



Direktorat Pembinaan SD
Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan



Nastar Salak Ajaib

Agustina Dwi Rahayu



Membaca Lancar



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah
Direktorat Pembinaan SD



Nastar Salak Ajaib

Penulis
Agustina Dwi Rahayu

Membaca lancar

Nastar Salak Ajaib

Penulis : Agustina Dwi Rahayu

Penyunting : Erminawati

Ilustrator : Damianus Novianto Wibisono

Penata Letak : Bagas Adi

Cetakan I : 2019

Diterbitkan oleh:

Direktorat Pembinaan Sekolah Dasar

Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Gedung E Lantai 18 Jalan Jenderal Sudirman, Senayan,

Jakarta 10270 Telp: (021) 5725641, (021) 5725989

E-mail: subditkurikulum.ditpsd@kemendikbud.go.id.

Buku ini bebas diperbanyak dan diterjemahkan baik sebagian maupun keseluruhannya, namun tidak dapat diperjualbelikan maupun digunakan untuk tujuan komersil.

Kata Pengantar

Dalam rangka peningkatan mutu pembelajaran di sekolah dasar Direktorat Pembinaan Sekolah Dasar telah membuat program lomba penulisan buku bacaan di sekolah dasar untuk memotivasi semua pihak khususnya guru untuk mengembangkan kreatifitas dan imajinasinya dalam menuangkan ide-ide yang baik ke dalam buku bacaan yang akan dijadikan bahan bacaan di sekolah dasar. Tujuan lomba penulisan buku bacaan di sekolah dasar ini adalah untuk menambah ketersediaan bahan bacaan anak yang berkualitas dan sesuai dengan karakteristik anak, memberikan apresiasi dan motivasi kepada guru dalam menyusun cerita yang sesuai dengan usia anak; memberikan kesempatan bagi guru untuk berkreasi, berinovasi dan berimajinasi dalam menuangkan gagasan dalam bentuk buku bacaan sekolah dasar, mendorong semua pihak meningkatkan kepedulian terhadap pendidikan melalui penulisan buku bacaan, serta meningkatkan budaya gemar membaca dan menulis bagi guru.

Buku cerita ini merupakan hasil dari program lomba penulisan buku bacaan di sekolah dasar, dimana keberadaannya diharapkan dapat membantu peserta didik agar memiliki kemampuan minat baca yang tinggi. Peserta didik diharapkan bukan hanya memiliki kemampuan

memahami informasi secara tertulis, tetapi juga kemampuan dalam memahami nilai-nilai budaya bangsa Indonesia. Buku cerita ini isinya syarat akan penguatan pendidikan karakter dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Penghargaan sangat tinggi kami berikan kepada para penulis yang telah berkontribusi dan erpartisipasi aktif dalam menghasilkan karya tulis yang luar biasa, serta pihak-pihak yang telah membantu dalam menyukseskan penulisan buku cerita ini. Semoga kedepan akan banyak para penulis handal yang menulis buku-buku bacaan berkualitas lainnya. Selamat memaca dan salam literasi!

Jakarta, 2019

Direktur Pembinaan Sekolah Dasar

Dr. Khamim, M.Pd.

NIP. 196608171988031002

Sekapur Sirih

Puji syukur penulis panjatkan atas rahmat dan hidayah yang telah diberikan oleh Tuhan Yang Maha Esa sehingga buku ini dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Buku ini merupakan buku pengayaan keterampilan yang berbentuk cerita pendek. Dengan harapan para pembaca yang merupakan siswa sekolah dasar kelas III sampai dengan VI, dapat lebih mudah memahami isi dari buku ini.

Buah salak di daerah Turi, Sleman, Yogyakarta akan sangat melimpah jika musim panen raya tiba. Dalam buku ini, siswa akan diberikan informasi mengenai buah salak dan cara pembuatan nastar dengan isian selai dari olahan buah salak dengan menggunakan ilustrasi sederhana.

Semoga dengan adanya buku ini, siswa dapat memiliki tambahan pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah bahan makanan yang melimpah, seperti salak. Dengan demikian, dapat memacu kreatifitas anak untuk berkreasi dengan menggunakan bahan-bahan lain yang ada di lingkungan sekitarnya. Sehingga ragam kuliner yang ada di Indonesia dapat bertambah dan bisa menjadi salah satu ikon kuliner khas daerah setempat.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar	iii
Sekapur Sirih.....	v
1. Libur Tiba, Saatnya Berlibur ke Rumah Simbah	1
2. Panen Raya Salak di Desa Turi	14
3. Simbah Sedih, Salak Melimpah tapi Tak Untung	23
4. Salak, salak, salak... pim pim pom... Nastar Salak Ajaib	33
5. Liburan Seru, Berjuta Manfaat	48
Glosarium	53
Biodata Penulis.....	54
Biodata Illustrator.....	59

1

Libur Tiba, Saatnya Berlibur ke Rumah Si Mbah

Ujian akhir semester telah selesai diselenggarakan. Anak-anak setingkat sekolah dasar sudah memulai liburannya. Tak terkecuali Anindya. Saat ini, Anindya duduk di bangku sekolah dasar kelas tiga dan akan naik ke kelas empat. Anindya bersekolah di sekolah negeri dekat dengan rumahnya di ibu kota Jakarta. Hasil capaian belajarnya cukup bagus. Anindya selalu mendapatkan peringkat tiga besar di kelasnya.

Ibunda Anindya berasal dari Yogyakarta. Selain saat hari raya, yaitu saat libur kenaikan kelas, Anindya juga akan menyempatkan untuk berlibur ke rumah *si Mbah*. Seperti tahun ini, sebelum naik kelas empat sekolah dasar, Anindya menyempatkan berlibur ke rumah *si Mbah*.

"Anin malam ini kamu persiapkan ya baju dan peralatan yang akan kamu bawa ke rumah *si Mbah!*" perintah ibu.

"Baik Ibu. Anin siapkan malam ini. Apakah Ibu sudah memberitahu *Si Mbah* jika kita akan datang?"

"Sudah Sayang. Tadi pagi Ibu sudah menelepon *Si Mbah*. *Si Mbah* sangat senang sekali mendengar Anin akan datang."

"Asyik... Anin sudah tidak sabar lagi bertemu Si Mbah di Yogyakarta. Pasti sangat menyenangkan!" seru Anindya. "Apakah Ibu sudah memesan tiket kereta api?"

"Tentu sudah Sayang. Ibu pesan secara daring. Jadi, Anin tidak perlu khawatir."

"Terima kasih ya Ibu. Sayang ya Bu, Ayah tidak bisa ikut mengantar," ungkap Anin sedih.

"Tidak apa-apa Sayang. Ayah kan sedang tugas ke Lombok. Ibu yang akan mengantar kamu. Kamu tidak perlu sedih ya!"

"Baik, Bu."

Rumah nenek Anindya berada di daerah Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Untuk berkunjung ke rumah si Mbah, Anindya kerap menggunakan transportasi kereta api.

Kereta api akan berangkat pada hari Sabtu malam dan akan tiba di Yogyakarta hari Minggu pagi. Waktu tempuh dari Jakarta menuju Yogyakarta membutuhkan waktu kurang lebih 8 jam.

Sabtu sore pun tiba. Sebuah koper berwarna merah dan sebuah tas jinjing sudah siap. Tak lupa satu tas berisi bekal makanan dan minuman selama di perjalanan juga disiapkan oleh ibu.

"Sayang, apakah peralatan mandi kamu sudah dibawa? Kemudian topi dan jaket apakah juga sudah siap?" tanya ibu sambil mengecek isi koper.

"Sudah Ibu. Semua sudah Anin siapkan," jawab Anindya.

"Tin... tin... tin... tin..." bunyi klakson mobil di depan rumah Anin. Ibu memesan sebuah mobil dengan aplikasi yang ada di gawainya. Waktu yang ditempuh menuju stasiun kereta sekitar 30 menit.

"Ayo Sayang! Mobilnya sudah menunggu di luar!" ajak ibu.

"Baik Bu, Anin segera turun," sahut Anin yang saat itu berada di kamar lantai dua rumahnya.

Ibu berjalan keluar dengan membawa koper merah dan tas jinjing warna hijau. Anin pun turun dengan membawa tas yang berisi bekal makanan serta minuman.

Sementara mobil yang dipesan ibu sudah menunggu di depan pintu pagar rumah Anin.

"Maaf ya Bang, menunggu lama," sapa ibu kepada abang supir mobil.

"Tidak apa-apa Bu! Barangnya hanya ini?" tanya si abang supir sambil memasukkan koper dan tas ke bagasi mobil di bagian belakang.

"Terima kasih ya, Bang!" ucapan ibu.

Mobil yang membawa ibu dan Anin segera meluncur menuju stasiun kereta api. Kondisi kemacetan tampak terlihat ketika mobil keluar dari gang perumahan menuju jalan raya. Saat itu waktu menunjukkan pukul 18.30 WIB.

"Aduh... kok kelihatan macet ya, Bang?" ucap Ibu.

"Iya Bu, maklum malam minggu. Jadi, memang agak macet. Saya coba lewatkan jalan-jalan belakang ya Bu agar cepat sampai. Maaf Bu, kereta berangkat pukul berapa ya?"

"Masih pukul 20.45 WIB sih, Bang. Mudah-mudah kita bisa sampai sebelum waktunya ya, Bang."

"Baik, Bu. Semoga tepat waktu ya."

Mobil pun meluncur dengan kecepatan agak tinggi. Pada jam pulang kantor biasanya Jakarta selalu macet. Ibu dan Anindya agak was-was dengan kemacetan yang mereka hadapi malam itu.

Selama kurang lebih satu jam atau lebih lama tiga puluh menit dari waktu normal yang seharusnya dapat ditempuh, mobil pun memasuki halaman parkir stasiun.

"Syukurlah, kita sudah sampai di stasiun," ungkap ibu.
"Ayo Sayang kita segera turun. Jangan lupa tasnya ya!"

"Siap Ibu!"

Ibu dan Anin dengan dibantu abang sopir membawa koper dan tas jinjing menuju pintu masuk stasiun.

"Terima kasih ya, Bang!" ucap ibu sambil memberikan ongkos mobilnya.

"Sama-sama Bu. Semoga perjalanannya lancar ya, Bu!"

Ibu dan Anin segera bergegas menuju petugas yang bersiap di pintu masuk. Ada beberapa orang yang mengantre di pintu masuk, jadi ibu dan Anin harus antri sesuai urutan. Ibu menunjukkan bukti pemesanan tiket kereta api beserta dengan kartu identitas pribadi. Tak lama, petugas tiket mencetak tiket kereta di loket pelunasan.

"Bang, kereta ke Yogyakata di jalur berapa ya, Bang?" tanya ibu kepada petugas pengecekan tiket kereta yang bersiap di depan pintu masuk stasiun.

"Jalur empat ya, Bu," jawab petugas sambil menyerahkan tiket yang sudah dicek dan juga kartu identitas ibu.

Ibu dan Anin segera menuju ke jalur empat. Tampak kereta api berwarna putih dengan jumlah gerbong sebanyak sepuluh gerbong sudah bersiap di jalur empat.

Tampak pula petugas keamanan mengawasi dan memberitahu calon penumpang agar memperhatikan langkahnya serta arah kereta yang datang.

Mereka pun segera menuju gerbong kereta nomor tiga. Setelah masuk, Ibu dan Anin segera menuju kursi nomor dua belas kode A dan B.

"Wah... syukurlah ya Bu, kita sudah sampai di sini."

"Sayang, bantu Ibu untuk mengambil tas itu!" pinta ibu untuk mendekatkan tas jinjing berwarna hijau ke arah ibu yang akan diletakkan di bagasi yang terletak di atas kursi.

"Baik Ibu!"

Anindya terlihat sangat senang sekali. Saat kereta membunyikan klakson, itu tanda kereta akan segera diberangkatkan.

"Asyik...! Kereta akan berangkat!" seru Anindya.

"Kamu senang, Sayang?"

"Senang sekali Ibu. Ibu, Anin makan bekalnya ya?"

"Boleh, Sayang. Jangan lupa sampahnya dibuang ke tempat sampah ya!"

"Tentu Ibu. Anin sudah siapkan kantong plastik untuk menampung bekas sampah makanan yang Anin bawa."

Perjalanan pun dimulai. Tak lama Anin pun tertidur dan ibu senantiasa terjaga selama perjalanan.

Setelah hampir kurang lebih delapan jam, kereta api yang berangkat dari Jakarta pukul 20.45 WIB itu pun tiba di Stasiun Tugu Yogyakarta tepat pukul 04.45 WIB.

"Ayo Sayang, kita menuju kamar mandi dulu ya. Kita basuh wajah kita agar lebih segar dan tidak mengantuk!" ajak Ibu.



“Sayang, ayo bangun! Kita sudah sampai di Yogyakarta! Ayo siapkan barang bawaan kita jangan sampai ada yang tertinggal ya!”

“Baik Ibu,” jawab Anin dengan lirihnya karena baru saja terbangun dari tidurnya. Sesekali Anin mengucek kedua matanya.

Di Yogyakarta terdapat dua buah stasiun besar, yaitu Stasiun Tugu dan Stasiun Lempuyangan. Kedua stasiun itu berjarak tidak jauh. Stasiun Tugu berada di daerah kawasan Malioboro. Tepatnya di sebelah utara jalan Malioboro.

“Wah... Ibu ternyata Stasiun Tugu sekarang menjadi lebih bagus ya. Tidak seperti dulu lagi.”

“Betul sekali Sayang. Karena semakin banyak pengunjung atau wisatawan yang datang ke Yogyakarta, maka pemerintah Kota Yogyakarta mulai berbenah diri untuk membangun dan mempercantik kota, salah satunya Stasiun Tugu ini,” jawab ibu.

“Oh... begitu ya Bu! Anin senang sekali. Lihat lampu itu, Bu! Lampu itu selalu Anin lihat di mana-mana ya Bu,” tanya Anin sambil menunjuk lampu yang terbuat dari besi yang dibentuk menyerupai lekukan ukiran.

Yogyakarta memiliki lampu jalan yang khas, disebut dengan lentera Jogja. Lentera ini dipasang di jalan-jalan

di sekitar Kota Yogyakarta. Lentera ini memiliki tiang yang tinggi dengan tiga lampu kuno yang dibuat dari kaca patri terpasang pada tiang pancangnya.

Ibu dan Anin segera melanjutkan perjalanan ke rumah si Mbah. Rumah si Mbah terletak di Desa Turi, Kabupaten Sleman. Desa tersebut terletak di sebelah utara Kota Yogyakarta. Turi merupakan desa sentra penghasil salak pondoh. Hampir di setiap rumah penduduk memiliki kebun salak yang dapat dijadikan sumber mata pencaharian. Wilayah kecamatan Turi berupa dataran tinggi dengan ketinggian 50 – 2.500 meter di atas permukaan laut.

Hawa yang sejuk dan dingin menjadikan wilayah Turi yang berada di kaki Gunung Merapi ini sesuai ditanami pohon salak. Bahkan dewasa ini dikembangkan pula agrowisata salak pondoh di beberapa dusun.

Tiga puluh menit perjalanan dari Stasiun Tugu menuju rumah *si Mbah*. Lagi-lagi ibu memesan mobil secara daring. Akhirnya mereka pun tiba di rumah *si Mbah*. *Si Mbah* sudah siap duduk di teras rumahnya menunggu kedatangan cucu tercinta. Terlihat pula kebun salak yang berada di samping kanan, kiri serta belakang rumah *si Mbah*. Semua pohon salak berbuah lebat.

“*Si Mbah...!*” teriak Anin memanggil *si Mbah*.

"Cucu *Si Mbah...*," Anin berlari menuju *si Mbah*. *Si Mbah* pun berlari menuju Anin.

"Bagaimana kabarmu, *Nduk*? Sehat?" tanya *si Mbah*.

"Sehat dong, *Mbah*. *Mbah*, Anin punya hadiah istimewa lho buat *Si Mbah*."

"Apa itu *Nduk*? *Si Mbah* jadi penasaran."

"Ini dia..." sebuah kotak berwarna merah muda Anin keluarkan dari dalam tasnya. Anin memberikan hadiah berupa syal.

"Maturnuwun ya, *Nduk*. Bagus sekali syalnya. Pasti cocok dipakai *Si Mbah*," ucap *si Mbah*. Daerah Turi memiliki suhu udara yang dingin, maka syal yang diberikan Anin akan cocok sekali untuk *si Mbah*.



Si Mbah, ibu dan Anin segera masuk ke dalam rumah. Rumah *si Mbah* merupakan rumah tradisional Jawa. Rumah ini disebut dengan *Joglo*. *Joglo* memiliki empat tiang utama yang disebut dengan *saka guru*. Tiang atau *saka* dibuat dari kayu jati yang memiliki makna mewakili ke empat arah mata angin, yaitu utara, selatan, barat dan timur.

Rumah *Joglo* ini terdiri dari dua bagian, yaitu rumah induk yang letaknya di depan dan rumah tambahan. Menurut wikipedia, Rumah *Joglo* terdiri dari beberapa bagian, yaitu pendopo (di depan rumah), *pringgitan* (terletak di antara pendopo dan rumah dalam), *emperan* (ruang penghubung antara *pringgitan* dan rumah dalam), rumah dalam/*omah njero*, *senthong* (terletak di sebelah kanan, kiri maupun tengah), *gandhok* (bangunan tambahan yang letaknya mengitari sisi belakang dan samping bangunan inti).

Di rumah, *si Mbah* tinggal bersama anak *si Mbah* yang paling kecil atau adik dari ibunda Anin. Anin memanggilnya dengan sebutan *bulik*. *Bulik* Anin memiliki seorang anak perempuan yang berusia satu tahun lebih muda dari Anin. Namanya adalah Sekar. Sekar dalam bahasa Jawa memiliki arti bunga.

"Mbak Anin..." teriak Sekar kepada Anin.

"Hei... Sekar...! Apa kabar? Kita ketemu lagi ya!" sahut Anin.

Mereka saling berpelukan. Begitu pula dengan *bulik* dan ibunda Anin.

"*Mbah, Bulik*, ini saya cuma mengantar Anin. Besok saya sudah harus kembali ke Jakarta. Anin selama liburan ini akan tinggal di sini. Mungkin sekitar tiga minggu," ungkap ibu.

"Iya tidak apa-apa *Mbakyu*. *Bulik* sangat senang jika Anin di sini. Sekar kan jadi ada temannya," sahut *bulik*.

"Ya sudah, ayo bawa masuk barang-barangnya ke kamar," ucap *si Mbah*.

Ibu pun membawa masuk koper dan tas jinjingnya. Semua perlengkapan Anin, ibu siapkan di dalam lemari pakaian. Anin menempati kamar yang dahulu pernah dipakai ibu. Sementara itu, Anin dan Sekar bermain di pendopo rumah *si Mbah*.

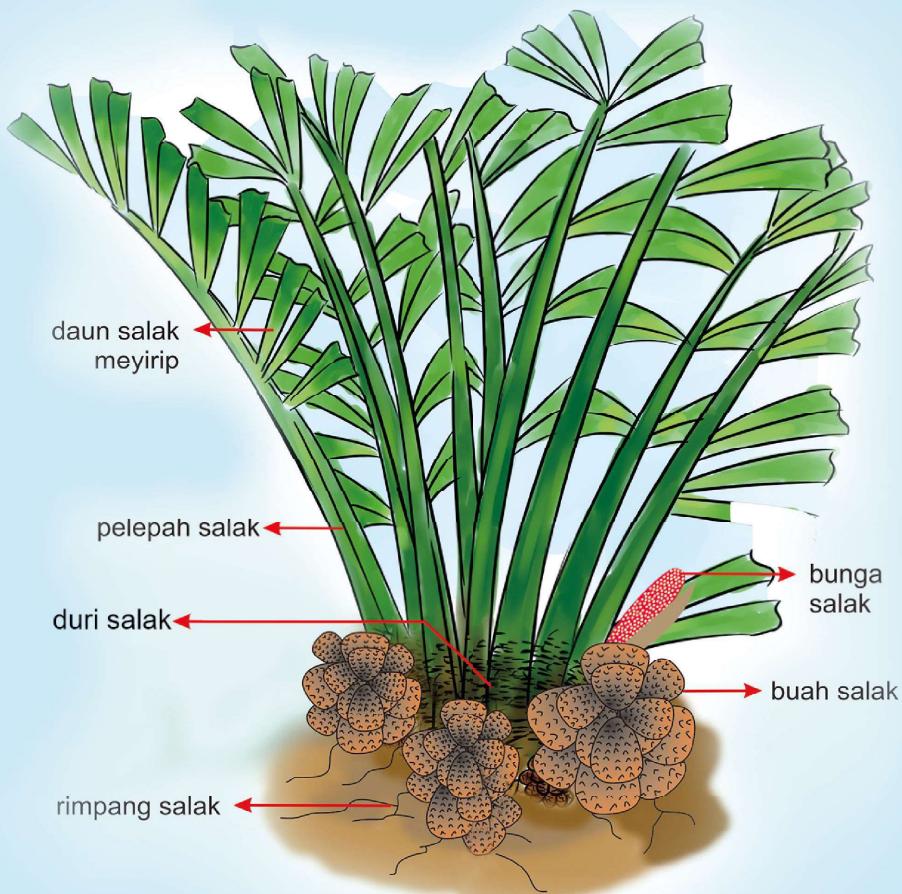
"Bu, kelihatannya sebentar lagi salaknya akan diperpanjang?" tunjuk ibu sambil bertanya kepada *si Mbah*.

"Iya, *Nduk*. Lusa kita akan memanennya. Ya... semoga saja harga salak tidak terlalu jatuh seperti tahun yang lalu," jawab *si Mbah* atas pertanyaan ibu.

"Semoga saja ya, Bu. Besok saya bawa salaknya ya Bu untuk oleh-oleh tetangga di Jakarta."

"Ambil saja, *Nduk!*" jawab *si Mbah*.

Ibu segera menuju pohon salak yang terletak di samping rumah *si Mbah*. Dalam mengambil atau memanen salak sebaiknya menggunakan sarung tangan tebal agar tidak terluka karena duri dari pohon salak yang cukup tajam. Setelah mendapatkannya, ibu kemudian mengambil *tampah* yang terbuat dari anyaman bambu untuk meletakkan salak. Tujuannya agar salak tidak cepat busuk.



2

Panen Raya Salak di Desa Turi

Hari ini adalah hari Selasa. Hari di mana si Mbah dan penduduk Desa Turi lainnya akan melakukan panen raya salak pondoh. Salak pondoh atau disebut juga dengan buah sisik ular memiliki kulit berwarna cokelat kehitaman dengan duri di sekelilingnya. Dalam satu buah salak pondoh biasanya terdapat tiga buah salak. Salak pondoh memiliki rasa yang manis.

Pada satu rumpun pohon salak dapat menghasilkan kurang lebih tiga kilogram salak. Bayangkan jika si Mbah memiliki satu hektare kebun salak. Berapa banyak salak yang akan si Mbah panen?

Sebelum memanen salak, si Mbah biasanya mempersiapkan masakan yang akan dihidangkan untuk orang-orang yang akan membantu si Mbah memanen salaknya. Benar, si Mbah tidak memanen salaknya sendiri. Akan tetapi, si Mbah dibantu oleh tetangga yang berjumlah kurang lebih sepuluh orang. Panen ini biasanya tidak selesai dalam satu hari. Jika semakin luas lahan salaknya, maka akan membutuhkan waktu beberapa hari.

“Mbah, Anin juga ikut bantu memanen ya,” pinta Anin.

"Sekar juga, *Mbah!*" sahut Sekar.

"Iya... iya..., *Nduk*. Ayo bantu *si Mbah* dulu mengupas singkong ini. Kita akan buat makanan *cempon* dan *combro*," pinta *si Mbah*.

"Baik, *Mbah*," jawab Anin dan Sekar serentak. Mereka pun membantu *si Mbah*.

Keesokan harinya sebelum matahari terbit di sebelah timur, *si Mbah* sudah mempersiapkan semua bekal baik makanan maupun minuman di dalam sebuah keranjang bambu untuk dibawa ke kebun.

"Anin... Sekar... Ayo bangun! Sudah pagi... Katanya mau ikut *Si Mbah* memanen salak," bujuk *si Mbah* membangunkan Anin dan Sekar yang tidur dalam satu tempat tidur.

"Uaaahhhh.... Mmmm... sudah pagi ya, *Mbah*," Anin menguap sambil mengucek matanya.

"Iya ini sudah pagi, kalian dengar ayam sudah mulai berkukok itu di luar. Ayo cuci muka kalian dan bersiap! Jangan lupa memakai baju dan celana panjang ya!" pinta *si Mbah*.

"Baik, Mbak..."

Anin dan Sekar bangun dan mulai membersihkan diri. Tidak lupa mereka merapikan tempat tidur sebelum mandi. Anin dan Sekar segera menyiapkan diri. Tak lupa mereka memakai baju lengan panjang dan celana panjang. Sarung

tangan tebal juga dibawa untuk melapisi tangan mereka agar tidak terkena duri salak yang tajam.

Kebun salak *si Mbah* terletak di sekitar rumah *si Mbah*. Hanya saja luasnya yang besar membutuhkan waktu beberapa hari untuk memanen salak sampai benar-benar selesai.

"*Si Mbah*, kami mulai dari mana panen salaknya?" tanya Anin.

"Di sini saja, *Nduk* yang dekat dulu. Hati-hati ya! Jangan lupa yang dipotong adalah tangkai salaknya ya!" jawab *si Mbah* sambil menunjuk pohon salak yang berada di samping kanan *si Mbah*.

Si Mbah menyiapkan keranjang-keranjang yang terbuat dari anyaman bambu sebagai tempat salak yang sudah dipetik. Anin dan Sekar terlihat serius sekali memetik salaknya.

"*Mbah*, bolehkan Anin mencicipi salaknya?" tanya Anin.

"Tentu boleh, Sayang. Hati-hati mengupasnya ya. Karena salak yang baru dipanen biasanya duri di sekitar kulitnya masih banyak."

"*Maturnuwun, Mbah.*"

Anin pun mencoba mencicipi salak yang dia petik sendiri. Segar dan manis, nikmat sekali rasanya.

"Hmmmmm... Enak sekali salak ini. Anin mau lagi...!"

Anin pun memetik lagi buah salak untuk dia cicipi. Setelah itu dia melanjutkan memetik salak lagi. Tak terasa salak yang Anin panen sudah memenuhi keranjang pertamanya.

"*Mbah*, lihat keranjang Anin sudah penuh salak," seru Anin sambil menunjuk salaknya yang sudah penuh.

"Wow... pintar sekali kamu, *Nduk*. Jika lelah jangan lupa istirahat ya," pinta *si Mbah*.

"Baik, *Mbah*."

Satu demi satu keranjang salak dipenuhi oleh salak-salak yang segar. Aroma salak yang harum pun tercium di sekitar kebun itu.



Anin dan Sekar tampak menikmati proses memetik salak itu. Sesekali mereka bernyanyi bersama. *Si Mbah* pun merasa senang dan terhibur oleh kehadiran kedua cucunya.

Di sini senang di sana senang, Di mana-mana hatiku senang

Di sini senang di sana senang, Di mana-mana hatiku senang

La la la la la... la la la la la...

La la la la la... la la la...

La la la la la... la la la la la...

La la la la la... la la la...

Anin dan Sekar bernyanyi bersama. Mereka tidak merasa lelah. Karena mereka melakukan pekerjaan itu dengan senang hati dan ikhlas. *Si Mbah* pun juga merasa lebih senang.

"Liburan ini Anin sangat senang sekali loh, Sekar. Tahu tidak alasannya kenapa?" ucap Anin.

"Mmm... apa karena bertemu aku, Mbak?" canda Sekar.

"Wah... kamu bisa saja. Anin senang karena kita bisa membantu *Si Mbah* dan ini pertama kalinya Anin bisa membantu memetik salak di kebun *Si Mbah*."

"Oh begitu ya... Kalo Sekar sih sudah sering memetik salak. Tapi Sekar tambah senang karena ada Mbak Anin menemaniku!" sahut Sekar sambil tersenyum.

"Baiklah... Ayo kita petik lagi salaknya yang banyak!" ajak Anin dengan penuh semangat.



Tak terasa hari sudah semakin siang. Matahari pun sudah mulai beranjak dari atas kepala. Berkeranjang-keranjang buah salak sudah terlihat terkumpul. Walaupun siang itu sangatlah terik, namun mereka tidak merasakan panasnya matahari. Dikarenakan arena sekitar kebun salak tertutup oleh daun-daun salak yang menjulang dan menjuntai. Hawa dingin pun juga terasa.

“Syukurlah, tahun ini kita benar-benar mendapatkan salak yang melimpah,” ucap syukur *si Mbah* seraya memandangi hasil salaknya yang sudah terkumpul.

“*Si Mbah*, kapan kita akan menjual semua salak ini? Wah... kita pasti akan untung banyak ya!” ungkap Anin.

“Besok salak-salak ini akan diambil oleh tengkulak, *Nduk*. Jadi, kita tidak perlu menjualnya keluar. Tengkulak yang akan mendatangi kita,” jawab *si Mbah*.

“Oh... begitu ya, *Mbah*. Jadi, besok kita di rumah saja ya, tidak perlu ke pasar.”

“Iya, *Nduk*.”

Si Mbah, Anin dan Sekar kembali ke rumah. Sementara, para pekerja masih berada dikebun untuk menyelesaikan memetik salaknya.

Hari berikutnya, para pekerja masih menyelesaikan memetik salak di kebun yang berada di sebelah timur rumah

si Mbah. Anin, Sekar dan *si Mbah* tidak ikut memanen, karena sedang menunggu tengkulak di rumah. Tak lupa mereka memilah salak yang memiliki ukuran besar dan kecil.

Harga salak akan berbeda sesuai dengan ukuran salaknya. Ada pula salak madu yang memiliki tingkat kemanisan yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan salak pondoh. Harganya pun jauh lebih mahal dibandingkan salak pondoh. Ciri yang lain dari salak madu adalah daunnya yang lebih pendek bila dibandingkan dengan jenis salak pondoh lainnya.

3

Si Mbah Sedih, Salak Melimpah tapi Tak Untung

Esok hari telah tiba. Keranjang-keranjang salak yang sudah dipilah baik itu berdasarkan jenis maupun ukuran sudah diletakkan di teras rumah *si Mbah*. Banyak sekali jumlahnya.

“Syukurlah, panen hari pertama kita sudah menghasilkan jumlah salak yang sangat melimpah. Semoga tahun depan kita bisa mendapatkan salak yang melimpah seperti ini lagi,” ungkap *si Mbah* di hadapan *bulik*, Anin dan Sekar.

“Aamiin...,” mereka pun mengamini apa yang diucapkan *si Mbah*.

Tak berapa lama tengkulak datang memasuki halaman rumah *si Mbah* dengan membawa dua buah mobil bak terbuka.

“*Mbah*, apakah sudah semua salaknya?” tanya si bapak tengkulak kepada *si Mbah*.

“Belum Pak. Ini masih sebagian yang lainnya mungkin besok baru selesai dipanen. Jadi, untuk hari ini ada tiga puluh keranjang salak pondoh dan sepuluh keranjang salak madu.”

"Baiklah saya hitung dulu *nggih, Mbah. Mbah*, tapi karena di pasaran sekarang jumlah salak banyak sekali, harga salak akan turun drastis," ucap bapak tengkulak.

"Oh... Ya ampun...! Tapi tidak anjlok sekali kan harganya?"

"*Mbah*, ini saya mau beli seharga seribu dua ratus rupiah untuk salak pondohnya dan untuk salak madu tiga ribu rupiah. Bagaimana *Mbah*?" ucap bapak tengkulak menawarkan harga belinya.

"Jauh sekali, Pak harganya? Biasanya kan minimal dua ribu rupiah untuk salak pondohnya. Masa jauh sekali harganya? Dan untuk salak madu biasanya lima ribu, Pak!" tawar *si Mbah* dengan nada yang sedih.

"*Mbah* harga jual di pasaran bisa jadi lebih rendah dari harga yang saya tawarkan. Ini karena saya sudah berlangganan salaknya *Si Mbah*, maka saya berani beli dengan harga segitu," jawab Pak Min si bapak tengkulak.

"Benar, *Mbah*. Kemarin, Bu Sapto menjual salaknya dengan harga seribu rupiah per kilonya. Lebih sedikit dari harga yang ditawarkan Pak Min," sahut *bulik*.

"Oh... kasihan sekali *Si Mbah*. Ternyata salaknya hanya dijual murah. *Si Mbah* pasti sangat kecewa," ucap Anin lirih.

"Baiklah, Pak. Kalau begitu ambil saja salaknya dari pada salaknya busuk tidak saya jual," ujar *si Mbah*.

Bapak tengkulak kemudian menimbang lagi salak-salak tersebut. Setelah jumlah timbangannya sesuai, Pak Min segera memindahkan keranjang ke atas mobil bak terbuka. Sejumlah uang pun diserahkan kepada *si Mbah*.

"Monggo, *Mbah* ini uangnya," ucap Pak Min sambil menyerahkan sejumlah uang.

"Baiklah, maturnuwun Pak Min!"

"*Mbah*, jangan sedih ya!" bujuk Anin sambil mengelus pundak *si Mbah* yang sedang duduk di teras melihat keranjang-keranjang salak yang sore tadi baru selesai dipanen lagi.

"*Si Mbah* tidak sedih kok, *Nduk*. *Si Mbah* hanya kasihan jika salak-salak ini busuk karena tidak laku dijual. Tidak masalah jika harganya murah, yang penting salak ini dapat terjual semua tanpa ada yang busuk!"

"Oh... jadi itu ya yang *si Mbah* pikirkan," ucap Anin kepada Sekar yang duduk di sampingnya.

"Apa yang harus kita lakukan ya Mbak Anin. Kasihan sekali *si Mbah*!" jawab Sekar.

Mereka berdua saling berbicara dan memikirkan cara untuk menghibur *si Mbah*.



"Apa yang sedang kalian pikirkan, Nduk?" tanya *bulik* yang mendatangi kamar Anin.

"Kami sedang memikirkan cara untuk menghibur *si Mbah, Bulik*," jawab Anin.

"*Si Mbah* akan baik-baik saja. Pernah satu tahun yang lalu kejadian ini terjadi. *Si Mbah* hanya sedih jika salaknya akan terbuang sia-sia, jadi kalian tidak perlu khawatir ya!"

"Memangnya apa yang terjadi satu tahun yang lalu, *Bulik*?"

"Hampir satu ton salak *si Mbah* busuk karena tidak laku dijual. Pada saat itu panen raya yang hasilnya melebihi target tiba-tiba terjadi. Salak hanya dihargai lima ratus rupiah per kilogramnya."

"Apa benar itu, *Bulik*? Wah... ngeri sekali ya, *Bulik*!"

"*Si Mbah* khawatir jika hal itu terulang kembali."

Ternyata harga salak memang tidak bisa diprediksi. Jumlah yang semakin banyak akan menjadikan salak menjadi barang yang mudah dijumpai sehingga harganya menjadi sangat murah.

Anin pun menelepon ibu di Jakarta dan menceritakan kejadian yang dialami *si Mbah*. Ibu pun mencoba memberi pengertian kepada Anin. Saat itu Anin duduk di ruang tamu.

"Anin kamu coba hibur *Si Mbah* ya! Jangan sampai membuat *Si Mbah* tambah sedih," pinta ibu.

"Baik Ibu. Anin akan berusaha menghibur *Si Mbah*."

Anin pun menutup teleponnya. Di meja terlihat kue-kue sisa lebaran yang masih tersedia. Anin pun membuka salah satu toples bening yang berisi kue nastar. Anin melahap satu buah.

"Hmmm... enak sekali kue nastar ini. Selai nanasnya sangat terasa sekali!"

"Iya itu *Si Mbah* yang buat loh, *Nduk!*" sahut *Bulik* yang kebetulan melewati ruang tamu.

"Enak betul, *Bulik*. Apa lebaran kemarin kue ini ada *Bulik*? Kok perasaan Anin tidak pernah mencicipi kue ini ya?" tanya Anin sambil mengambil kue nastar itu.

Tiba-tiba Anin mendapatkan sebuah ide. "Oh... nastar salak! Tapi apakah bisa ya salak dijadikan selai?" Anin semakin penasaran dengan idenya yang tiba-tiba muncul.

"Oh... lebih baik Anin cari saja referensi melalui handphone, siapa tahu ada."

Anin pun bergegas mencari referensi di internet mengenai proses pembuatan selai salak.



Ternyata apa yang Anin cari di internet dia temukan. Banyak sekali informasi yang menunjukkan proses pembuatan selai salak maupun olahan salak lainnya. Anin pun menyampaikan idenya ini kepada Sekar.

"Sekar, aku punya ide yang cemerlang. Bagaimana jika kita membuat nastar?"

"Tapi kan kue nastar sisa lebaran masih ada Mbak!"

"Bukan Sekar, ini kue nastar yang berisi selai dari buah salak. Ya, walaupun belum pernah kita coba tapi bagaimana jika kita membuatnya. Pasti salak-salak *Si Mbah* bisa menjadi lebih bernilai."

"Mbak, bagaimana jika kita beritahu *Si Mbah*," ucap Sekar.

"Baiklah, ayo kita temui *Si Mbah!*" ajak Anin.

Saat itu, *si Mbah* sedang duduk di ruang tengah sambil menonton televisi. *Si Mbah* masih terlihat sedih. Anin dan Sekar datang menghampiri *si Mbah*.

"*Mbah* lagi sibuk tidak?" tanya Anin perlahan.

"Tidak, *Nduk*. Ada apa, *Nduk*?"

"Hmmmm... itu *Mbah...*," Anin merasa takut untuk mengungkapkan mengenai idenya.

"Ada apa to, *Nduk*? Kalian kok terlihat aneh begini. Ayo cerita sama *Si Mbah*. *Si Mbah* pasti akan mendengarkan kalian," bujuk *si Mbah*.

"Begini, *Mbah*. Mbak Anin memiliki ide untuk membuat kue nastar."

"Lha itu nastar buatan *Si Mbah* masih ada. Boleh kok kalian habiskan!" jawab *si Mbah* yang belum paham.

"Bukan itu, *Mbah*. Maksud Anin kita buat nastar yang isinya dibuat dari selai salak," ungkap Anin.

Seketika itu *si Mbah* langsung menegakkan badannya dari sandaran. Namun, Anin dan Sekar malah ketakutan.

"Maaf, *Mbah*... Anin meminta maaf jika Anin salah bicara!" sela Anin dengan nada ketakutan jika *si Mbah* marah.

"*Nduk* dari mana kalian dapat ide yang bagus itu? Kenapa *Si Mbah* tidak pernah memikirkan hal itu?" sahut *si Mbah* yang menyetujui ide dari Anin. Ketakutan Anin dan Sekar pun hilang seketika itu pula. Wajah *si Mbah* pun berubah menjadi sedikit ceria.

"Tadi tidak sengaja Anin makan kue nastar nanas buatan *Si Mbah* yang sangat enak di ruang tamu. Kemudian Anin mendapatkan ide itu, *Mbah*," ungkap Anin.

"Oh, jadi begitu ya. Coba sekarang Anin cari lagi di internet tentang bagaimana cara membuat selai salaknya.

Jika prosesnya sama dengan membuat selai nanas, maka *Si Mbah* sudah jago tentunya."

Anin pun mencari beberapa informasi mengenai proses pembuatan selai salak, ketika mendapatkan laman www.cookpad.com, Aini menemukan tahapan pembuatan nastar salak, kemudian ia memberitahukannya kepada *si Mbah*. *Si Mbah* pun mencatat cara pembuatannya yang ternyata tidak jauh beda dari pembuatan selai nanas.

4

Salak, salak, salak... pim pim pom... Nastar Salak Ajaib

Pagi itu *si Mbah* terlihat lebih bersemangat dan ceria. Anin dan Sekar sudah bersiap di dapur untuk membantu *si Mbah*. *Si Mbah* pun membagi tugas kepada Anin dan Sekar.

“Sekar kamu belanja ke rumah *Bude Tarjo* ya! Ini catatan bahan belanjaan yang harus kamu beli, *Nduk*,” perintah *si Mbah* kepada Sekar sambil menyerahkan secarik kertas.

Sementara itu, Anin bersiap di dapur untuk mengupas buah salak. “*Mbah* berapa banyak salak yang akan kita buat untuk menjadi selai?” tanya Anin.

“*Nduk*, kamu kupas salaknya lima kilogram ya! Jangan lupa bersihkan kulit arinya!” pinta *si Mbah*.

“Baik, *Mbah!*” dengan perlahan Anin mulai mengupas salak pondoh itu.

“*Nduk*, coba bacakan bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan untuk membuat selainya!”

Anin pun kembali membuka catatannya.

"Ada gula pasir sebanyak satu kilogram, satu buah jeruk nipis, dan air putih secukupnya," jawab Anin sembari mengupas dan memotong salak.

"Betul sekali, *Nduk*. Apakah Anin tahu apa beda dalam proses pembuatan selai salak dan selai nanas?"

"Waduh... apa ya, *Mbah*?" Anin menggelengkan kepalaanya.

"Jadi, buah salak sebelum diblender atau diparut sebaiknya direbus dahulu, sedangkan pada buah nanas tidak mengalami perebusan."

"Oh... begitu ya, *Mbah*!"

"Setelah semua salak Anin kupas, bersihkan dan potong, Anin rebus ya buah salaknya!"

"Siap, *Mbah*!" jawab Anin dengan tegas.

Dari raut wajah *si Mbah* sudah tidak tampak lagi rasa gelisah dan sedih yang ada hanyalah rasa senang. Proses pemasakan kue nastar pun dimulai lagi. Sekar pulang dengan membawa bahan belanjaan.

"*Mbah*, ini semua belanjaannya," ucap Sekar sambil menunjukkan sekantong tas yang terbuat dari limbah plastik.

"*Maturnuwun ya Nduk!*" ucap *si Mbah*.

"*Mbah*, Sekar ke rumah *Pakde Basuki nggih*, karena tadi diminta Ibu untuk mengantar salak," ijin Sekar.

"Iya, Nduk tidak apa-apa. Hati-hati ya!"

Sekar pun berangkat ke rumah Pakde Basuki dengan menggunakan sepeda roda dua yang keranjang sepedanya dipenuhi buah salak.

Si Mbah kemudian menyiapkan blender, baskom dan pengorengan.

"Nduk, tolong angkat salak yang direbus itu! Jangan lupa tiriskan agar airnya hilang ya!" pinta *si Mbah* kepada Anin.

"Baik, Mbah."

Secara perlahan Anin menyaring salak yang sudah direbus. Semua bahan untuk membuat selai salak pun siap.

"Mbah coba jelaskan dengan urut satu per satu prosesnya ya. Anin akan foto dan juga rekam nggih, Mbah."

"Baiklah, pertama-tama blender salak yang sudah direbus. Hasil salak yang diblender kemudian dimasukkan ke dalam pengorengan tanpa minyak. Campurkan gula pasir dan air jeruk nipis untuk memberi rasa asam pada selai. Nyalakan apinya kecil dan masak sampai selai mengental," jelas *si Mbah*.

Anin pun dengan serius mencatat dan mengamati prosesnya. Sesekali dia membantu *si Mbah* mengaduk selai salak. Proses pembuatan selai salak tidak membutuhkan waktu yang lama.

"*Mbah*, Anin bantu mengaduk ya," pinta Anin.

"Iya, *Nduk*. Tapi, hati-hati ya jangan sampai kecipratan!"
timpal *si Mbah*.

Kurang lebih lima belas menit selai salak dimasak dan akhirnya pun matang. *Si Mbah* penasaran ingin segera mencicipinya.

"Wow... enak sekali rasanya!" seru *si Mbah*.

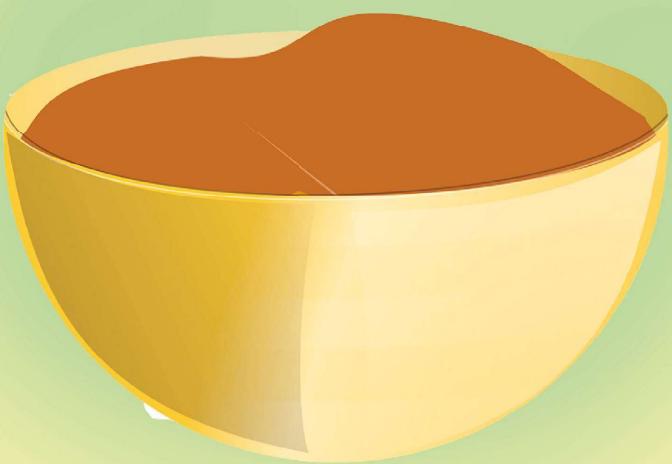
Anin pun penasaran ingin mencicipinya juga.

"Benar *Mbah*, enak sekali!" sahut Anin sambil mencicipi selai salak yang dia ambil menggunakan sendok.

"Mengapa selama ini *Si Mbah* tidak pernah mencobanya ya, *Nduk*? Ternyata rasa selainya lebih nikmat bila dibandingkan dengan selai nanas."

Anin mulai memindahkan selai salak yang sudah matang ke dalam mangkuk.

"Kalo rasanya enak banget kayak gini, kita harus buat yang lebih banyak, *Mbah*..." ucap Anin sambil meletakkan selai di meja.



Setelah selai salak siap, *si Mbah* dan Anin mempersiapkan bahan-bahan adonan untuk membuat kulit luarnya. Namun, beberapa perlengkapan perlu dipersiapkan terlebih dahulu.

"Anin coba kamu siapkan alat-alatnya dulu ya!" pinta *si Mbah*.

"Apa saja, *Mbah*?"

Si Mbah pun menyebutkan satu per satu alat yang akan digunakan. Sebagian peralatan masih tersimpan di dalam almari.

"Peralatan yang pertama oven, kemudian mikser, baskom, loyang, dan sendok aduk. Siapkan semuanya di meja ya, *Nduk*!"

"Baik, *Mbah*."

Tak berapa lama semua peralatan pun siap.

"*Mbah* lalu bahan-bahan untuk membuat adonannya apa saja ya? Anin bantu siapkan ya," pinta Anin.

"Boleh sekali sayang," jawab *si Mbah*.

Si Mbah pun menyebutkan satu per satu.

"Untuk bahan-bahannya agak banyak ya, *Nduk*. Telur empat butir, setengah kilogram mentega, setengah kilogram tepung terigu, seratus gram gula halus, satu bungkus vanili bubuk, lima puluh gram susu bubuk, lima puluh gram tepung maizena dan seratus gram keju yang diparut. Oh iya jangan

Iupa kuning telur untuk mengolesi nastar bagian luarnya ya, Nduk."

"Wah, banyak sekali, Mbah. Anin catat ya, Mbah! Agar Anin tidak lupa."

Si Mbah pun memulai proses pembuatan adonan kue nastar. Anin berdiri di samping si Mbah untuk membantunya.



"Baiklah, *Nduk* kita mulai saja proses pembuatan adonannya. Pertama, masukkan gula halus dan mentega ke dalam wadah kemudian kocok dengan menggunakan mikser kecepatan rendah kurang lebih dua menit hingga mengembang. Setelah itu, masukkan kuning telur satu per satu sambil terus diaduk."

"Berapa lama ini, *Mbah*?"

"Kurang lebih satu menit saja, *Nduk*."

Pada baskom yang lain, *si Mbah* mencampur tepung terigu, tepung maizena dan susu bubuk menjadi satu.

"Nah, jika sudah masukkan tepung yang sudah dicampur ini ke dalamnya secara bertahap sedikit demi sedikit. Aduknya tidak perlu pakai mikser ya. Cukup dengan sendok plastik ini saja."

"Kapan kejunya dimasukkan, *Mbah*?"

"Ayo masukkan sekarang, *Nduk*. *Mbah* akan mengaduknya supaya tercampur merata. Nah, jika adonan sudah tidak lagi menempel di tangan itu artinya adonan nastar sudah siap."

Si Mbah mengecek adonan nastar tersebut. Sementara itu, Anin menyiapkan loyang aluminium yang diolesi dengan mentega serta ditaburi dengan tepung terigu. Tujuannya agar ketika dipanggang nastar tidak lengket di atas loyang.

"Bagaimana mudah bukan?" tanya *si Mbah*.

"Iya Mbah. Mudah sekali. Anin pasti bisa membuatnya sendiri!"

"Nah, sekarang kita ambil adonan. Ayo, Anin juga bisa mencobanya!"

Anin segera menuju wastafel untuk mencuci tangannya lagi karena akan memegang adonan kue.

"Bentuk bulat ya, Nduk. Setelah itu, masukkan selai salak ke dalam bulatan adonan. Kita kasih yang banyak ya, Nduk. Agar rasanya lebih mantap," ucap si Mbah.

Anin terlihat sangat senang sekali dapat membantu si Mbah. Nastar yang sudah jadi kemudian diletakkan di atas loyang aluminium yang sudah diolesi mentega dan tepung oleh Anin. Satu demi satu loyang mulai terisi.

"Wah, sudah banyak sekali ini, Mbah!"

"Anin bantu Si Mbah untuk mengolesi kuning telur di atas kuenya sebelum dipanggang ya. Setelah itu, Anin taburi keju parut di atas kuenya agar lebih gurih...!"

"Baik, Mbah. Anin paham."

"Jika sudah, masukkan loyangnya ke dalam oven. Tunggu sekitar lima belas menit ya, Nduk!"

Anin sudah tidak sabar lagi untuk melihat hasil kue nastar yang sudah jadi. Sesekali dia mondar-mandir tidak sabar untuk melihat ovennya.

"Nduk, jangan mondar-mandir begitu! Nanti kamu lelah lho! Sudah kamu tunggu saja di sana," canda *si Mbah*.

"He he he... Iya *Mbah*... Habisnya Anin sudah tidak sabar lagi ingin melihat hasilnya seperti apa. Hmm... apalagi rasanya, *Mbah*."

Anin pun mengambil sebuah kursi dan duduk di dekat oven. Dia melihat proses berkembangnya adonan. Warna nastar yang awalnya kuning pucat sekarang sudah berubah menjadi warna kuning keemasan. Warna kuning keemasan ini diperoleh dari kuning telur.





“Tinggggggg...,” bunyi suara oven sebagai tanda bahwa nastar sudah masak. Anin pun segera membuka pintu oven dengan menggunakan sarung tangan agar tidak panas.

Aroma harum kue nastar yang masih panas pun tercium. Anin girang tidak terkira. Dia sudah tidak sabar untuk mencicipi kue tersebut.

“*Mbah...* lihat kuenya sudah matang...!” teriak Anin.

“*Iya, Nduk. Coba Si Mbah lihat...,”* si Mbah pun berjalan mendekati Anin.

“*Mbah, boleh ya Anin mencobanya?”* rayu Anin dengan nada yang lembut.

“Boleh sekali, *Nduk. Ini untuk kamu...,”* si Mbah menuapi Anin dengan tangannya. “Bagaimana rasanya, *Nduk? Enak?”*

“Wowwww... super sekali, *Mbah.* Rasanya enak banget...! Tak kalah dengan nastar nanas, *Mbah!* *Si Mbah* juga cicipi ya...,” Anin pun balik menuapi *si Mbah* dengan tangannya.

“Hmmmm... benar apa katamu, *Nduk.* Nastar ini sangat enak. *Si Mbah* tidak menyangka jika rasanya bakalan seenak ini.”

Kemudian mereka melanjutkan membuat nastar hingga semua adonan selesai. Nastar yang sudah matang kemudian Anin masukkan ke dalam toples bening yang *si Mbah* siapkan.

Aromanya memikat bulik dan Sekar yang baru kembali dari rumah Pakde.

"Hmmm... dari luar aromanya enak sekali, apakah kuenya sudah matang?" tanya *bulik* penasaran.

"Ayo sekarang tutup mata *Bulik* dan Sekar!" pinta Anin.

"Mbak Anin ini apaan sih? Sekar kan jadi tambah penasaran!"

"Salak... salak... salak... pim pim pom... Inilah nastar salak ajaib buatan *Si Mbah* yang sangat lezat...!" Anin pamerkan toples yang penuh kue nastar kepada *bulik* dan Sekar sambil mengucapkan mantra sulap.

"Ayo *monggo* boleh dicicipi," ucap *si Mbah*.

"Wah... wah... wah... sepertinya rasanya enak sekali, *Nduk*. *Bulik* ikut mencicipi ya..." ucap *bulik* sambil mengambil kue.

"Sekar juga mau, Bu...!" sahut Sekar yang tak mau ketinggalan.

"Benar sekali rasanya memang sangat enak," puji *bulik*. "*Mbah*, ini bisa menjadi salah satu usaha *loh* jika kita menekuninya. Terlebih bahan bakunya melimpah. Bagaimana, *Mbah*?" tanya *bulik*.

"*Si Mbah* pun juga berpikir demikian. Di daerah Turi ini kan memang belum ada jenis makanan yang menggunakan

salak.”“Bagaimana jika kita bawakan contoh ke toko-toko yang ada di sekitar sini, *Mbah*? Agar mereka juga mengenal produk olahan salak ini. Kita juga bisa menjualnya di daerah agrowisata di mana pasti akan ada wisatawan yang berkunjung.”

“Benar sekali itu, *Mbah*. Jadi, salak-salak *Si Mbah* ini akan memiliki nilai yang lebih tinggi *loh, Mbah*. Hal ini juga merupakan salah satu cara untuk mengatasi kebusukan salak saat jumlah panen salak melimpah ruah,” ungkap Anin.

“Benar, *Nduk*. Kita bisa memulai usaha ini. Kalian bantu *Si Mbah*, ya!”

“Tentu saja, *Mbah!* Kami siap membantu!”

Mereka pun tertawa bahagia bersama akan hasil yang sudah mereka dapatkan. “Horee... Kue nastar salak ajaib!”

5

Liburan Seru, Berjuta Manfaat

Kue nastar salak ajaib *si Mbah* pun mulai dikenalkan ke toko-toko dan juga tempat wisata. Dalam kurun waktu satu minggu ada beberapa pesanan yang berdatangan. *Si Mbah, bulik, Anin* dan Sekar pun senang. Itu artinya, masyarakat dapat menerima keberadaan kue nastar salak.

Pesanan pun datang dari teman-teman ibu di Jakarta. Ibu juga tidak malu dan segan untuk menawarkan kue nastar salak yang sangat lezat itu. Bahkan, ibu mulai menawarkannya melalui dunia maya. Karena dengan adanya toko daring, semua orang di penjuru dunia akan mengetahuinya.

Tak terasa sudah dua puluh hari Anin menghabiskan waktu liburannya di rumah *si Mbah*. Ayah dan ibu akan segera datang menjemput Anin dari Jakarta.

“*Si Mbah matur nuwun nggih* sudah menciptakan liburan yang sangat seru! Rasanya Anin ingin tinggal lebih lama di sini. Membantu *Si Mbah*, bermain dengan Sekar, semuanya seru!” ungkap Anin.

“Sama-sama, *Nduk*. *Si Mbah* juga sangat senang sekali. Kamu sudah berhasil membuat *Si Mbah* tidak sedih, bahkan

sekarang *Si Mbah* mempunyai usaha baru. Itu semua berkat kamu, *Nduk*," puji *si Mbah* yang duduk di samping Anin.

"Tidak, *Mbah*. Anin kan hanya mencarikan ide saja, selebihnya kan *Si Mbah* sendiri yang membuatnya, he... he... Tapi *Si Mbah* tidak boleh terlalu lelah ya, jaga kesehatan dan jangan lupa *Si Mbah* juga makan yang teratur."

"Wah, kamu ini sudah semakin mirip dengan Ibumu ya!" canda *si Mbah* sambil tertawa kecil.

"Iya, *Mbah*. Ibu tidak pernah sekali pun lupa untuk mengingatkan Anin."

Mereka pun tertawa bersama. Tak berapa lama, ayah dan ibu datang dari Jakarta.

"*Kulo nuwun...!*" seru Ibu dengan menggunakan bahasa Jawa.

"Ayah... Ibu...!" seru Anin sambil berlari menuju pintu depan.

"Sehat, Bu?" tanya ayah sembari mencium tangan *si Mbah*.

Si Mbah mempersilahkan ayah dan ibu untuk masuk.

"Anin baik-baik saja? Kamu tidak nakal kan di sini?" tanya Ayah.

"Anin di sini malah membantu *Si Mbah* kok, Le. Kalo tidak ada Anin, ya *Si Mbah* tidak bakalan bisa membuat kue-

kue nastar salak ini," jawab *si Mbah* sambil menunjukkan toples-toples yang penuh berisi nastar salak.

"Syukurlah *Mbah* kalo begitu," sahut ayah.

Tiba-tiba Anin menangis tersedu-sedu.

"Huuuuuuuuuuu... huuuuuuuu..."

"Loh, kenapa kamu menangis, *Nduk*?" tanya *si Mbah*.

"*Si Mbah*...!" Anin pun memeluk *si Mbah*.

"Besok Anin sudah pulang, *Mbah*. Anin pasti kangen sekali sama *Si Mbah*!" jawab Anin sambil menangis.

"Kalau Anin kangen, Anin kan bisa telepon *Si Mbah*. Kalau ada waktu, Anin juga boleh datang lagi ke rumah *Si Mbah*. Pintu rumah *Si Mbah* ini selalu terbuka untuk cucu *Si Mbah* yang paling cantik ini," rayu *si Mbah* agar Anin tidak menangis.

"Iya, *Mbah*.

"Sudah, lebih baik kita makan dulu yuk! Perut *Si Mbah* sudah lapar," ajak *si Mbah*.

Siang itu, *si Mbah* sudah menyiapkan masakan yang super spesial untuk disantap bersama. Setelah selesai makan siang, ayah mengemas barang-barang Anin. Tentu saja, kardus besar yang berisi kue-kue nastar salak juga turut disiapkan.

Keesokan hari pun tiba. Pagi-pagi buta ayah membangunkan Anin untuk segera bersiap. Tiket kereta pagi sudah dipesan ayah. Perpisahan untuk sementara waktu pun terjadi. Ada tangis di sana.

"Anin pamit dulu *nggih, Mbah*. Maafkan Anin jika selama di sini Anin nakal dan buat kesal *Si Mbah*," peluk Anin.

"Iya, *Nduk*. Kamu anak yang baik. Jangan lupa terus berdoa dan belajar yang rajin ya!"

Anin pun juga berpamitan kepada *bulik* dan Sekar. Begitu pula ayah dan ibu. Mereka kemudian menuju halaman rumah *si Mbah*. Pak Kardi, tetangga *si Mbah* sudah bersiap di sana untuk mengantar.

"Hati-hati ya Mbak Anin...!" seru Sekar sambil melambaikan tangannya.

Terlihat air mata *si Mbah* jatuh menetes membasahi kedua pipinya yang tampak keriput di makan usia.

"Selamat jalan ya, *Nduk*. Keselamatan selalu menyertaimu," ucap *si Mbah* lirih.

Ayah, ibu dan Anin pun juga membalaik melambaikan tangannya.

"Lain waktu kita ketemu lagi ya...!" seru Anin dari dalam mobil sambil melambaikan tangannya.

Liburan Anin pun telah usai. Liburannya kali ini membawa banyak manfaat, baik untuk Anin maupun untuk *si Mbah*. Anin banyak mendapatkan pelajaran yang berharga di kampung halaman ibunya. Bukan hanya karena Anin bisa membuat kue nastar salak, akan tetapi Anin dapat menjadi anak yang lebih dewasa. Dia mampu membantu orang tua dengan memetik salak, disiplin waktu, belajar hidup bersih, dan belajar menghormati orang yang lebih tua.

Glosarium

- Baskom : wadah yang terbuat dari bahan plastik
- Bulik : panggilan tente dalam bahasa Jawa
- Cemplon : makanan yang terbuat dari singkong yang dicampur dengan parutan kelapa dengan dalamnya berisi gula jawa
- Combro : makanan yang terbuat dari singkong yang dicampur dengan parutan kelapa dengan dalamnya berisi olahan sambel tempe
- Kulo nuwun : dalam bahasa Indonesia berarti permisi
- Le atau thole : panggilan untuk anak laki-laki
- Maturnuwun : ucapan terima kasih dalam bahasa Jawa
- Mbakyu : panggilan kakak perempuan dalam bahasa Jawa
- Mondar-mandir : bolak balik
- Monggo : mempersilahkan dalam bahasa Jawa
- Nduk atau genduk: panggilan kepada cucu oleh masyarakat Jawa
- Nggih : menyatakan “iya” atau setuju
- Daring : kepanjangan dari “dalam jaringan” atau memiliki padanan dengan *online*, istilah saat kita terhubung dengan internet atau dunia maya
- Si Mbah atau Mbah: sebutan kakek atau nenek pada masyarakat Jawa

Biodata Penulis



Nama Lengkap : Agustina Dwi Rahayu

Telp. Kantor : (0274)550835-550836

Telp. HP : 085743365863

Pos-el (Email) : agteenaya28@gmail.com

Akun Facebook : Teena Aya Ayudyaning

Alamat Kantor : Program Pascasarjana

Universitas Negeri Yogyakarta, Jl.
Colombo No.1 Yogyakarta 55281

Bagian : Staf Akademik

Riwayat Pekerjaan

1. 2007-2011 : Staf Pengajar pada Lembaga Bimbingan Belajar

2. 2011-sekarang : Penulis lepas pada salah satu penerbit di Yogyakarta
3. 2011-sekarang : Staf Akademik di Program Pascasarjana UNY

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

1. S1: Jurusan Kimia, Prodi Pendidikan Kimia,
Universitas Negeri Yogyakarta (2003-2007)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir)

1. Antologi 22 Cerpen "Lomba Cipta Cerpen Pemuda 2010" Deputi Bidang Pemberdayaan Pemuda, Kementerian Pemuda dan Olahraga Republik Indonesia
2. Buku *Bedah Tuntas Kisi-Kisi Soal Ujian Nasional Kimia SMA/MA 2012*, Quantum Ilmu 2012
3. Buku *Kupas Tuntas 1001 Soal Kimia SMA Kelas X, XI, dan XII*, Pustaka Widyatama 2011
4. *Metode Bimbel Privat Kuasai Kimia Kelas X, XI, & XII*, Planet Ilmu 2012
5. *Kurikulum Terbaru Bahas Tuntas 1001 Soal Kimia SMA Kelas X, XI, & XII*, Penerbit Pustaka Widyatama 2014
6. *To The Point Tuntaskan Soal Kimia SMA Kelas X, XI, & XII Gak Pake Lama*, Planet Ilmu 2015
7. *Kerjakan Soal-Soal Asli SBMPTN Saintek 2015 Kurang dari 1 Menit per Soal*, Penerbit Pustaka Widyatama 2015

8. *Siap Sekejap! Kuasai Semua Pola Soal UN SMA/MA IPA 2017 Yang Pasti Keluar*, Pustaka Widyatama 2017 (Tim Penulis)
9. *Siap Sekejap! Kuasai Semua Pola Soal UN SMA/MA IPA 2018 Yang Pasti Keluar*, Pustaka Widyatama 2017 (Tim Penulis)
10. *Siap Sekejap Gak Pake Ngulang SBMPTN IPC 2017*, Pustaka Widyatama 2017 (Tim Penulis)
11. *Step Up Kupas Tuntas Pola Soal Kimia SMA/MA Kelas X, XI & XII*, Pustaka Widyatama 2017
12. *Prediksi Akurat Soal-Soal UN Yang Akan Keluar SMA/MA IPA 2017*, Planet Ilmu 2017

Informasi Lain dari Penulis

Lahir di Bantul, 28 Agustus 1985. Menikah dan dikaruniai seorang putri cantik yang bernama Anindya. Saat ini menetap di Sleman, Yogyakarta. Penulis juga aktif dalam menulis naskah cerita pendek yang telah diterbitkan di beberapa media. Antara lain:

1. Naskah Cernak telah diterbitkan di media cetak *Kedaulatan Rakyat*, yaitu Kado Angklung untuk Angga
2. Naskah Cernak telah diterbitkan di media cetak *Kedaulatan Rakyat*, yaitu Celengan Ayamku Berkokok
3. Naskah Cernak telah diterbitkan di media cetak *Kedaulatan Rakyat*, yaitu Hadiah Sering Menyapa
4. Naskah Cernak telah diterbitkan di media cetak *Kedaulatan Rakyat*, yaitu Bangku Terdepan

5. Naskah Cernak telah diterbitkan di media cetak *Kedaulatan Rakyat*, yaitu Nino, Hamster yang Sombong
6. Naskah Cernak telah diterbitkan di media cetak *Kedaulatan Rakyat*, yaitu Merpatiku Malang, Merpatiku Sayang
7. Naskah Cerma telah diterbitkan di media cetak *Minggu Pagi*, yaitu Lentera di Ujung Jalan
8. Naskah Cerpen telah diterbitkan di media lokal kampus *Pewara Dinamika* dengan judul Kelambu Kelabu

Penghargaan

1. Nominasi dalam Sayembara Penulisan Naskah Bacaan SD Kelas Rendah Tingkat Nasional. Direktorat Pembinaan TK dan SD, Dirjen Mendikdasmen, Departemen Pendidikan Nasional. Judul Buku: "Hijaunya Negeriku". 2009.
2. Juara Harapan 1 Lomba Cipta Cerpen Pemuda Tingkat Nasional Festival Kreativitas dan Seni Budaya Pemuda. Deputi Bidang Pemberdayaan Pemuda, Kementerian Pemuda dan Olahraga Republik Indonesia. Judul Cerpen: "Canting Cinta Srikandi". 2010.
3. Pemenang Buku Terpilih dalam Sayembara Penulisan Bahan Bacaan Literasi Baca Tulis 2018. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Judul Buku: "Jejak Rasa dari Yogyakarta". 2018.

Biodata Penyunting

Erminawati, S.Pt adalah penyunting buku di beberapa penerbitan terkemuka. Pada tahun 2015 ia mendapat penghargaan sebagai editor terbaik untuk kategori buku fiksi remaja di acara Indonesia Membumi KPK-IKAPI. Beberapa judul buku yang pernah ia sunting adalah Bisnis Tabulampot Tanpa Repot (Erzatama Karya Abadi, 2016), Meraup Rezeki dari Budidaya Ikan Kerapu (Erzatama Karya Abadi, 2016), Peluang Usaha Ikan Hias Air Tawar (Erzatama Karya Abadi, 2016), Usaha Ikan Lele di Lahan Sempit (Erzatama Karya Abadi, 2016), Cara Baru Beternak Lebah Madu (Erzatama Karya Abadi, 2016), Misteri Hutan Larangan (CV Erzatama Karya Abadi, 2016), Dari Rahim Ombak (Erzatama Karya Abadi, 2015), Pan Julungwangi (Erzatama Karya Abadi, 2015), Rio menangkap bintang (Mediantara Semesta, 2019), (Mediantara Semesta, 2019). Ia juga suka menulis buku anak. Ia dapat dihubungi via email: erminazahra@gmail.com.

Biodata Penelaah 1

Christina Tulalessy, lahir di Titawaai, sebuah desa kecil di Nusalaut, Maluku Tengah, pada tanggal 12 November 1963. Lulus dari IKIP Jakarta Jurusan Tata Busana. Sejak tamat tahun 1988, ibu yang memiliki seorang putri ini memulai kariernya sebagai PNS di Pusat Perbukuan. Di sinilah dia mulai belajar penyuntingan melalui berbagai pelatihan. Kemampuan berbahasa diwarisi dari ayahnya yang juga guru Bahasa Indonesia. Menyunting berbagai naskah buku teks pelajaran menjadi pekerjaan sehari-harinya. Pada saat yang bersamaan, juga menjadi penyunting pada beberapa penerbit.

Keterampilan penyuntingan mengantarkannya menjadi pengajar mata kuliah Editing di Polimedia Kreatif sejak tahun 2009–2015. Menyelesaikan Pendidikan S2 dan S3 pada Jurusan Penelitian dan Evaluasi Pendidikan tidak menyurutkan kegemarannya terhadap dunia penyuntingan. Menjadi juri tingkat nasional untuk sejumlah lomba penulisan yang diselenggarakan oleh Kesharlindungdikmen Kemdikbud juga dilakukannya. Saat ini sebagai PNS pada Pusat Kurikulum dan Pembelajaran dan dapat dihubungi di nona_tula@yahoo.com.

Biodata Penelaah 2

Massigit Priyasmono, lahir di Kediri, 23 September 1954. Awalnya belajar secara otodidak (iqro' dan Home Schooling). Kemudian tahun 1991 mengikuti Pelatihan Penulis, Ilustrator dan Desain Buku Anak-anak, yang diadakan oleh Depdikbud dan Komisi UNESCO di Jakarta. Masih tahun 1991 menjadi peserta Training Course Science Book for Ilustrator and Design on Books Young People, Asian Culture Center for Unesco (ACCU) di Toko-Japan, dan menerima penghargaan The Most Scientific Price untuk karya Wildlife of Birds. Antara tahun 1996-1998 mengikuti bermacam-macam pelatihan dan lokakarya yang berhubungan dengan penulisan, editing, desain grafis komputer.

Dari tahun 1989-2010 bekerja di Pusat Perbukuan Depdikbud sebagai Ilustrator dan Desainer Buku. Sementara itu juga freelance di beberapa Penerbit, Pabrik Otomotif, dan Konsultan Manajemen sebagai Desain Marketing dan Ilustrator. Tahun 1998-2004 sebagai Instruktur/Fasilitator dan Juri Pembuatan Buku Cerita Bergambar untuk anak-anak pada Kegiatan Peningkatan SDM Guru SD kelas rendah Dikdasmen-Depdiknas, di Jakarta. Kemudian tahun 2004-2006 sebagai Instruktur/Fasilitator Pembuatan Buku Cerita dan Alat Peraga untuk anak-anak TK dalam kegiatan Peningkatan SDM Kepala Sekolah dan Guru TK se-Indonesia Direktorat Pendidikan TK dan SD Depdiknas, di Jakarta. Penilai Aspek Grafika Buku Pelajaran yang diselenggarakan oleh BNSP, dan penilai Aspek Grafika Buku Nonteks Pelajaran yang diselenggarakan oleh PPBNP di Jakarta.

Moto dalam hidup " -Long Life Education- Just Do Its- Plan Living Hingh Thinking.

Biodata Ilustrator

Nama Lengkap	:	Damianus Novianto Wibisono
Telp Kantor/HP	:	081328230995
Email	:	noviantowibi@gmail.com
Akun Facebook	:	novianto wibisono
Bidang Keahlian	:	ilustrasi, kartun

Riwayat pekerjaan/profesi (10 Tahun Terakhir):

1. 2016 - Sekarang : Ilustrator freelance
2. 2014 – 2016 : Supervisor PT. MITRA KARYA TRI UTAMA Purbalingga
3. 2013 – 2014 : Kepala Toko Penerbit-Percetakan Pohon Cahaya Yogyakarta
4. 2007 – 2013 : Supervisor PT. MITRA KARYA TRI UTAMA Purbalingga

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

- 2001 – 2005 : Fakultas Manajemen Univ. Atma Jaya Yogyakarta

Buku yang Pernah dibuat Ilustrasi (10 tahun terakhir):

1. 100% OB (2013)
2. Reborn (2013)
3. Mengembangkan Kecerdasan anak (2013)
4. Klaim Asuransi?? Gak sesulit yang dikira lho... (2014)
5. Novel Bulan (2015)
6. Jangan Panggil Namaku (Kumpulan Kisah Misteri) (2017)

Biodata Desainer

Bagas Adiprakestiyo adalah guru desain grafik di SMK Mandiri Kota Bekasi. Selain mengajar ia masih aktif sebagai animator, programer, dan desainer grafis. Beberapa karyanya antara lain majalah, CD interaktif untuk SD dan SMP, dan ICT interaktif untuk SMP dan SMA. Bagas bisa dihubungi via email: bagasadiprakestiyo@gmail.com.

Buah salak di daerah Turi, Sleman, Yogyakarta akan sangat melimpah jika musim panen raya tiba. Dalam buku ini, siswa akan diberikan informasi mengenai buah salak dan cara pembuatan nastar dengan isian selai dari olahan buah salak dengan menggunakan ilustrasi sederhana.

Semoga dengan adanya buku ini, siswa dapat memiliki tambahan pengetahuan serta keterampilan dalam mengolah bahan makanan yang melimpah, seperti salak. Dengan demikian, dapat memacu kreatifitas anak untuk berkreasi dengan menggunakan bahan-bahan lain yang ada di lingkungan sekitarnya. Sehingga ragam kuliner yang ada di Indonesia dapat bertambah dan bisa menjadi salah satu ikon kuliner khas daerah setempat.

