawa kue-kue ini untuk orang tua kalian, ya. Sampaikan juga terima kasih Mak karena kalian sudah membantu dan menemani Mak mengobrol,” ujar Mak Ijah. Ketiga anak itu mengangguk gembira.

Untung saja burung kenari itu lepas. Kalau tidak, Rifan dan teman-temannya tak akan pernah tahu kalau ternyata Mak Ijah sebenarnya orang yang baik. Ah, ternyata memang tidak baik, ya, menilai seseorang tanpa mengenalnya terlebih dahulu.

\* \* \*

## Tahukah kalian?

Dalam bahasa setempat, kue lidah sapi dikenal dengan nama *wadai ilat sapi*. Kue ini awalnya berbentuk lonjong menyerupai lidah sapi. Selain berbentuk lonjong, sekarang kue lidah sapi banyak juga yang berbentuk bulat, tetapi rasanya tetap sama. Enak!



**Lidah sapi**  
(Sumber: dokumen penulis)



3

## Kejutan untuk Mama

Pagi itu Tara sudah selesai menyapu dan mencuci piring. Saat menyiapkan peralatan sekolah, Tara tersenyum geli melihat baju seragam Dias, adiknya, tinggi sebelah.

“Kancingnya terselip satu. Mari Kakak betulkan,” kata Tara seraya membenahi kancing baju Dias.

“Terima kasih, Kak. Pulang sekolah nanti boleh aku bantu Kakak memasak, ya?” tanya Dias sambil berjalan mengikuti kakaknya.

“Baiklah,” sahut Tara. Dias melonjak girang. Gadis cilik berusia delapan tahun itu memang suka sekali memasak.

“Ayo, kita pamit mama dulu,” ajak Tara kepada adiknya.

Tara dan Dias masuk ke kamar mama. Sudah dua hari ini mama tidak enak badan. Mungkin mama kelelahan menyelesaikan pekerjaan rumah dan pesanan jahitan. Kakak-adik itu mencium tangan mama, lalu berangkat ke sekolah.

Sejak mama sakit, tugas Tara bertambah. Ia harus bangun lebih pagi untuk mengurus adiknya dan menyelesaikan pekerjaan rumah yang biasanya dikerjakan mama. Meski usianya baru 11 tahun, tetapi Tara tak pernah mengeluh. Ia justru senang bisa meringankan pekerjaan mamanya.

Sepulang sekolah, Tara dan Dias segera berganti pakaian, lalu menuju dapur. Dias mengintip sebentar ke kamar mama.

“Mama masih tidur,” kata Dias lirih.

“Ya, sudah. Ayo, cepat kita masak,” ajak Tara.

Ia mengambil tas plastik hitam di atas meja dan mengeluarkan isinya.

“Lho? Mengapa isinya pisang ambon mentah?” Tara bingung. Bukankah ia tadi membeli pisang goroho?

Mengapa sekarang plastik belanjanya berisi pisang Ambon? Tara menepuk dahinya. Pasti plastik belanjanya tertukar dengan ibu-ibu yang tadi sama-sama membeli pisang.

“Mau ke mana, Kak?” tanya Dias saat melihat kakaknya terburu-buru mengeluarkan sepeda.

“Belanjaan kakak tertukar. Plastik ini isinya pisang ambon. Kakak akan kembali ke pasar untuk menukarnya,” sahut Tara.

Tara memarkir sepedanya di depan pasar. Sambil menenteng plastik hitam berisi pisang ambon, ia celingak-celinguk.

Sudah dua kali Tara mengitari pasar, tetapi hasilnya nihil. Ibu-ibu tadi sudah pergi. Tara merogoh saku bajunya. Uangnya tinggal lima ribu rupiah. Tidak akan cukup jika ia membeli pisang goroho lagi.

Tara mengayuh sepedanya tanpa semangat. Gagal sudah kejutan yang disiapkannya untuk mama.

Sesampainya di rumah, Tara melihat satu sisir pisang goroho di atas meja makan.

“Pak Salim yang memberi, Kak. Dari kebun, katanya,” Dias tahu kakaknya pasti bertanya dari mana asal pisang yang sedang dikupasnya.

“Wah! Kebetulan sekali. Kalau begitu, ayo kita masak,” kata Tara. Semangatnya kembali pulih.

Kakak beradik itu terlihat sibuk. Dias mengupas kulit pisang, sementara Tara dengan hati-hati mengirisnya menjadi tipis memanjang. Setelah itu, ia merendam irisan pisang dalam air garam selama sepuluh menit.

“Nah, sementara merendam pisang, kita buat sambal terasi, yuk.”

Selesai Tara mengulek sambal, Dias mencicipi sedikit dengan ujung jarinya. Matanya langsung terbelalak. Rupanya sambal terasi itu pedas sekali. Tara terkekeh melihat adiknya.

“Tambah sedikit gula, Kak,” usul Dias.

Tara mengambil sebungkah kecil gula merah, kemudian menguleknya lagi bersama bahan-bahan lainnya. Dias mencicipi sekali lagi.

“Nah, ini baru sedap!” serunya.

“Sambal terasi selesai, saatnya menggoreng pisang,” kata Tara dengan riang sambil mengelap keringatnya.

“Kami punya hadiah untuk Mama,” kata Tara dan Dias bersamaan. Mama bangun, lalu duduk bersandar pada dinding kamar.

“Wah! Ini ‘kan makanan kesukaan Mama,” seru mama dengan mata berbinar.

“Kami berdua yang membuatnya *lho*. Spesial untuk Mama,” sahut Dias. Mama mengambil seiris pisang dan mencocolnya dengan sambal terasi.

“Hm ... ini pisang goroho goreng dan sambal terasi paling enak yang pernah Mama makan,” puji Mama.

“Oh, iya, ini ada kacamata untuk Mama supaya Mama tidak kesulitan lagi saat menjahit. Hasil tabungan kami selama ini,” Dias menambahkan.

“Terima kasih banyak, ya. Mama benar-benar dimanjakan. Memangnya ada perayaan apa *sih*?”

“*Lho*, hari ini ‘kan ulang tahun Mama. Masa Mama lupa?” celetuk Tara. Mama menepuk dahinya.





“Lupa atau tidak, pokoknya Mama adalah ibu terhebat di dunia,” sahut Dias.

Dias dan Tara memeluk ibunya.

“Selamat ulang tahun, Ma. Kami sayang Mama,” bisik Tara dan Dias di telinga Mama. Mama tersenyum dengan mata berkaca-kaca.

\* \* \*

## Tahukah kalian?

Pisang goroho adalah pisang khas Sulawesi Utara. Jika kebanyakan pisang jenis lain terasa manis saat sudah masak, pisang goroho justru terasa masam. Karena itulah, pisang ini dikonsumsi saat masih mentah, yaitu dengan digoreng. Apalagi jika dicocol dengan sambal terasi, rasanya lezat sekali *lho!*



**Pisang goroho dan sambal terasi**  
(Sumber: dokumen penulis)



4

## Kue Kejujuran

“Waktu liburan ke Capadoccia, Turki, kami sekeluarga naik balon udara. Menegangkan sekali *Iho*. Semua yang di darat jadi kelihatan kecil sekali,” kata Biyan sambil menjentikkan kelingkingnya.

“Waktu ke Inggris, ayah mengajakku ke Cadbury Land. Di sana semuanya terbuat dari cokelat. Nyam,” sahut Laura.

“Ayahku ‘kan seorang diplomat. Jadi, saat beliau berkeliling dunia, aku juga ikut. Asyik sekali *Iho*,” Kira menimpali.

“Kalau kamu, Amran? Apa yang menjadi pengalaman kebanggaanmu?” tanya Laura.

Amran terdiam. Semua temannya pernah liburan ke luar negeri, sedangkan ia hanya liburan ke rumah kakek

dan neneknya di desa. Itu pun hanya naik kerbau saat membajak sawah dan menombak ikan di sungai. Bagi Amran, itu tidak keren.

“Oh ... Eh ... aku pernah ikut kursus memasak masakan Italia. Aku peserta termuda *lho*,” sahut Amran asal. Biyan, Laura, dan Kira serempak melongo.

“Benarkah? Wah, berarti kamu jago masak *dong*?” Kira bertanya dengan antusias. Amran menaikkan bahunya sedikit.

“Ah, tidak juga, tetapi kalau cuma membuat piza *sih*, gampang,” tukas Amran dengan bangga.

“Eh, bagaimana kalau besok kita ke rumah Amran untuk mencicipi piza buatannya?” usul Biyan.

“Wah! Ide bagus. Besok ‘kan libur. Aku pasti datang!” seru Laura.

“*Lho? Lho?* Eh ...,” Amran menggaruk kepalanya.

“Ayolah, Amran. Anak kelas tiga SD bisa masak saja sudah hebat *lho*, apalagi kamu bisa bikin piza. Itu keren sekali!” puji Kira.

Teng. Teng. Teng.

Bel berbunyi tiga kali. Waktu istirahat telah usai. Bijan, Laura, Kira, dan Amran kembali masuk ke kelas mereka.

\* \* \*

“Ibu bisa masak piza?” tanya Amran kepada ibunya yang berdiri di depan pintu rumah. Ibu menaikkan alisnya.

“Pulang sekolah kok langsung tanya tentang piza? Cium tangan dulu *dong*,” sahut ibu. Amran buru-buru mencium tangan ibunya.

“Bisa, Bu?” Amran mengulang pertanyaannya.

“Kalau bikin sosis Solo, onde-onde, kue lumpur, dan dadar gulung, Ibu bisa, tapi kalau piza ....”

“Bisa *dong*, Bu.”

“Hm ... *enggak*. He he ....”

“*Yah*. Ibu ....”

“Memangnya kenapa *sih*. Kamu ingin makan piza? Beli saja daripada repot.”



“Aku bilang kepada teman-teman kalau aku bisa bikin piza, Bu. Terus, besok mereka mau main ke rumah dan makan piza buatanku.”

“*Lho*, kamu ‘kan *nggak* bisa buat piza.”

“Iya, Bu. Aku bohong supaya dianggap keren,” suara Amran terdengar lirih.

“Ibu tidak bisa membuat piza, Amran. Ibu hanya bisa membuat kue tradisional. Lagi pula, kue tradisional juga tidak kalah enak dengan piza. Ibu yakin teman-temanmu pasti akan menyukainya,” kata Ibu sambil tersenyum.

Amran sibuk di dapur sedari subuh. Ia bahkan ikut ibu ke pasar untuk membeli bahan-bahan kue.

Bau harum memenuhi dapur. Amran sampai menelan ludah dibuatnya. Kurang lebih pukul sepuluh pagi, terdengar suara teman-teman Amran memanggil. Amran bergegas membukakan pintu dan mempersilakan teman-temannya duduk di teras rumahnya.

“Aku sengaja tidak sarapan *lho*,” kata Laura sambil memegang perutnya.

“Aku juga,” sahut Kira dan Biyan berbarengan.

“Aku masuk dulu, ya,” kata Amran.

Tak lama kemudian ia bolak-balik membawa berbagai macam kue. Setelah itu, Amran duduk menghadap teman-temannya.

“Aku minta maaf, Teman-Teman. Aku sebenarnya tidak bisa membuat pizza. Aku berbohong kepada kalian agar dianggap keren. Kalian semua punya pengalaman keren tentang luar negeri. Sementara, pengalamanku cuma membantu kakek menanam padi, naik kerbau, dan menombak ikan. Karena ibuku tidak bisa membuat pizza, akhirnya kami membuat kue-kue ini,” lanjut Amran. Sejenak suasana menjadi hening.

“*Lho*, siapa bilang menanam padi dan naik kerbau itu tidak keren?” tanya Laura memecah keheningan.

“Aku juga ingin *lho*, naik kerbau. Seumur-umur belum pernah,” sahut Kira.

“Apalagi menombak ikan. Pengalamanmu lebih keren daripada kami bertiga,” kata Biyan.



“Ya, sudah. Lupakan saja soal piza. Lebih baik kita serbu kue-kue ini,” Laura menimpali.

“Sosis Solonya enak!” seru Kira dan Biyan berbarengan.

Bukan main bangganya hati Amran saat melihat teman-temannya lahap menyantap kue hidangannya. Dari balik pintu ibu tersenyum seraya mengacungkan jempolnya kepada Amran.

\* \* \*

## Tahukah kalian?

Sosis solo tidak seperti sosis yang biasa kita makan. Konon panganan ini diadaptasi dari kuliner Belanda. Jika sosis Belanda secara keseluruhan terbuat dari daging, tidak demikian dengan sosis Solo. Sosis Solo terbuat dari daging sapi atau ayam cincang, kemudian dibungkus dengan adonan tepung dan kulit telur yang sudah digoreng. Rasanya? Hm ... lezat!



**Sosis Solo**  
(Sumber: dokumen penulis)



5

## Dadar Gulung Pelangi

“Mia *nggak* suka satu kelompok dengan Lili,” keluh Mia kepada mama sebelum berangkat sekolah.

“Kok begitu?” tanya mama.

“Dia itu terlalu pendiam, Ma.”

“Memangnya anak yang pendiam tidak bisa memasak?”

Mia cemberut. Ia berharap bisa satu kelompok dengan anak yang lebih banyak bicara, bukan dengan anak yang pendiam macam Lili. Rasanya seperti bicara dengan tembok.

“Coba kamu ajak *ngobrol* dulu, siapa tahu dia tidak seperti yang kamu bayangkan. Lagi pula Lili ‘kan anak baru. Mungkin saja dia masih beradaptasi, maka belum

banyak bicara,” lanjut mama. Mia diam saja. Ia tetap tidak suka satu kelompok dengan Lili.

Minggu depan sekolah Mia mengadakan lomba memasak berpasangan. Oleh wali kelasnya, Mia dipasangkan dengan Lili, siswi pindahan yang ditempatkan di kelas Mia.

“Kita mau masak apa?” tanya Mia ketika mereka bertemu saat istirahat sekolah.

“Temanya kue tradisional, ‘kan? Bagaimana kalau dadar gulung? Bahan-bahannya murah dan mudah didapat, cara membuatnya juga gampang,” sahut Lili.

“Ah, dadar gulung itu terlalu biasa. Kita perlu makanan yang luar biasa supaya menang,” tolak Mia. “Lapis legit saja,” katanya kemudian.

“Kita cuma diberi waktu dua jam *lho*. Aku *sih* tidak yakin kita bisa bikin lapis legit dalam waktu dua jam.”

“Ah, kamu. Belum apa-apa sudah tidak yakin. Lapis legit itu kue favorit Bu Sandra. Beliau itu ketua tim juri lomba nanti. Kalau kita sajikan lapis legit, pasti

Bu Sandra suka dan kita bisa menang,” Mia kembali beralasan.

“Tetapi lapis legit itu perlu banyak sekali telur, Mia. Tiga puluh butir *lho*. Itu sekitar satu setengah kilo, harganya kurang lebih dua puluh lima ribu rupiah. Belum bahan-bahan yang lain. Sementara aturannya, kita hanya boleh membeli bahan tidak lebih dari tiga puluh ribu rupiah,” sanggah Lili.

Mia menggerutu dalam hati, “Ah, ternyata Lili cerewet juga.”

Bel tanda usai istirahat berbunyi. Mia cepat-cepat kembali ke kelasnya dengan kesal. Ingin rasanya segera pulang dan mengadu kepada mama.

“*Tuh* ‘kan, Ma. Lili itu menyebalkan sekali,” kata Mia sesampainya di depan pintu rumahnya.

“*Eits*, ini *apa-apaan* pulang sekolah langsung mengomel. Ayo, ganti pakaian dulu. Setelah itu, baru bercerita,” kata mama.

Mia masuk ke kamarnya untuk berganti pakaian. Setelah itu, ia kembali menemui mama.

“Jadi, Ma, Lili itu maunya membuat dadar gulung, sementara Mia maunya lapis legit,” Mia memulai ceritanya.

Mama menyimak cerita Mia sambil mengunyah kacang goreng.

“Hm ... lalu?”

“Lapis legit itu kesukaan Bu Sandra, Ma. Bu Sandra itu ketua tim juri,” lanjut Mia.

“Mengapa Lili *nggak* mau bikin lapis legit?” tanya mama.

“Alasannya, bikin lapis legit itu lama dan mahal,” sahut Mia.

Mama mengangguk-angguk sebentar, lalu meletakkan stoples kacang goreng yang sedari tadi dipegangnya.

“Mama setuju dengan Lili,” kata mama akhirnya. Mia mengerutkan dahinya.

“*Lho*, kok?”

“Yang pertama, untuk membuat lapis legit yang enak, kamu harus menyiapkan banyak sekali kuning telur. Kurang lebih satu setengah kilo,” sahut mama.

“Tadi Lili juga bilang begitu *sih*.”

“Yang kedua, lapis legit itu tidak seperti kue biasa yang sekali masak langsung jadi. Kamu harus menuang adonan dan memasukkannya ke dalam oven berulang kali. Lalu, yang ketiga, kamu belum pernah membuat lapis legit. Bagaimana kalau saat perlombaan besok lapis legit kamu gagal dan tidak bisa dimakan?”

Mia terdiam. Kata-kata mama ada benarnya juga.

“Kamu ‘kan masih SD kelas 5, buat saja kue yang sederhana dan mudah. Dadar gulung juga *oke*. Kalau rasanya enak, juri pasti akan menyukainya ...,” lanjut mama.

“Jadi bagaimana *dong*, Ma? Mia sudah telanjur marah-marah sama Lili tadi.”

“Soal masakan, kalian bicarakan lagi besok. Jangan lupa minta maaf kepada Lili,” kata mama. Mia mengangguk.

# Lomba Memasak





Hari perlombaan tiba. Semua siswa sibuk membuat makanan andalan masing-masing. Halaman sekolah Mia mendadak berubah seperti tempat festival kuliner, riuh dan ramai.

Lili menyiapkan adonan dadar gulung. Kemudian, Mia menuangnya ke dalam lima wadah berbeda. Di tiap wadah, Mia menuang beberapa tetes pewarna makanan yang berbeda pula, merah, kuning, hijau tua, cokelat, dan ungu. Saat diaduk, adonan tadi menjadi lebih muda warnanya.

“Wah, cantik sekali, ya, warnanya, ungu, kuning, hijau, dan cokelat. Rasanya pasti enak *nih*,” celetuk Mia.

Lili tersenyum sambil menyiapkan penggorengan antilengket.

“Aku buat kulit dadarnya, lalu kamu yang memasukkan isi dan menggulungnya, ya,” kata Lili.

“*Sip!*” sahut Mia seraya mengacungkan jempolnya.

\* \* \*

“Waktu tinggal sepuluh menit lagi.”

Peringatan dari pengeras suara seketika membuat para peserta cepat-cepat menyelesaikan masakan mereka. Beberapa peserta bahkan terlihat panik karena masakannya belum selesai.

Lili meletakkan dadar gulung warna-warni di atas piring saji. Kemudian, Mia menaburkan parutan keju di atasnya.

“Sekarang ayo, kita bawa ke meja juri,” ajak Lili.

Satu jam berlalu, tiba saatnya dewan juri mengumumkan pemenang. Bu Sandra selaku ketua dewan juri maju untuk mengumumkan pemenang.

Mia dan Lili bersorak saat nama mereka disebut sebagai juara pertama. Hati Mia berbunga-bunga. Ia tak sabar ingin segera sampai rumah dan menceritakan semua pada mama.

Dadar gulung pelangi mereka rupanya menarik perhatian para juri. Selain enak, masakan mereka juga dinilai unik dan kreatif.

Mengapa unik? Karena mereka berdua membuatnya berwarna-warni. Dadar gulung hijau berisi parutan

kelapa. Lalu, dadar gulung ungu berisi selai *blueberry*. Dadar gulung kuning berisi selai nanas dan dadar gulung coklat muda berisi coklat keju. Kalian suka dadar gulung warna apa?

\* \* \*

## Tahukah kalian?

Dadar gulung merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang banyak digemari. Warna hijau kulitnya didapat dari perasan daun pandan. Namun, sekarang kita tak perlu repot lagi jika ingin membuat dadar gulung. Di toko-toko sudah banyak tersedia pasta pandan sebagai pengganti perasan daun pandan.



**Dadar gulung**  
(Sumber: dokumen penulis)

# Biodata Penulis



Nama : Esti Asmalia  
Alamat Rumah : Perum Pelangi 2 No. 12A, Jalan Bakti Jaya LUK, Kelurahan Bakti Jaya, Kecamatan Setu, Tangerang Selatan, Banten  
Nomor Telepon : 0813 - 2882 - 9251  
Pos-el : e.asmalia@gmail.com

## **Riwayat Pendidikan**

Jurusan Konservasi Sumber Daya Hutan, Fakultas Kehutanan, Universitas Gadjah Mada, tahun 2000.

## **Riwayat Pekerjaan**

Penulis lepas

# Biodata Penyunting

Nama lengkap : Drs. Djamari, M.M.  
Pos-el : djamarihp@yahoo.cm  
Alamat kantor : Jalan Daksinapati Barat IV  
Rawamangun, Jakarta Timur  
Bidang keahlian: Sastra Indonesia

## **Riwayat Pekerjaan**

Sebagai tenaga fungsional peneliti Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

## **Riwayat Pendidikan**

1. S-1: Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Nasional, Jakarta (1983—1987)
2. S-2: Ilmu Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen (STIM), LPMI, Jakarta (2005—2007)

## **Informasi Lain**

Lahir di Yogyakarta, 20 Agustus 1953. Sering ditugasi untuk menyunting naskah yang akan diterbitkan oleh Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

# Biodata Ilustrator

Nama : InnerChild Studio  
Pos-el : innerchildstudio29@gmail.com  
Bidang Keahlian: Ilustrator

## **Penerbit yang pernah bekerja sama**

1. Grup Gramedia (BIP, GPU, KIDDO, GRASINDO)
2. Erlangga
3. Mizan
4. Tiga Serangkai
5. Sygma
6. Al-Kautsar
7. Indscript
8. KEMENDIKBUD

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.