

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Pelaksana Tugas (Plt.) Kepala Pusat Perbukuan, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 0315/G6.2/PB/2019 Tanggal 23 September 2019 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan, Pengayaan Kepribadian Fiksi dan Pengayaan Kepribadian Nonfiksi sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.

Kata Bayu,
mi lethekek adalah makanan kesukaannya.

Alia tak percaya.

Mi lethekek itu warnanya tidak menarik.
Tidak secantik spageti, makanan kesukaan Alia.

Tapi Bayu juga bilang,
mi lethekek dibuat dengan bantuan sapi.

Alia jadi penasaran.

Memangnya sapi bisa menjadi koki?

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



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Pusat Pembinaan Bahasa dan Sastra

Mi Lethkek Istimewa

Salma Intifada



BACAAN UNTUK
JENJANG SD/MI



Mi Lethek Istimewa

Mi Lethek Istimewa

Penulis : Salma Intifada
Ilustrator : Salma Intifada
Penyunting : Wenny Oktavia

Diterbitkan pada tahun 2019 oleh
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan,
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan,
Jalan Daksinapati Barat IV,
Rawamangun,
Jakarta Timur.

Buku ini merupakan bahan bacaan literasi yang bertujuan untuk menambah minat baca bagi pembaca SD/MI. Berikut adalah Tim Penyediaan Bahan Bacaan Literasi Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.

Pelindung : Muhadjir Effendy
Pengarah 1 : Dadang Sunendar
Pengarah 2 : M. Abdul Khak
Penanggung Jawab: Hurip Danu Ismadi
Ketua Pelaksana : Tengku Syarfina
Wakil Ketua : Dewi Nastiti Lestariningsih
Anggota : 1. Muhamad Sanjaya
2. Febyasti Davela Ramadini
3. Kaniah
4. Wenny Oktavia
5. Laveta Pamela Rianas
6. Ahmad Khoironi Arianto
7. Wena Wiraksih
8. Dzulqornain Ramadiansyah

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.

<div>PB 398.209 598 INT m</div>	<div>Katalog Dalam Terbitan (KDT)</div> <div>Intifada, Salma Mi Lethek Istimewa/Salma Intifada; Wenny Oktavia (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2019 iv; 57 hlm.; 29,7 cm.</div> <div>ISBN 978-602-437-841-7</div> <div>1. DONGENG - INDONESIA 2. MASAKAN INDONESIA 3. KESUSASTRAAN ANAK</div>
---------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Menteri Pendidikan dan Kebudayaan
Republik Indonesia

Sambutan
Menteri Pendidikan dan Kebudayaan

Sejarah peradaban umat manusia menunjukkan bahwa bangsa yang maju selaras dengan budaya literasinya. Hal ini disadari betul oleh para Pendiri Bangsa (*The Founding Fathers*), ketika merumuskan visi berbangsa, sebagaimana tertuang dalam Pembukaan UUD Negara Republik Indonesia tahun 1945, “mencerdaskan kehidupan bangsa”. Bangsa yang cerdas identik dengan yang memiliki tingkat literasi yang tinggi.

Dalam konteks inilah, sebagai bangsa yang besar, Indonesia harus mampu mengembangkan budaya literasi sebagai prasyarat kecakapan hidup abad ke-21. Penguatan budaya literasi dapat dilakukan melalui pendidikan yang terintegrasi, mulai dari keluarga, sekolah, sampai dengan masyarakat.

Forum Ekonomi Dunia (*World Economic Forum*) pada tahun 2015 telah menetapkan enam literasi dasar yang mencakup literasi baca-tulis, literasi numerasi, literasi sains, literasi digital, literasi finansial, serta literasi budaya dan kewargaan. Semua itu penting untuk diwujudkan dengan melibatkan segenap pemangku kepentingan.

Pintu masuk pengembangan budaya literasi antara lain dilakukan melalui penyediaan bahan bacaan guna mendorong peningkatan minat baca anak. Sebagai bagian penting dari penumbuhan budi pekerti, minat baca anak perlu dipupuk sejak dini mulai dari lingkungan keluarga. Minat baca tinggi yang didukung oleh ketersediaan bahan bacaan yang bermutu dan terjangkau, diharapkan terus mendorong pembiasaan membaca dan menulis, baik di sekolah maupun di masyarakat.

Dalam konteks ini, Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang diprakarsai Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, diharapkan menjadi pengungkit budaya literasi bangsa. Kesuksesan GLN tentu memerlukan proaktifnya para pemangku kepentingan, seperti pegiat literasi, akademisi, organisasi profesi, dunia usaha, serta kementerian/lembaga lain.

Dalam rangka penguatan budaya literasi, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan sebagai salah satu unit utama Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah berikhtiar menyediakan bahan-bahan bacaan yang relevan yang dapat dimanfaatkan di sekolah-sekolah maupun komunitas-komunitas pegiat literasi. Buku bahan bacaan literasi ini diharapkan dapat menjadi rujukan dalam mewujudkan ekosistem yang kaya literasi di seluruh Indonesia. Akhirnya, penghargaan yang tinggi saya sampaikan kepada Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan serta para penulis buku bahan bacaan literasi ini. Semoga buku ini bermanfaat bagi para penggerak literasi, pelaku perbukuan, masyarakat, dan seluruh pemangku kepentingan dalam upaya membangun budaya literasi.



SEKAPUR SIRIH

Adik-adik pembaca yang budiman, apa makanan kesukaan kalian?
Apakah setiap hari kalian makan nasi, mi, atau roti?
Tahukah kalian, saat ini negara kita masih mengandalkan bahan pangan dari luar negeri. Indonesia masih membeli gandum, kedelai, dan bahkan beras dari negara lain. Padahal, negara kita ini sangat kaya dengan hasil alam yang beragam. Hasil alam yang kita miliki sebenarnya dapat diolah menjadi berbagai makanan lezat.

Dalam buku ini, saya ingin memperkenalkan salah satu olahan singkong, yaitu mi letek. Mi letek ini dibuat secara tradisional, tanpa pewarna dan pengawet buatan. Jika diolah menjadi mi goreng, mi rebus, dan lain-lain, rasanya tidak kalah dari mi yang biasa kita makan.

Selain mi dari singkong, sebenarnya masih ada banyak lagi makanan dari bahan pengganti.
Jika kita bisa beralih ke bahan makanan pengganti, Indonesia bisa menjadi negara yang lebih mandiri. Kita tidak perlu tergantung pada negara lain.
Nah, bagaimana? Apakah kalian tertarik untuk mencoba makanan dari bahan pengganti seperti mi letek ini?

Yogyakarta, 22 Mei 2019

Salma Intifada

Selamat
Membaca!



Tuut tuut.
Kereta api tujuan Yogyakarta telah tiba.
Alia sudah tak sabar untuk memulai perjalanannya.
Ia akan mengunjungi rumah Om Danu bersama Papa dan Mama.

Alia, Papa, dan Mama tiba pada malam hari.
Di rumah, keluarga Om Danu telah menanti.
Termasuk Bayu, anak Om Danu.



“Kalian pasti sudah lapar, kan?” tanya Bulik.
“Mari kita makan dulu!”

Bulik telah menyiapkan aneka masakan.
Waaah, semuanya terlihat enak!



Alia mengamati mi di atas meja.
"Ini mi apa? Kok warnanya begini?" tanyanya heran.

"Ini mi lethekek kesukaanku," jawab Bayu.
"Warnanya keabu-abuan karena dibuat dari ubi kayu."

"Kalau aku, suka spageti! ujar Alia.
"Rasanya enak, penampilannya cantik!"

"Mi lethekek juga enak," balas Bayu. "Kenyal dan gurih."

Alia mencoba mi itu sesuap.
Rasanya lumayan sedap.
Tapi baginya, spageti lebih enak.



Hari berikutnya, Alia minta Mama memasak untuk mereka.
Spageti dengan saus daging kesukaannya.
Hmm... Bayu pasti suka!

“Bagaimana?
Lebih enak dari mi lethekek, kan?”
tanya Alia cepat-cepat.



“Enak, sih...” kata Bayu.
“Tapi kalau aku, tetap lebih suka mi lethekek!”

Kok begitu, sih? Mi lethekek kan kurang menarik warnanya!
Kurang menggugah selera!



Bayu agak kesal mendengar ucapan Alia.
"Selera setiap orang kan berbeda," katanya.
"Apalagi, mi lethekek itu istimewa, lho!"

"Apa istimewanya?" tanya Alia.

"Mi lethekek itu dibuat dengan bantuan sapi!" jawab Bayu.

Hah? Sapi?
Sepertinya Bayu mulai melantur, nih.
"Memangnya sapi bisa jadi koki?" tantang Alia.

"Kalau tak percaya, lihat saja sendiri!" ucap Bayu percaya diri.



Bayu menceritakan tentang pabrik mi letek.
Ia pernah berkunjung ke sana untuk karyawisata.
Pabrik itu terletak di Dusun Bendho, Kabupaten Bantul.
Sekitar satu jam dari pusat kota Yogyakarta.

Alia minta Om Danu menemani mereka ke pabrik itu.
Om Danu menyanggupi dengan senang hati.
Sore itu juga, ia mengantar Alia dan Bayu ke sana.



Karena penasaran, Alia bergegas masuk ke dalam.
Dan ternyata, di sana benar-benar ada seekor sapi!
Alia sampai terkagum-kagum melihatnya.

Sapi itu berjalan mengelilingi mesin pengaduk bahan.
Ia terhubung dengan batu berat yang menggilas adonan.
Sapi itu memang tidak memakai seragam koki.
Tapi, ia benar-benar membantu membuat mi!



“Lihat, kan? Mi lethekek ini istimewa!” Bayu tersenyum bangga.

“Benar juga,” Alia mengakuinya.

Tidak hanya itu.

Alia sadar, membuat mi lethekek tidaklah mudah.

Berkat kunjungan ini, Alia jadi tahu.

Bahan dasar mi lethekek adalah singkong yang dijemur.

Hasil penjemuran itu disebut gaplek.

Gaplek lalu ditumbuk menjadi tepung.



1

Tepung gaplek direndam lalu diambil endapannya.



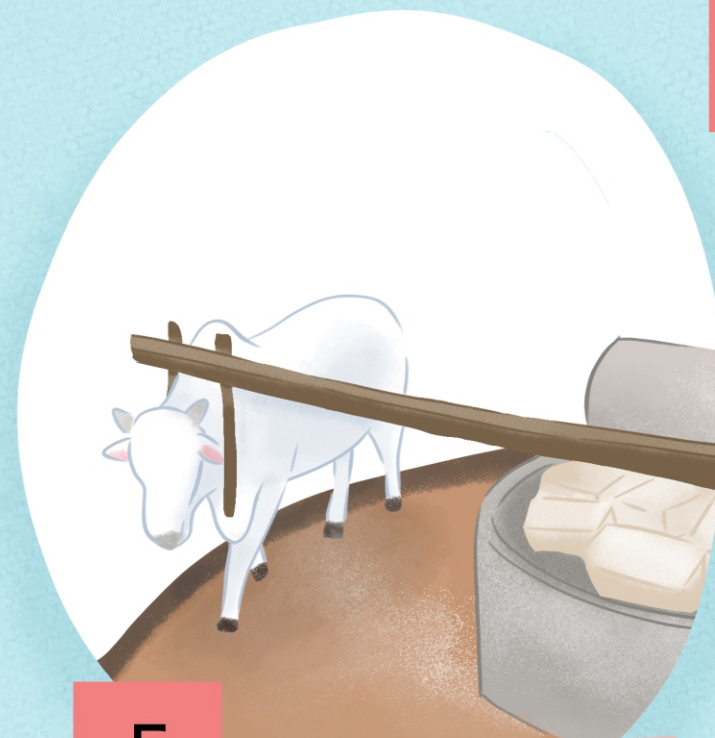
2

Endapan itu kemudian digiling dengan bantuan sapi.



5

Adonan yang telah matang kembali digiling.



6

Baru kemudian dicetak menjadi mi menggunakan mesin.



3

Setelah kalis, adonan dipadatkan dan dipotong kotak-kotak.



4

Lalu dimasak menggunakan tungku kayu bakar.



7

Proses pembuatan tak berhenti di sini. Agar tidak mudah patah, mi harus dikukus sekali lagi.



Mi itu lalu dikeringkan dengan sinar matahari.
Selanjutnya, mi dikemas dan siap untuk dijual.
Inilah proses pembuatan mi lethekek yang masih tradisional.

Alia jadi menyesal karena telah meremehkan mi lethekek.
Mi itu dibuat dengan susah payah.
Bagi Alia, spaghetti memang kesukaannya.
Tapi, mi lethekek juga makanan istimewa!



CATATAN

- bulik : (bahasa Jawa) tante; bibi
letheke : (bahasa Jawa) kotor; kusam; dekil
gaplek : singkong yang telah dikupas dan dikeringkan (dijemur)
endapan : sesuatu yang bercampur dengan barang cair, yang turun ke bawah dan bertimbun di dasar
adonan : adukan/campuran bahan seperti tepung, air, dan lain-lain untuk membuat kue, roti, mi, dan sebagainya
kalis : lentur jika ditarik dan tidak mudah sobek



Biodata Penulis dan Ilustrator

Salma Intifada lahir dan tumbuh besar di Yogyakarta. Kecintaannya pada manga (komik Jepang) membawanya melanjutkan studi di Kyoto, Jepang. Sekembalinya dari negeri sakura, Salma justru jatuh cinta pada dunia penulisan buku anak-anak. Ia bertekad untuk terus berlatih menggambar, menulis, dan menghasilkan karya, baik berupa buku anak, komik, maupun animasi. Kesehariannya kini dihabiskan untuk berwirausaha dan membuat karya baru. Ia bisa dihubungi melalui posel salma.intifadha@gmail.com.



Biodata Penyunting

Wenny Oktavia lahir di Padang pada tanggal 7 Oktober 1974. Sebagai penyunting di Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, ia telah menyunting naskah di beberapa instansi, seperti Mahkamah Konstitusi dan Kementerian Luar Negeri. Sejak 2016 ia menyunting bahan bacaan literasi dalam Gerakan Literasi Nasional Kemendikbud. Ia dapat dihubungi melalui posel wenny.oktavia@kemdikbud.go.id.

Ayo Lestarikan
kuliner Indonesia!

