



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Kiki Ratnaning Arimbi

Pecel Rengkek Jombangan



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

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



PECEL *RENGKEK* JOMBANGAN

KIKI RATNANING ARIMBI

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

PECEL *RENGKEK* JOMBANG

Penulis : Kiki Ratnaning Arimbi
Penyunting : Setyo Untoro
Ilustrator : Ahmad Sahar Syamsudin
Penata Letak : Ahmad Sahar Syamsudin

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

PB 641.595 98 ARI p	Katalog Dalam Terbitan (KDT) Arimbi, Kiki Ratnaning. Pecel <i>Rengkek</i> Jombangan/Kiki Ratnaning Arimbi; Penyunting: Setyo Untoro; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018 viii; 105 hlm.; 21 cm. ISBN 978-602-437-493-8 1. MASAKAN-INDONESIA 2. CERITA RAKYAT-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

Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah. Karakter masakan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya.

Di Kabupaten Jombang banyak sekali makanan khas daerah, salah satunya adalah pecel. Pecel dikenal sebagai makanan sehat karena berisi sayur-sayuran segar yang direbus sehingga sangat bermanfaat bagi tubuh.

Keistimewaan pecel yang ada di Kabupaten Jombang adalah adanya pecel *rengkek*. Penjual pecel *rengkek* di Kabupaten Jombang pada umumnya adalah ibu-ibu paruh baya yang membawa semacam boks yang terbuat dari kayu atau tripleks yang diletakkan di atas sepeda atau sepeda motor. Boks kayu itu dibuat sedemikian rupa untuk menampung alat-alat dan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat pecel yang enak dan istimewa.

Makanan khas daerah di Indonesia sangat beraneka ragam dan mempunyai ciri khas masing-masing. Hal ini merupakan kekayaan Indonesia yang tidak ternilai harganya.

Buku ini berisi kisah Aqil dan Hilmi yang merupakan kakak beradik yang mengunjungi rumah nenek dan kakeknya yang ada di Jombang. Nenek dan kakek Aqil dan Hilmi adalah pengusaha pecel *rengkek*. Mereka mempunyai lima puluh warung pecel *rengkek* yang tersebar di seluruh kecamatan yang ada di Jombang.

Sejak hari pertama kedatangan mereka, banyak pengalaman menakjubkan yang mereka peroleh, mulai dari membuat *rengkek* sampai membuat sambal pecel yang membuat perut keroncongan.

Narasi buku ini sederhana, tetapi penuh karakter positif yang sangat mudah dipahami oleh anak sekolah dasar. Buku ini menarik karena dilengkapi dengan “labirin” (semacam denah berliku yang mempunyai banyak jalan buntu, tetapi juga memiliki jalan keluar). Labirin itu membantu anak agar berpikir kreatif dan mengembangkan daya motoriknya untuk menemukan bahan-bahan yang dicari. Selain itu, buku ini memiliki ilustrasi yang penuh warna dan menarik.

Buku ini sangat interaktif. Di dalamnya terdapat nilai-nilai yang dapat membangun karakter anak bangsa. Buku ini sangat sesuai dibaca oleh anak usia sekolah dasar kelas 4, 5, dan 6.

Terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Allah Swt. yang dengan rahmat dan rida-Nya telah memberikan ide-ide yang cemerlang untuk penyusunan buku ini;
2. Ayah dan Ibu yang senantiasa memberikan doa tulusnya agar kami bisa menyelesaikan buku ini dengan kreatif, cerdas, dan inovatif, serta penuh kreativitas;
3. anak-anak kami, Aqilla Salwa Zhafira Althaf dan Hilmi Athariz Dzakwan Arrayyan, yang senantiasa memberikan senyuman manisnya sehingga hati kami selalu segar dan penuh ide;
4. Mas Sahar, ilustrator yang siap menampung ide-ide kami dengan ramah dan baik;
5. semua pihak yang mendukung terselesaikannya buku ini.

Surabaya, Oktober 2018

Kiki Ratnaning Arimbi

Daftar Isi

Sambutan	iii
Sekapur Sirih	v
Daftar Isi	viii
1. Jombang, Kami Datang.....	3
2. Pecel <i>Rengkek</i> Nenek.....	27
3. <i>Rengkek</i> Kakek.....	35
4. Sambal Pecel.....	43
5. <i>Ramban</i>	52
6. Rempeyek Kacang.....	58
7. Satai Telur Puyuh.....	66
8. Satai Usus Majemuk.....	74
9. Telur <i>Ceplok</i> Bermata.....	79
10. Sari Kedelai <i>Yummy</i>	84
Daftar Pustaka	90
Jawaban Labirin.....	92
Glosarium.....	97
Biodata Penulis.....	99
Biodata Penyunting.....	103
Biodata Ilustrator	104

Namaku Hilmi Athariz Dzakwan Arrayyan. Biasa dipanggil Hilmi. Usiaku 10 tahun. Aku duduk di kelas 4 SD. Hobiku adalah makan, mengutak-atik perkakas, memasak, membuat prakarya, dan berkebun. Kelak jika aku besar aku ingin menjadi arsitek.



Hai kawan,
namaku Aqilla Salwa Zhafira Althaf.
Biasa dipanggil Aqil. Aku adalah
kakaknya Hilmi. Aku sekarang
duduk di kelas 5 SD. Hobiku
bersepeda, memasak, membuat
sambal yang enak, mengoleksi
prangko, dan berselawat. Cita-citaku
ingin menjadi dosen di *Harvard
University*.
Salam kenal, ya!



Jombang, Kami Datang~

“Libur telah tiba, libur telah tiba, hatiku gembira,” Hilmi bernyanyi sambil membuat layang-layang lipat.

“Wah, senang sekali yang liburan,” goda Ayah.

“Rencana kalian akan liburan ke mana?” tanya Ibu sambil tetap merajut baju.

“Bagaimana kalau ke rumah Nenek di Jombang?” usul Aqilla yang sedari tadi sibuk menyusun *puzzle*.

“Boleh,” kata Ibu.

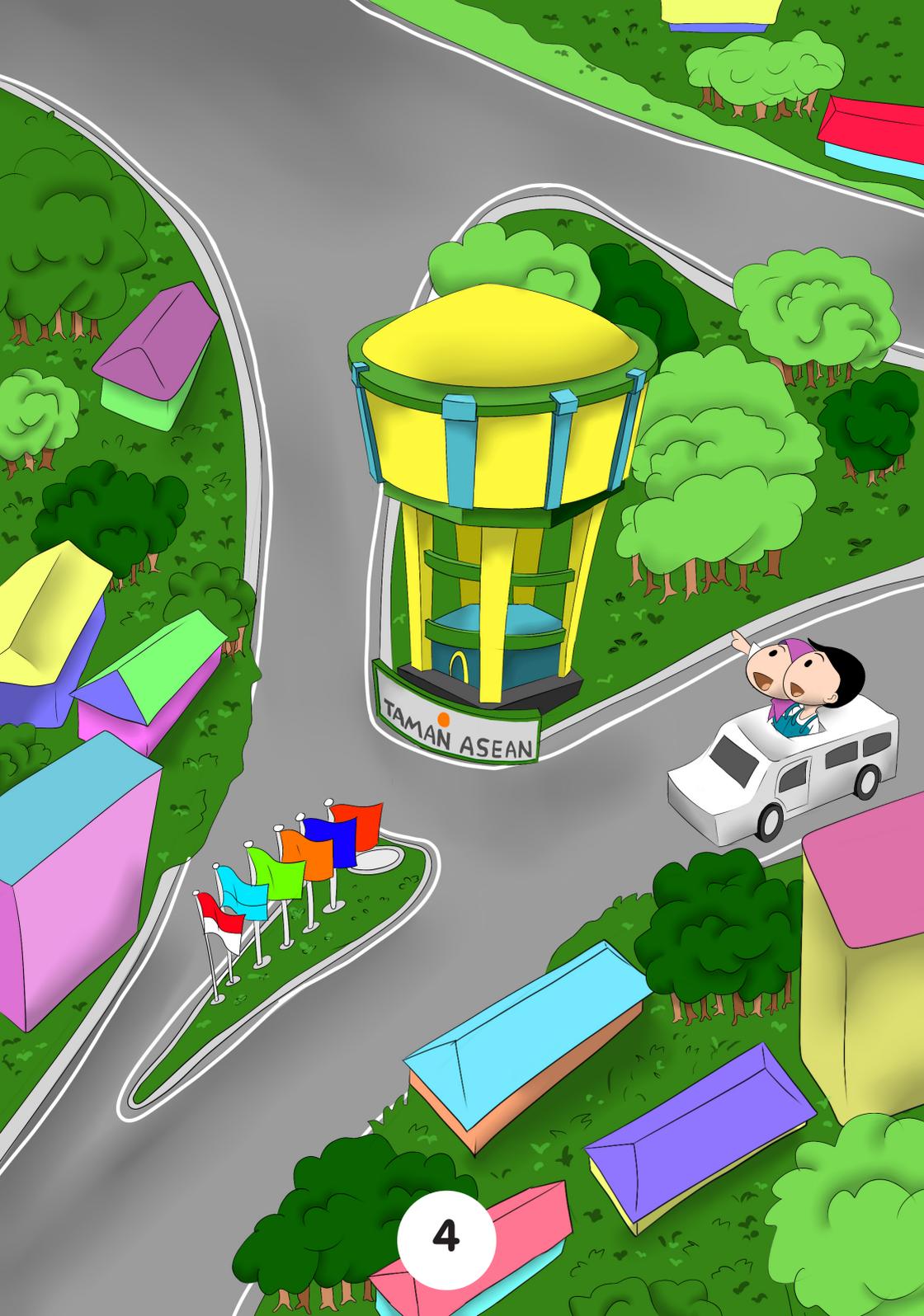
“Bagaimana dengan Hilmi, apakah setuju liburan semester ini di rumah Nenek?” tanya Ayah kepada Hilmi.

“Setuju,” jawab Hilmi tenang. Bagi Hilmi, ke mana pun liburannya yang penting ia bebas berkreasi.

“*Alhamdulillah*, Yah. Liburan ini, Hilmi mau menimba ilmu di rumah Nenek,” tambah Hilmi sambil terus menyelesaikan prakarya sekolahnya.

“Yah, beri kami dua hari untuk menyelesaikan semua tugas sekolah kami,” pinta Aqilla.

“Iya, Ayah setuju, semua tugas sekolah harus diselesaikan terlebih dahulu,” tambah Hilmi.



Sore harinya Hilmi dan Aqilla berhasil menyelesaikan semua tugas sekolah yang diberikan. Mereka pun mempersiapkan barang-barang yang akan dibawa ke rumah Nenek di Jombang keesokan harinya.

“Kak, kita membawa berapa baju?” tanya Hilmi.

“Kakak membawa sekitar sepuluh baju, kita akan dua minggu berada di rumah Nenek,” jawab Aqilla.

“Kalau bajunya kurang bagaimana?” tanya Hilmi lagi.

“Kita kan bisa mencuci baju di sana,” jawab Aqilla sambil menaruh barangnya ke dalam koper *pink* besar.

“Akubawakamera,” ucap Hilmi sambil membersihkan kamera teropong miliknya. Ia sudah punya banyak rencana dengan kamera itu.

“Harus itu! Dengan kamera kita bisa memotret hal-hal yang menarik yang bisa kita buat bahan membuat cerita *traveling* di rumah Nenek,” komentar Aqilla sambil melihat sebentar ke arah kamera yang di bawa Hilmi.

“Barang-barang Hilmi semua sudah siap, Kak,” seru Hilmi ketika mengecek kembali koper biru miliknya.

Hilmi dan Aqilla turun dari lantai atas dan segera menuju ruang makan. Di sana telah berkumpul Ayah dan Ibu. Hilmi dan Aqilla langsung menuju keran dapur. Mereka mencuci tangan mereka dengan sabun sampai bersih. Sudah menjadi kebiasaan Hilmi dan Aqilla selalu mencuci tangan sebelum mereka makan.

Hari ini giliran siapa memimpin doa makan?” tanya Ayah.

“Hilmi, Yah.”

“*Allahumma baarik lanaa fima razaqtanaa waqinaa adzaa ban-naar. Bismillah,*” ucap Hilmi sambil menengadahkan tangan ke atas.

“Artinya, Ya Allah, berkahilah kami dalam rezeki yang telah Engkau berikan kepada kami dan peliharalah kami dari siksa api neraka. Dengan menyebut nama Allah,” Aqilla menyebutkan arti doa dan diaminkan oleh seluruh anggota keluarga.

Mereka pun makan dengan nikmat dengan menu seimbang yang terdiri atas makanan pokok sumber karbohidrat, lauk-pauk sebagai sumber protein, sayuran sebagai sumber vitamin, dan buah-buahan sebagai sumber vitamin.



TAHUKAH KAWAN?

Menu makan seimbang itu ...
menu yang terdiri atas beraneka
ragam makanan dalam jumlah
dan proporsi yang sesuai sehingga
memenuhi kebutuhan gizi
seseorang guna pemeliharaan dan
perbaikan sel-sel tubuh dan proses
kehidupan serta pertumbuhan dan
perkembangan.



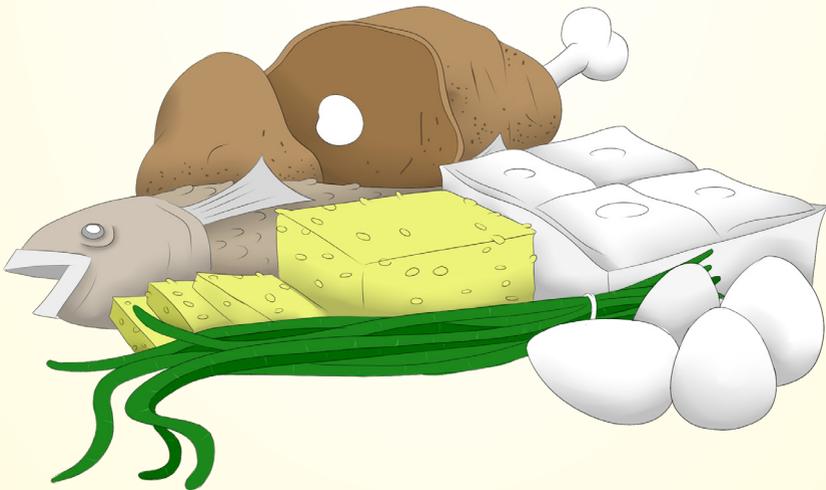
Makanan Pokok Sumber Karbohidrat

beras, jagung, gandum, ubi kayu, kentang, sagu



Makanan Pokok Sumber Protein

kacang-kacangan, tempe, tahu, telur, ikan, daging



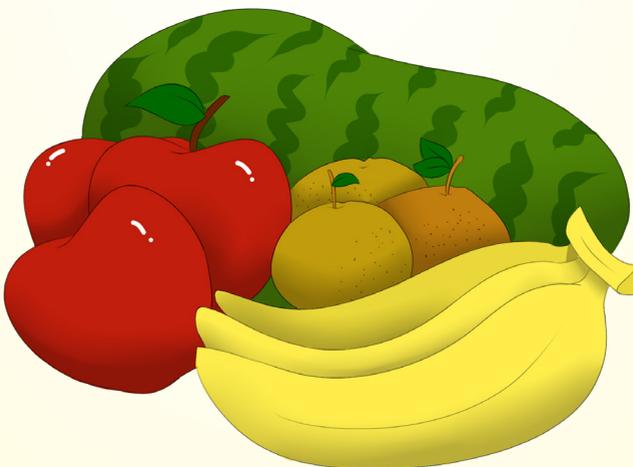
Makanan Pokok Sumber Vitamin dan Mineral dari Kelompok Sayuran

wortel, bayam, kangkung



Makanan Pokok Sumber Vitamin dan Mineral dari Kelompok Buah-buahan

pisang, apel, pepaya, jeruk



“*Alhamdulillah*, kenyang,” gumam Hilmi.

“Oh iya, waktunya berdoa,” seru Hilmi ingat bahwa ini masih piketnya berdoa.

“*Alhamdu lillahhil ladzi ath amanaa wa saqaana waja'alanaa minal muslimiin*,” Hilmi memimpin doa untuk makan malam hari itu.

“*Alhamdulillah*, acara makan sudah selesai. Sekarang kalian bisa mempersiapkan untuk ke Nenek besok,” kata Ayah.

“Kami siap,” jawab Hilmi dan Aqilla berbarengan sambil tersenyum.

“Anak-anak Ibu semangat sekali,” puji Ibu dengan mata berbinar.

Pukul 05.00 pagi, mobil sudah disiapkan Man Dullah di halaman rumah.

“Mobilnya sudah siap, ayo berangkat,” seru Ayah sambil memasukkan barang-barang ke dalam bagasi mobil.

“Sebentar Yah, Hilmi mau membawa sepeda,” seru Hilmi sambil berlari ke dalam rumah. Tak lama kemudian tampak Hilmi sudah siap dengan sepeda birunya yang ia masukkan ke dalam bagasi mobil.

“Oh iya, Aqilla juga mau membawa sepatu roda,” seru Aqilla sambil berlari ke dalam rumah.

“Saya ambilkan, Neng Aqil,” seru Bi Inong sambil tergopoh-gopoh masuk ke dalam rumah.

“Tidak usah, Bi. Aqilla bisa ambil sendiri,” kata Aqilla kepada Bibi yang sudah dua belas tahun bekerja membantu pekerjaan rumah di keluarganya.

“Bi Inong dan Man Dullah, kami ke Jombang dahulu. Jaga rumah baik-baik, ya,” kata Ayah kepada Bi Inong dan Man Dullah. Bi Inong dan Man Dullah adalah suami istri yang sudah lama membantu pekerjaan Ayah dan Ibu di rumah.

“Iya, insyaallah, Pak,” jawab Man Dullah.

“Bi, Man, nanti kami bawakan oleh-oleh dari Jombang, ya,” seru Hilmi heboh.

“Iya, Bang Hilmi. Oleh-olehnya terserah Bang Hilmi saja,” jawab Bi Inong dengan mata berbinar.

“Asalamualaikum,” Ayah, Ibu, Aqilla, dan Hilmi memberi salam kepada Bi Inong dan Man Dullah.

Mobil pun melaju dikemudikan Ayah dengan kecepatan sedang.

“Sekarang waktunya kita berpetualang,” seru Ayah dengan mata berbinar.

Perjalanan dimulai dengan menggunakan peta navigasi Google.

“Menurut ensiklopedia, Jombang (B) terletak di arah azimut $98^{\circ}29'43.344$ ” (sebelah timur) dari Bandung (A) dengan jarak lurus 519.83 km (garis warna merah),” seru Aqilla sambil memperhatikan ensiklopedia yang dibawanya.

“Iya, betul sekali, sedangkan jarak tempuh dari Bandung ke Jombang adalah 707 km (garis warna biru) dengan perkiraan waktu tempuh sekitar 13 jam 44 menit,” seru Ayah sambil memperhatikan arah GPS yang ada di layar monitor.

“Kita akan melewati Cirebon, Pekalongan, Semarang, dan Surabaya,” tambah Ibu.

“*Allahu akbar ... Allahu akbar,*” suara azan zuhur telah berkumandang. Ayah telah memarkir mobilnya di sebuah masjid agung.

“Kita istirahat salat zuhur dahulu,” kata Ayah.

Setelah salat, Ayah mengajak keluarga untuk makan di salah satu rumah makan *lesehan* yang mereka temui di jalan besar.

“Kurang enam jam lagi perjalanan kita menuju Jombang,” kata Ayah.

“Kira-kira sampai pukul 18.00 WIB,” kata Aqilla sambil melihat jam yang ada di pergelangan tangan kanannya.

“Jombang itu termasuk Provinsi Jawa Timur ya, Kak?” tanya Hilmi.

“Betul sekali,” jawab Aqilla.

“Kabupaten Jombang adalah sebuah kabupaten yang terletak di bagian tengah Provinsi Jawa Timur. Luas wilayahnya 1.159,50 km² dan jumlah penduduknya

1.201.557 jiwa, terdiri dari 597.219 laki-laki dan 604.338 perempuan,” tambah Aqilla sambil membaca buku *Ensiklopedia Bangsaku*.

“Kabupaten Jombang memiliki posisi yang sangat strategis,” tambah Ibu.

“*Kenapa* strategis, Bu?” tanya Hilmi.

“Karena berada di persimpangan jalur lintas utara dan selatan Pulau Jawa (Surabaya-Madiun-Solo-Yogyakarta), jalur Surabaya-Tulungagung, serta jalur Malang-Tuban,” jawab Ibu ramah.

“Kata ‘Jombang’ itu katanya berasal dari bahasa Jawa ya,” tanya Hilmi lagi penasaran.

“Iya, kata ‘*Jombang*’ merupakan akronim dari kata berbahasa Jawa yaitu *ijo* (‘hijau’) dan *abang* (‘merah’). *Ijo* (hijau) mewakili kaum santri (agamis) dan *abang* (merah) mewakili kaum abangan (nasionalis). Kedua kelompok tersebut hidup berdampingan dan harmonis di Kabupaten Jombang. Bahkan kedua elemen ini digambarkan dalam warna dasar lambang daerah Kabupaten Jombang,” jawab Ibu sambil menunjukkan lambang Kabupaten Jombang.



TAHUKAH KAWAN?

SEKILASINFOARAH DARIBANDUNG
JAWA BARAT KE JOMBANG JAWA
TIMUR

Sumber: www.indotravelers.com

Perhatikan Tabel Berikut



Gerbang Tol Pasteur, Jawa Barat, Indonesia

707 km. Sekitar 13 jam 44 menit

1.	Ke arah timur di Jl. Tol Pasteur Jalan tol	32 m
2.	Terus ke Jl. Dr. Djunjunan	0,4 km
3.	Ambil jalan keluar menuju Lembang	33 m
4.	Belok tajam ke kiri menuju Jl. Dr. Djunjunan	0,3 km
5.	Belok kiri untuk tetap di Jl. Dr. Djunjunan	0,3 km
6.	Belok kiri menuju Jl. Dr. Djunjunan	15 m
7.	Bergabung ke Jl. Dr. Djunjunan Jalan tol	0,7 km
8.	Terus ke Jl. Tol Pasteur Jalan tol	4,6 km
9.	Ambil jalan keluar Jl. Tol Pasteur ke kanan Jalan tol	0,9 km
10.	Bergabung ke Jl. Tol Purbaleunyi Jalan tol	43,3 km
11.	Terus ke Jl. Tol Cipularang Jalan tol	16,6 km
12.	Ambil jalan keluar menuju Jl. Raya Pantura/Jl. Tol Jakarta—Cikampek Jalan tol	5,6 km
13.	Terus kanan untuk melanjutkan di Jl. Tol Cipali Jalan tol	117 km
14.	Terus ke Jl. Tol Kanci—Palimanan Jalan tol	30,1 km
15.	Terus kanan untuk melanjutkan di Jl. Tol Batang—Pemalang Jalan tol	29,1 km

16.	Terus ke Jl. Tol Batang—Pemalang Jalan tol sebagian	20,9 km
17.	Terus ke Jl. Gajah Mada/Jl. Raya Pantura/Raya Kali Gangga	2,1 km
18.	Terus ke Jl. Gajah Mada/Jl. Raya Pantura/Raya Kali Gangga	0,1 km
19.	Belok kanan ke Jl. Sunan Gn. Giri	0,7 km
20.	Belok kanan ke Jl. S. Kudus Kaligangsa Kulon	0,3 km
21.	Belok kiri ke Jl. Pemuda/Jl. Raya Pantura/Jl. Tol Batang—Pemalang Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Raya Pantura/Jl. Tol Batang—Pemalang Lewati Nissan Tegal (di kiri 6,0 km lagi)	6,9 km
22.	Terus lurus ke Jl. Mayjend Sutoyo/Jl. Raya Pantura/Jl. Tol Batang—Pemalang Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Raya Pantura/Jl. Tol Batang—Pemalang Lewati Pos Polisi Gudang Garam (di kiri 2,0 km lagi)	2,2 km
23.	Belok kanan ke Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Tegal—Pemalang/Jl. Tol Batang— Pemalang/Jl. Yos Sudarso (rambu Kantor Pos/Balaikota Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Raya Pantura Lewati Ayam Gepuk Super Lezat (di kanan 450 m lagi)	34,4 km

24.	Belok kiri ke Jl. Perintis Kemerdekaan/ Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Petarukan Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Raya Pantura Lewati Indomaret (di kiri 10,6 km lagi)	27,2 km
25.	Belok tajam ke kanan menuju Jl. Otto Iskandardinata/Jl. Raya Pantura (rambu Semarang)	0,2 km
26.	Belok kiri ke Jl. Hayam Wuruk	0,8 km
27.	Terus ke Jalan. Dr. Cipto Mangunkusomo Lewati Multinet (di kanan)	0,6 km
28.	Belok kanan ke Jl. Dr. Wahidin	1,3 km
29.	Belok kiri ke Jl. Dr. Sutomo/Jl. Jend. Urip Sumoharjo/Jl. Medono—Limpung/ Jl. Raya Pantura Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Medono—Limpung Lewati Pos Polisi Posis (di kiri)	30,5 km
30.	Terus ke Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang/Jl. Raya Subah Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang	9,1 km
31.	Belok kanan ke Jl. Lkr. Alas Roban	6,0 km
32.	Terus ke Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang	2,0 km

33.	Belok kiri ke Jl. Lkr. Weleri/Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang/Raya Penaruban—Batang (rambu Semarang/Demak/Solo) Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Lkr. Weleri/Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang	4,6 km
34.	Terus lurus ke Jl. Lkr. Weleri/Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang/Raya Montong Sari	67 m
35.	Terus lurus ke Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang/Raya Montong Sari Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang	19,6 km
36.	Terus kiri untuk melanjutkan ke Jl. Pantura Semarang—Kendal/Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang/Jl. Raya Timur Kaliwungu—Kendal/Raya Kaliwungu Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Pantura Semarang—Kendal/Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang	8,4 km

37.	Terus kanan untuk melanjutkan di Jl. Jend. Urip Sumoharjo/Jl. Pantura Semarang—Kendal/Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Pantura Semarang—Kendal/Jl. Raya Pantura/Jl. Raya Semarang—Batang Lewati Indomaret (di kiri 6,8 km lagi)	8,4 km
38.	Terus ke Jl. Walisongo Lewati Honda Sidodadi (di kiri 1,0 km lagi)	1,5 km
39.	Terus ke Jl. Siliwangi	0,2 km
40.	Belok kanan ke Jl. Tol Jatingaleh—Krapyak (rambu Solo/Yogya/Purwodadi/Surabaya/Tol Jalan tol sebagian	8,5 km
41.	Terus ke Jl. Tanah Putih 2/Jl. Tol Sronдол—Jatingaleh Jalan tol	0,7 km
42.	Ambil jalan keluar ke kanan menuju Sronдол/Ungaran/Solo/Yogya Jalan tol	1,0 km
43.	Bergabung ke Jl. Tol Sronдол—Jatingaleh/Jl. Tol Tembalang—Banyumanik Jalan tol	3,4 km
44.	Ambil jalan keluar menuju Ungaran/Bawen/Solo/Yogya Jalan tol	0,3 km
45.	Terus ke Jl. Tol Tembalang—Ungaran Jalan tol	10,9 km

46.	Terus ke Jl. Tol Semarang—Solo/Jl. Tol Ungaran—Bawen (rambu Bewan Jalan tol	11,4 km
47.	Terus kanan di pertigaan untuk melanjutkan di Jl. Tol Bawen—Salatiga/Jl. Tol Semarang—Solo Jalan tol	18,1 km
48.	Terus ke Jalur Exit Tol Salatiga/Jl. Tol Bawen—Salatiga Jalan tol	0,7 km
49.	Belok kiri ke Jalan Raya Suruh—Salatiga/Jl. Raya Suruh/Jl. Suruh—Karanggede/Jl. Tingkir Raya. Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Suruh—Karanggede	30,7 km
50.	Terus ke Jl. Gemolong—Kacangan/Jl. Karanggede Gemolong/Jl. Raya Karanggede—Gemolong Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Gemolong—Kacangan	6,3 km
51.	Terus ke Jalan Sukowati/Jl. Gemolong—Sragen Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Gemolong—Sragen	6,9 km
52.	Belok kiri ke Jl. Gabungan—Gemolong KM	3,2 km
53.	Belok kanan ke Jl. Gabungan—Sragen/Jl. Gabungan—Sumberlawang Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Gabungan—Sragen	10,0 km
54.	Belok kiri ke Jl. Ring Road Utara	3,3 km

55.	Belok kiri ke Jalan Raya Gesi—Sragen/ Jl. Dr. Sutomo/Jl. Ring Road Utara	0,3 km
56.	Belok kanan ke Jalan Raya Gesi— Sragen/Jl. Ring Road Utara/Lingkar Lanjutkan untuk mengikuti Jalan Raya Gesi—Sragen/Jl. Ring Road Utara	2,1 km
57.	Terus ke Jl. Lkr. Sragen	0,2 km
58.	Terus ke Jl. Lkr.	2,5 km
59.	Belok kanan ke Jalan Jatayu	0,9 km
60.	Belok kiri ke Jl. Maospati—Solo/Jl. Raya Solo—Ngawi/Jl. Raya Sukowati/Jl. Raya Timur Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Maospati —Solo/Jl. Raya Solo—Ngawi	47,4 km
61.	Terus ke Jl. Babat—Caruban/Jl. Basuki Rahmat Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Babat— Caruban Lewati Kantor BPJS Kesehatan Ngawi (di kanan)	1,7 km
62.	Terus ke Jl. Bojonegoro—Ngawi/Jl. Sukowati Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Sukowati	1,0 km
63.	Terus ke Jl. Raya Ngawi—Caruban	29,7 km
64.	Terus ke Jl. Ahmad Yani	0,3 km
65.	Belok kiri ke Jl. Diponegoro	0,7 km
66.	Belok kiri ke Jl. Singoludro	1,5 km

67.	Belok kiri ke Jalan Raya Madiun— Nganjuk/Jl. Panglima Sudirman/Jl. Raya Madiun—Surabaya. Lanjutkan untuk mengikuti Jalan Raya Madiun— Nganjuk/Jl. Raya Madiun—Surabaya	27,2 km
68.	Di bundaran, ambil jalan keluar pertama menuju Jl. PB. Sudirman/Jl. Raya Madiun—Surabaya. Lanjutkan untuk mengikuti Jl. Raya Madiun— Surabaya. Lewati Pasar Baron Kab. Nganjuk (di kiri 16,7 km lagi)	37,6 km
69.	Belok kanan ke Jl. Mayjend Sungkono Gg. 2	0,9 km
70.	Terus ke Jl. Dr. Wahidin Sudirohusodo	0,7 km
71.	Terus ke Jl. Dr. Sutomo	0,5 km
72.	Belok kanan ke Jl. KH. A. Dahlan	0,4 km
<p>Jl. Kyai H. Ahmad Dahlan No.28, Jombatan, Kec. Jombang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61419, Indonesia</p>		

“Wah, bangunannya besar sekali,” Aqilla menunjuk bangunan yang besar sekali di pertigaan jalan.

“Itu namanya *ringin contong*,” kata Ibu.

“Wah, indah sekali pemandangannya,” kata Aqilla dan Hilmi.

“Apa itu *ringin contong*?” tanya Hilmi ingin tahu.

“*Ringin contong* dalam bahasa Indonesia berarti ‘menara beringin’, yaitu sebuah markah tanah yang menjadi ciri khas Kabupaten Jombang,” jelas Ibu.

“Banyak tokoh terkenal yang berasal dari Jombang juga ya, Bu?” tanya Hilmi lagi.

“Iya, ada juga presiden kita yang berasal dari Jombang. Coba tebak, siapakah beliau?” Ibu memberi teka-teki.

“K.H. Abdurrahman Wahid,” jawab Aqilla cepat.

“Ada juga pahlawan nasional, yaitu K.H. Hasyim Asy’ari, pendiri Pondok Pesantren Tebuireng,” tambah Aqilla lagi sambil menunjuk pada sebuah pondok pesantren yang berada di kiri jalan. Mobil mereka kebetulan melewati Pondok Pesantren Tebuireng.

“Wah, besar sekali pondoknya,” seru Hilmi sambil melongok dari atas atap mobil.

“Iya, banyak lagi tokohnya lho. Ada K.H. Wahid Hasyim, tokoh intelektual Islam Nurcholish Madjid, Budayawan Emha Ainun Najib,” tambah Ibu lagi.

“*Alhamdulillah*, sudah sampai ke rumah Nenek,” seru Aqilla melihat rumah tradisional khas Jawa Timur dengan pekarangan luas. Ayah memarkir mobil di bawah pohon rindang yang ada di depan rumah Nenek.

“*Assalamu’alaikum Assalamu’alaikum Assalamu’alaikum*”

“*Wa’alaikumsalam warahmatullahi wabarakatuh*,” jawab Nenek dari dalam rumah. Tak lama kemudian muncul Nenek dengan berpakaian kebaya lengkap dengan kerudung. Ciri khas cara berpakaian Nenek.

“Cucuku yang ganteng dan cantik,” sapa Nenek ramah sambil memeluk cucunya. Aqilla dan Hilmi pun memeluk Nenek dan mencium pipi kanan dan pipi kiri Nenek.

Setelah bersalaman dan mencium tangan Nenek, Ayah pun masuk ke dalam.

“Di mana Kakek, Nek?” tanya Hilmi.

“Kakek ada di kebun belakang, sedang menemani tukang membuat *rengkek*,” jawab Nenek

“Wah seru sekali. Kakek, aku ikut buat *rengkek*, ya?” seru Hilmi.

“Boleh, tapi cuci tangan dan kaki dulu, dan ucapkan salam pada Kakek dan Pak Tukang,” jawab Ayah.



TAHUKAH KAWAN?

SEKILAS INFO

JOMBANG

Kabupaten Jombang
terdiri atas 21
kecamatan yang
luasnya berbeda- beda.
Yuk, kita lihat pada
tabel berikut ini.



No.	Kecamatan	Luas Wilayah (km ²)	Jumlah Desa/ Kelurahan
1	Bandar Kedungmulyo	32,50	11
2	Perak	29,05	13
3	Gudo	34,39	18
4	Diwek	47,70	20
5	Ngoro	49,86	13
6	Mojowarno	78,62	19
7	Bareng	94,27	13
8	Wonosalam	121,63	9
9	Mojoagung	60,18	18
10	Sumobito	47,64	21
11	Jogoroto	28,28	11
12	Peterongan	29,47	14
13	Jombang	36,40	20
14	Megaluh	28,41	13
15	Tembelang	32,94	15
16	Kesamben	51,72	14
17	Kudu	77,75	11
18	Ngusikan	34,98	11
19	Ploso	25,96	13
20	Kabuh	97,35	16
21	Plandaan	120,40	

Pecel Rengkek Nenek



Suasana pagi di Jombang sungguh indah, apalagi rumah Nenek dekat dengan area persawahan. Anginnya semilir. Sekitar pukul 02.00 pagi, aroma sedap masakan pecel dari dapur telah tercium.

“Bau pecelnya enak sekali,” seru Aqilla kepada Ibu. Aqilla bangun untuk melaksanakan salat tahajud. Sudah menjadi kebiasaan Aqilla sejak kelas 1 SD untuk melaksanakan salat tahajud. Awalnya karena adanya buku monitoring dari sekolah yang harus diisi. Karena terbiasa lama-kelamaan Aqilla terbiasa bangun pukul 02.00 pagi untuk melaksanakan salat tahajud.

“Iya, itu masakan Nenek dan beberapa koki di dapur,” jawab Ibu.

“Nenek menjual pecel, Bu?” tanya Aqilla lagi.

“Iya, Nenek punya usaha pecel. Nanti ada ibu-ibu yang mengambil pecel Nenek untuk dijual ke seluruh Kota Jombang.



“Ayo, kita berwudu dulu, salat tahajud. Setelah itu kita bisa melihat proses produksi pecel Nenek di dapur.

“Siap!” seru Aqilla mantap.

Di musala keluarga yang terletak di halaman depan rumah Nenek, telah berkumpul Ayah, Hilmi, Kakek, dan Nenek yang sudah bersiap menunaikan salat tahajud.



“Suasana desa Nenek benar-benar segar ya. Anginnya semilir,” seru Hilmi sambil membetulkan letak sarungnya.

“Iya, habis salat tahajud dan salat subuh nanti, kita bisa langsung lari pagi,” jawab Ayah.

Selesai salat tahajud, Kakek, Nenek, Ayah, Ibu, Aqilla, dan Hilmi selanjutnya mengaji Alquran sambil menunggu azan subuh berkumandang.



“*Idzaa waqa’atil waaqi’at ...*,” Hilmi membaca Surat Alwaqiah dengan tartil sampai azan subuh berkumandang. Kakek, Ayah, dan Hilmi segera menuju masjid yang tak jauh dari rumah Kakek, sedangkan Aqilla, Nenek, dan Ibu salat berjemaah di musala rumah Nenek.



“*Alhamdulillah*, kita semua sudah salat subuh. Sekarang Hilmi dan Aqilla boleh ikut Ayah lari pagi.”

“Aqilla ikut Ibu ke dapur saja, Ayah. Aqilla mau melihat produksi pecel Nenek,” kata Aqilla tersenyum sambil melipat mukena yang baru saja dipakainya salat subuh dan meletakkannya kembali di dalam lemari penyimpanan mukena.





“Oke, kalau begitu Hilmi bersiap ya, kita akan berkeliling area persawahan. Kita akan lari pagi,” kata Ayah dengan semangat.

Di pintu pagar terdengar suara salam, “*Assalamu’alaikum*,” seorang ibu separuh baya datang ke rumah Nenek.



Hilmi yang sedang olahraga pagi pun menjawab salam ibu tersebut, yang tak lain adalah Bu Tini.

“*Walaikumsalam*,” jawab Ayah dan Hilmi serempak.

“Ada apa, Bu?” tanya Hilmi ramah.

“Tbu mau mengambil pecel di Nenek Siti,” jawab Ibu Tini.

“Oh iya, silakan masuk.” Ayah mempersilakan Bu Tini masuk dan mengantarkannya ke dapur utama yang dibangun Kakek, khusus untuk usaha pecel rengkek Nenek.



Sejak Kakek masih bertugas sebagai anggota TNI, Nenek sudah membangun usaha pecel *rengkek*. Sekarang Kakek sudah pensiun, jadi Kakek ikut membantu usaha Nenek. Usaha pecel *rengkek* Nenek makin maju. Sebelumnya Nenek hanya punya lima *rengkek* untuk digunakan berjualan para ibu paruh baya. Sekarang Nenek punya dua puluh *rengkek* yang digunakan untuk berjualan.





Tiap hari ada dua puluh ibu paruh baya yang menjajakan pecel Nenek. Pukul 04.30 pagi, para ibu mengambil pecel di rumah Nenek. Mereka sebagian merupakan tetangga sekitar rumah Nenek. Sebagian yang lain berasal dari desa sebelah, tetapi ada juga yang berasal dari kecamatan lain.



Tak lama kemudian, sekitar sepuluh ibu-ibu paruh baya datang untuk mengambil pecel Nenek. Setiap *rengkek* Nenek berisi seratus porsi pecel lengkap dengan sayur, lauk, dan sambal pecel.

“Nasinya diletakkan di mana, Nek?” tanya Aqilla yang membantu beberapa karyawan yang ada di dapur Nenek.



“Diletakkan sebagian di *rengkek* bagian bawah, sebagian lagi pada bagian atas *rengkek*,” jawab Nenek.

“*Rengkek* itu apa, Nenek?” tanya Aqilla penasaran.



“*Rengkek* adalah boks yang terbuat dari kayu atau tripleks yang berbentuk kotak, biasanya diletakkan di bagian belakang sepeda,” jawab Nenek sambil menunjukkan *rengkek* tak jauh dari tempat duduknya.





TAHUKAH KAWAN?

Distributor adalah orang yang
menyalurkan barang dari
produsen ke konsumen.





Aqilla segera meletakkan nasi pada *rengkek* yang ditunjuk Nenek. Suasana dapur Nenek makin ramai dengan kedatangan para ibu paruh baya. Mereka mulai menyiapkan *rengkek*-nya masing-masing. Sistem usaha Nenek adalah menyediakan makanan pecel dan *rengkek*-nya. Tiap satu porsi pecel Nenek lengkap dengan sayur dan rempeyek, tetapi belum termasuk lauk-pauk dihargai empat ribu rupiah. Para ibu paruh baya yang merupakan distributor bisa menjualnya dengan harga lima hingga enam ribu rupiah kepada konsumen.



Nenek membuat pecel dan lauknya dibantu oleh lima asisten, termasuk Bi Inah. Pecel Nenek sangat lengkap lauknya. Ada ayam goreng, sate telur, tempe goreng, tahu goreng, perkedel jagung, daging manis, dadar telur, telur mata sapi, *mendol tempe*, *mendol tahu*, rempah, dan masih banyak lagi. Sayuran pada pecel Nenek juga beragam. Ada bayam, kangkung, kubis, kacang panjang, kecambah, wortel, dan sebagainya. Konsumen dapat memilih sayuran yang diinginkannya.

“Bi Inah, tolong ambilkan 50 bungkus sari kedelai dan 50 bungkus teh hangat untuk Bu Tini,” seru Nenek. Bi Inah segera memberikan termos berisi sari kedelai dan teh kepada Bu Tini. Bi Inah adalah asisten Nenek, usianya sekitar 45 tahun. Orangnya sangat cekatan dan sangat rajin.



“Nek, ibu-ibu tadi menjual pecelnya di mana?” tanya Aqilla ingin tahu.

“Mereka menjual pecel Nenek di area Alun-alun Jombang, tersebar merata,” jawab Nenek sambil menggambar labirin tempat berjualan para *distributor* pecelnya.

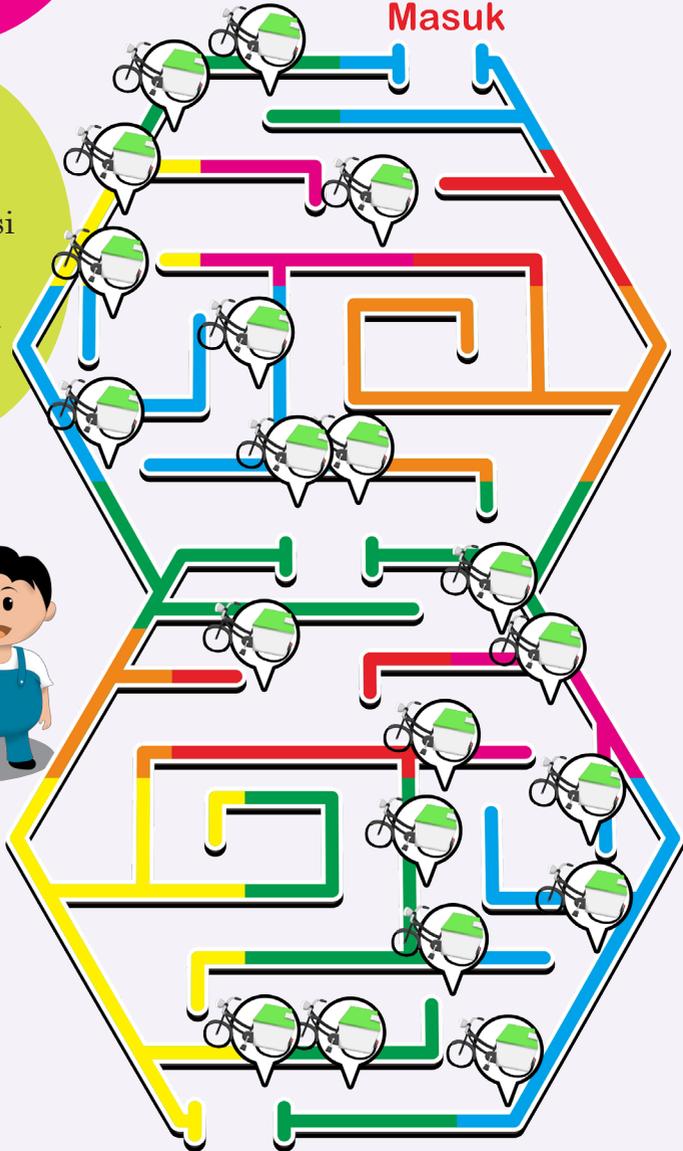


LABIRIN

LOKASI TEMPAT PECEL *RENGKEK* NENEK

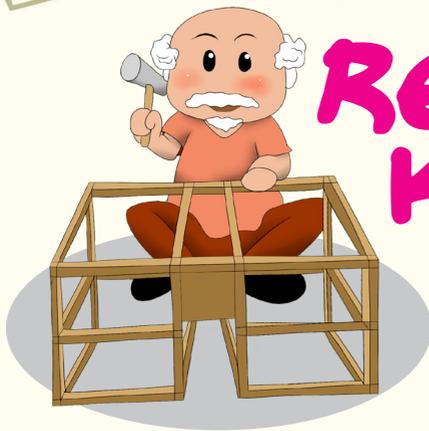
Masuk

Ayo
bantu
cari lokasi
pecel
rengkek
Nenek.



Keluar

34



Rengkek Kakek

Tok ... tik ... tok ..., suara palu bertalu-talu dari kebun belakang rumah Nenek. Tampak di sana Kakek telah asyik dengan palu dan kayu. Ada beberapa pemuda yang ikut membantu Kakek membuat *rengkek*.

“Cucu Kakek sudah datang, ya?” sapa Kakek kepada Aqilla dan Hilmi.

“*Alhamdulillah*,” jawab Hilmi dan Aqilla serempak. Hilmi dan Aqilla baru saja ikut Bi Inah belanja di pasar untuk keperluan membuat pecel *buat* esok hari.

“Kakek sedang membuat apa?” tanya Hilmi penasaran.

“Nenek akan menambah *rengkek*, karena ada beberapa ibu yang mendaftar untuk menjadi *distributor*. Jadi, Kakek membantu membuatkan *rengkek*,” jawab Kakek sambil terus memilih kayu-kayu buat *rengkek*.



Terlihat sudah ada lima *rengkek* baru yang ada di kebun belakang rumah.

“Wah, sudah ada lima *rengkek*. Berapa *rengkek* lagi yang akan dibuat?” tanya Aqilla sambil ikut melihat salah satu tukang yang mulai menghaluskan *rengkek* yang dibuat dengan menggunakan ampelas.

“Distributor pecel *rengkek* yang sudah diterima secara resmi sekitar tiga puluh orang, dan masih banyak lagi yang mengantre untuk menjadi distributor pecel *rengkek* di setiap kecamatan,” jawab Kakek.

“*Subhanallah*, berarti pecel Nenek akan menyebar ke seluruh kecamatan yang ada di Jombang ya, Kek?” tanya Hilmi kagum.

“Iya, betul sekali cucuku yang ganteng,” jawab Kakek dengan senyuman khasnya.

“*Masyaallah*, hebat sekali, Aqilla juga mau jadi pengusaha seperti Nenek. Aqilla akan buat pecel *rengkek* yang terkenal di seluruh dunia,” seru Aqilla dengan mata berbinar.

“*Amin, amin, ya robbal alamin*,” Hilmi, Kakek, dan Pak Tukang serempak mengamini doa Aqilla.

“Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan gergaji tangan itu apa saja, Kek?” tanya Hilmi sambil melihat Kakek memasang paku pada kayu.



“Ini alat-alat yang digunakan,” kata Kakek sambil menunjukkan *serkel*, obeng, bor listrik, martil, siku besi, pensil kayu, dan meteran.

“Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat satu *rengkek* itu apa saja, Kek?” tanya Aqilla penasaran.

“Multipleks, tripleks, atau kayu, HPL atau dekosit atau melamin atau sungkai, tergantung rencana *finishing*-nya. Kemudian lem putih, lem kuning atau *bond*, skrup, engsel sendok atau engsel kupu-kupu, dan rel laci,” jawab Kakek sambil menunjukkan bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan *rengkek*.

“Ayo kita buat bersama-sama,” seru Kakek sambil memberikan kayu kepada Hilmi dan Aqilla. Mereka secara bergotong-royong membuat alas *rengkek*, kemudian membuat dinding *rengkek*. Tak berapa lama kemudian jadilah sebuah *rengkek*.

“Bolehkah saya cat biru, Kek?” tanya Hilmi.

“Tentu boleh, nanti sebagai *finishing* di bagian kanan bawah akan ada logo pecel *rengkek* Nenek, yaitu gambar Nenek yang sedang membawa pecel ditangan kanannya. Di bagian bawah logo terdapat tulisan “Pecel Nenek Siti”.

“Kenapa diberi logo?” tanya Aqilla.

“Setiap pecel punya ciri khas sendiri-sendiri, mulai dari rasa, aroma, lauk yang digunakan, bahkan rasa nasinya berbeda. Jadi, logo diperlukan agar pembeli lebih mudah mengenali pecel Nenek,” terang Kakek.





“Kakek, bagaimana kalau kita buat desain *rengkek* yang istimewa?” usul Hilmi sambil membuat desain di buku saku yang selalu ia bawa di kantong bajunya.



“Ini desainnya,” Hilmi menunjukkan desain *rengkek* berbagai macam sayuran yang dibuat pecel. Bagian kanan atas *rengkek* diberi logo Nenek yang sedang membawa pecel. Logo yang digunakan cukup besar sehingga bisa digunakan untuk melindungi nasi dari debu.

Pada perjalanan menuju musala, Aqilla dan Hilmi bertemu dengan Udin, putra dari Bu Tini. Bu Tini adalah distributor pecel *rengkek* Nenek yang pertama.

“*Asalamualaikum*, Hilmi, Aqilla,” sapa Udin. Ibu Tini adalah Ibu Udin. Ibu Udin adalah distributor Nenek yang pertama.

“*Walaikumsalam*,” jawab Aqilla dan Hilmi serempak.

“Bolehkah aku ikut membuat *rengkek* hasil desain kalian?” tanya Udin.

“Tentu boleh, dong,” jawab Hilmi dan Aqilla serempak.

Keesokan hari, Udin sudah datang bersama Ibu Tini. Ibu Tini mengambil pecel untuk dijual, sedangkan Udin membantu Hilmi dan Aqilla membuat *rengkek*.

“Kalian sudah siap jadi arsitek *rengkek*?” tanya Kakek dengan mata berbinar.







“Kami siap,” seru Udin dan Hilmi sambil mengangkat tangan.



“Aku juga siap, Kek,” seru Aqilla sambil membawa nampan berisi pisang goreng hangat dan teh hangat untuk kudapan pagi. Beberapa saat kemudian Hilmi dibantu Udin membuat *desain* di papan kayu berbentuk sayuran. Hilmi menggambar menggunakan pensil gambar. Udin dibantu Kakek menggergaji papan, sedangkan Aqilla mendapat bagian mewarnai *rengkek*.

“Wah, *rengkek*-nya lucu dan menggemaskan,” kata Nenek muncul membawa makanan ringan dan es jeruk.

“Kelihatannya es jeruknya segar, Nek,” kata Aqilla sambil mengambil gelas dari nampan dan meneguknya.

“*Bismillah*,” kata Nenek mengingatkan Aqilla untuk berdoa sebelum mulai minum.

“Oh iya, lupa... *bismillah fi awwali wa akhiri*,” Aqilla berdoa dan melanjutkan minum es jeruknya.

“Ayo, istirahat dahulu. Ini ada es jeruk dan tahu isi,” kata Nenek. Kakek segera meminta para tukang untuk menghentikan pekerjaannya dan beristirahat terlebih dahulu. Aqilla, Hilmi, Udin, dan Kakek telah menghasilkan 5 *rengkek*, sedangkan 5 orang tukang sudah menyelesaikan 10 *rengkek*. Apabila dihitung dengan *rengkek* yang dibuat kemarin totalnya 25 *rengkek*.



“Kurang 5 *rengkek* lagi, ya?,” tanya Aqilla kepada Kakek.





“Iya, betul sekali.”

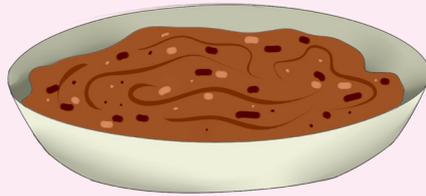
“Kek, *rengkek*-nya ditambah 10 lagi. Barusan Nenek dapat telepon dari Bu Tini bahwa ada 10 temannya yang tergabung dalam acara PKK Kabupaten ingin bergabung berjualan pecel *rengkek* jombangan,” kata Nenek dengan wajah berseri.



“*Alhamdulillah,*” seru Hilmi, Udin, dan Aqilla takjub.

“Ayo, kita buat *rengkek* lagi,” seru mereka bersemangat.





Sambal Pecel

Sejak desain *rengkek* berubah dan para ibu penjual pecel memakai kebaya dengan motif batik jombangan, pecel Nenek makin laris dan terkenal. Banyak perangkat desa dari kecamatan lain mendaftarkan anggota PKK desa mereka untuk menjual pecel *rengkek* jombangan. Kesibukan di rumah Nenek makin hari makin bertambah. Nenek mengangkat karyawan baru khusus untuk memasak pecel.

“Nek, sambal pecelnya habis,” Bi Inah selaku mandor dapur memberi laporan kepada Nenek.

“Kurang berapa *rengkek* lagi yang belum ada sambal pecelnya?” tanya Nenek sambil memilih sayuran segar untuk sayuran pecel.

“Kurang 40 *rengkek* lagi dari total 100 *rengkek* yang sudah siap sambal pecelnya,” lapor Bi Inah.

“Bolehkah kami membantu Nenek?” tanya Aqilla bertanya diikuti oleh Hilmi di belakangnya.

“Tentu boleh, cucuku sayang. Ayo bantu Nenek!”

“Hilmi dan Qilla bantu Bi Inah mengambil bahan-bahan sambal pecel di gudang, ya,” kata Nenek. Hilmi dan Aqilla pun mengikuti Bi Inah ke gudang tempat penyimpanan. Mereka berbagi tugas. Hilmi mengambil bahan utama, seperti kacang tanah, gula kelapa, asam jawa, dan daun jeruk purut. Aqilla mengambil bumbu halus, seperti cabai merah, cabai rawit merah, kencur, bawang putih, dan garam. Sementara itu, Bi Inah mengambil peralatan dapur, yaitu wajan dari tanah liat untuk menyangrai kacang tanah.

Setelah semua bahan siap, Nenek mengingatkan semuanya untuk mencuci tangan dengan sabun terlebih dahulu. Setelah semua mencuci tangan, Nenek segera menjelaskan cara membuat sambal pecel.

“Pertama, yang harus dilakukan adalah menyangrai kacang tanah dengan suhu sedang dalam wajan tebal atau wajan dari tanah liat, sambil diaduk terus-menerus selama tiga puluh menit,” kata Nenek.

“Sangrai itu apa, Nek?” tanya Hilmi ingin tahu.

“Sangrai adalah menggoreng tanpa minyak seperti ini,” jawab Nenek sambil memperagakan cara menyangrai kacang tanah.

“Siapa yang mau bantu Nenek?” tanya Nenek menawarkan untuk menyangrai kacang tanah.

“Saya, Nek,” jawab Hilmi. Hilmi mengambil alih alat untuk mengaduk kacang tanah sangrai.

“Jangan sampai gosong, ya,” kata Nenek sambil tersenyum.

Beberapa menit berlalu, Hilmi merasa kacang tanah di hadapannya sudah matang.

“Bagaimana cara mengetahui kacang tanah ini sudah matang?” tanya Hilmi.

“Ambil satu dan cicipi rasanya,” jawab Nenek. Hilmi pun mencicipi kacang tanah sangrai.

“Sudah matang,” seru Hilmi senang.

Aqilla dengan sigap sudah siap dengan blendernya untuk menghaluskan kacang yang sudah disangrai.

“Kacang sangrainya sudah halus,” seru Aqilla sambil menunjukkan kacang sangrai halus yang ia letakkan di dalam panci berukuran besar.

“*Alhamdulillah*. Sekarang kita akan mulai menyangrai bumbu halusnya,” jawab Nenek.

“Apakah semua bumbu halus ini disangrai?” tanya Aqilla.

“Asam dan gula merahnya tidak disangrai.”

“Tambahkan daun jeruk purut di akhir, sangrai satu menit saja.”

Aqilla menyangrai bumbu sesuai dengan petunjuk dari Nenek.

“Nek, kalau langsung dikonsumsi, bukan untuk diawetkan, apakah bumbu halus bisa langsung ditumis?” tanya Hilmi.

“Iya, bumbu halus dan jeruk purut bisa langsung ditumis sampai cabai lunak dan kemudian dihaluskan dengan menggunakan cobek atau blender.”

“Jadi, yang membuat awet bumbu adalah menyangrai tadi ya, Nek.”

“Tepat sekali,” puji Nenek.

“Nek, bumbu sangrainya sudah matang,” seru Aqilla.

“Sekarang bumbu halus akan kita blender. Setelah itu dicampurkan dengan kacang tanah yang sudah dihaluskan,” jawab Nenek.

Bi Inah menyiapkan wadah besar untuk mencampur bumbu halus dan kacang tanah sangrai halus. Bi Inah memakai sarung tangan plastik untuk mencampurnya. Setelah adonan sambal tercampur rata, Nenek melarutkan satu sendok makan pecel dengan sedikit air untuk memastikan rasanya dan mencicipi sambal sambil duduk.

“*Kenapa* dicampur air?” tanya Aqilla ingin tahu.

“Supaya rasanya pas, karena sambal pecel yang belum diencerkan dan sambal pecel yang sudah diencerkan rasanya beda. Jadi, Nenek memastikan rasanya ketika sudah diencerkan, apakah sudah pas atau belum,” terang Nenek.



“Hem ... aroma sambal pecelnya sangat harum,” seru Aqilla.

“Nek, bagaimana kalau sambal pecel Nenek diberi *grade*?”

“Apa itu *grade*, Cucuku?”

“Tingkatan, Nek. Jadi, sambal pecel Nenek ada tingkatan-tingkatannya. Nanti ada sambal pecel cabai original atau tanpa cabai, ada yang *grade* 1, *grade* 2, dan seterusnya. Misalnya, *grade* 1, cabai sambal pecelnya 5, *grade* 2, cabai sambal pecelnya 10. Demikian seterusnya,” terang Hilmi.

“*Subhanallah*, boleh juga. Kita coba yang untuk sepuluh *rengkek* dahulu. Kita lihat respons dari konsumen,” jawab Nenek.

Nenek pun mulai membuat *grade* sambal pecel dibantu Bi Inah, Aqilla, Hilmi, dan beberapa karyawan.

“*Alhamdulillah*, sambal buatan kita hari ini sungguh nikmat rasanya,” seru Bi Inah sambil memasukkan sambal dalam wadah tertutup.

“Pasti karena ada Mbak Aqilla dan Mas Hilmi,” puji Bi Inah lagi.

Mereka pun tertawa bahagia.

“Ayo, sekarang kita cuci tangan, supaya kuman-kuman di tangan hilang,” ajak Nenek sambil membantu Bi Inah menyiapkan makan siang untuk semuanya.

Keesokan harinya, Nenek mendapat laporan dari Bu Tini bahwa 10 *rengkek* yang menjual pecel dengan tingkatan sambal berbeda mendapatkan respons yang luar biasa dari pembeli. Dalam waktu dua jam, 100 porsi pecel dengan tingkatan sambal berbeda habis terjual.

“Hilmi dan Aqilla, ide kalian sangat cemerlang. Pecel Nenek laku keras hari ini terutama yang 10 *rengkek*. Jika yang lainnya habis dalam waktu 5 jam, yang 10 *rengkek* dengan tingkatan sambal pecel yang berbeda habis terjual dalam waktu 2 jam,” terang Nenek dengan mata berbinar.

“Terima kasih, ya, Sayang,” puji Nenek sambil memeluk Aqilla dan Hilmi bergantian.



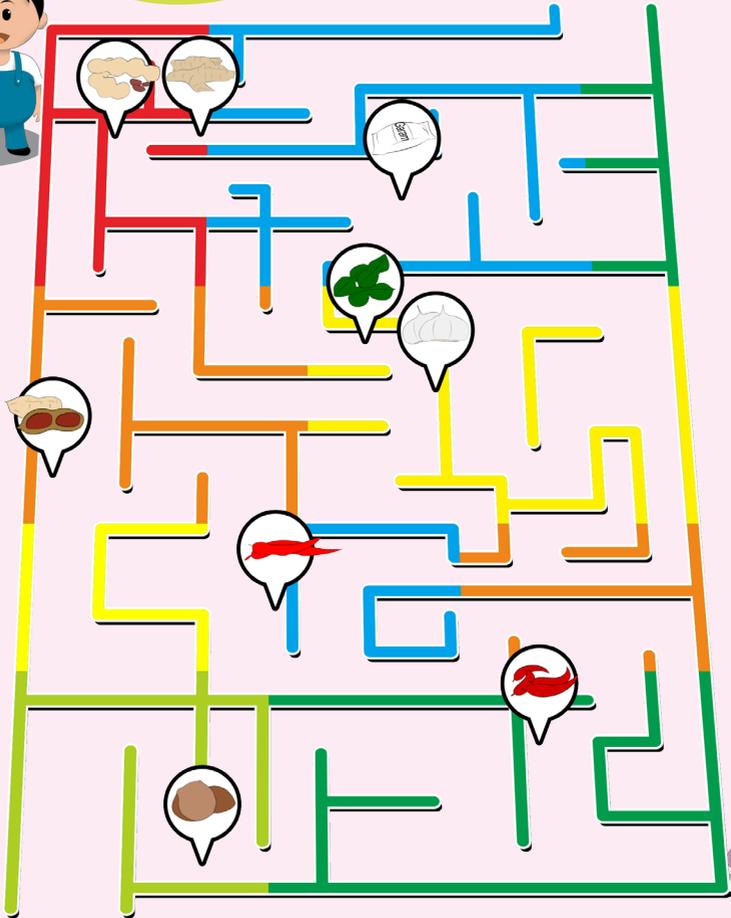
LABIRIN

MENCARI BAHAN SAMBEL PECEL

Ayo, bantu cari bahan sambal pecel



Masuk



Keluar



Ramban

“Bi Inah, Kakek dan Nenek di mana, ya?” tanya Aqilla kepada Bi Inah yang sibuk membawa sepuluh baskom besar. Aqilla menolong Bi Inah membawakan lima baskom.

“Kakek dan Nenek ada di kebun,” kata Bi Inah.

“Mbak Aqilla mau ikut Bi Inah mengantarkan baskom ini ke kebun?” tanya Bi Inah.

“Ayo, Bi..”

Di kebun tampak Nenek, Kakek, Hilmi, dan beberapa karyawan sedang duduk di gazebo. Sayuran di kebun Nenek sangat beragam, mulai dari bayam, kangkung, kubis, sawi, kacang panjang, cabai, tomat, sampai beluntas.

“Kakak ke mana saja tadi?” tanya Hilmi.

“Tadi Kakak terima telepon dari Ayah dan Ibu di Bandung, menanyakan kita di Jombang sampai kapan?”

“Lalu Kakak bilang apa?”

“Sampai liburan selesai,” seru Aqilla dengan mata berbinar.

“Setuju,” seru Himi sampai mengagetkan Kakek dan Nenek.

“Ada apa, Cucuku tersayang?” tanya Nenek ingin tahu.

“Kita akan di Jombang sampai liburan selesai,” seru Aqilla senang.

“*Alhamdulillah*. Ayo, ramban lagi,” seru Nenek melanjutkan *ramban* sayur beluntas.

“Kenapa harus *ramban* sayuran, tidak beli saja, Nek?” tanya Aqilla. Aqilla merasa jika beli sayuran lebih praktis dan hemat.

“Sayuran segar yang di panen dari kebun sendiri rasanya lebih enak dan sehat. Kita tahu pupuk yang digunakan adalah pupuk organik. Jadi, baik untuk kesehatan,” terang Nenek.

“Nenek berusaha agar pecel *rengkek* Nenek menjadi makanan sehat dan menyehatkan.”

“Cara mengolah sayuran juga beragam, dan yang paling baik adalah mengukusnya. Itulah alasan Nenek selalu mengukus sayuran yang akan dibuat pecel, bukan merebusnya,” terang Nenek.

“*Kenapa* mengukus sayuran lebih baik daripada merebus sayuran?” tanya Hilmi.

“Merebus sayuran berarti memasak sayuran dalam air. Air dan sayuran bercampur sehingga gizi dalam sayuran dapat berpindah ke air,” terang Kakek.

“Beda dengan mengukus. Kalau mengukus, sayuran diletakkan di atas air sehingga zat gizinya tetap berada di sayuran,” tambah Nenek.



TAHUKAH KAWAN?

Merebus

Proses perebusan melibatkan kontak antara air dan sayuran. Beberapa ahli mengatakan ada penarikan senyawa-senyawa aktif dari sayuran itu sendiri (ekstraksi). Akibat dari penarikan ini, beberapa kandungan nutrisi dari bahan yang direbus menjadi hilang. Berdasarkan penelitian yang dipublikasikan dalam *British Journal of Nutrition*, mendidihkan makanan mengakibatkan hilangnya folat hingga 50%. Bahkan mampu menghilangkan kandungan vitamin C dan beberapa vitamin B yang memang bersifat larut dalam air.





TAHUKAH KAWAN?

Mengukus

Dokter spesialis gizi, dr. Grace Judio-Kahl, M.Sc., M.H., C.Ht. juga menganjurkan mengolah sayuran dengan mengukus daripada merebus, khususnya sayuran yang mengandung vitamin larut air. Tujuannya agar vitamin tetap tertahan ketika proses mengukus. Kuncinya, **jangan mengukus terlalu lama. Lihat warna hijaunya. Buat warna tetap hijau segar.**

Menurut Jansen Ongko, M.Sc., R.D. bahkan ada penelitian yang menunjukkan bahwa **mengukus sayuran dapat meningkatkan kandungan gizi sayuran.** Mengukus sayuran ternyata justru meningkatkan kadar polifenol (salah satu jenis antioksidan) hingga 52% karena proses pemanasannya tidak berlebih dan sayuran tidak terendam dalam air. Kelebihan lainnya adalah makanan yang sudah dingin bisa kembali dipanaskan tanpa harus memengaruhi kualitas makanan.





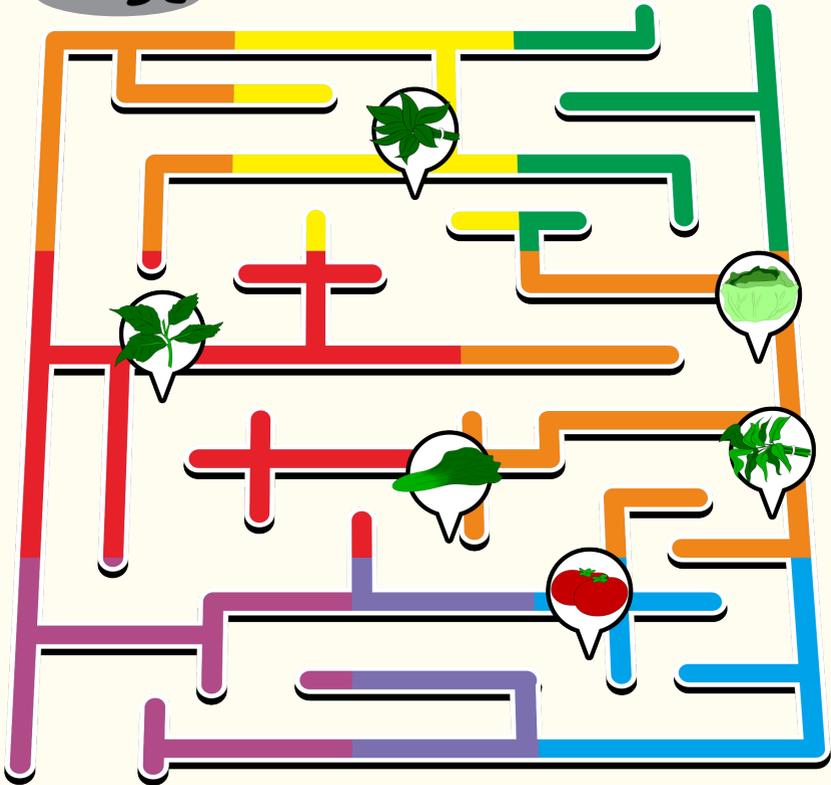
LABIRIN

SAYURAN YANG COCOK UNTUK PECEL



Ayo bantu
cari sayuran untuk
membuat peCEL!

Masuk



Keluar



Rempeyek Kacang

“Hem, aroma gorengan rempeyek Nenek tercium sampai sini,” seru Hilmi sambil mengendus-enduskan hidungnya di depan TV. Hilmi dan Aqilla saling berpandangan.

“Serbuuuuuu,” teriak mereka serempak sambil berlari menuju dapur. Di dapur tampak Nenek sedang asyik menggoreng rempeyek. Sudah banyak rempeyek yang dihasilkan. Ada rempeyek kacang, rempeyek kedelai, rempeyek teri, rempeyek bayam, rempeyek sawi, rempeyek udang, dan rempeyek kemangi.

“Rempeyeknya harum sekali, Nek. Bolehkah Aqilla mencicipi rempeyeknya?” tanya Aqilla.

“Boleh, tapi cuci tangan dahulu,” jawab Nenek sambil tersenyum.

“Siap,” ucap Hilmi dan Aqilla bergegas pergi mencuci tangan sambil menyanyikan lagu “Cuci Tangan”.

Telapake, telapake,

Punggunge, punggunge,

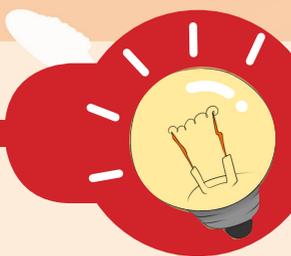
Sela-sela jari, sela-sela jari,

Buku-buku jari,

Kuku-kuku jari,

Jempole-jempole,

Gelang tangane, gelang tangane.



TAHUKAH KAWAN?



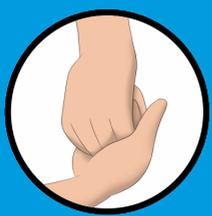
1



2



3



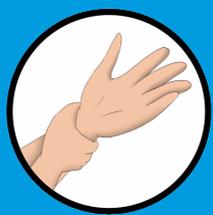
4



5



6



7

Kriuk ... kriuk Bunyi kecapan Hilmi mengunyah rempeyek, membuat Aqilla ingin menambah rempeyek lagi.

“Rempeyek buatan Nenek rasanya sungguh istimewa,” puji Aqilla.

“Aqilla bantu Nenek membuat rempeyek, ya?” pinta Aqilla.

“Boleh, kebetulan adonan untuk rempeyek kacang hijaunya sudah habis. Cucu Nenek yang ganteng dan cantik ini bisa ikut bantu membuatnya,” jawab Nenek sambil terus menggoreng rempeyek dibantu Bi Inah.

Bi Inah segera menyiapkan bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat rempeyek kacang hijau.

“Hilmi bantu Bi Inah,” seru Hilmi sambil membawa keranjang besar tempat bahan menuju gudang penyimpanan bahan.

“Bahan-bahannya tepung beras, tepung tapioka, santan cair, telur ayam,” gumam Hilmi sambil membaca catatan Nenek.

“Betul ya, Bi Inah?” tanya Hilmi memastikan bahwa bahan- bahan yang diambalnya dari gudang sudah lengkap.

“Iya, sudah lengkap, Mas Hilmi,” jawab Bibi sambil mencentang bumbu halus yang sudah dimasukkan Bibi ke keranjang bumbu halus. Keranjang Bi Inah penuh

dengan kemiri bulat, bawang putih, ketumbar bubuk, kencur cincang, garam, kacang hijau, daun jeruk, dan minyak goreng.

Hilmi dan Bi Inah kembali ke dapur. Aqilla telah menyiapkan blender untuk menghaluskan bumbu. Bumbu halus telah siap.

“Nek, bumbu halusnya sudah siap,” kata Aqilla.

“Pertama-tama, semua bahan dimasukkan ke dalam wadah yang besar.” Bi Inah memasukkan bahan pada baskom dan menuang sedikit demi sedikit santan cair dan telur yang telah dikocok. Aqilla menuangkan bumbu halus dan mengaduk adonan sampai rata.

“Daun jeruknya sudah Hilmi iris tipis-tipis,” kata Hilmi sambil menyerahkan sebaskom irisan daun jeruk.

“Masukkan juga daun jeruk ke dalam adonan,” kata Nenek.

“*Kenapa* harus menggunakan daun jeruk, Nek?” tanya Hilmi ingin tahu.

“Supaya baunya segar,” jawab Nenek sambil tersenyum.

Nenek menyiapkan wajan lebar untuk menggoreng rempeyek. Wajan besar digunakan agar bentuk rempeyek yang dihasilkan hasilnya cantik.

“Wow, wajannya besar sekali, Nek,” kata Aqilla takjub.

“Iya, supaya rempeyek yang dibentuk menjadi cantik kayak cucu Nenek ini,” jawab Nenek membuat Aqilla tersipu malu.

Cak Momot, salah satu karyawan Nenek yang bertugas menggoreng rempeyek, telah siap di sebelah Nenek. Cak Momot menuangkan satu sendok sayur adonan rempeyek dan diberi kacang hijau.

“*Kenapa* rempeyek dicetak pada tepi wajan, Cak Momot?” tanya Hilmi penasaran. Dari tadi ia terus memperhatikan, adonan rempeyek diletakkan di pinggir wajan, bukan di tengah wajan.

“Supaya rempeyek yang dihasilkan tipis dan renyah. Kalau diletakkan di tengah wajan, nanti bukan jadi rempeyek lagi melainkan bakwan gembul,” kata Cak Momot tertawa. Semua orang yang ada di dapur ikut tertawa, termasuk Hilmi.

“Nah, *kenapa* rempeyeknya terus disiram dengan minyak panas,” Aqilla ganti bertanya.

“Coba dilihat, apa yang terjadi dengan rempeyek ketika disiram dengan minyak?” Nenek balik bertanya kepada Aqilla.

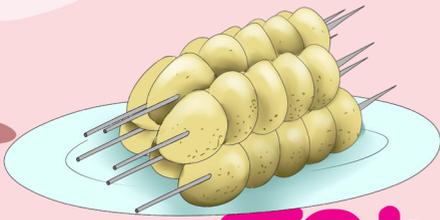
Aqilla dan Hilmi pun memperhatikan. Rempeyek yang disiram minyak lama-kelamaan terlepas dan terapung dalam minyak.

“Wah, rempeyeknya sudah jadi,” seru Hilmi dan Aqilla setelah menyaksikan rempeyek sudah bewarna kuning kecokelatan dan kacang hijaunya sudah matang.

“Ayo, kita angkat dan tiriskan,” kata Cak Momot sambil mengangkat rempeyek dalam saringan yang cukup besar dan meniriskannya. Beberapa saat kemudian, rempeyek telah tiris. Hilmi dan Aqilla membantu Bi Inah memasukkan rempeyek ke dalam stoples kedap udara dan siap dibuat pelengkap pecel *rengkek* Nenek.







Satai Telur Puyuh

Kakek gusar melihat kalender yang ada di ruang keluarga.

“Ada apa, Kek?” tanya Hilmi.

“Dua hari lagi adalah hari Jumat, saatnya bersedekah di panti asuhan,” kata Kakek.

“Cak Momot dan Bi Inah minta izin Nenek tidak masuk hari Jumat karena ada keluarga mereka yang menikah,” tambah Kakek menjelaskan.

“Kakek kekurangan tenaga untuk bakti sosial di panti asuhan,” kata Kakek sedih. Setiap hari Jumat, perusahaan pecel *rengkek* Nenek melakukan bakti sosial di beberapa panti asuhan di Kabupaten Jombang. Bakti sosialnya adalah dengan membuatkan pecel spesial untuk anak-anak panti.

“Ada berapa panti asuhan, Kek?” tanya Hilmi.

“Lima panti asuhan,” jawab Kakek.

“Tiap-tiap panti ada sekitar seratus anak yang akan kita buatkan pecel spesial,” terang Kakek.

“Jadi, banyaknya anak yang akan diberi pecel sekitar lima ratus anak ya, Kek?”

“Iya.”

“Karyawan Kakek yang lain sudah fokus membuat pesanan distributor pecel *rengkek*. Jadi, Kakek khawatir tidak bisa membuat lima ratus pecel buat anak-anak panti asuhan,” terang Kakek.

“Tenang saja, Kek. Ada Hilmi dan Aqilla,” kata Nenek yang membawa pisang rebus hangat dan beberapa cangkir teh hangat.

“Beberapa hari di Jombang, mereka sudah teruji kualitasnya untuk membuat pecel lho, Kek,” kata Nenek membuat Kakek tersenyum. Kegelisahan Kakek mulai hilang.

“Iya, kita bisa membantu, Kek. Serahkan pada Hilmi,” seru Hilmi sambil menepuk dadanya bangga.

“Bismillah, dengan izin Allah tentunya,” Aqilla mengingatkan. Keesokan harinya, Hilmi mengajak Udin turut membantu di dapur. Semuanya sudah siap, tinggal satai telur puyuhnya yang belum siap.

“Bahan-bahan apa saja yang digunakan?” tanya Udin. “Berdasarkan catatan resep Nenek, bahan yang diperlukan adalah telur puyuh, lengkuas, gula merah, daun salam, air, kecap manis,” jawab Hilmi sambil membacakan resep Nenek.

“Aku yang akan membuatkan bumbu halusnya.” Aqilla mulai menghaluskan ketumbar, bawang merah, dan garam. “Telur puyuhnya sudah matang, Nenek rendam dulu di air dingin,” kata Nenek sambil mengambil selang air.

“Hilmi saja, Nek. Nenek duduk saja, biar kita yang mengerjakan semuanya. Nanti Nenek lelah,” seru Hilmi sambil mengambil alih selang air dingin.

“*Kenapa* telur puyuhnya harus disiram pakai air dingin, Nek?” tanya Hilmi sambil terus menyiram telur puyuh yang baru saja diangkat dari panci.

“Ayo, kita praktikkan dahulu. Kita ambil 6 telur puyuh, 3 telur puyuh langsung dikupas tanpa direndam di air dingin, sedangkan 3 telur puyuh sebelum dikupas direndam dahulu dengan air dingin,” kata Nenek.

Beberapa menit kemudian, “Nek, telur yang direndam air dingin, kulitnya mudah dikelupas. Sedangkan telur puyuh yang tidak direndam dengan air dingin sulit sekali dikelupas dan kalau pun bisa dikelupas, hasilnya jelek tidak halus,” kata Hilmi sambil menunjukkan perbedaan hasil kupasannya.

“Nah, itu dia jawabannya,” kata Nenek sambil tersenyum.

“*Subhanallah*, sungguh indah kuasa Allah,” kata Aqilla kagum.



TAHUKAH KAWAN?

Mengapa

telur matang rebus yang telah direndam dalam air dingin lebih mudah dikupas?

Ini jawabannya.

Derajat pemuaiian dan penyusutan itu berlainan bagi tiap benda. Telur ayam terdiri dari kulit telur yang keras serta putih telur dan kuning telur yang lunak.

Derajat pemuaiian dan penyusutan ketiga bagian telur itu juga berlainan. Perbedaan ini tak begitu kentara kalau perubahan suhu tidak besar atau agak merata. Namun, kalau ada perubahan suhu yang drastis, derajat penyusutan kulit telur dan putih telur tidak sama.



Waktu telur ayam yang baru matang direbus itu direndam dalam air dingin, kulitnya tiba-tiba menyusut, sedangkan putih telurnya masih dalam suhu semula dan volumenya tidak menyusut. Pada saat inilah sebagian dari putih telur didesak oleh kulit itu ke ruang kosong telur. Kemudian putih telur juga berangsur-angsur menyusut. Pada saat inilah sebagian dari putih telur didesak oleh kulit itu ke ruang kosong telur. Kemudian putih telur juga berangsur-angsur menyusut karena suhunya turun.

Karena derajat penyusutan kulit telur, putih telur, dan kuning telur tidak sama maka akan terjadi pemisahan antara putih telur dengan kulit telur. Oleh sebab itu, telur ayam rebus mudah dikupas setelah direndam dalam air dingin.



“*Alhamdulillah*, telur puyuhnya sudah dikupas semuanya,” kata Udin.

“Sekarang kita didihkan air, masukkan telur puyuh, masukkan bumbu halus, dan tambahkan gula merah, lengkuas, dan kecap manis. Masak sampai air meresap dalam telur,” kata Nenek. “Telur puyuh yang sudah dingin kita tusuk dengan tusuk satai sehingga berbentuk satai,” tambah Nenek.

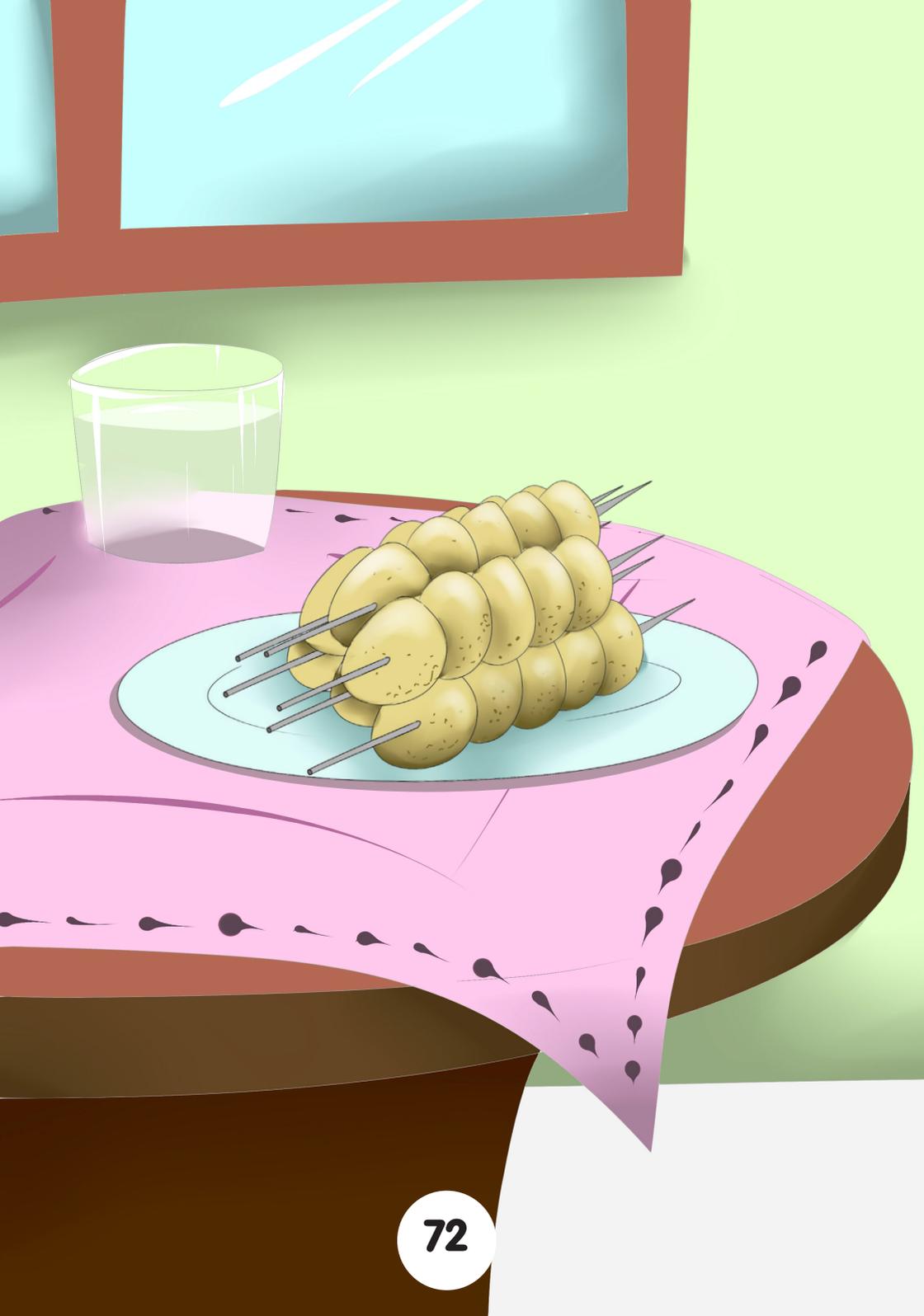
Hilmi, Udin, dan Aqilla pun menusuk telur hingga berbentuk satai. Satu tusuk berisi lima butir telur. Lima ratus telur satai siap untuk dihidangkan bersama pecel. Mereka pun segera menata pecel dalam kotak nasi disertai sambal pecel, buah jeruk, rempeyek kacang hijau, dan satai telur puyuh.

Lima ratus kotak nasi pecel telah tertata rapi dalam mobil boks dan siap diedarkan ke lima panti asuhan.

“*Alhamdulillah*, akhirnya kita bisa bersedekah Jumat seperti Jumat sebelumnya. Terima kasih anak-anak atas bantuannya,” kata Kakek.

“Ayo, kita istirahat sambil makan pecel di kebun bekang rumah. *Tapi* sebelum itu kita cuci tangan terlebih dahulu,” kata Nenek dengan wajah berseri.

Mereka menikmati pagi yang indah, pagi yang penuh berkah setelah semalaman bergotong royong membuat pecel untuk anak-anak panti asuhan.



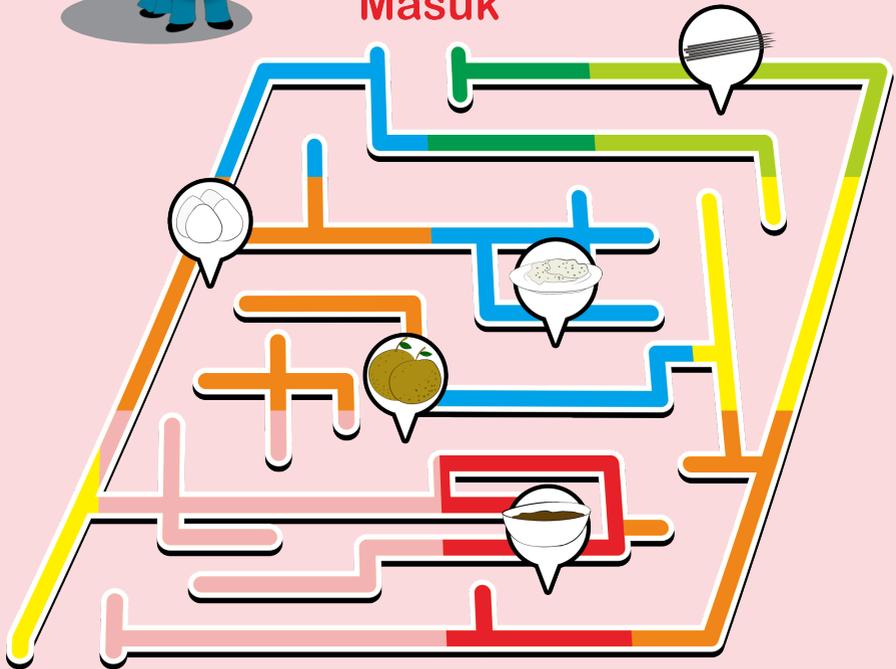
LABIRIN

BAHAN-BAHAN YANG DIGUNAKAN
UNTUK SATAI TELUR PUYUH



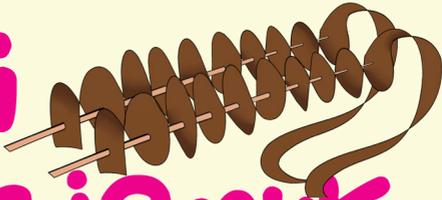
Ayo bantu
cari bahan
satai telur
puyuh!

Masuk



Keluar

Satai usus majemuk



“Kek, mau ke mana?” tanya Hilmi melihat Kakek keluar rumah setelah salat Subuh. Kakek membawa cangkul.

“Hari ini ada kerja bakti membersihkan lingkungan desa. Hilmi mau ikut membantu?” Kakek balik bertanya.

“Siap, Kakek,” seru Hilmi langsung masuk ke dalam rumah mengambil sabit untuk ikut membersihkan lingkungan desa.

Hilmi dan Kakek berkumpul di lapangan desa. Kepala Desa membagi warga desa dalam kelompok. Kelompok pertama membersihkan bagian selatan, kelompok kedua membersihkan bagian utara, kelompok ketiga membersihkan bagian barat, kelompok keempat membersihkan bagian timur. Hilmi dan Kakek serta beberapa warga lain mendapat bagian tengah desa. Bagian tengah desa adalah lingkungan masjid.

Di rumah, Aqilla membantu Nenek membuat satai usus majemuk. “Buatnya banyak sekali, Nek.”

“Iya, sekalian bersedekah pecel untuk sarapan warga yang kerja bakti membersihkan desa.”

Bi Inah sedang membersihkan usus dari segala kotoran yang melekat. “Ususnya akan dibumbu kecap atau bumbu kuning?” tanya Bi Inah.

“Bumbu kuning saja,” jawab Nenek sambil menyiapkan serai, daun salam, garam, gula pasir, lada putih bubuk, dan daun jeruk.

“Bumbu apa saja yang dihaluskan, Nek? Aqilla yang menghaluskan bumbunya,” Aqilla bersiap menghaluskan bumbu.

“Bumbu yang dihaluskan yaitu bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, lengkuas, ketumbar,” jawab Nenek sambil melumuri usus yang telah dibersihkan Bi Inah dengan kapur sirih.

Aqilla penasaran. Akhirnya Aqilla pun bertanya, “Nek, kenapa usus yang sudah bersih dilumuri kapur sirih?”

“Agar usus menjadi empuk, tetapi tidak rapuh,” jawab Nenek ramah.

“Sekarang kita buat satai usus bumbu kuningnya. Hal pertama yang dilakukan adalah memasukkan air putih ke dalam panci, tambahkan usus ayam, daun jeruk, daun salam, dan juga jahe,” terang Nenek.

“Rebus hingga usus ayam matang dan juga empuk, lalu dinginkan,” tambah Nenek.

“Bumbu halusnya ditumis hingga wangi, masukkan serai, dan daun salam, kemudian masukkan usus ayam rebus, tambahkan garam, lada putih bubuk, gula pasir, masak sampai meresap,” Nenek menerangkan sambil meminta Aqilla untuk menumis ususnya.

Beberapa menit kemudian, usus bumbu kuning telah matang. Bi Inah menyematkan usus dengan menggunakan lidi. Setelah usus disemat dengan lidi, Nenek menggoreng usus ayam, dibolak-balik sampai matang dan didinginkan. Sementara itu, Aqilla menata 150 piring pecel dibantu oleh Bu Tini. Pecel untuk warga yang bekerja bakti telah siap.

“*Assalamu’alaikum,*” ucap Pak RT dan beberapa warga.

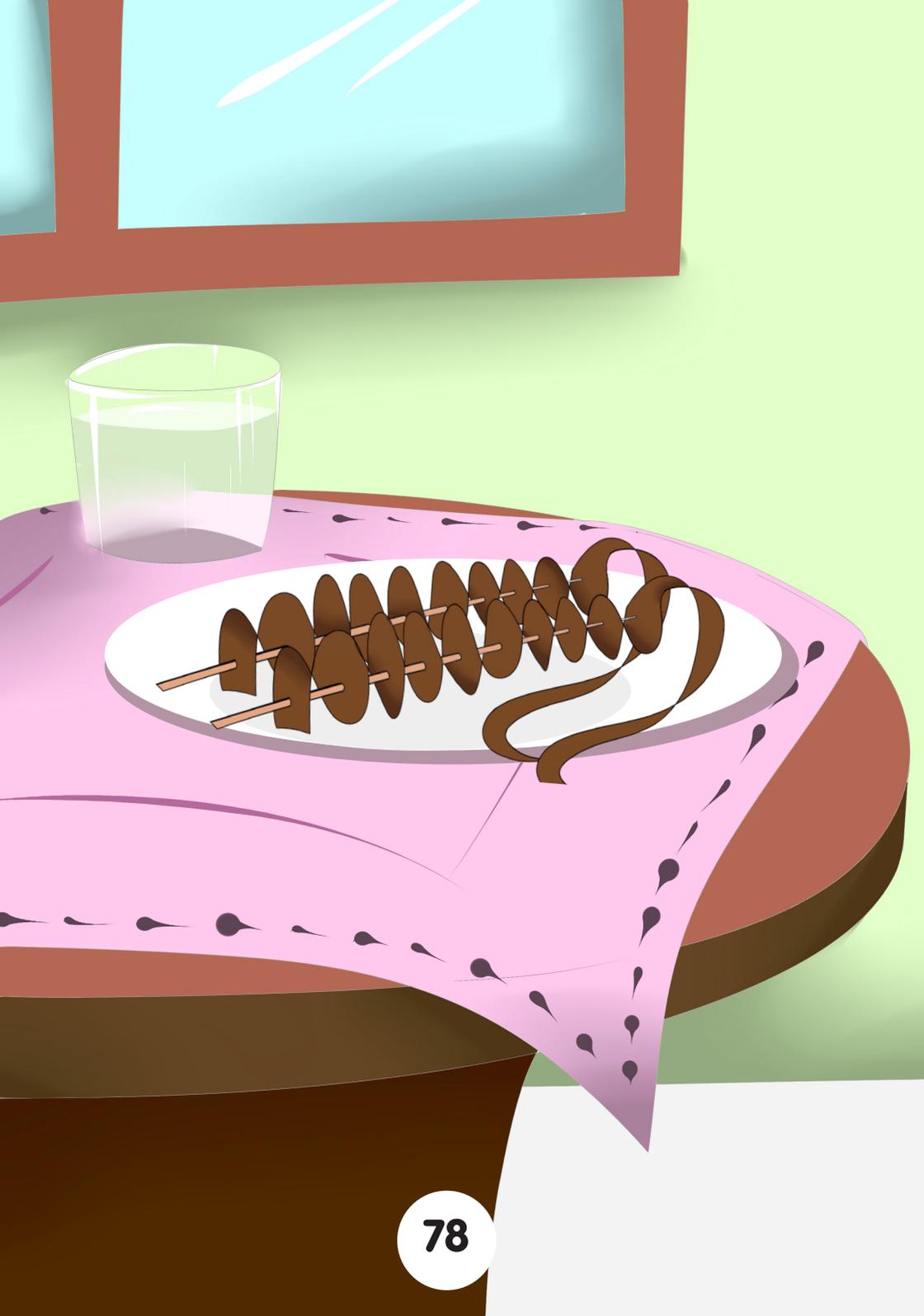
“*Walaikumsalam,*” jawab Nenek.

“Apakah pecel buat warga sudah siap, Nek?” tanya Pak RT.

“Alhamdulillah sudah, *monggo,*” kata Nenek ramah.

Pak RT dan beberapa warga membawa pecel yang telah disiapkan dalam nampan untuk diberikan kepada warga yang berkumpul di halaman masjid desa untuk beristirahat.





Telur CEPILOK Bermata



Ciri khas dari pecel *rengkek* Nenek yang disukai oleh pembeli adalah telur *ceplok* bermata. Telur *ceplok* bermata adalah telur yang dicetak dengan menggunakan irisan paprika.

“Bi Inah, telur *ceplok* bermatanya sudah habis,” kata Bu Tini yang bertugas melihat *rengkek* mana yang belum lengkap. Bu Tini sibuk mencatat *rengkek* yang belum dapat lauk telur *ceplok* bermata. Totalnya ada sepuluh *rengkek*.

“Kurang berapa?” tanya Bi Inah yang sibuk dengan daun pisang yang akan digunakan untuk membungkus pecel. Suasana dapur Nenek hari itu sibuk sekali. Semua karyawan Nenek sibuk dengan aktivitasnya masing-masing. Ada yang menanak nasi, ada yang membuat sambal pecel, dan ada yang menata lauk, sayur dalam *rengkek*.

“Telur *ceplok* bermata?” gumam Aqilla yang membayangkan sebuah telur yang mempunyai mata dua.

“Ini contohnya,” kata Bi Inah menunjukkan telur *ceplok* bermata pada Aqilla.

“Wah, lucu sekali. Bagaimana cara membuatnya?” tanya Aqilla penasaran.

Bi Inah telah siap dengan bahan-bahannya, seperti telur, tomat, paprika aneka warna yang telah dipotong secara horizontal sehingga berbentuk cincin, margarin, garam, dan lada hitam.

“Kita panaskan margarin pada wajan dahulu, letakkan paprika. Lalu letakkan irisan tomat pada tengah paprika, masukkan telur di atas tomat, goreng hingga telur matang. Taburi garam dan lada. Telur *ceplok* bermata telah siap,” terang Bi Inah sambil mengangkat telur yang matang.

“Aqilla coba ya, Bi Inah,” pinta Aqilla.

“Tentu saja, Mbak Aqilla,” jawab Bi Inah sambil menyerahkan sutil untuk menggoreng kepada Aqilla.

Awalnya Aqilla masih kesulitan, tetapi lama-kelamaan Aqilla terbiasa bahkan cekatan. Dalam waktu satu jam saja dia sudah dapat membuat seratus biji telur *ceplok* bermata yang siap dipasarkan bersama pecel *rengkek* Nenek.

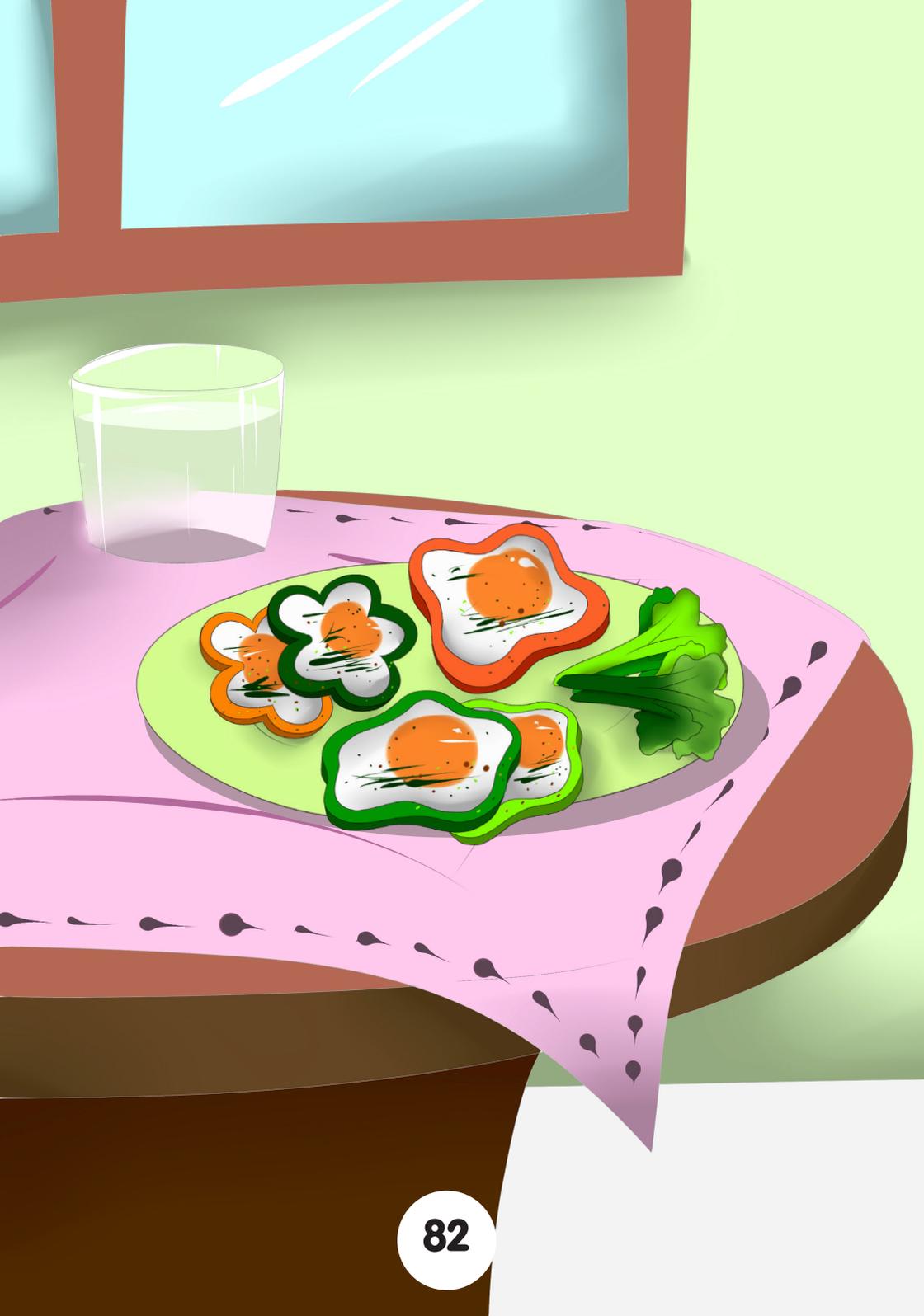


TAHUKAH KAWAN?

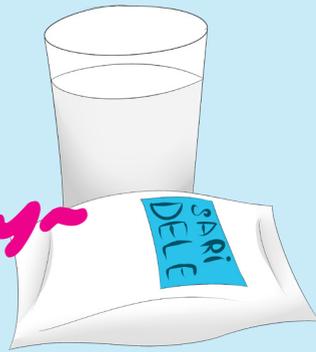
Paprika banyak mengandung gizi.

Kandungan gizi paprika adalah kalori, lemak, kolesterol, natrium, kalium, karbohidrat, serat pangan, gula, protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi, vitamin D, vitamin B6, dan vitamin B12.





Sari Kedelai yummy~



“Bagaimana laporan evaluasi penjualan pecel dalam seminggu ini?” tanya Nenek kepada Bu Tini.

“*Alhamdulillah*, permintaan menjadi distributor pecel makin banyak. Dalam dua hari ini ada dua puluh ibu dari dua kecamatan yang ingin bergabung menjadi distributor pecel,” Bu Tini membacakan laporannya.

“Apa yang membuat pecel kita banyak disukai menurut survei selain rasa pecelnya?” tanya Nenek lagi.

“Semuanya mereka suka, mulai dari desain *rengkek* baru, variasi rempeyek, kreasi telur ceploknya, dan yang paling dinanti juga adalah sari kedelai *yummy*. Banyak konsumen yang kecewa jika kehabisan sari kedelai ketika mereka membeli pecel,” lapor Bu Tini.

“Berarti kita harus membuat stok yang cukup untuk semua *rengkek*. Karena selama ini hanya sebagian *rengkek* yang dapat sari kedelai.”

“Saran saya, harus menambah karyawan baru,” kata Bu Tini.

“Iya, sudah ada beberapa pelamar, nanti kita pilih dua orang untuk menangani pembuatan sari kedelai.”

Karyawan baru yang dipilih Nenek adalah Pak Tino dan Pak Tono. Mereka berasal dari desa tetangga.

“Ada karyawan baru ya, Nek?” tanya Hilmi ingin tahu.

“Iya, karyawan khusus untuk pembuatan sari kedelai,” jawab Nenek.

“Bolehkah Hilmi ikut melihat proses pembuatannya?”

“Boleh, Cucuku sayang.”

Hilmi segera menuju dapur. Di dapur Pak Tino sibuk mencuci kedelai dengan air bersih yang sebelumnya telah direndam selama sepuluh jam. Kulit ari yang mengelupas dibuang oleh Pak Tino.

“Mengapa kulit arinya dibuang, Pak?” tanya Hilmi penasaran.

“Supaya baunya tidak langu,” jawab Pak Tino.

Setelah kulit ari semuanya dikelupas, Pak Tono telah bersiap memblender kedelai dengan perbandingan satu mangkuk kedelai dicampurkan dengan tiga mangkuk air. Setelah halus maka disaring dengan kain kasa atau saringan yang lubangnya kecil.

“Tahap berikutnya apa, Pak?” tanya Hilmi.

“Tahap berikutnya adalah perebusan yang bertujuan untuk mensterilkan dari kuman, supaya lebih beraroma,

serta mengurangi aroma kedelai yang masih langu,” kata Pak Tono.

“Rebus dengan api sedang sambil diaduk-aduk agar sari kedelai tidak pecah. Pada perebusan ini kita dapat menambahkan bahan-bahan sesuai keinginan, misalnya daun pandan atau vanili, jahe, bubuk coklat, gula, sedikit garam, atau lainnya,” tambah Pak Tino.

“*Alhamdulillah*, sari kedelainya sudah jadi,” seru Pak Tino bahagia dengan peluh di wajahnya.

“Hilmi bantu membungkusnya ya,” kata Hilmi menawarkan bantuan.

“Tentu boleh. Ini plastik dan karetnya,” kata Pak Tino sambil memberikan plastik dan karet kepada Hilmi.

Hilmi bersama Pak Tino dan Pak Tono membungkus sari kedelai bersama-sama. Tak lama kemudian Aqilla datang dari pasar bersama Bi Inah.

“*Subhanallah*, sari kedelainya banyak sekali,” seru Aqilla melihat lima keranjang penuh dengan sari kedelai yang sudah dibungkus. Sementara itu, masih ada dua puluh tong besar berisi sari kedelai yang belum dibungkusi. Aqilla pun turut membantu membungkusi sari kedelai.

Allaahu akbar, Allaahu akbar. (2X)

Asyhadu an laa illaaha illallaah. (2X)

Asyhadu anna Muhammadar rasuulullah. (2X)

Hayya ‘alas-shalaah (2X)

Hayya ‘alal-falaah. (2X)

Allaahu akbar, Allaahu akbar (1x)

Laa ilaaha illallaah (1x)

“Suara azan telah bergema, saatnya salat zuhur dahulu dan makan siang,” kata Nenek. Semua karyawan menghentikan aktivitasnya. Mereka segera mengambil wudu dan salat berjemaah di masjid dekat rumah Nenek.

Setelah salat zuhur, semuanya makan siang bersama dengan menggelar tikar. Sudah menjadi kebiasaan mereka salat berjemaah di masjid dan menggelar tikar untuk makan bersama. Nenek mengutamakan kenyamanan karyawan dan memberikan hak untuk beribadah.

Pak Tono memimpin doa makan. Semuanya turut berdoa dan mengakhiri makan dengan doa juga. Setelah makan, semuanya duduk-duduk di bawah pohon untuk beristirahat sejenak.

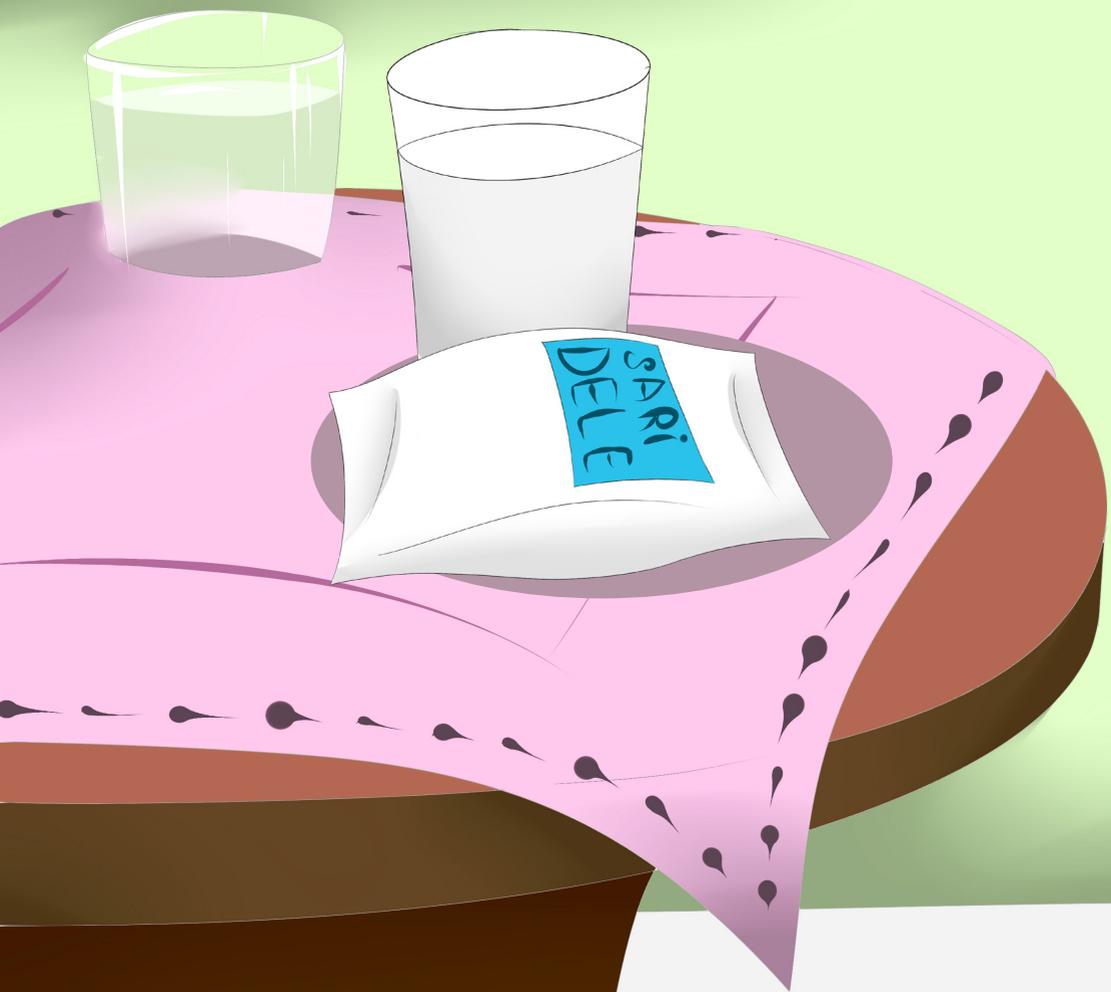
“Mas Hilmi besok harus kembali ke Bandung ya?” tanya Bu Tini.

“Iya, karena hari Senin sudah harus masuk sekolah kembali,” kata Hilmi agak sedih.

“Nanti, liburan semester depan kita ke rumah Nenek lagi,” hibur Aqilla.

“Oh, iya ya,” Hilmi tersenyum cerah. Banyak hal yang mereka dapatkan ketika berlibur ke rumah Nenek.

Pengalaman luar biasa. Aqilla berencana menuliskan pengalamannya selama liburan dan membuatnya menjadi buku. Buku itu akan ia sumbangkan untuk perpustakaan sekolahnya supaya dapat menginspirasi teman-temannya.



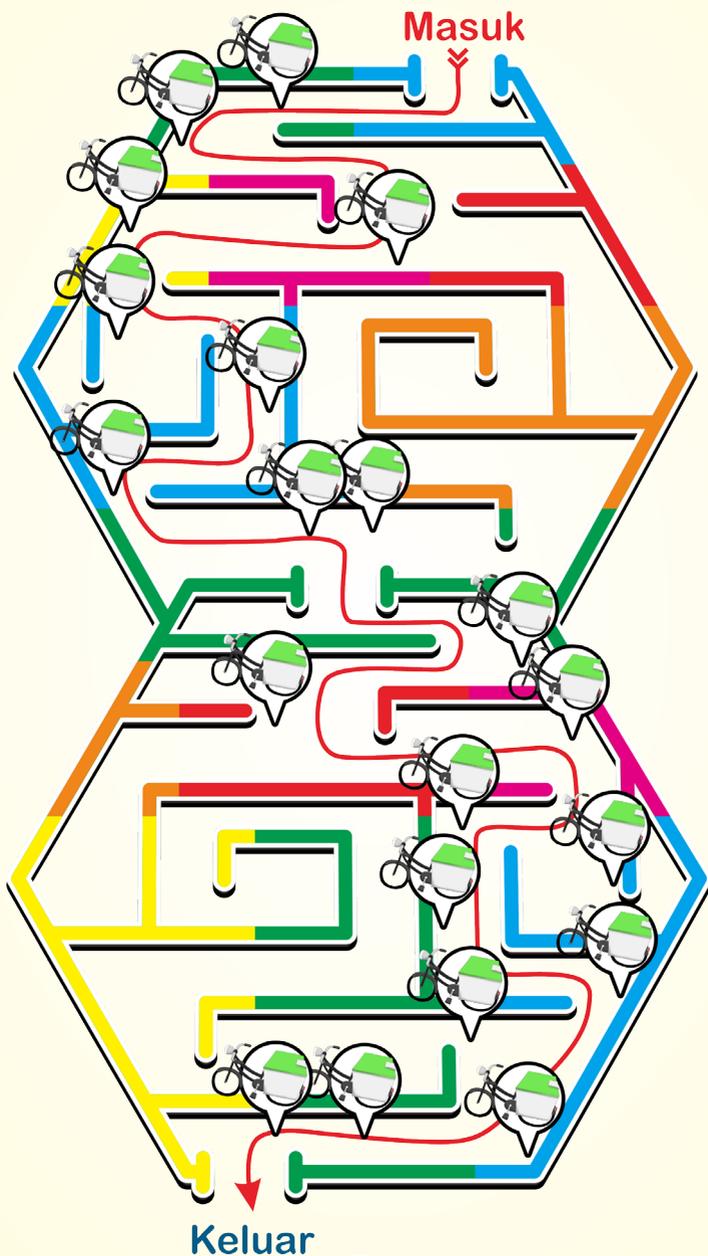


DAFTAR PUSTAKA

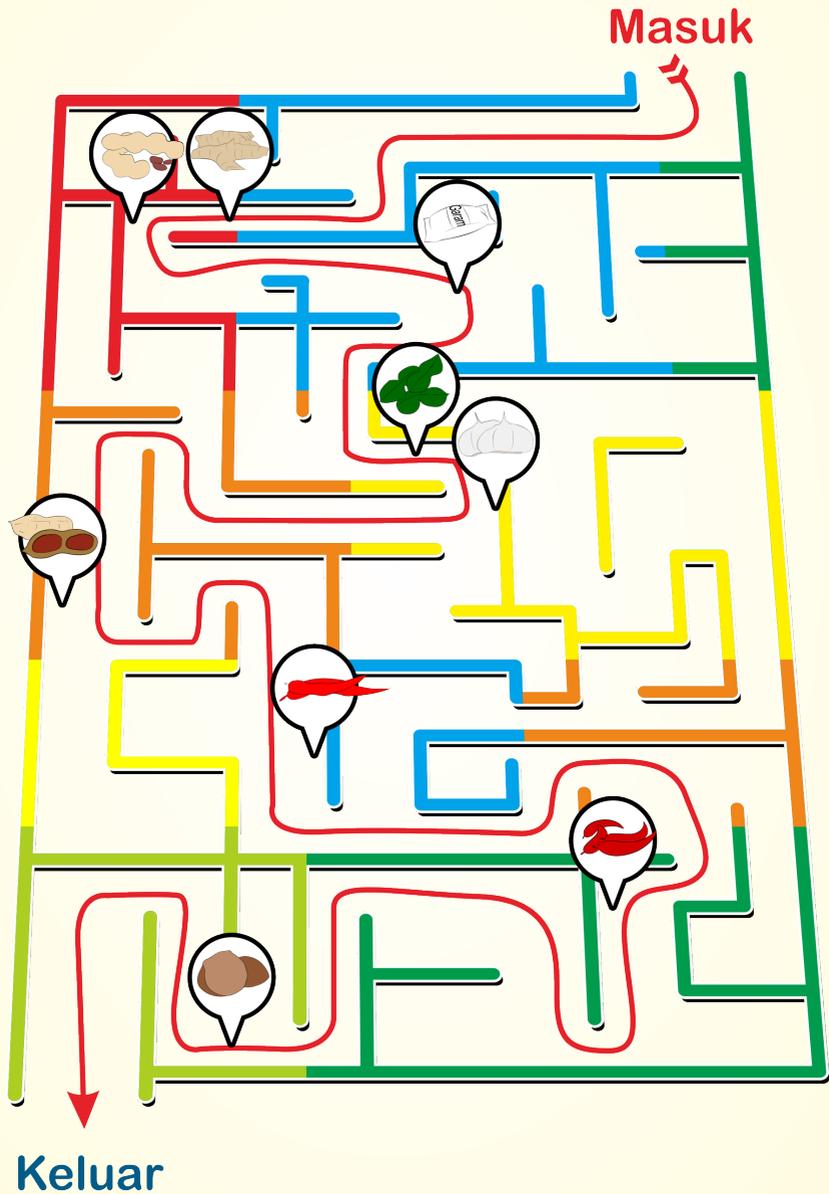
- Aceng, U.T. 2009. *Aneka Masakan Indonesia*. Bandung: Media Mutiara Salim.
- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional: Meraih Untung dari Bisnis Makanan Tradisional Kaki Lima sampai Restoran*. Jakarta: Gramedia.
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: Senior.
- Danny, S. 2011. *57 Resep Masakan Sumatera dan Jawa*. Jakarta: Media Boga Utama.
- Ernayanti, dkk. 2003. *Ensiklopedia Makanan Tradisional (Di Pulau Jawa dan Pulau Madura)*. Jakarta: Deputi Bidang Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan Asdep Urusan Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa, Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan.
- Khumaidi, M. 1994. *Gizi Masyarakat*. Jakarta: BPK Gunung Mulia.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik-teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Nuraida, L., Ratih D., dan Hariyadi, 2001. *Pangan Tradisional sebagai Basis Industri Pangan Fungsional dan Suplemen Pusat Kajian Makanan Tradisional*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sitorus, R. 2009. *Makanan Sehat dan Bergizi*. Bandung: CV Yrama Widya.
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, Bondan. 2013. *100 Makanan Tradisional Indonesia Mak Nyuss*. Jakarta: Kompas.

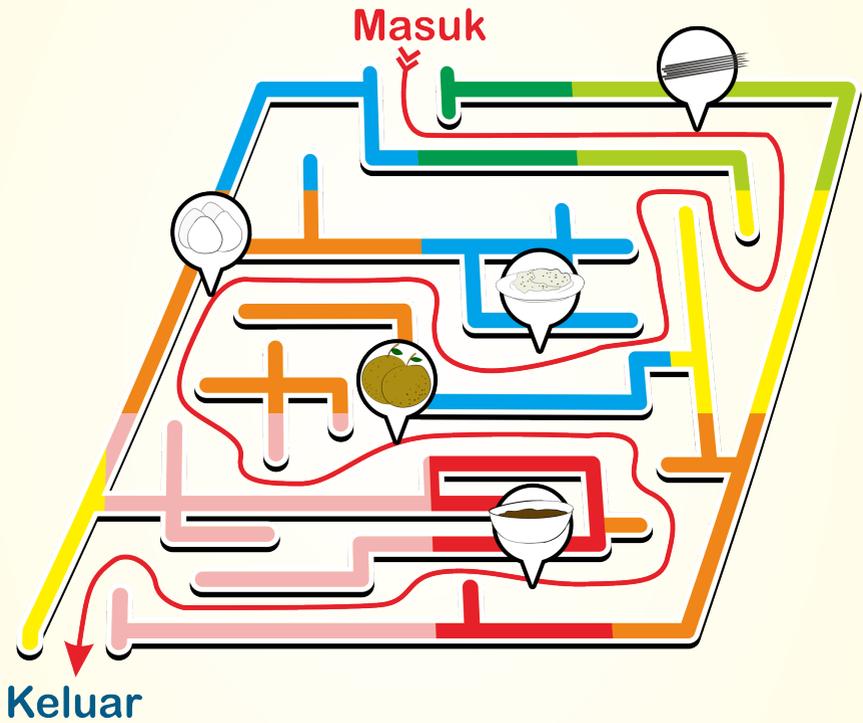
JAWABAN LOKASI TEMPAT PECEL RENGKEK NENEK



JAWABAN LABIRIN BAHAN SAMBAL PECEL



**JAWABAN LABIRIN BAHAN-BAHAN YANG DIGUNAKAN
UNTUK SATAI TELUR PUYUH**



GLOSARIUM

- blender** : alat bertenaga listrik untuk melumatkan buah, makanan, dan sebagainya
- kacang** : tanaman perdu yang ditanam di sawah atau di ladang, berbuah polong
- kayu** : bagian batang (cabang, dahan, dan sebagainya) pokok yang keras (yang biasa dipakai untuk bahan bangunan)
- kedelai** : tumbuhan kacang-kacangan, berbuah kecil-kecil, berwarna hitam atau kuning keputih-putihan, daunnya agak kasar dan berbulu halus, biasa ditanam di sawah
- labirin** : sebuah sistem jalur yang rumit, berliku-liku, serta memiliki banyak jalan buntu
- paku** : benda bulat panjang dari logam besi yang berkepala dan berujung runcing
- palu** : alat untuk memukul paku; godam; martil
- pecel** : makanan yang terdiri atas sayuran, seperti kacang panjang, bayam, taoge yang disiram dengan kuah sambal kacang dan sebagainya
- ramban** : mencari daun-daunan yang muda untuk sayuran
- rempeyek**: penganan (lauk) terbuat dari tepung dengan kacang (udang, dan sebagainya), digoreng dalam bentuk pipih

- rengkek** : boks yang terbuat dari kayu atau tripleks yang diletakkan di atas sepeda atau sepeda motor
- sambal** : makanan penyedap yang dibuat dari cabai, garam, dan sebagainya yang ditumbuk, dihaluskan, dan sebagainya
- sari** : isi utama (dari suatu benda); pati
- telur** : benda bercangkang yang mengandung zat hidup bakal anak yang dihasilkan oleh unggas (ayam, itik, burung, dan sebagainya), biasanya dimakan (direbus, di-*ceplok*, didadar, dan sebagainya)
- usus** : alat pencernaan makanan di dalam perut (manusia atau hewan) yang bentuknya seperti pembuluh panjang berlingkar-lingkar dari ujung akhir lambung sampai dubur; tali perut

Biodata Penulis



Nama Lengkap : Kiki Ratnaning Arimbi
Ponsel : 081 553 655 195
Pos-el : kikirarimbi@gmail.com
Akun Facebook : Kiki Ratna
Alamat Kantor : SDN Banyuarang 1, Dusun Plemahan
Desa Banyuarang, Kecamatan
Ngoro, Kabupaten Jombang, Jawa
Timur
Bidang : Guru SD

Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir):

1. 2008—2009 : Guru SDN Dinoyo 4 Malang
2. 2009—2012 : Guru SDN Genukwatu 2 Ngoro,
Jombang
3. 2012—2016 : Guru SDN Sidowarek 1 Ngoro,
Jombang
4. 2016—sekarang : Guru SDN Banyurang 1 Ngoro,
Jombang

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. D-2 PGSD Universitas Negeri Malang (2004—2007)
2. S-1 PGSD Universitas Negeri Malang (2007—2011)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. *Journey Entrepreneurship* (2014),
2. *Berselancar ke 34 Rumah Adat di Indonesia* (2017),
3. *Jelajah IPA dengan Mind Mapping dan Teka-Teki Silang* (2017)
4. *23 Media Belajar Budaya Indonesia* (2018),
5. *Pecel Rengkek Mbok Pah* (2018).

Judul Esai, Artikel, Resensi di Media:

1. Kesan Mendalam dari Drama Korea (2008),
2. *The Magic of Smiling* (2008),
3. *Juice of Learning* (2008),
4. Media Mencerdaskan tak Harus Mahal (2008),
5. Kumon dan Siklus Pembelajaran Matematika (2009),
6. PIMNAS, Ledakkan *Great Skill* Mahasiswa (2009),
7. Melejitkan Potensi Anak Lewat Enneagram (2010),
8. KKN: Ladang *Show On* Mahasiswa (2010),
9. PPL: Menuju Guru Revolusioner (2010),
10. *Growing Up The New Laskar's* (2010), Mengolah Sampah dengan Teknologi Vermicomposting (2011),
11. MPLS *Happy, Why Not?* (Majalah Suara Pendidikan),
12. Beberapa cerita mini *babies stories* di berbagai tabloid.

Informasi Lain:

Lahir di Jombang, Jawa Timur, 31 Juli 1985. Menggeluti dunia tulis-menulis yang ceria. Kegemarannya dalam bidang tulis-menulis mengantarkannya meraih:

1. Juara I Lomba Karya Tulis Ilmiah Tingkat SLTP/SLTA Se-Kabupaten Jombang dalam rangka Hari Pendidikan Nasional tahun 2002,
2. Finalis Lomba Karya Tulis Ilmiah Pelajar SMU dan SMK Se-Jawa-Bali 2002 di Fakultas Ekonomi Universitas Brawijaya,
3. Peserta Lomba Karya Tulis Ilmiah 2002 yang diselenggarakan Kelompok Studi Strategi Analisis Peka Lingkungan, Badan Eksekutif Mahasiswa FMIPA di Universitas Airlangga Surabaya,
4. Finalis Lomba Karya Tulis Ilmiah di ITS Surabaya tahun 2002,
5. Finalis Lomba Karya Cipta Teknologi Tepat Guna II (LKC-TTG) Pramuka Penegak Se-Indonesia Gudep Kota Malang 01379-01380 di Universitas Muhammadiyah Malang,
6. Juara 1 pada Lomba Kepenulisan bagi Pendidik dan Kependidikan "Menggagas Inovasi Media Pembelajaran" dengan judul "Kardus Bekas Pro Bahasa Inggris, Why Not?",
7. Juara harapan III pada Hari Dharma Samudra TNI AL tahun 2006,
8. Finalis PIMNAS XXI Kategori Program Kreativitas Pengabdian Masyarakat (PKMM) 2008,

9. Finalis 5 besar Poster Ilmiah Pimnas XXI Kategori PKMM di Unissula Semarang 2008,
10. Guru Berprestasi Kecamatan Ngoro, Kabupaten Jombang,
11. Finalis Inobel (Inovasi Pembelajaran) 2016 yang menghadiri Simposium Nasional pada Hari Guru Nasional Tahun 2016 di Sentul, Bogor,
12. Pemenang II Inovasi Pembelajaran SD Bidang Soram yang diadakan oleh Kesharlindung Dikdas Kemdikbud Tahun 2017,
13. Penulis buku terpilih dalam Sayembara Buku Bacaan Literasi Nasional, Gerakan Literasi Nasional yang diadakan Badan Bahasa Kemdikbud Tahun 2017,
14. Salah satu dari 49 Penulis Terpilih dalam Gerakan Literasi Nasional 2018.

Biodata Penyunting

Nama : Setyo Untoro
Pos-el : zeronezto@gmail.com
Bidang Keahlian : Penyuntingan, Pengajaran, Penerjemahan

Riwayat Pekerjaan:

1. Pegawai Teknis pada Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (2003–sekarang)
2. Pegawai Teknis pada Balai Bahasa Kalimantan Selatan, Badan Bahasa, Kemendikbud (2002–2003)
3. Pengajar Tetap pada Fakultas Sastra, Universitas Dr. Soetomo, Surabaya (1995–2002)

Riwayat Pendidikan:

1. *Postgraduate Diploma in Applied Linguistics*, SEAMEO-RELC, Singapura (2004)
2. Pascasarjana (S-2) Linguistik Indonesia, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta (2003)
3. Sarjana (S-1) Sastra Inggris, Universitas Diponegoro, Semarang (1993)

Informasi Lain:

Lahir di Kendal, 23 Februari 1968. Pernah mengikuti berbagai kegiatan pelatihan, penataran, dan lokakarya kebahasaan seperti penyuluhan, penyuntingan, penerjemahan, pengajaran, penelitian, dan perkamusian. Selain itu, ia sering mengikuti kegiatan seminar dan konferensi baik nasional maupun internasional.

Biodata Ilustrator



Nama Lengkap : Ahmad Sahar Syamsudin
Telepon Kantor/HP : 089687140318
Pos-el (Email) : ganryu.hinata@gmail.com
Akun Facebook : @saharasuke
Bidang Keahlian : Seni dan Desain

Riwayat Pekerjaan:

1. 2014—Sekarang : Desainer/*Layouter* di CV Media Citra Qiblati
2. 2012—2017 : Asmedia Studio
3. 2018—Sekarang : Sinikuy Media dan Desain

Riwayat Pendidikan:

S-1 Pendidikan Seni Rupa

Buku ini berisi Kisah Aqil dan Hilmi yang merupakan kakak beradik yang berkunjung di rumah nenek dan kakeknya yang ada di Jombang. Nenek dan Kakek Aqil dan Hilmi adalah pengusaha pecel rengkek, mereka mempunyai 50 pecel rengkek yang tersebar di seluruh kecamatan yang ada di Jombang.

Mulai hari pertama kedatangan mereka, banyak pengalaman yang menakjubkan yang mereka peroleh, mulai dari membuat rengkek sampai membuat sambal pecel yang membuat perut keroncongan.

Narasi buku ini sederhana namun penuh karakter positif ini sangat mudah dipahami oleh anak sekolah dasar. Buku ini mempunyai banyak keistimewaan, yaitu buku ini adalah dilengkapi dengan labirin (semacam denah berliku yang banyak mempunyai jalan buntu, namun juga memiliki jalan keluar). Labirin ini membantu anak agar perpikir kreatif dan mengembangkan daya motoriknya untuk menemukan bahan bahan yang dicari. Keistimewaan lain buku ini terletak pada ilustrasinya yang penuh warna, membuat buku ini sangat menarik, menantang dan berkarakter.

Buku ini sangat interaktif dan terdapat unsur unsur karakter yng dapat membangun karakter anak bangsa. Buku ini sangat sesuai dibaca untuk anak usia sekolah dasar kelas 4,5,6. Selamat Membaca dan Berinovasi.



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

ISBN 978-602-437-493-6

