



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Kuliner Khas Jambi, Sedap Nian Oi



Rini Febriani Hauri

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

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Kuliner Khas Jambi, Sedap Nian Oi

Rini Febriani Hauri

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

Kuliner Khas Jambi, Sedap Nian Oi

Penulis : Rini Febriani Hauri

Penyunting : Luh Anik Mayani

Ilustrator : Mawaidi D. Mas

Penata Letak : Mawaidi D. Mas

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 dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB 398.209 598 1 HAU k	Katalog Dalam Terbitan (KDT) Hauri, Rini Febriani Kuliner Khas Jambi, Sedap Nian Oi/Rini Febriani Hauri; Penyunting: Luh Anik Mayani; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018 viii; 59 hlm.; 21 cm. ISBN 978-602-437-423-5 1. CERITA-SUMATRA 2. KESUSASTRAAN ANAK 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

Asalamualaikum wr. wb.

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan dukungannya, penulis mampu menyelesaikan naskah berjudul *Kuliner Khas Jambi, Sedap Nian Oi*.

Kuliner tradisional khas Jambi adalah identitas masyarakat Jambi. Sebagian besar masyarakat Jambi memanfaatkan hasil alam untuk diolah ke dalam berbagai jenis masakan.

Mengetahui kuliner khas Indonesia, termasuk Jambi menjadi penting mengingat berbagai perkembangan mengakibatkan masuknya berbagai genre makanan asing yang menggugah selera. Faktanya, kuliner tradisional tidak kalah enak dibandingkan dengan kuliner-kuliner luar negeri. Bukan hanya soal rasa, dari segi tampilan pun kuliner khas Indonesia masih memiliki tempat di hati masyarakat Indonesia. Mencintai kuliner Indonesia sama saja dengan mencintai budaya Indonesia.





Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu proses penyelesaian buku ini, terutama untuk suami saya, Dwi Rahariyoso, yang tidak henti-hentinya memberi semangat. Juga kepada Mawaidi D. Mas, penata letak profesional, yang selalu tulus membantu saat penulis mengalami kendala.

Ucapan khusus penulis sampaikan kepada Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa yang telah memberikan kepercayaan kepada penulis untuk menulis naskah tanpa melalui proses seleksi. Kepada para pembaca, penulis juga mengucapkan terima kasih karena telah meluangkan waktu untuk membaca tulisan ini. Kritik dan saran tetap penulis harapkan demi perbaikan tulisan. Wasalam.

Muaro Jambi, Oktober 2018

Penulis





DAFTAR ISI

Sambutan iii

Sekapur Sirih v

Daftar Isi.....vii

1. Main ke Jambi, Yuk! 1
2. Sarapan Ala Negeri Sepucuk Jambi 7
 - A. Nasi Gemuk 7
 - B. Lontong Sayur 9
 - C. Gado-Gado..... 10
 - D. Burgo..... 12
 - E. Lakso 15
3. Masakan Khas Jambi..... 17
 - A. Gulai Tepek Ikan..... 17
 - B. Tempoyak Ikan Patin..... 20
 - C. Gulai Talang 23
 - D. Gulai Terjun Sukamenanti..... 25
 - E. Rendang Cempedak..... 27
 - F. Nasi Minyak..... 29
 - G. Sambal Tempoyak 31
 - H. Sambal Nanas 33
 - I. Daging Masak Hitam 35





J. Sate Ikan	37
K. Sup Tulang Iga	40
L. Kerutup Ikan	42
M. Soto Semurup.....	43
4. Minuman Khas Jambi.....	45
A. Jus Pinang	46
B. Aye Kawo	47
Glosarium.....	50
Daftar Pustaka	51
Biodata Penulis.....	52
Biodata Penyunting.....	57
Biodata Ilustrator.....	58



MAIN KE JAMBI, YUK!

Teman-teman, main ke Jambi, yuk! Provinsi Jambi memiliki banyak keunikan. Tahukah Teman-teman di pulau mana Provinsi Jambi berada? Provinsi Jambi berada di Pulau Sumatra, tepatnya di bagian timur Pulau Sumatra. Jika ditilik dari wilayah geografisnya, Provinsi Jambi terletak di sebelah selatan Provinsi Riau, di sebelah selatan Provinsi Bengkulu dan Sumatra Selatan, serta di sebelah barat Provinsi Sumatra Barat. Provinsi Jambi terletak di daerah khatulistiwa antara 0.45 derajat garis lintang utara, 2.45 derajat garis lintang selatan, dan 101.10–104.55 derajat bujur timur.

Keunikan Provinsi Jambi adalah memiliki kekayaan alam yang indah. Jambi memiliki kawasan taman nasional, yang salah satu di dalamnya, terdapat gunung tertinggi di Sumatra. Provinsi Jambi juga memiliki sungai terpanjang di Sumatra dan memiliki kawasan konservasi hutan rawa terluas di Asia Tenggara. Ayo, coba tebak apa nama gunung, sungai, dan konservasi hutan rawa yang ada di Jambi! Di samping itu, Provinsi Jambi juga memiliki beragam tempat wisata dan kuliner khas yang siap menggoyang lidahmu. Yuk, kita bahas satu per satu!

Tahukah kalian bahwa Provinsi Jambi memiliki empat kawasan taman nasional? Empat kawasan tersebut adalah Taman Nasional Kerinci Seblat, Taman Nasional Berbak, Taman Nasional Bukit Tigapuluh, dan Taman Nasional Bukit Duabelas. Empat kawasan taman nasional ini dihuni oleh beragam flora dan fauna. Beragam floranya dapat dijadikan obat-obatan yang digunakan untuk kesehatan dan kecantikan. Sementara itu, faunanya, antara lain, harimau sumatra, badak sumatra, orang utan, dan beragam spesies burung.

Nah, gunung tertinggi di Sumatra yang ada di Provinsi Jambi bernama Gunung Kerinci. Gunung yang berada di Kawasan Taman Nasional Kerinci Seblat ini memiliki ketinggian 3.805 m. Di taman nasional ini juga ada mata air panas, gua-gua, air terjun yang indah, dan danau yang akan membuat matamu sejuk dan nyaman.

Provinsi Jambi juga memiliki kawasan pelestarian alam untuk konservasi hutan rawa. Kawasan ini merupakan yang terluas di Asia Tenggara dan belum terjamah oleh eksploitasi manusia. Kawasan pelestarian hutan rawa ini berada di Taman Nasional Berbak. Selanjutnya, ada dua kawasan yang menjadi tempat tinggal orang Rimba atau SAD (Suku Anak Dalam) atau orang Rimba, yakni di Kawasan Taman

Nasional Bukit Tigapuluh dan Taman Nasional Bukit Duabelas.

Provinsi Jambi juga memiliki sungai terpanjang di Sumatra. Kalian tahu apa nama sungai itu? Ya, Sungai Batanghari. Sungai yang panjangnya 800 km ini menyimpan banyak catatan sejarah tentang peradaban Melayu. Sebagian kecil masyarakat Jambi masih menggunakan sungai ini sebagai sarana MCK (mandi, cuci, dan kakus). Air Sungai Batanghari sering kali keruh dan tercemar bila penambang emas ilegal datang. Memang, di sepanjang Sungai Batanghari terdapat banyak emas. Oleh sebab itu, pada masa lalu wilayah Jambi disebut sebagai “Swarnadwipa” atau Pulau Emas.

Oh, iya, Sungai Batanghari memiliki sembilan anak sungai utama, yakni Sungai Batang Tembesi, Sungai Batang Tabir, Sungai Batang Tebo, Sungai Batang Asai, Sungai Batang Bungo, Sungai Batang Senamat, Sungai Batang Jujuhan, Sungai Batang Masurai, dan Sungai Batang Merangin. Sembilan anak sungai ini memiliki ratusan anak sungai lain yang mengalir hingga ke Sumatra Barat. Simbol dari sembilan anak Sungai Batanghari ini kemudian dijadikan semboyan Provinsi Jambi, yakni *Sepucuk Jambi Sembilan Lurah*.



Sumber: sainsterkini.id (Taman Nasional Bukit Duabelas), pusatinfowisata.com (Jembatan Beatrix Sarolangun), tourism.com (Geopark Merangin), liputan6.com (mandi safar di Sungai Batanghari), tabloidwisata.com (Gunung Kerinci), situsbudaya.id (Candi Muaro Jambi), tribun.jambi (Merangin garden), dan hijabpackr.com (gentala arasy)

Jika berkunjung ke Jambi, Teman-teman juga bisa berkunjung ke situs purbakala Candi Muaro Jambi. Candi ini merupakan peninggalan Kerajaan Sriwijaya dan Kerajaan Melayu, yang terluas di Asia Tenggara. Kompleks percandian Hindu-Buddha ini seluas 3.981 hektar. Selain itu, teman-teman bisa berkunjung ke masjid seribu tiang, Tugu Keris Siginjai yang penuh warna bila malam tiba, Ancol Tanggo Rajo, Museum Gentala Arasy, Jembatan Beatrix Sarolangun yang dibangun oleh Ratu Belanda, Geopark dan taman bunga Merangin yang tak kalah indah dengan taman bunga di Eropa, Bukit Kayangan, dan masih banyak lagi tempat wisata lainnya.

Selain tempat wisata yang aduhai, Teman-teman juga bisa datang ke festival Danau Kerinci atau saat upacara adat tradisional Jambi berlangsung, seperti upacara Mandi Shafar, upacara Mandi Air Asin, upacara Malam Tari Inai, dan upacara Niti Naik Mahligai. Upacara Mandi Safar biasanya dilaksanakan satu kali setahun setiap bulan Safar di Sungai Batanghari, tepatnya di Desa Air Hitam Laut Tanjung Jabung Timur. Upacara ini dilakukan sebagai ritual penolak bala. Upacara Mandi Air Masin diyakini mampu menyembuhkan penyakit menahun, yang berkaitan dengan faktor keturunan, dilakukan pada pagi dan siang hari sesuai dengan waktu yang ditentukan

oleh sang dukun. Upacara dilakukan di lokasi pantai yang airnya asin, yakni di Tanjung Jabung Barat dan Tanjung Jabung Timur.

Kalau upacara Malam Tari Inai dilaksanakan satu hari sebelum pesta perkawinan, dimulai pada pukul 20.00–24.00 WIB. Upacara ini dipercaya oleh keturunan Melayu Timur sebagai simbol persatuan. Sementara itu, upacara Niti Naik Mahligai dilakukan di Kerinci dengan cara yang unik, yakni memilih raja dan ratu Kerajaan Bukit Kaco. Selain upacara adat, Teman-teman juga bisa berkunjung ke Jambi saat hari kemerdekaan tiba. Biasanya pada saat tersebut ada lomba pacu perahu di Sungai Batanghari, juga ada pelepasan ratusan lampion di Gentala Arasy pada malam hari. Jambi memang tidak kalah menarik dengan kota-kota lain.

Namun, *melala* saja rasanya belum *klop* tanpa menikmati kuliner khas Jambi. Dalam bahasa Jambi, *melala* berarti ‘jalan-jalan’. *Melala* akan lebih bermakna dengan menikmati kuliner khas Jambi. Selain bisa menggoyang lidah, cita rasa kuliner khas Jambi yang kaya akan rempah pilihan dijamin bisa membuatmu ketagihan.

SARAPAN ALA NEGERI SEPUCUK JAMBI

Provinsi Jambi memiliki ibu kota yang bernama sama dengan nama provinsinya. Sebagian besar penduduknya berdarah Melayu. Hal itu tidak mengherankan karena Jambi secara geografisnya sangat dekat dengan Sumatra Barat.

Jambi memiliki kuliner dengan beragam bumbu yang mampu menciptakan cita rasa yang kuat dan khas. Ada beberapa makanan sarapan khas Jambi, di antaranya, nasi gemuk, lontong sayur, gado-gado, burgo, dan *lakso*. Yuk, kita bahas satu per satu!

A. Nasi Gemuk

Jika Teman-teman berkunjung ke Jambi, makanan berjenis nasi gemuk sangat mudah dijumpai sebab nasi gemuk merupakan salah satu makanan andalan untuk menu sarapan. Di sepanjang jalan, dari desa hingga ke kota banyak sekali warga yang menjual nasi gemuk. Rasa nasi gemuk ini sama dengan nasi uduk yang ada di kota-kota lain. Cara memasak nasinya pun sama, yakni beras dicampur dengan santan kelapa, daun salam, daun jeruk, dan daun pandan agar rasanya gurih dan nikmat.

Di atas nasi gemuk biasanya diberi teri goreng, kacang tanah goreng, dan irisan-irisan kecil tempe goreng. Khusus sajian telurnya, ada yang didadar lalu diiris tipis-tipis, ada yang digoreng mata sapi, dan ada pula yang direbus. Tidak lupa pula diberi sambal, irisan mentimun, taburan bawang merah goreng, dan kerupuk. Ada juga yang menambahkannya dengan mi, tetapi ada juga yang tidak. Harga nasi gemuk sangat terjangkau dan hanya dijual pada pagi hari saja.



Gambar 1 Nasi Gemuk
Sumber: Erwan

B. Lontong Sayur

Siapa yang suka makan lontong sayur? Ayo, angkat tangan! Menu sarapan ini juga sangat mudah dijumpai. Khusus lontongnya, ada warung yang memakai lontong plastik, ada pula yang memakai lontong daun. Khusus lontong daun, karena dibungkus dengan daun pisang, lontongnya pun beraroma daun. Sementara itu, lontong plastik tidak memiliki aroma daun.

Pilihan gulai sayur untuk lontong pun beragam. Biasanya beberapa warung memiliki variasi yang berbeda. Ada yang memadupadankannya dengan gulai nangka, gulai pakis udang, dan gulai taoco. Setelah dimasukkan ke dalam satu tempat, lontong dan sayur lalu diberi telur rebus, sambal, taburan bawang merah goreng, dan kerupuk.

Selain untuk sarapan, lontong merupakan salah satu makanan favorit masyarakat Jambi yang terkadang juga disajikan dalam hari-hari perayaan, seperti acara *yasinan* keluarga, acara kenduri, dan hari Lebaran. Masyarakat Jambi menyukai lontong karena teksturnya yang lembut dan mengenyangkan.

Oh, iya, khusus sarapan lontong di Jambi, harganya sangat terjangkau dan relatif sama dengan nasi gemuk. Biasanya lontong sayur dan nasi gemuk dijual di tempat yang sama. Selain nasi gemuk dan lontong sayur, masih ada lagi yang bisa kalian dapatkan di warung yang sama, yaitu gado-gado.



Gambar 2 Lontong Sayur

Sumber: Guniezt

C. Gado-Gado

Di Indonesia gado-gado termasuk makanan yang cukup populer. Di Jambi makanan ini menjadi menu sarapan yang juga mudah dijumpai. Gado-gado memiliki banyak gizi karena terdapat beraneka macam sayur yang sangat baik untuk kesehatan tubuh. Aneka macam rebusan sayur yang ada, antara lain, kangkung, kacang panjang, daun singkong, kubis, dan kecambah. Rebusan sayur ini biasanya dimasukkan ke dalam saus kacang.

Untuk membuat saus kacang, terlebih dahulu kacang tanah digoreng sampai matang. Kacang goreng tersebut lalu diletakkan di atas cobek dan dihaluskan dengan beberapa bumbu, seperti cabai, garam, gula merah, kencur, dan bawang putih. Setelah agak halus, saus ditambahkan dengan sedikit air asam dan gula aren. Kemudian, rebusan sayur diletakkan di atas saus kacang lalu dibolak-balik agar saus kacang menyatu dengan sayur. Setelah itu, saus kacang dan rebusan sayur tadi dimasukkan ke dalam piring yang telah berisi potongan lontong. Untuk menambah cita rasa, dapat pula ditambah telur rebus, kerupuk, dan taburan bawang merah goreng.



Gambar 3 Gado-Gado
Sumber: tribunnews.com

D. Burgo

Teman-teman pernah mencicipi makanan yang bernama burgo atau barangkali baru pertama kali mendengarnya? Burgo adalah makanan khas Melayu. Selain di Jambi, makanan ini juga ada di beberapa provinsi di Sumatra, bahkan hingga Malaysia dan Brunei Darussalam. Khusus di Jambi, makanan ini tergolong makanan khas untuk sarapan. Hanya saja, para penjualnya tidak sebanyak nasi gemuk, lontong, dan gado-gado. Burgo dimakan bersama kuah yang terbuat dari kaldu ikan dan udang. Rasanya pun sangat gurih dan nikmat. Sebelum dipotong-potong, bentuk burgo sangat mirip dengan dadar gulung. Bedanya, burgo berwarna putih dan terbuat dari tepung beras.

Untuk membuat burgo, terlebih dahulu kita harus menyiapkan bahan-bahannya. Diperlukan 100 gram tepung beras, 500 ml air bersih, 1 sendok teh air kapur sirih, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam, dan daun pisang atau plastik secukupnya. Setelah bahan-bahan lengkap, campurlah semua bahan dan aduk dengan rata. Lalu, masukkan bahan ke dalam loyang yang sebelumnya telah diolesi minyak goreng. Olesan ini bertujuan agar burgo tidak lengket. Kukus adonan hingga matang. Bentangkan daun pisang atau plastik di atas meja lalu keluarkan adonan ke atas daun pisang/plastik. Olesi permukaan

adonan yang telah berbentuk pipih tadi dengan pewarna kuning muda. Gulung secara perlahan. Dinginkan kemudian potong sesuai selera.

Selanjutnya, kita akan membuat kuahnya. Bahan-bahan yang diperlukan, antara lain, 400 ml santan kelapa, 100 gram daging ikan tenggiri yang telah dihaluskan, 100 gram udang kupas yang telah dihaluskan, 100 ml kaldu udang, 100 ml kaldu campuran udang dan ikan, 3 cm lengkuas *geprek*, $\frac{1}{2}$ sendok teh penyedap rasa, 1 sendok teh gula pasir, dan 1 sendok makan tepung beras. Sementara itu, bumbu yang dihaluskan, yakni 4 siung bawang merah, $\frac{1}{4}$ sendok teh jinten, 1 sendok teh garam, 1 sendok makan ebi yang telah direndam air panas, 1 sendok teh ketumbar, dan 2 sendok makan minyak untuk menumis.

Cara membuatnya sederhana. 1) Tumislah bumbu yang telah dihaluskan hingga harum, 2) masukkan ikan, udang, lengkuas, gula pasir, dan penyedap rasa. Aduklah agar merata. 3) Masukkan kaldu campuran udang dan ikan lalu masak sampai mendidih. 4) Tambahkan tepung beras dan masaklah hingga mengental. Angkat dan dinginkan. 5) Setelah dingin, haluskan dengan menggunakan blender. Kemudian, panaskan kembali dengan menambahkan 400 ml santan. Masak hingga mendidih dan mengental. Angkat dan sajikan.

Setelah burgo dan kuahnya matang, burgo terlebih dahulu dipotong dan letakkan di atas piring atau mangkuk. Tuang kuah ke atas piring sesuai dengan selera. Masukkan taburan bawang merah goreng dan tambahkan saus. Burgo yang aromanya menggoda pun siap dinikmati. Bagaimana, Teman-teman? Apa kalian tertarik untuk membuat burgo di rumah?



Gambar 4 Burgo

Sumber: santapsedap.com

E. *Lakso*

Teman-teman pernah mendengar makanan yang bernama *lakso*? Atau mungkin pernah mencicipinya? Makanan khas Melayu ini menyerupai mi, bentuknya bulat, berwarna putih, dan tebal. Bahan dasar pembuatan *lakso* adalah tepung sagu. *Lakso* juga dimakan dengan kuah santan. Yang membedakannya dengan kuah burgo adalah pemakaian kunyit pada kuah *lakso*. Selain *lakso* kuah kunyit, ada juga *lakso* yang digoreng seperti mi goreng. Hanya saja, yang lebih banyak dijual adalah *lakso* kuah kunyit.

Biasanya *lakso* dijual di satu tempat dengan penjual burgo. Sebagaimana burgo, makanan ini tidak dijual sebanyak nasi gempuk, lontong sayur, dan gado-gado. Khusus untuk di Jakarta dan Bogor, makanan ini bernama *laksa*. Karena dialek bahasa Jambi yang dominan berakhiran huruf *o*, kata *laksa* pun berubah menjadi *lakso*.

Tekstur mi *lakso* yang terbuat dari sagu ini berwarna putih dan sedikit tebal. Saat bercampur dengan kuah dan diberi taburan bawang merah goreng, mi tersebut terasa sangat lembut di lidah dan membuat kita tidak bisa berhenti mengunyahnya. Yang membuat *lakso* terasa lezat dan nikmat adalah perpaduan berbagai rempah dan bumbu pilihan pada kuah kunyitnya. Supaya lebih nikmat lagi, Teman-teman bisa menambahkan sambal terasi ke dalam *lakso*.

Lakso adalah menu khas Nusantara yang merupakan perpaduan antara Melayu dan Tionghoa. Kalau Teman-teman main ke Jambi, rasanya belum pas kalau belum mencicipi *lakso*. Selain nikmat, tentunya *lakso* akan memberi kenangan tersendiri akan cita rasa masakan Melayu.



Gambar 5 Lakso
Sumber: resepaben.com

MASAKAN KHAS JAMBI

Masyarakat Jambi mengolah beberapa makanan dari hasil kekayaan alamnya. Misalnya saja Sungai Batanghari yang memiliki banyak ikan. Ikan-ikan tersebut kemudian diolah menjadi santapan yang gurih dan nikmat, seperti gulai tepek ikan, gulai tempoyak ikan patin, dan kerutup ikan.

Selain pemanfaatan hasil laut, masyarakat Jambi juga pandai mengolah hasil perkebunan. Buah durian, nanas, dan cempedak yang biasa dimakan seperti buah-buahan lainnya disulap menjadi masakan bercita rasa tinggi. Selain itu, buah kelapa yang tumbuh subur di Jambi, santannya acap kali digunakan untuk membuat beraneka macam hidangan. Tidak heran jika di warung-warung ada penjual santan kelapa segar yang baru diperas. Oh, iya, Teman-teman, karena Provinsi Jambi itu sangat luas, banyak masakan khas Jambi yang belum diketahui secara luas.

A. Gulai Tepek Ikan

Tepek ikan adalah hasil perpaduan antara sagu tani dan ikan gabus atau ikan tenggiri yang direbus kemudian digulai. Mengapa dinamai tepek? Karena makanan ini dibuat dengan cara dipipihkan atau di-

tepek dalam bahasa Jambi. Bentuk awal *tepek* adalah pipih, tetapi setelah dipotong-potong ia akan berbentuk jajaran genjang. Teksturnya sangat empuk dan kenyal. Soal rasa tidak perlu diragukan lagi karena *tepek* diolah dengan berbagai macam rempah pilihan.

Gulai *tepek* ikan merupakan salah satu masakan khas yang berasal dari Kota Seberang, Jambi. Makanan ini hanya disajikan pada waktu-waktu tertentu, misalnya, pernikahan, kenduri, acara adat, atau acara penyambutan tamu. Jadi, makanan ini tidak dijual bebas di warung makan.

Yuk, kita mulai memasak *tepek*! Siapkan terlebih dahulu 500 gram daging ikan gabus atau tenggiri, 300 gram sagu tani atau tapioka, 2 butir telur, 4 siung bawang putih yang dihaluskan, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam, 120 ml air es, $\frac{1}{4}$ sendok teh merica bubuk, dan 2 liter air untuk merebus. Campur dan aduklah semua bahan (kecuali 2 liter air) hingga lengket. Ambil daun pisang yang telah dibasahi air dan letakkan adonan ke daun pisang sampai berbentuk pipih. Untuk memipihkannya, kita bisa memakai spatula.

Didihkan 2 liter air dan tambahkan 1 sendok makan minyak sayur. Setelah mendidih, masukkan adonan *tepek* yang telah dicetak. Bila telah matang,

daun akan terlepas dengan sendirinya dan tepek ikan akan mengapung. Angkat dan sisihkan. Setelah dingin, potong tepek berbentuk jajaran genjang.

Setelah tepek jadi, kita akan memasak kuah gulai dengan berbagai bumbu rempah pilihan. Bumbu-bumbu yang diperlukan, yaitu 20 biji cabai merah, 10 siung bawang merah, 8 siung bawang putih, 6 butir kemiri, 1 ruas kunyit, 2 ruas lengkuas, 2 ruas jahe, 1 batang serai, $\frac{1}{2}$ sendok teh adas manis, 700 ml santan kental dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa, $\frac{1}{2}$ buah nanas yang dipotong kecil-kecil, gula, garam, penyedap rasa, dan minyak secukupnya.

Ayo, kita memulai memasaknya! 1) Potong kecil-kecil kunyit, jahe, lengkuas, cabai merah, dan serai. 2) Haluskan kemiri, bawang putih, dan bawang merah. Setelah itu, tumislah bumbu tersebut dengan 3 sendok makan minyak sayur, masukkan adas manis, dan potongan kecil-kecil bumbu nomor 1. Aduk sebentar dan angkat. 3) Masaklah santan di wajan bekas menumis tadi, masukkan kembali bumbu lalu aduk rata. Setelah mendidih, masukkan potongan ikan tepek, aduk terus sampai santan mengental. 4) Masukkan potongan nanas, beri garam, gula, dan penyedap rasa secukupnya. Setelah matang, angkat dan sisihkan ke mangkuk.

Berilah taburan bawang merah goreng dan irisan daun kunyit. Gulai tepek ikan siap disajikan. Soal rasa, tidak perlu diragukan lagi. Ada sensasi asam dan asin yang akan memanjakan lidahmu.



Gambar 6 Gulai Tepek Ikan

Sumber: fokusjambi.com

B. Tempoyak Ikan Patin

Teman-teman pernah mendengar tempoyak? Cita rasa tempoyak adalah asam. Tempoyak merupakan warisan leluhur budaya Melayu. Tidak hanya di Jambi, di banyak provinsi di Sumatra, Kalimantan, bahkan negara tetangga, Malaysia, juga mengenal tempoyak.

Oh, iya, Teman-teman, tempoyak adalah hasil fermentasi dari buah durian. Jambi memiliki banyak daerah penghasil buah durian. Selain enak dimakan sebagai buah, masyarakat memanfaatkan daging buahnya untuk bisa diolah ke dalam masakan. Bila musim durian tiba, banyak sekali pedagang yang menjajakan buah durian dan tempoyak di pinggir jalan.

Nah, khas kuliner olahan tempoyak di Jambi adalah tempoyak ikan patin. Kalau teman-teman main ke Jambi, makanan khas ini bisa menjadi menu yang harus diburu. Rasanya sangat nikmat *loh*, apalagi disantap dengan nasi hangat. Bahan dasar pembuatan makanan ini adalah ikan patin yang diolah dengan campuran tempoyak dan beragam bumbu rempah pilihan. Tempoyak ikan patin biasa dijual di warung-warung makan khas Jambi. Bila belum sempat main ke Jambi, Teman-teman bisa mencoba membuatnya sendiri di rumah.

Bagaimana caranya membuat tempoyak? Caranya sangat mudah. Ambil daging durian yang sudah sangat matang, buang bijinya, masukkan ke dalam toples lalu beri sedikit garam dan cabai rawit untuk mempercepat proses fermentasi. Tutup rapat dan simpanlah dalam suhu ruang 27 derajat. Diamkan selama satu minggu. Setelah satu minggu, buka dan aduk rata. Tempoyak sudah bisa digunakan untuk bahan masakan.

Untuk membuat gulai tempoyak ikan patin, bahan-bahan yang digunakan, antara lain, 2 potong ikan patin segar, 20 gram tempoyak, 1 ruas kunyit, 10 biji cabai merah keriting, 2 siung bawang putih, 4 siung bawang merah, 1 sendok makan garam kasar, 2 sendok makan gula, $\frac{1}{2}$ liter air, 2 batang serai, 2 lembar daun salam, dan 5 biji terung panjang.

Cara memasaknya: 1) Untuk membuat kuahnya, haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, kunyit, dan garam. Lalu, tumis bumbu tersebut bersama tempoyak. Tambahkan air dan biarkan hingga mendidih. 2) Masak ikan patin di wajan berbeda. Masukkan serai, irisan terung, daun salam, gula, dan ikan patin yang sudah dibersihkan. Biarkan sampai mendidih. 3) Angkat ikan patin ke dalam mangkuk lalu siramkan kuah tempoyak. Tempoyak ikan patin siap disantap. Hmmm, aroma duriannya yang khas menjadi lebih nikmat di lidah ketika perpaduan rasa pedas, manis, dan asamnya menyatu.



Gambar 7 Tempoyak Ikan Patin

Sumber: sportourism.id

C. Gulai Talang

Gulai talang adalah masakan khas Jambi, terutama di Kecamatan Mersam, Kabupaten Batanghari. Makanan ini belum terlalu dikenal di Indonesia. Bahkan, warga Jambi sendiri mungkin juga masih ada yang belum mengetahuinya sebab masakan ini hanya dikenal di Kabupaten Batanghari saja.

Bahan dasar pembuatan gulai talang adalah daging bebek atau daging ayam. Pilihan daging bergantung pada selera. Hanya saja, kebanyakan warga Batanghari lebih senang memilih bebek sehingga sebagian menyebutnya dengan gulai talang bebek. Gulai talang ini tergolong unik sebab tidak menggunakan santan.

Gulai talang tidak bisa dijumpai setiap saat karena hanya dimasak pada waktu-waktu tertentu, seperti acara adat dan pesta pernikahan. Biasanya gulai ini hanya ada pada waktu malam hari saja.

Bagi Teman-teman yang penasaran ingin mencobanya di rumah, kalian bisa menyiapkan terlebih dahulu bahan dan bumbunya. Bahan dasarnya adalah $\frac{1}{2}$ kg daging bebek atau ayam, 2 sendok makan minyak goreng, dan air secukupnya. Selain bahan dasar, Teman-teman juga harus menyiapkan bumbu-bumbunya. Bumbu yang dihaluskan, antara lain, 5 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 15 biji cabai rawit hijau (bisa ditambah sesuai dengan selera), 1 ruas jahe, 1 ruas kunyit, 1 sendok teh ketumbar, dan garam secukupnya. Bumbu yang perlu diiris, yaitu 3 butir bawang merah dan 1 siung bawang putih. Masih ada lagi bumbu lainnya, yaitu 2 lembar daun jeruk dan 1 buah batang serai.

Teman-teman sudah siap untuk memasaknya? Ayo, kita mulai! Pertama, potong daging ayam atau bebek sesuai dengan selera. Kedua, masukkan minyak secukupnya ke dalam wajan, tumis bumbu yang sudah diiris hingga kecokelatan. Masukkan daun jeruk dan batang serai yang sudah di-geprek lalu tumis hingga harum. Ketiga, masukkan ayam atau bebek yang sudah dipotong-potong lalu aduk supaya bumbu meresap

dan merata. Keempat, masukkan air dan kecilkan api sampai daging terasa empuk. Bila daging belum empuk juga, tambahkan air lagi secukupnya. Masak hingga daging terasa empuk. Sajikan ke dalam mangkuk. Gulai talang siap disantap bersama keluarga.



Gambar 8 Gulai Talang

Sumber: puan.co

D. Gulai Terjun Sukamenanti

Gulai terjun merupakan masakan khas Jambi, terutama di dua kabupaten di Jambi, yakni Kabupaten Sarolangun dan Kabupaten Merangin. Baik pada saat Sarolangun dan Merangin masih menjadi

satu kabupaten maupun sekarang--saat keduanya menjadi kabupaten yang berbeda, gulai terjun jarang dijumpai. Alasannya adalah karena masyarakat Jambi mengonsumsi gulai ini hanya pada waktu-waktu tertentu, seperti hajatan pernikahan, khitanan, akikah, dan hari-hari besar keagamaan. Meski gulai ini tidak terlalu populer di Indonesia, cita rasanya tidak kalah dengan masakan yang sudah populer. Masakan dengan bahan utama ayam kampung ini kaya akan rempah dan diolah dengan sangat unik.

Diberi nama gulai terjun karena cara memasaknya langsung menerjunkan semua bumbu secara serentak. Selain itu, gulai terjun tidak memakai bawang putih dan kunyit. Rempah-rempah pilihan yang digunakan untuk membuat gulai terjun, yaitu daun serai (*digeprek*), cabai hijau, ketumbar, merica, bawang merah, jahe, asam kandis, kelapa goreng (kelapa parut yang digoreng), garam, dan gula secukupnya. Sementara itu, bahan dasarnya adalah ayam kampung yang telah dipotong dan santan kelapa.

Teman-teman sudah siap untuk memasak? Ayo, kita mulai! Pertama, haluskan semua bumbu. Masaklah santan hingga mendidih. Kedua, setelah santan mendidih, masukkan potongan ayam kampung dan bumbunya secara bersamaan. Masak sampai matang. Angkat dan tuang ke dalam mangkuk. Gulai terjun

pun sudah siap dinikmati. Nah, perbedaan antara gulai terjun dan gulai-gulai lain terletak pada santan. Santan gulai terjun lebih encer. Santan dengan rempah yang menenggelamkan potongan ayam kampung memiliki cita rasa pedas sekaligus segar. Tekstur daging ayamnya masih sedikit alot, tetapi tetap mudah dikunyah.



Gambar 9 Gulai Terjun Sukamenanti

Sumber: Pesona Jambi

E. Rendang Cempedak

Rendang cempedak merupakan makanan khas Jambi yang berasal dari Kabupaten Kerinci. Cempedak memang merupakan salah satu buah hasil perkebunan masyarakat Jambi. Bila sedang musimnya, banyak

pedagang menjajakan buah cempedak. Bukan masyarakat Jambi namanya bila tidak bisa menyulap buah-buahan menjadi masakan. Kalau Teman-teman biasanya makan rendang daging sapi atau kerbau, kali ini yang direndang adalah buah cempedak. Atau bila biasanya Teman-teman makan gulai nangka, kali ini buah cempedak yang mirip nangka menjadi bahan utama dalam pembuatan rendang cempedak.

Rendang cempedak memang tidak terlalu populer di Indonesia. Namun, soal rasa, makanan ini tidak usah diragukan lagi. Bumbu yang digunakan pun sama dengan bumbu rendang lainnya, yaitu daun serai, daun jeruk purut, asam kandis, daun kunyit, daun salam, cabai, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, garam, dan gula secukupnya. Keunikan masakan ini terletak pada alat masaknya yang berupa kuali besar atau *kawah* di atas tungku yang berisi kayu bakar dari kayu manis. Asap dari kayu bakar kayu manis yang mengepul akan menghasilkan cita rasa yang unik dan khas. Bagi Teman-teman yang memiliki penyakit lambung, kalian harus berhati-hati ketika mengonsumsi makanan ini karena cempedak mampu memicu meningkatnya zat asam lambung.



Gambar 10 Rendang Cempedak

Sumber: kata.co.id

F. Nasi Minyak

Apa yang ada di benak Teman-teman ketika mendengar nama makanan nasi minyak? Nasi dan minyak sayur yang dimakan bersamaan? Bukan, *loh*. Nasi minyak khas Jambi biasanya menjadi hidangan khusus pada acara pernikahan, akikah, khitanan, dan hari raya saja. Nasi minyak berbahan dasar beras. Beras ini kemudian akan dimasak bersama bumbu dan rempah-rempah pilihan. Ciri khas nasi minyak ini adalah dimasak dengan minyak samin. Minyak

samin tidak boleh diganti dengan minyak-minyak yang lain, ya. Oh, iya, nasi minyak akan lebih nikmat jika disajikan bersama gulai tepek ikan, rendang, atau kari.

Bagi Teman-teman yang ingin mencoba membuat nasi minyak, ayo, kita coba! Bahan utama yang dibutuhkan adalah beras. Bumbunya terdiri atas saus tomat (bisa dibuat sendiri dengan cara menggiling tomat sampai halus kemudian merebusnya), susu encer, dan minyak samin. Sementara itu, rempah-rempah pilihannya adalah bawang merah yang sudah diiris, bawang putih yang telah digiling halus bersama jahe, merica, jahe, adas manis, kayumanis, pekak atau bunga lawang, kapulaga, kembang pala, buah pala, cengkih, garam, dan gula. Selain itu, siapkan pula air bersih.

Cara membuatnya: pertama, rebuslah merica, adas manis, pekak atau bunga lawang, kapulaga, kembang pala, buah pala, dan cengkih di dalam belanga sampai mendidih. Setelah itu, ambil sari airnya saja. Kedua, masukkan nasi samin dan tumislah irisan bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan. Kemudian, masukkan sari air rebusan rempah tadi dan masukkan saus tomat serta tambahkan minyak samin secukupnya. Masak hingga mendidih. Ketiga, setelah mendidih, masukkan beras ke dalam campuran bumbu dan rempah tadi. Tambahkan air, gula, dan garam

secukupnya. Aduk terus hingga airnya agak kering lalu tambahkan susu encer. Keempat, setelah airnya kering, kecilkan api dan tutuplah belanga rapat-rapat agar bumbu dan rempah-rempah menyerap ke dalam nasi. Kelima, kukus adonan nasi sampai matang. Angkat dan sisihkan. Nasi minyak siap disantap bersama lauk favoritmu.



Gambar 10 Nasi Minyak

Sumber: bintangcateringjambi.com

G. Sambal Tempoyak

Teman-teman masih ingat apa itu tempoyak? Ya, tempoyak adalah hasil fermentasi dari buah durian yang memiliki cita rasa asam. Teman-teman sudah membaca tentang tempoyak ikan patin. Nah, ternyata

tempoyak juga bisa dibuat menjadi sambal. Sambal tempoyak ini bisa dimakan bersamaan dengan lauk-pauk lainnya atau bisa juga untuk cocolan saat menikmati gorengan. Sambal tempoyak ini biasanya hanya dibuat untuk konsumsi keluarga saja.

Cara membuatnya sangat mudah. Teman-teman hanya perlu menyiapkan bahan dan bumbu berikut. Tempoyak durian secukupnya, 4 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 3 biji cabai merah besar, cabai rawit sesuai selera, gula pasir, penyedap rasa, dan minyak goreng secukupnya. Bumbu-bumbu itu harus dihaluskan terlebih dahulu.

Ayo, kita mulai membuatnya! Pertama, tumis semua bumbu yang sudah halus sampai harum. Kedua, tambahkan tempoyak, gula pasir, dan penyedap rasa secukupnya. Diamkan sampai matang sekitar 2–3 menit. Ketiga, angkat dan sisihkan. Sambal tempoyak siap disantap dengan nasi putih atau menjadi cocolan makanan favoritmu. Sambal tempoyak ini lebih nikmat disajikan saat hangat-hangat kuku.



Gambar 11 Sambal Tempoyak

Sumber: saliha.id

H. Sambal Nanas

Salah satu hasil perkebunan di Jambi, yaitu buah nanas. Perkebunan nanas yang cukup luas bisa dijumpai di Desa Tangkit, Kecamatan Sungai Gelam, Kabupaten Muaro Jambi. Bila musim nanas tiba, biasanya banyak sekali pedagang yang menjual nanas di pinggir jalan. Buah ini pun tidak hanya dijual di Kabupaten Muaro Jambi, tetapi juga dijual sampai ke Kota Jambi dan beberapa kabupaten di Provinsi Jambi.

Kreativitas masyarakat Jambi dalam mengolah buah-buahan menjadi masakan, tidak hanya terjadi pada buah durian dan cempedak, tetapi juga nanas. Sambal nanas bisa ditemukan pada acara pernikahan, khitanan, dan akikah. Selain itu, sambal nanas dapat

juga bisa dibuat untuk konsumsi keluarga. Sambal nanas akan terasa lebih nikmat bila disantap dengan nasi minyak dan gulai ikan tepek khas Jambi. Ketiga makanan ini acap kali ditemukan bersamaan di acara-acara pernikahan, akikah, dan khitanan. Bila Teman-teman ingin mencoba variasi lain, sambal nanas enak disantap dengan nasi putih dan ikan bakar.

Teman-teman sudah pernah mencicipi sambal nanas? Bila belum, ayo, kita siapkan bahan-bahannya. Bahan yang digunakan adalah 250 gram nanas atau $\frac{1}{2}$ buah nanas, 1 sendok teh terasi bakar, garam, gula, dan minyak secukupnya. Sementara itu, bumbu yang dibutuhkan, antara lain, 4 butir bawang merah, 6 biji cabai merah keriting, dan 20 biji cabai rawit merah. Cara membuatnya sederhana: pertama, kupas buah nanas, buang matanya, dan cincang kasar. Kedua, haluskan semua bumbu dengan cobek dan tambahkan terasi bakar, garam, dan gula secukupnya. Lalu, haluskan lagi. Ketiga, setelah sambal halus, masukkan nanas dan giling kasar nanas bersama bumbu. Ingat, ya, Teman-teman, nanasnya tidak digiling sampai halus.

Sambal nanas ini bisa dibuat dalam dua versi. Semuanya bergantung pada selera Teman-teman. Setelah nanas digiling bersama sambal di cobek,

sambal nanas bisa langsung disajikan. Namun, ada juga yang suka memanaskannya di atas kompor. Bila ingin mencobanya, kalian bisa menumisnya dengan minyak sayur secukupnya. Tumis sampai terasa harum, angkat, dan sisihkan. Sambal nanas siap disantap.



Gambar 12 Sambal Nanas

Sumber: resepnusantara.id

I. Daging Masak *Itam*

Salah satu makanan khas di Jambi yang menggugah selera adalah daging masak *itam*. *Itam* dalam bahasa Jambi berarti ‘hitam’. Sesuai dengan namanya, kuah masakan ini berwarna hitam pekat

karena perpaduan bumbu dan rempah yang meresap ke dalam daging. Rasanya pedas, manis, dan gurih. Makanan ini sebenarnya mirip dengan semur. Yang menjadi pembeda adalah rempah-rempah pilihannya. Makanan ini kerap ditemukan pada acara pernikahan, khitanan, dan akikah. Namun, ada juga yang dijual di beberapa warung makan.

Jika Teman-teman penasaran ingin mencoba membuatnya di rumah, yuk, kita siapkan dulu bahan dan bumbunya. Siapkan daging sapi atau kerbau, merica, cengkih, pala, pekak atau bunga lawang, kayu manis, kapulaga, ketumbar, adas manis, jahe, bawang merah, bawang putih, kecap manis, mentega, tomat halus, garam, gula, minyak kelapa, asam, dan air secukupnya.

Sudah siap memasak? Ayo, kita mulai! Pertama, bersihkan daging dan potong sesuai selera. Kedua, sangraillah merica, pala, cengkih, kayu manis, kapulaga, ketumbar, dan adas manis yang telah dibersihkan. Ketiga, iris jahe, bawang merah, dan bawang putih kemudian gorenglah. Setelah matang, bumbu tersebut digiling halus. Keempat, campur asam dengan air hangat, aduk rata, dan ambillah airnya. Kelima, masukkan bumbu nomor 2, 3, dan 4 ke dalam kuah, tambahkan minyak kelapa dan air, masukkan mentega, air asam, kecap manis, dan tomat yang dihaluskan.

Masaklah daging dengan api sedang. Keenam, saat bumbu sudah harum, masukkan daging, garam, dan gula secukupnya. Masak hingga matang, angkat, dan sisihkan.



Gambar 13 Daging Masak *Itam*

Sumber: wisatadunia.net

J. Sate Ikan

Bila mendengar kata sate ikan, mungkin yang terbayang di benak Teman-teman adalah daging ikan yang ditusuk dengan lidi dan dibakar di atas bara api. Keunikan sate ikan khas Kota Seberang Jambi ini adalah sate ikannya tidak dibakar dan tidak ditusuk-tusuk dengan lidi. Daging ikan dihaluskan dan dibungkus ke dalam daun pisang kemudian dikukus.

Memang, sate ikan ini belum termasuk makanan populer di Indonesia. Bahkan, untuk warga Jambi sendiri pun belum banyak yang tahu. Namun, soal rasa, sate ini dijamin bisa bersaing dengan makanan lokal lainnya.

Sate ikan khas Jambi sudah tersedia di warung-warung makan. Biasanya makanan ini juga disajikan pada saat hajatan, setiap bulan Ramadan, dan hari besar keagamaan. Sate ikan ini terbuat dari ikan gabus yang dagingnya tebal dan empuk. Cara membuatnya mudah *loh*. Teman-teman hanya perlu membersihkan dan menghaluskan daging ikan. Selain ikan, dibutuhkan bahan pokok lainnya, yaitu santan, telur, daun pisang, dan bumbu pilihan. Bumbu yang diperlukan juga mudah didapatkan, seperti bawang putih, bawang merah, merica, daun sup, daun kucai, dan garam secukupnya.

Ayo, kita mulai memasak! Setelah daging ikan dihaluskan, langkah berikutnya adalah menghaluskan bumbu, seperti bawang putih, bawang merah, dan merica. Khusus untuk bumbu dedaunan, cukup diiris tipis saja. Setelah siap, campur bumbu dan daging ikan yang dihaluskan ke dalam sebuah wadah lalu aduk rata. Masukkan juga telur dan santannya, ya, Teman-teman. Setelah merata, adonan ini siap dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus selama setengah jam.

Setelah matang, sate ikan siap dinikmati dengan nasi hangat.

Makan ikan sangat baik untuk tubuh kita, apalagi ikan gabus. Kandungan ikan gabus, antara lain, kalori, protein, lemak, besi, kalsium, fosfor, vitamin A, dan vitamin B1. Kalau Teman-teman rajin makan ikan, itu sangat baik. Bagaimana dengan Teman-teman yang tidak suka makan ikan? Ayo, pikir-pikir lagi kandungan gizi ikan yang sangat baik bagi kesehatan tubuh. Teman-teman, ayo, makan sate ikan!



Gambar 14 Sate Ikan
Sumber: Tribun Jambi

K. Sup Tulang Iga

Siapa yang suka makan sup daging? Ayo, angkat tangan! Selain daging, pernahkah Teman-teman makan sup tulang? Sup tulang khas Jambi tidak berarti semua isinya tulang, Teman-teman. Ada juga *loh* dagingnya. Kalau kalian main ke Jambi, sup tulang bisa dengan mudah dijumpai di warung makan. Menu sup tulang ini disajikan dengan daging yang masih menempel erat pada tulangnya. Kuah supnya berwarna bening, ada taburan bawang merah goreng dan irisan daun bawang. Biasanya tulang yang dibuat sup adalah tulang iga sapi.

Bagi Teman-teman yang belum pernah mencicipinya bisa mencoba untuk memasaknya sendiri. Itu solusi yang baik. Bahan-bahannya, antara lain, 1.000 gram iga sapi (potong sesuai dengan selera), 1.500 ml air, 2 cm jahe (di-*geprek*), 6 cm kayu manis, 5 butir kapulaga, 1 lembar daun salam, 1 batang serai (di-*geprek*), minyak secukupnya, 2 sendok teh garam, 1 sendok teh gula, dan $\frac{1}{2}$ sendok teh penyedap rasa. Masih ada bumbu halus dan pelengkap juga, Teman-teman. Bumbu yang dihaluskan, yaitu 10 butir bawang merah, 10 siung bawang putih, 1 sendok teh lada butiran, dan $\frac{1}{2}$ buah pala. Sementara itu, pelengkapya, antara lain, irisan daun bawang, irisan daun seledri, dan bawang merah goreng.

Ayo, kita mulai memasak! Pertama, tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum, masukkan tulang iga lalu sisihkan. Kedua, panaskan air hingga mendidih, masukkan jahe, kapulaga, kayu manis, daun salam, daun serai, garam, gula, penyedap rasa, dan masukkan tulang iga sapi. Rebus selama satu jam. Ketiga, masukkan bumbu tumis dan masak daging hingga tulang iga terasa lunak. Bila daging sudah lepas dari tulangnya, angkat dan sisihkan. Sajikan dalam kondisi hangat. Selamat menikmati.



Gambar 15 Sup Tulang Iga

Sumber: Eni Novianti

L. Kerutup Ikan

Masakan Jambi yang akan membuat Teman-teman ketagihan adalah kerutup ikan. Bahan dasarnya adalah ikan mas atau ikan nila. Semuanya bergantung pada selera Teman-teman. Makanan ini diolah dengan berbagai macam bumbu dan rempah pilihan yang meresap ke dalam daging ikan. Kalau Teman-teman belum pernah mencicipinya, ayo, kita mulai memasak! Memasak akan melatih kreativitas Teman-teman.

Bahan dan bumbunya tidak sulit didapatkan. Yang diperlukan, antara lain, 600 gram ikan mas atau ikan nila, daun pisang, daun kemangi, 3 buah tomat yang telah diiris, 2 sendok makan air asam jawa, 2 batang daun bawang yang telah diiris, 1 sendok teh merica bubuk, $\frac{1}{2}$ sendok makan gula pasir, garam, dan minyak goreng secukupnya. Bumbu-bumbu yang harus dihaluskan, antara lain, 8 butir bawang merah, 2 ruas jahe, 4 siung bawang putih, dan garam secukupnya.

Teman-teman, ayo, kita mulai memasak! Pertama, campur ikan mas atau ikan nila dengan bumbu yang telah dihaluskan lalu bubuhi garam, merica, gula pasir, dan air asam jawa kemudian aduk rata. Kedua, tambahkan irisan tomat, daun bawang, dan kemangi lalu diamkan selama setengah jam agar bumbu meresap ke dalam ikan. Ketiga, bungkuslah ikan dengan daun pisang dengan cara menyematkan kedua ujungnya

dengan lidi. Keempat, panaskan minyak goreng, lalu goreng ikan tadi sampai matang. Angkat, sisihkan, dan sajikan dalam keadaan hangat.

Oh, iya, Teman-teman tahu apa arti kata *kerutup*? Dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, kata *kerutup* berarti ‘tiruan bunyi berdetasan seperti bunyi daun basah yang terbakar’. Saat menggoreng ikan yang telah dibungkus dengan daun pisang, akan terdengar bunyi berdetasan sehingga masakan ini dinamai kerutup ikan.



Gambar 16 Kerutup Ikan

Sumber: sajiansedap.grid.id

M. Soto Semurup

Bagi Teman-teman yang sangat menyukai soto, kalian perlu mencoba soto Semurup khas Kerinci, Jambi. Soto ini bisa ditemukan di Kabupaten Kerinci, tepatnya di daerah Semurup. Soto ini mirip dengan

soto-soto lain. Yang menjadi pembeda adalah soto ini berkuah kuning, kaya akan rempah pilihan, diberi irisan *dendeng batokok* ‘daging kering pipih yang telah dibumbui’, sepotong kentang goreng, dan mi putih sohun.

Kuah kuning soto ini terdiri atas rempah pilihan, seperti bawang putih, jahe, lengkuas, cuka, kunyit, dan kaldu daging sapi. Supaya lebih lezat, soto Semurup lebih enak dinikmati dengan emping goreng, potongan telur rebus, kecap manis, cabai, dan jeruk nipis. Soto akan lebih pas di perut jika dikonsumsi dengan nasi. Nasi bisa langsung disatukan ke dalam mangkuk soto atau bisa juga sotonya yang dipindahkan ke kuah nasi.



Gambar 17 Soto Semurup
Sumber: traverse.id

MINUMAN KHAS JAMBI

Tahukah Teman-teman bahwa salah satu kabupaten di Provinsi Jambi merupakan penghasil pinang terbesar di Asia? Nama kabupaten tersebut adalah Tanjung Jabung Barat. Selain itu, pinang juga tumbuh di Kabupaten Tanjung Jabung Timur. Pinang-pinang ini kemudian akan dijual ke berbagai provinsi di Indonesia, bahkan diekspor hingga ke luar negeri. Selain pandai mengolah buah menjadi masakan, masyarakat Jambi juga piawai mengolah pinang menjadi minuman jus yang lezat.

Jambi yang kaya akan hasil perkebunan menjadi nikmat tersendiri bagi masyarakatnya. Selain pinang, Provinsi Jambi, tepatnya Kabupaten Muaro Jambi, Muaro Bungo, Muaro Tebo, Tanjung Jabung Barat, Tanjung Jabung Timur, Merangin, dan Kerinci memiliki perkebunan kopi. Kalau biasanya yang dimanfaatkan adalah biji kopi, kali ini masyarakat Jambi yang kreatif mengolah daun kopi menjadi minuman yang disebut *aye kawo*.

Teman-teman sudah penasaran bukan dengan dua minuman ini? Bila dua minuman ini tidak ada di kota Teman-teman, kalian boleh datang ke Jambi untuk mencicipinya.

A. Jus Pinang

Tahukah Teman-teman jika jus pinang memiliki banyak khasiat? Jus ini mampu meningkatkan stamina, memperkuat ketahanan tubuh, dan melancarkan peredaran darah. Kalau main ke Jambi, terutama di Tanjung Jabung Barat dan Tanjung Jabung Timur, Teman-teman bisa menikmati jus pinang di beberapa warung. Namun, jika kalian ingin membuatnya sendiri, caranya sangat mudah *loh*.

Bahan-bahan yang diperlukan, antara lain, 5 buah pinang muda (ambil isinya saja, ya), 2 butir telur ayam kampung (ambil kuningnya saja), 2 sendok madu asli, es batu secukupnya, susu kental manis secukupnya, sirup secukupnya (sesuai dengan selera, tetapi diusahakan yang berwarna kuning, seperti perasa jeruk, markisa, atau nanas), dan air secukupnya. Bila semua bahan sudah siap, kita mulai membuatnya, yuk.

Pertama, masukkan ke dalam blender isi buah pinang, dua butir kuning telur ayam kampung, madu, es batu, dan air secukupnya. Hidupkan blender untuk menghancurkan jus pinang sampai halus. Kedua, setelah halus, masukkan jus pinang ke dalam gelas lalu masukkan sirup dan susu kental manis secukupnya. Aduk rata. Jus pinang siap dinikmati untuk menghilangkan dahagamu.



Gambar 18

Jus Pinang

Sumber:

resepnusantara.id

B. *Aye Kawo/Sebuk Kawo*

Meski banyak kabupaten di Provinsi Jambi yang memiliki perkebunan kopi, tetapi tradisi meminum *aye kawo* lebih lekat dengan Kabupaten Kerinci. *Aye kawo* dalam bahasa Kerinci berarti ‘air *kawa*’, yakni minuman yang dibuat dari tunas daun kopi muda. Beberapa masyarakat ada juga yang menyebutnya *sebuk kawo* atau serbuk *kawa*. Teman-teman, *aye kawo* memiliki beberapa khasiat, antara lain, mengobati asam urat, ketergantungan terhadap kopi bagi penderita darah tinggi, mencegah reumatik, serta dapat meningkatkan daya tahan tubuh. *Aye kawo* juga mengandung zat antibodi yang mampu menetralisasi racun kimia di dalam tubuh.

Selain di Jambi, *aye kawo* juga ada di Lampung dan di Sumatra Barat, terutama Payakumbuh. Jika di Payakumbuh *aye kawo* atau biasa disebut *kawa* daun sudah dijadikan ladang bisnis, di Kerinci Jambi minuman ini hanya dinikmati petani kopi dan sebagian orang saja, tidak banyak dijual bebas di kafe-kafe. Namun, akhir-akhir ini sebagian masyarakat ada yang mulai memasarkan *aye kawo* secara *online*. Memang, minuman ini tidak terlalu populer di Indonesia, tetapi penikmatnya masih ada.

Di balik nikmatnya *aye kawo*, ada kisah sejarah yang memilukan. Pada saat Kerinci dijajah oleh Belanda, semua hasil perkebunan dan pertanian berada di bawah kekuasaan Belanda. Semua biji kopi terbaik diberikan kepada Belanda untuk diekspor ke luar negeri sehingga warga Kerinci sendiri sangat jarang menikmati kopi. Padahal, kopi Kerinci merupakan salah satu kopi terbaik yang ditanam di tanah subur daerah vulkanik dan kontur Guntung Kerinci beserta jajaran Bukit Barisan.

Dahulu Belanda pernah menjajah Kerinci selama kurang lebih 40 tahun. Penjajahan itu menyisakan dampak yang sangat besar hingga kini. Semua kopi diserahkan kepada Belanda, sedangkan petani kopi Kerinci hanya mendapatkan daun kopi muda untuk dikonsumsi. Dengan demikian, meminum *aye kawo*

yang dahulu merupakan sebuah keterpaksaan, kini berubah menjadi tradisi. Rasa *aye kawo* sangatlah khas. Bagi yang belum pernah mencobanya, *aye kawo* pastilah akan terasa asing di lidah. Ada sedikit rasa sepat dan aroma kopinya pun lebih ringan. Meski demikian, *aye kawo* tetap nikmat sebagai pelepas dahaga dan penghangat tubuh.

Proses pembuatan *aye kawo* dari dahulu hingga kini masih menggunakan teknologi sederhana, yakni melalui proses pemanasan melalui pendiangian pada bara api. Pada masa lampau masyarakat di dusundusun menggunakan *tabun kawo* dari ruas bambu (mirip termos) yang ditutup dengan ijuk enau sebagai media penyaring serbuk daun *kawo*. Di masa lalu masyarakat juga menggunakan sayak ‘cangkir yang terbuat dari tempurung kelapa yang telah dibersihkan dari sabutnya’.

Warna seduhan *aye kawo* adalah cokelat, lebih pekat daripada warna seduhan teh. Sebagai variasi, biasanya petani kopi atau sebagian warga pencinta *aye kawo* menambahkan gula nira sebagai pemanis. Namun, ada juga yang mengonsumsinya murni tanpa gula. Hingga saat ini *aye kawo* masih ada yang disajikan di dalam sayak atau cangkir batok kelapa, tetapi ada juga yang ingin menikmatinya dengan gelas biasa.



Gambar 19 Peralatan Minum *Aye Kawo*

Sumber: indonesiaheritage.net

GLOSARIUM

Kuliner : berhubungan dengan masak-memasak

Melala : Jalan-jalan

DAFTAR PUSTAKA

- Bujang, Ibrahim. 1995. *Makanan: Wujud Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Melayu Jambi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Gardjito, Murdiajati, dkk. 2017. *Kuliner Jambi: Telusuri Jejak Melayu, Sedap Meresap dalam Kalbu*. Jakarta: Gramedia.
- <https://dapur-teh-enur.blogspot.co.id/2016/05/rahasia-cara-membuat-kue-burgo-khas-jambi-yang-enak>. Diakses pada 19 Februari 2018 pukul 14.00 WIB.
- <https://id.openrice.com/id/jakarta/article/3-masakan-khas-jambi-yang-menggiurkan-a2175>. Diakses pada 19 Februari 2018 pukul 15.10 WIB.
- <http://puan.co/2017/09/gulai-talang-bebek/>. Diakses pada 20 Februari 2018 pukul 10.10 WIB.
- <http://republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/11/05/14/1l67gs-rendang-cempedak-khas-kerincimak-nyus>. Diakses pada 20 Februari 2018 pukul 12.00 WIB.
- <http://m.antaranews.com/berita/607988/kuliner-sungaipenuh-uenaak>. Diakses pada 21 Februari 2018 pukul 11.00 WIB
- <http://www.indonesia-heritage.net/2013/08/serbuk-daun-kawo/>. Diakses pada 21 Februari pukul 20.00 WIB.



BIODATA PENULIS

Nama : Rini Febriani Hauri
Nomor Telepon : 085367420733
Pos-el : rfhauri@gmail.com
Akun FB/IG : Rini Febriani Hauri
Alamat Kantor : Jalan Sudirman
60, Thehok, Jambi
Selatan, Kota Jambi
36138
Bidang Keahlian : Pengajar Bahasa Indonesia



Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir)

1. Reporter TVRI Jambi (2008)
2. Penyiar Berita JEK TV (2009)
3. Dealer Nissan (2010)
4. Pengajar Bahasa Indonesia (2012 s.d. sekarang)
5. Editor Paruh Waktu (2014 s.d. sekarang)

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

1. FKIP Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas
Jambi (2005–2010)





Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir)

1. *Suatu Sore, Bersama Jassin* (Bawah Arus, 2016)
2. *Perempuan dalam Dua Kisah* (CV Kanaka Media, 2017)
3. *Lubuk Bumbun* (Kantor Bahasa Provinsi Jambi, 2017)
4. *Hikayat Depati Parbo* (Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2017)

Judul Penelitian dan Tahun Terbit

1. Interferensi Bahasa Jawa dalam Berbahasa Indonesia pada Proses Belajar Mengajar Siswa Kela V SD N 83/IX Desa Talang Belido Kecamatan Sungai Gelam Kabupaten Muaro Jambi Provinsi Jambi (dimuat di *Jurnal Bebasan* Volume 4, Nomor 2, Desember 2017, ISSN 2406–7466)

Buku yang Pernah Ditelaah, Direviu, Dibuat Ilustrasi, dan/atau Dinilai (10 Tahun terakhir)

1. Reviu novel Mesir terjemahan *Pencuri dan Anjing-Anjing* karya Naguib Mahfouz. Judul reviu “Disorientasi Berujung Maut” (dimuat puan.co, 14 Desember 2017).





2. Reviu novel India terjemahan *Kantapura* karya Raja Rao. Judul reviu “Sang Nasionalis Muda dari India” (dimuat di puan.co, 16 November 2017).
3. Reviu novel Rusia terjemahan *Rumah Tangga yang Bahagia* karya Leo Tolstoy. Judul reviu “Indikator Kebahagiaan Hidup Menurut Leo Tolstoy” (dimuat di puan.co, 9 November 2017)
4. Reviu novel Rusia terjemahan *Orang-Orang Malang* karya Fyodor Dostoyevsky. Judul reviu “Manifesto Sosial: Humanisme di Luar Batas” (dimuat puan.co, 26 Oktober 2017)
5. Reviu novel Rusia terjemahan *Catatan dari Bawah Tanah* karya Fyodor Dostoyevsky. Judul reviu “Despotisme dari Ruang Gelap” (dimuat puan.co, 19 Oktober 2017)
6. Reviu novel Prancis terjemahan *Candide* karya Voltaire. Judul reviu “Dongeng Filsafat Satire Khas Voltaire” (dimuat di puan.co, 05 Oktober 2017)
7. Reviu novel Prancis terjemahan *Kehidupan Liar* karya Michel Tournier. Judul reviu “Terperangkap di Pulau Speranza” (dimuat di www.lamggampustaka.com, 01 Oktober 2017)





8. Reviu novel Amerika terjemahan *Lelaki Tua dan Laut* karya Ernest Hemmingway. Judul reviu “Relasi Kuasa Amerika terhadap Kuba” (dimuat di kajanglako.com, 25 September 2017)
9. Reviu Biografi Walikota Jambi *Bocah Minyak Jelantah* karya Anab Afifi. Judul reviu “Sy Fasha: Memoar Daun Suji dan Berkah Kemiskinan” (dimuat di puan.co, 21 September 2017)
10. Reviu Biografi *Friedrich Nietzsche* karya Roy Jakson. Judul reviu “Sang Pembubuh Tuhan yang Mencintai Takdirnya” (dimuat di puan.co, 07 September 2017)
11. Reviu novel Jepang terjemahan *Kappa* karya Ryunosuke Akutagawa. Judul reviu “Penolakan Ryunosuke Akutagawa terhadap Realitas” (dimuat di puan.co, 24 Agustus 2017)
12. Reviu novel Amerika terjemahan *Daisy Manis* karya Henry James. Judul reviu “Ketika Modernitas Datang dan Tradisi Belum Ditinggalkan” (dimuat di puan.co, 17 Agustus 2017)
13. Reviu novel Amerika terjemahan *Dataran Tortilla* karya John Steinbeck. Judul reviu “Kisah-Kisah Persahabatan dan Perempuan di Dataran Tortilla” (dimuat di puan.co, 11 Agustus 2017)





Informasi Lain dari Penulis

Lahir di Jambi, 28 Juli 1988. Pendiri komunitas Sembah Jambi (Sekolah Menulis Batanghari Jambi) yang diadakan secara *online*. Hingga kini penulis mengelola media *online* perempuan puan.co bersama beberapa aktivis perempuan dan menetap Jambi. Segala kisah mengenai penulis bisa ditemukan di blog pribadinya <https://steemit.com/@puanswarnabhumi>.





BIODATA PENYUNTING

Nama : Luh Anik Mayani
Pos-el : annie_mayani@yahoo.com
Bidang keahlian : Linguistik, dokumentasi bahasa,
penyuluhan, dan penyuntingan

Riwayat Pekerjaan

Pegawai Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
(2001—sekarang)

Riwayat Pendidikan

1. S-1 Sastra Inggris, Fakultas Sastra, Universitas Udayana, Denpasar (1996—2001)
2. S-2 Linguistik, Program Pasca sarjana Universitas Udayana, Denpasar (2001—2004)
3. S-3 Linguistik, Institute für Allgemeine Sprachwissenschaft, Universität zu Köln, Jerman (2010—2014)

Informasi Lain

Lahir di Denpasar pada tanggal 3 Oktober 1978. Selain dalam penyuluhan bahasa Indonesia, ia juga terlibat dalam kegiatan penyuntingan naskah di beberapa lembaga, seperti di Mahkamah Konstitusi dan Bapennas, serta menjadi ahli bahasa di DPR. Dengan ilmu linguistik yang dimilikinya, saat ini ia menjadi mitra bestari jurnal kebahasaan dan kesastraan, penelaah modul bahasa Indonesia, tetap aktif meneliti dan menulis tentang bahasa daerah di Indonesia, serta mengajar dalam pelatihan dokumentasi bahasa.





BIODATA ILUSTRATOR

Nama : Mawaidi D. Mas
Nomor Telepon : 082243768725
Pos-el : materibuku@gmail.com
Akun FB : Mawaidi D. Mas
Alamat Kantor : Jl. Wahid Hasyim No. 44,
Waringinsari, Condongcatur,
Depok, Sleman, Yogyakarta 55281
Bidang Keahlian : Desain Grafis dan Fotografi

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir)

1. Desain Grafis Jurnal Kreativa (2012)
2. Desain Grafis Penerbit Gombang (2013)
3. Desain Grafis Penerbit Akar Hujan (2014)
4. Desain Grafis Penerbit Mata Bangsa (2015)
5. Desain Grafis Penerbit Octopus (2016)
6. Desain Grafis Penerbit EA Books (2017)
7. Desain Grafis Penerbit Cantrik Pustaka (2018)

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

1. Sastra Indonesia Fakultas Bahasa dan Seni
Universitas Negeri Yogyakarta (2011--2016)





Teman-teman main ke Jambi, yuk! Seperti layaknya provinsi lainnya, Jambi juga memiliki kuliner yang mampu menciptakan cita rasa kuat yang khas. Ada beberapa sarapan khas Jambi, seperti lontong, nasi lemak, gado-gado, burgo, dan lakso. Ada juga masakan khas Jambi yang menggiurkan, seperti gulai tepek ikan, tempoyak ikan patin, rendang cempedak, dan masih banyak lagi. Selain itu, ada minuman khas ala negeri Sepucuk Jambi yang tentunya menggugah selera, seperti jus pinang dan aye kawo. Yuk, kita bahas satu-persatu!



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

ISBN 978-602-437-423-5

