



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
REPUBLIK INDONESIA



Seri Bahan Diplomasi Kebahasaan

Pendukung Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA)

SAHABATKU INDONESIA

Memahami Indonesia Melalui Sastra

Buku 4:

Indonesia dalam Fragmen Novel dan Cerita



Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

2019



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Republik Indonesia

Seri Bahan Diplomasi Kebahasaan

Pendukung Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA)

SAHABATKU INDONESIA

Memahami Indonesia Melalui Sastra

Buku 4: Indonesia dalam Fragmen Novel

Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

Cetakan Pertama Tahun **2018**

Cetakan Kedua Tahun **2019**

Seri Bahan Diplomasi Kebahasaan _____
Pendukung Pembelajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA)

Sahabatku Indonesia

Memahami Indonesia Melalui Sastra
Buku 4: Indonesia dalam Fragmen Cerita dan Novel

Pengarah

Dadang Sunendar

Penyunting

Eri Setyowati

Emma L.M. Nababan

Penanggung Jawab

Emi Emilia

Redaksi

Andi Maytendri Matutu

Penyelia

Dony Setiawan

Desain dan Ilustrasi Sampul

Evelyn Ghozalli

Penyusun Naskah

Muhamad Adji

Dewi Mindasari

Muhamad Al Mukhlishiddin

Ilustrasi Isi

Magenta Studio

Penelaah

Suminto A. Sayuti

Dendy Sugono

Hak Cipta © 2018 Dilindungi Undang-Undang
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Republik Indonesia

Katalog dalam Terbitan

PB

899.218 3

ADJ

S

Adji, Muhamad dan Muhamad Al Mukhlishiddin

Sahabatku Indonesia: Memahami Indonesia melalui Sastra. Buku 4:
Indonesia dalam Fragmen Novel dan Cerita/ Muhamad Adji dan Muhamad
Al Mukhlishiddin; Eri Setyowati, Emma L.M. Nababan (penyunting).
Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian
Pendidikan dan Kebudayaan, 2018. 7 jil.; 21 cm.

ISBN 978-602-437-569-0 (jil.4)

KESUSASTRAAN INDONESIA – KEMAMPUAN SASTRA
KESUSASTRAAN INDONESIA – PELAJARAN FIKSI

KATA PENGANTAR

Sejalan dengan tugas dan fungsinya untuk mewujudkan peningkatan fungsi bahasa Indonesia menjadi bahasa internasional berdasarkan perintah Undang-Undang Nomor 24 Tahun 2009 tentang Bendera, Bahasa, dan Lambang Negara serta Lagu Kebangsaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa mengembangkan sejumlah program, terutama program bahasa Indonesia bagi penutur asing (BIPA). Dengan trifungsi strategisnya dalam pengembangan program BIPA, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa melalui Pusat Pengembangan Strategi dan Diplomasi Kebahasaan (PPSDK) memiliki kewenangan dan peran dalam ranah regulasi, koordinasi, dan fasilitasi. Dalam ranah fasilitasi secara berkala PPSDK mengembangkan bahan diplomasi kebahasaan, di antaranya berupa bahan ajar dan penunjang pembelajaran BIPA. Bahan-bahan itu dimanfaatkan untuk memberikan fasilitasi teknis penyediaan perangkat pembelajaran bagi lembaga penyelenggara program BIPA serta pengajar dan pemelajar BIPA.

Sejak menjalankan tugas dan fungsinya pada 2015, PPSDK telah menghasilkan tiga bahan ajar inti sebagai sumbangsih Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa dalam meningkatkan dan menjamin mutu pembelajaran BIPA. Pada 2015 PPSDK menerbitkan bahan ajar *Sahabatku Indonesia* tingkat A1–C2. Seiring dengan meningkatnya kebutuhan bahan ajar untuk siswa sekolah, baik sekolah internasional di Indonesia maupun sekolah dasar dan menengah di sejumlah negara, pada 2016 PPSDK menerbitkan bahan ajar *Sahabatku Indonesia untuk Anak Sekolah* tingkat A1–C2. Kedua bahan ajar tersebut saat ini sedang dimutakhirkan menjadi tujuh level (BIPA 1–7) agar memenuhi Standar Kompetensi Lulusan (SKL) BIPA. Selanjutnya, untuk menindaklanjuti saran tentang perlunya bahan ajar khusus untuk penutur bahasa asing di negara-negara dengan minat yang tinggi terhadap pembelajaran bahasa Indonesia, pada 2017 diterbitkan bahan ajar *Sahabatku Indonesia* untuk penutur bahasa Thai, bahasa Inggris, dan bahasa Arab. Bahan-bahan ajar yang telah dihasilkan tersebut dapat dimanfaatkan, antara lain, sebagai bahan ajar acuan yang dapat dikembangkan lebih lanjut oleh pengajar, pemelajar, dan lembaga penyelenggara program BIPA di dalam dan luar Indonesia serta sebagai pegangan bagi tenaga pengajar BIPA yang ditugasi PPSDK dalam kegiatan Pengiriman Tenaga Pengajar BIPA untuk Luar Negeri. Kehadiran bahan-bahan ajar BIPA terbitan 2015–2017 tersebut diharapkan telah cukup memenuhi kebutuhan terhadap ketersediaan bahan utama pembelajaran BIPA.

Seiring dengan makin beragamnya kebutuhan pemelajar BIPA untuk lebih meningkatkan kemampuannya berbahasa Indonesia, diperlukan beraneka bahan penunjang pembelajaran BIPA sebagai media penguatan dan pengayaan. Atas dasar pemikiran itu, pada 2018 PPSDK mengembangkan model bahan bacaan yang dirancang khusus untuk menguatkan kemahiran berbahasa Indonesia serta memperkaya pengetahuan dan memperdalam pemahaman tentang budaya dan masyarakat Indonesia. Dengan memanfaatkan kekayaan karya sastra adiluhung Indonesia yang berlimpah, transfer pesan tentang peradaban Indonesia diharapkan dapat lebih berterima dan bermakna. Upaya itu tidak terlepas dari pertimbangan bahwa perkembangan sastra di Indonesia yang cukup progresif dewasa ini mencerminkan geliat positif peradaban Indonesia. Berkaitan dengan hal itu, model bahan bacaan pada tahap rintisan ini dikembangkan dengan karya sastra sebagai wahana pembawa pesan. Sebagai penguat kemahiran berbahasa, setiap bacaan dilengkapi dengan

tugas-tugas berupa aktivitas pemahaman bacaan, pengayaan kosakata, penulisan kreatif, hingga pemahaman tata bahasa.

Seri bahan diplomasi kebahasaan pendukung pembelajaran BIPA ini bertajuk *Sahabatku Indonesia: Memahami Indonesia Melalui Sastra*. Bahan yang ditujukan untuk pemelajar BIPA tingkat mahir ini terdiri atas tujuh buku dengan tajuk masing-masing sebagai berikut.

Buku 1: Perjalanan Sastra Indonesia

Buku 2: Indonesia dalam Cerita Pendek

Buku 3: Indonesia dalam Puisi

Buku 4: Indonesia dalam Fragmen Cerita dan Novel

Buku 5: Indonesia dalam Prosa

Buku 6: Indonesia dalam Sajak dan Lirik Lagu

Buku 7: Indonesia dalam Cerita Rakyat

Dengan tersusunnya bahan ini kami mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang tinggi kepada penulis, penelaah, dan tim redaksi. Atas dedikasi terhadap tugas masing-masing, kami juga menyampaikan terima kasih kepada Kepala Pusat Pengembangan Strategi dan Diplomasi Kebahasaan, Prof. Emi Emilia, M.Ed., Ph.D., beserta pimpinan dan staf PPSDK yang telah mengelola kegiatan penyusunan bahan ajar BIPA tahun 2018 dengan baik. Terima kasih kami ucapkan pula kepada ilustrator dan pengatak naskah serta semua pihak yang telah berperan dalam penyusunan dan penerbitan bahan ini.

Besar harapan kami, bahan diplomasi kebahasaan ini bermanfaat untuk memberikan penguatan kemahiran berbahasa Indonesia sekaligus pemahaman yang utuh tentang budaya dan masyarakat Indonesia bagi warga negara asing pemelajar bahasa Indonesia.

Bogor, 31 Desember 2018

Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Republik Indonesia

PEMETAAN MATERI

1. Rendang

| | |
|--------------|--|
| Karya | "Rendang Buatan Ibu", 2016, <i>Media Indonesia</i> |
| Penulis | Ahda Imran |
| Aspek Sastra | Konflik tokoh dengan kampung halaman |
| Aspek Budaya | Rumah Makan Padang, Rendang, Balado |

2. Mi Instan di Gunung Bromo

| | |
|--------------|------------------------------------|
| Karya | "Semangkuk Kenangan", 2015, Femina |
| Penulis | Nurhayati Pudjiastuti |
| Aspek Sastra | Konflik tokoh dengan masa lalu |
| Aspek Budaya | Gunung Bromo, Mi Instan, Kasada |

3. Sambal dan Sekaten

| | |
|--------------|------------------------------------|
| Karya | "Mbok Jah", 1994, <i>Republika</i> |
| Penulis | Umar Kayam |
| Aspek Sastra | Konflik tokoh dengan masa tua |
| Aspek Budaya | Gunung Bromo, Mi Instan, Kasada |

4. Cengkeh

| | |
|--------------|---|
| Karya | <i>Aimuna dan Sobori</i> , 2013, Yayasan Obor Indonesia |
| Penulis | Hanna Rambe |
| Aspek Sastra | Langkah-langkah memetik cengkeh |
| Aspek Budaya | Cengkeh & Kebun Cengkeh |

5. Kopi

| | |
|--------------|--|
| Karya | "Filosofi Kopi", 2006, TrueDee Books & Gagas Media |
| Penulis | Dewi Lestari |
| Aspek Sastra | Konflik tokoh dengan ambisinya |
| Aspek Budaya | Kopi, Lahan Kopi, Kedai Kopi, Gorengan |

6. Perkebunan Teh dan Cianjur

| | |
|--------------|---|
| Karya | "Melancong Di Sekitar Daerah Cianjur, Jabar" dalam Catatan Perjalanan dalam Negeri, 1982, Alumni |
| Penulis | HOK Tanzil |
| Aspek Sastra | Kesan atas perjalanan darat |
| AspekBudaya | Perkebunan Teh Gedeh & Kebun Percobaan Pasir Sarongge |

7. Mudun lemah

| | |
|--------------|--|
| Karya | Fragmen <i>Perjalanan Pengantin</i> , 1998, Pustaka Jaya |
| Penulis | Ajip Rosidi |
| Aspek Sastra | Kesan tokoh atas pendewasaan anaknya |
| AspekBudaya | <i>Mudun lemah</i> , Wajit, Ulen, Dodol |

8. Pasola

| | |
|--------------|--|
| Karya | <i>The Naked Traveler</i> , 2011, Penerbit B-First |
| Penulis | Trinity |
| Aspek Sastra | Kesan penulis atas acara-acara yang disaksikannya |
| AspekBudaya | Legenda Pasola, Nyale, Marapu |

9. Pelayaran

| | |
|--------------|--|
| Karya | "Tamasya dengan Perahu Bugis" dalam <i>Gema Tanah Air</i> , 1948, Pustaka Jaya |
| Penulis | Zuber Usman |
| Aspek Sastra | Kesan tokoh atas pelayaran |
| AspekBudaya | Tanjung Perak & Pinisi |

10. Parangtritis dan Roro Mendut

| | |
|--------------|--|
| Karya | <i>Ombak Parangtritis</i> , 1983, Balai Pustaka |
| Penulis | Nasjah Djamin |
| Aspek Sastra | Konflik tokoh dengan ekonomi dan rasa minder |
| Aspek Budaya | Roro Mendut, Nyi Roro Kidul, Pantai Parangtritis |

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| KATA PENGANTAR..... | iii |
| PEMETAAN MATERI | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| Tips dalam Menggunakan Buku Ini..... | ix |
| FOKUS | 1 |
| Rendang dan Masakan Padang | 1 |
| Tentang Penulis | 2 |
| Rendang Buatan Ibu | 3 |
| Kosakata Kunci | 8 |
| Pemahaman Bacaan | 9 |
| Wawasan Budaya..... | 10 |
| Pengayaan..... | 12 |
| Mi Instan di Gunung Bromo | 13 |
| FOKUS | 13 |
| Tentang Penulis | 14 |
| Semangkuk Kenangan..... | 15 |
| Kosakata Kunci | 23 |
| Pemahaman Bacaan | 24 |
| Wawasan Budaya..... | 25 |
| Pengayaan..... | 27 |
| FOKUS | 29 |
| Sambal dan Sekaten | 29 |
| Tentang Penulis | 30 |
| Mbok Jah | 31 |
| Kosakata Kunci | 37 |
| Pemahaman Bacaan | 38 |
| Wawasan Budaya..... | 39 |
| Pengayaan..... | 42 |
| Cengkeh..... | 43 |
| FOKUS | 43 |
| Tentang Penulis | 44 |
| Aimuna dan Sobori | 45 |
| Kosakata Kunci | 48 |
| Pemahaman Bacaan | 49 |
| Wawasan Budaya..... | 50 |
| Pengayaan..... | 51 |
| Kopi | 53 |
| FOKUS | 53 |
| Tentang Penulis | 54 |
| Filosofi Kopi | 55 |
| Kosakata Kunci | 64 |
| Pemahaman Bacaan | 65 |
| Wawasan Budaya..... | 66 |
| Pengayaan..... | 68 |
| Perkebunan Teh dan Cianjur | 69 |
| FOKUS | 69 |
| Tentang Penulis | 70 |
| Melancong di Sekitar Daerah Ciganjur, Jabar | 71 |
| Kosakata Kunci | 78 |

| | |
|------------------------------------|-----|
| Pemahaman Bacaan | 79 |
| Wawasan Budaya | 80 |
| Pengayaan | 82 |
| FOKUS..... | 83 |
| Mudun <i>Iemah</i> | 83 |
| Tentang Penulis..... | 84 |
| Perjalanan Pengantin | 85 |
| Kosakata Kunci..... | 88 |
| Pemahaman Bacaan | 89 |
| Wawasan Budaya | 90 |
| Pengayaan | 92 |
| FOKUS..... | 93 |
| Pasola di Sumba Barat | 93 |
| Tentang Penulis..... | 94 |
| Serunya Pertempuran Pasola | 95 |
| Kosakata Kunci..... | 99 |
| Pemahaman Bacaan | 100 |
| Wawasan Budaya | 101 |
| Pengayaan | 103 |
| Pelayaran..... | 105 |
| FOKUS..... | 105 |
| Tentang Penulis..... | 106 |
| Tamasya dengan Perahu Bugis | 107 |
| Kosakata Kunci..... | 115 |
| Pemahaman Bacaan | 116 |
| Wawasan Budaya | 117 |
| Pengayaan | 119 |
| FOKUS..... | 121 |
| Parang Tritis dan Roro Mendut..... | 121 |
| Tentang Penulis..... | 122 |
| Ombak Parang Tritis | 123 |
| Kosakata Kunci..... | 131 |
| Pemahaman Bacaan | 132 |
| Wawasan Budaya | 133 |
| Pengayaan | 135 |
| Daftar Pustaka..... | 136 |
| Biodata Penyusun..... | 137 |

Tips dalam Menggunakan Buku Ini

Anda dapat menggunakan buku ini untuk memperkenalkan budaya Indonesia kepada pemelajar BIPA. Budaya Indonesia yang dibahas dalam buku ini adalah tempat wisata (laut, gunung, hutan, dll.), upacara adat (upacara kelahiran, upacara persebahan, dll.), peralatan (tombak, perahu, dll.), kuliner (rendang, mie instan, dll.), dan bahan mentah yang merupakan produk unggulan Indonesia (cengkeh, kopi, dll.). Anda akan menemukan hal-hal tersebut dalam cerita pendek, fragmen novel, dan catatan perjalanan yang ada dalam buku ini.

Dalam sebuah cerita Anda akan menemukan tokoh, latar, peristiwa, dan konflik. Tokoh adalah pemegang peran dalam cerita. Dia adalah sosok yang diceritakan. Latar adalah waktu, ruang, dan suasana peristiwa dalam cerita. Peristiwa adalah kejadian dalam cerita. Konflik adalah masalah atau ketegangan yang dihadapi tokoh. Anda dapat menerangkan unsur-unsur cerita tersebut dalam pembelajaran untuk menuntun pemelajar BIPA dalam memahami karya.

Anda dapat menggunakan daftar pertanyaan yang ada pada setiap bab untuk memantapkan pemahaman pemelajar BIPA. Anda juga dapat menggunakan bagian Wawasan Budaya yang terdapat pada tiap bab untuk memperluas pengetahuan budaya pemelajar. Pada tiap bab juga terdapat daftar kosakata beserta artinya yang mungkin jarang ditemui oleh pemelajar BIPA. Anda dapat menjelaskan kosakata tersebut dengan mengacu pada daftar tersebut. Anda juga dapat mengarahkan pemelajar BIPA untuk berlatih menggunakan kosakata tersebut dalam kalimat sesuai dengan konteksnya.

Selain itu, Anda dapat membuat pemelajar BIPA lebih terlibat dalam pelajaran dengan membuat pemelajar mengidentifikasi dirinya dengan tokoh, latar, peristiwa, dan konflik dalam karya-karya yang ada dalam buku ini. Misalnya, Anda dapat bertanya:

- "Apakah Anda kenal dengan orang seperti tokoh dalam cerita tadi?"
- "Apakah Anda pernah mengalami masalah seperti orang dalam cerita tadi?"
- "Apakah tempat-tempat dalam cerita tadi mengingatkan Anda pada suatu tempat?"
- "Apakah Anda pernah terlibat dalam kegiatan yang mirip dengan kegiatan dalam cerita tadi?"
- "Apakah yang akan Anda lakukan jika Anda menjadi orang dalam cerita tadi?"
- "Apakah pendapat Anda tentang tindakan dan pikiran tokoh dalam cerita tadi?"
- "Apakah Anda pernah menemukan hal yang mirip dengan hal yang ada dalam cerita tadi?"

Akhir kata, semoga tips ini dapat membantu Anda dalam mengajarkan materi sastra pada buku ini kepada pemelajar BIPA

Rendang dan Masakan Padang

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca cerpen “Rendang Buatan Ibu”. Cerpen ini berlatar waktu sekitar tahun 2000 dan berlatar tempat di Bandung, Jawa Barat.

Cerpen ini bercerita tentang lelaki bersuku Minang yang merantau ke Pulau Jawa. Dalam cerpen ini dia teringat pada masa lalunya. Kenangan tersebut menjadi konflik utama cerita ini.

Dalam cerpen ini Anda akan mendapatkan informasi tentang kuliner Minangkabau, seperti rendang dan balado, dan rumah makan padang

Tentang Penulis



(Sumber: buruan.co)

AHDA IMRAN lahir di Payakumbuh, Sumatera Barat, tahun 1966. Dia adalah seorang penulis yang lebih dikenal melalui puisi dan esainya. Meskipun demikian, dia juga menulis cerita pendek dan naskah drama. Salah satu karyanya yang terkenal adalah Rusa Berbulu Merah yang merupakan judul kumpulan puisi dan naskah dramanya.

Rendang Buatan Ibu



Dedak rendang itu dijumputnya dengan tiga ujung jari, dibenamkannya ke dalam nasi. Lalu pelan dan hati-hati dua jari itu mengoyak serat daging sambil menekannya agar tidak menggelincir, menaruhnya bersama dedak rendang tadi. Daging dan dedak rendang terbenam dalam suapan nasi hangat, masuk pelan ke dalam mulutnya. Ia makan begitu nikmat seolah baru pertama merasakan rendang Padang. Ia makan tak ubahnya anak bujang di hadapan keluarga calon istrinya.

Rendang dan sambal cabai hijau. Itu selalu yang dimintanya, tanpa rebus daun singkong, kuah gulai, atau ulam irisan mentimun. Ia tak pernah tertarik pada dendeng balado, gulai usus, kikil, cincang, paru, atau gulai kepala kakap. Tampaknya ia memang datang ke kedai nasi kami hanya untuk makan dengan rendang. Lelaki itu sangat pendiam. Kukira umurnya lebih muda barang¹ lima atau tujuh tahun dari suamiku.

"Rendangnya enak sekali, seperti buatan ibu saya." Sambil menyodorkan uang ia selalu berkata begitu. Caranya mengucapkan seolah sebelumnya kata-kata itu tak pernah diucapkannya setiap kali singgah makan di kedai

¹ 'barang' di sini berarti kira-kira.

nasi kami. Selain perkataan itu tak ada lagi yang dikatakannya. Ketika beberapa kali aku atau suamiku bertanya, "Ibunya² orang Padang juga? Padangnya di mana?" Ia hanya sedikit tersenyum sambil berjalan ke luar.

Mulanya aku merasa dia orang aneh, tapi lama-kelamaan aku tak punya waktu memikirkannya. Akhirnya aku selalu hanya membala-balakan perkataannya dengan senyum, mengucapkan terima kasih sambil menerima uang yang disorongkannya atau menyodorkan uang kembalian.

Tetapi, dari perkataannya aku menduga itulah alasan mengapa ia tidak memilih makan di restoran Padang besar yang baru dibuka, tepat di seberang jalan di depan kedai nasi kami. Pemiliknya Uda Salim, masih sanak dekat keluarga suamiku. Selain membuka restoran, Uda Salim juga punya lima toko kain di Pasar Baru.

Walau tak datang tiap hari, tapi ia seorang dari sedikit langganan kami yang kebanyakan supir angkot. Pernah ia lama tak muncul sehingga suamiku berkata, "Mungkin dia sudah dapat kiriman rendang dari ibunya di kampung, dan kiriman itu belum habis, karena itu mengapa pula dia harus makan rendang yang rasanya hanya mirip rendang buatan ibunya itu?"

"Kemana saja, lama tak tampak?" tanya suamiku ketika ia akhirnya muncul kembali.

"Ada saja." Ia hanya menjawab pelan. Jawaban seorang pendiam yang tak terlalu suka bila harus menjawab pertanyaan berikutnya. Tiap ia datang, karena menduga kami sudah tahu apa yang diinginkannya, ia tak pernah melongok ke arah hidangan, menyebutkan dengan lauk apa ia ingin makan. Ia langsung masuk ke dalam kedai, duduk menunggu makanannya dating. Aku, suamiku, atau Si Ujang pelayan kami pun sudah tahu, sepiring nasi putih hangat, rendang dengan sedikit dedak dan kuah minyaknya yang kekuningan, butiran kentang mungil, dan tentunya sambal hijau, lalu teh tawar hangat. Ada juga sekali, atau mungkin beberapa kali, setelah makan ia minta dibungkuskan beberapa potong daging rendang, lengkap dengan dedak dan minyaknya yang kekuning-kuningan, dengan beberapa kentang mungil.

² Pada pembicaraan sehari-hari kadang-kadang orang Indonesia menggunakan kata ganti orang ketiga "-nya" pada mitra tuturnya.

Pengetahuannya soal rendang Padang mungkin hanya sedikit di bawah pengetahuannya tentang seni kontemporer. Tak perlu dengan lidah, dengan matanya saja, dari warnanya, Sal sudah tahu kalau rendang itu dimasak dengan santan kelapa yang terlalu tua, adukan santan yang kurang lama, kayu manisnya kurang bagus, dagingnya bukan daging segar, atau sudah berapa kali rendang itu dihangatkan, atau api yang terlalu besar. Sal pernah berkata, semua proses memasak rendang Padang itu adalah kesabaran.

"Kesabaran yang cuma dimiliki oleh perempuan, Nina. Oleh kesabaran ibu." Aku merasa bukanlah golongan perempuan yang ia maksud. Aku kurang pandai memasak, bukan orang yang sabar, dan belum menjadi ibu. Kata Sal, rendang Padang di rumah makan itu hanya namanya saja yang rendang. Setiap hari dibuat untuk mengejar waktu orang makan siang. Kalau ia sedang bercerita tentang rendang Padang, Sal seakan sedang mengajakku melancung ke kampungnya, melihat perempuan yang membuat rendang. "Beberapa hari sebelum hari raya, di halaman samping setiap rumah, para ibu dan anak gadisnya sibuk membuat tungku, menyiapkan kayu bakar, meminta sanak lelakinya memasang kuali besar, lalu meracik semua bumbu. Pada hari setelah mereka memasukkan daging ke dalam santan dan bumbu, pelan-pelan akan terciptaharum rendang di seluruh udara kampung. Bahkan, Nina, kita bisa mencium bau harum rendang itu dari kejauhan."

Mata Sal berbinar-binar, dan aku tahu, cerita itu selalu akan diakhiri dengan suara pelan, "Tapi rendang yang paling enak adalah rendang buatan ibu, Nina."

Sejak kecil Sal selalu dengan ibu. Mungkin karena itu juga kupikir Sal banyak tahu tentang masakan Padang, apalagi mereka dulu keluarga rumah makan. Sal sesekali suka memasak juga, masakannya enak meski lagi-lagi ia akan berkata, "Seandainya ibu yang memasak pasti lebih enak, Nina."

Buat Sal segalanya adalah ibu. Di mata ibu, apa yang tak boleh buat anak-anak yang lain selalu boleh untuk Sal. Hanya ibu satu-satunya manusia di dunia ini yang cegahannya tak berani ditentang Sal. Tidak juga bapak. Karena itulah kecil dulu Sal sering harus membersihkan kamar mandi,

hukuman dari bapak karena kenakalannya. "Sesudah aku membersihkan kamar mandi, ibu selalu membuatkanku teh manis, atau setidaknya memelukku. Karena itu, sebelum bapak menghukumku atau sebelum bapak tahu kenakalanku, aku akan cepat-cepat membersihkan kamar mandi. Bahkan lama kelamaan aku melakukannya bukan lagi karena aku sudah berbuat salah, tapi karena aku ingin menikmati teh manis buatan ibu dan pelukannya," cerita Sal.

Suatu kali ketika kukatakan bahwa aku ingin belajar masak pada ibu, Sal hanya tersenyum. Katanya, kenapa aku harus repot-repot ingin seperti ibu agar bisa menjadi istrinya. Tapi aku tetap ingin melakukannya, sebelum ibu jatuh sakit dan Sal tiba-tiba sepagi itu menerima telepon. Sal tak mengatakan apa pun selain diam dan menjawab, "Iya, iya." Lalu ia memandang padaku. "Nina, Ibu meninggal."

Ketika aku bersiap hendak ke rumah ibu, Sal malah membuat kesibukan lain dan berulang kali menolak ajakanku. Sepanjang hari itu Sal membersihkan kamar mandi. Ia tetap menolak datang ke rumah ibu, mematikan ponselnya, meski semua kerabat sudah menunggu sebelum jenazah ibu dimakamkan. Akhirnya ibu dimakamkan tanpa kehadiran Sal, anak kesayangannya. Sepulang dari rumah ibu malam itu, aku menemukan Sal masih membersihkan kamar mandi. Aku berdiri di pintu kamar mandi, ia memandang ke arahku, "Kalau aku datang artinya ibu meninggal, Nina."

Sejak itu suara Sal selalu pelan, dan ia menjadi lebih pendiam.

Dan malam itu di meja makan Sal membuka sebuah bungkus, enam potong rendang Padang. Aku memandangnya heran. Sejak ibu meninggal Sal tak pernah menolak masakan apapun, kecuali masakan Padang. Ketika aku membeli dendeng batokok dan rendang Padang, ia bahkan tak menyentuhnya. Buatnya sejak ibu meninggal tak ada lagi rendang Padang di dunia ini. Sejarah rendang Padang sudah selesai dengan kepergian ibu.

"Cobalah, Nina, rendangnya enak sekali, seperti buatan ibu," katanya.

Aku tidak tahu, mengapa Sal berpikir seperti itu padahal rendang Padang itu dibelinya di rumah makan. Rendang yang dimasak bukan dengan kesabaran tapi untuk mengejar waktu orang makan siang. Tetapi aku

tidak ingin menanyakan hal itu pada Sal. Pelan-pelan aku tahu apa yang sebenarnya sedang terjadi.

**

Tak lama setelah Haji Warman wafat, seorang anaknya mengatakan tidak akan lagi mengontrakkan kedua bangunan yang selama ini salah satunya kami kontrak untuk kedai nasi. Beberapa hari kemudian suamiku tahu apa sebabnya. Anak Haji Warman berteman baik dengan Uda Salim, sanak suamiku pemilik rumah makan Padang besar di seberang kedai nasi kami.

Pada Uda Salim anak Haji Warman berkata ingin menjual warisannya, dan ia berharap Uda Salim mau membelinya.

Tapi Uda Salim mencegahnya, sebab tidak baik menjual harta hasil jerih payah orang tua. Uda Salim lalu mengajak anak Haji Warman berkongsi, mengubah bangunan itu menjadi toko kain, dan anak Haji Warman setuju.

Aku terkejut saat suamiku mengatakan bahwa ia tahu semua itu dari cerita Uda Salim.

Ketika kubilang bukankah dia tahu bahwa di bangunan itu sanaknya mengontrak membuka kedai nasi, suamiku hanya tersenyum sinis, "Dia memang bersanak denganku, tapi uang tidak!" Urusan kongsi anak Haji Warman dan Uda Salim bukanlah urusan kami.

Sekarang kami sibuk mengemas isi kedai dan perabotan, pindah secepatnya ke tempat yang belum kami ketahui. Aku ingin menangis saat memandang bangunan bekas kedai, ketika kami pergi meninggalkannya.

**

Malam itu tak ada rendang Padang di meja makan. Sal sibuk membersihkan kamar mandi, bahkan sejak sore pulang kantor. Kupandangi punggung Sal yang sedang menyikat dinding kamar mandi. Entah sudah berapa lama ia melakukannya. Lalu ia berbalik dan memandangku. "Aku tadi pergi ke makam ibu, Nina," katanya, lalu meneruskan kembali kesibukannya.

Aku tidak tahu apa yang terjadi dengan Sal. Tetapi aku tahu apa yang harus kulakukan; membuatkannya teh manis...

Kosakata Kunci

- Jumput : memungut dengan dua ujung jari atau lebih.
- Dedak : endapan bumbu.
- Uda : sebutan bahasa Minang untuk lelaki yang lebih tua.
- Haji : gelar bagi orang Islam yang telah menunaikan ibadah haji ke Mekah.

Pemahaman Bacaan

Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Apa sajakah menu yang disediakan rumah makan Padang dalam cerita di atas?
2. Apakah menu yang biasa dimakan Sal di rumah makan Padang langganannya itu?
3. Apakah masakan yang dihidangkan ibu Sal setelah Sal dihukum oleh bapaknya?
4. Sebutkan tiga hal yang tidak disertakan dalam rendang pesanan Sal?
5. Apa sajakah hal yang dapat diketahui Sal tentang suatu hidangan rendang berdasarkan warnanya?
6. Paparkan kebiasaan memasak rendang pada hari raya di kampung halaman Sal!
7. Kenapa Sal pada mulanya tidak menyukai rendang rumah makan Padang?
8. Kenapa Sal berubah menjadi suka pada rendang rumah makan Padang?
9. Jelaskan masakan di negara asal Anda yang membutuhkan waktu paling lama untuk dimasak!
10. Jelaskan pengalaman Anda teringat pada kampung halaman (atau orang terkasih) karena masakan!

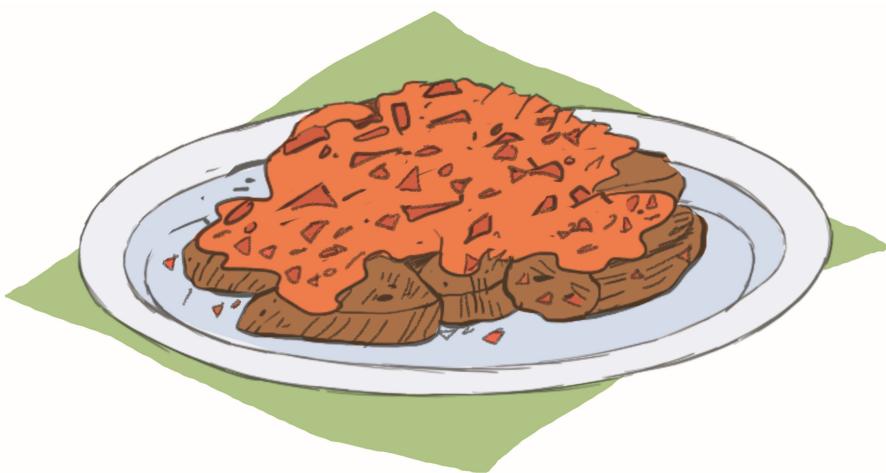
Wawasan Budaya



RESTORAN PADANG atau rumah makan padang atau warung padang adalah restoran yang secara khusus menyajikan masakan khas Minangkabau seperti rendang. Meskipun demikian, di daerah Sumatera Barat sendiri tidak ada restoran yang disebut demikian. Di sana yang ada adalah rumah makan ampera dan rumah makan kapau. Salah satu penandanya adalah letak menu. Pada rumah makan ampera menu bertempat di dekat pintu masuk, sementara pada rumah makan kapau pengunjung duduk mengitari menu.



RENDANG adalah daging yang digulai dengan santan dan rempah (seperti cabai, serai, lengkuas, kunyit, jahe, dan bawang) sampai kuahnya kering sama sekali sehingga hanya tertinggal potongan daging dengan bumbunya. Rendang biasa dijadikan hidangan istimewa pada acara-acara besar. Pada tahun 2011 rendang dinobatkan menjadi makanan terlezat di dunia oleh CNN.



BALADO adalah teknik memasak Minangkabau dengan cara menukar cabai dengan rempah-rempah (biasanya, bawang merah, bawang putih, dan jeruk nipis). Dendeng balado adalah daging sayatan yang dikeringkan dan dimasak dengan balado

Pengayaan

Ceritakanlah makanan khas negara Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah rendang dengan makanan khas negara Anda dan makanan khas negara teman Anda.

Mi Instan di Gunung Bromo

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca cerpen “Semangkuk Kenangan”. Cerpen ini berlatar waktu tahun 2000-an dan berlatar tempat Gunung Bromo, Jawa Timur. Cerpen ini bercerita tentang perempuan bersuku Jawa yang pulang ke kampung halaman di daerah Gunung Bromo. Dia berniat membawa ibunya pindah ke rumahnya di Bekasi, Jawa Barat. Di kampung halaman dia teringat pada masa lalunya. Kenangan tersebut menjadi konflik utama cerpen ini.

Dalam cerpen ini Anda akan mendapatkan informasi tentang mi instan, salah satu produk unggulan Indonesia. Anda juga akan mendapatkan informasi tentang tempat wisata Gunung Bromo dan Kasada, sebuah upacara umat Hindu di sana.

Tentang Penulis



(Sumber: mediawarta.com)

NURHAYATI PUDJIASTUTI lahir di Jakarta, tahun 1970. Dia adalah seorang penulis yang aktif sejak tahun 1982. Dia lebih dikenal sebagai penulis cerita anak-anak. Tapi dia juga banyak menulis untuk pembaca dewasa.

Semangkuk Kenangan



Dan sebentar lagi malam menjelang. Lalu malam yang datang nanti akan kembali dihamparkan selembar tikar, yang di atasnya nanti akan tertata dua mangkuk yang sama warna, sama besar.

Di sebelah mangkuk itu akan ada satu piring nasi, lalu piring lainnya berisi tahu juga tempe.

Lies tidak pernah tahu kapan tradisi seperti ini dimulai. Tradisi yang baru ia ketahui ketika datang lagi, setelah sekitar lima tahun ia tinggalkan desa kecil yang membuatnya sempat merasa tidak akan bisa meninggalkannya.

Jendela kayu itu terbuka lebar. Bintang malam terlihat di kejauhan. Hawa dingin menyergap lagi dan membuat kepulan asap di dalam panci seperti sedangmenari-nari.

"Mbakmu suka."

Lies menganggukkan kepalanya. Mbak Aini memang suka sesuatu yang praktis dan sederhana. Daster-daster lusuh yang sering dipakai dengan

nyaman sambil matanya menatap kabut. Lalu menjerit dan berbisik pada Lies bahwa pangerannya sudah datang menjemputnya.

Praktis dan sederhana itu terkadang menurut Lies justru terlalu sederhana. Tidak ada mimpi lain selain tinggal di desa menunggu seorang lelaki melamarnya.

"Mi itu nanti biarkan saja...."

Ada dua buah mangkuk yang sekarang berisi mi. Mi instan sebenarnya bukan makanan kesukaan Lies. Itu makanan kesukaan Aini sejak dulu. Bertambah suka ketika pangeran yang ia suka mengajaknya makan berdua di warung mi pinggir jalan. Sejak saat itu di rumah harus selalu ada mi instan yang akan dibuat oleh Ibu sambil mendengarkan cerita Aini tentang pangerannya itu.

"Ibu tidak masak sayur?" tanya Lies pelan.

Ibu sepertinya tidak suka dengan apa yang Lies katakan. Mata Ibu memandang Lies, lalu diikuti dengan suasana hening.

"Kamu makan makananmu saja."

Ada dua buah mangkuk berisi mi instan rasa soto. Bungkusnya, seperti biasa, akan disimpan oleh Ibu. Bungkus itu akan menambah jumlah karung di dapur yang isinya sama. Bungkus mi instan.

Tidak ada yang berani membuangnya. Lies juga tidak. Almarhum Bapak juga tidak. Kenangan itu mengikat Ibu sedemikian kuat.

"Makanlah...."

Mereka duduk berdua. Dengan dua mangkuk mi instan yang masih mengepul asapnya. Ibu sendiri mengambil piring lalu mengambil tahu juga tempe. Tangan Ibu mulai memasukkan nasi ke dalam mulutnya.

"Makanlah...," Ibu mengulang.

Lies menarik napas panjang. Mereka duduk berdua, tapi seperti sedang duduk bertiga. Ibu tersenyum pada mangkuk lain di hadapan Lies. Menyilakan makan sebelum akhirnya seperti tersadar dan kembali diam. Setelah itu tidak ada suara lain kecuali suara sendok dari Lies dan decap dari mulut Ibu.

Di luar bintang-bintang masih bersinar. "Habiskan...."

Mi instan di mangkuk depan Lies masih tak tersentuh. Tidak akan ada yang menyentuhnya karena setelah itu Ibu pasti akan berdiri. Lalu menghadap ke luar dengan air mata berurai dan bahu berguncang.

Pada titik ini, biasanya Lies memutuskan untuk meninggalkan ruang makan dan masuk ke dalam kamarnya.

*Sebenarnya tiap upacara **Kasada**, Lies selalu menyediakan waktu untuk pulang. Ia rindu malam yang mendadak menjadi riuh di lautan pasir Bromo pada tiap bulan kesepuluh pada saat purnama hadir sempurna di langit.*

Tapi lima tahun belakangan ia memutuskan tidak pulang. Semenjak Ibu selalu menyalahkannya atas kehilangan Aini. Bahkan Ibu pernah mengusirnya dan memintanya untuk tak perlu lagi mendatanginya.

Setahun yang lalu Lies akhirnya memutuskan untuk kembali pulang. Pulang sebagai anak yang berbakti dan akan mempersiapkan segalanya untuk membahagiakan Ibu.

*Sesungguhnya **Kasada** selalu membuat Lies terkenang pada almarhum Bapak dan benda milik Lies yang diberikan Bapak, yang selalu saja dijadikan persembahan oleh Ibu untuk dilemparkan ke kawah Bromo. Ibu selalu berkata bahwa benda itu dikorbankan untuk membuat rumah tangga Ibu dan Bapak selamat.*

Benda-benda itu biasanya akan bisa terambil lagi oleh Keling yang duduk di kawah Bromo dengan melebarkan sarungnya untuk menangkap benda itu bersaing dengan penduduk yang lain.

Lies merapatkan jaketnya, hawa dingin mulai menusuk tulang.

"Mbak Lies...." Seorang anak kecil berdiri di depannya. Bibirnya terbuka hingga barisan gigi hitamnya terlihat. "Ada Mas Keling itu...."

Lies melihat ke arah yang ditunjuk. Seorang lelaki bertubuh tinggi dan kurus yang dengan percaya diri tersenyum padanya.

Senyumnya itu yang membuat Lies selalu ingin pulang tiap saat. Tapi senyum itu pula yang harus Lies hapus, ketika Aini berbisik kepadanya mengatakan ia jatuh cinta pada Keling.

Lies bisa merasakan degup di jantungnya berdentam keras sekali.

*Motor-motor sudah berdatangan. Desa Ngadisari biasanya menjadi ramai oleh pengunjung beberapa hari sebelum upacara **Kasada** dimulai. Pengunjung anak-anak muda juga orang-orang tua dari kota yang ingin menyaksikan upacara **Kasada**. Upacara itu yang dulu sering Lies sukai karena membuat desanya menjadi ramai seperti sebuah pasar malam. Hampir semua rumah disewakan. Mungkin hanya rumah Ibu yang tidak pernah disewakan untuk para pelancong itu.*

"Hai...."

Degup itu masih tidak berhenti juga. "Mau ikut nanti?"

Lies tahu, harusnya ia menahan diri untuk tidak mudah tersipu. Lesung di pipi itu bukan miliknya. Ia tidak boleh bermimpi untuk itu.

Itu milik Aini. Utuh. Semenjak Ibu mengatakan hal itu, lalu menganggap keakraban mereka sejak kecil adalah sebuah kesalahan.

"Apa yang mau ditangkap dengan sarung nanti?" tanya Lies, pelan.

"Kamu mau apa?"

Lies mengerutkan keningnya menahan senyum.

Keling pernah mendapatkan sebuah jepitan juga boneka. Jepit rambut milik Lies dan boneka. Semuanya hadiah dari Bapak. Lies langsung membawa benda itu kembali ke rumah dan setelah itu Lies mendengar

Bapak memarahi Ibu dan Ibu menangis. Rumah sepi tiga hari sesudah itu karena Bapak dan Ibu saling mendiamkan.

"Surat cinta atau...."

Lies makin merapatkan jaketnya. "Cincin pertunangan...."

Lies tahu mata itu mencari-cari pemandangan lain di jari Lies. Tidak ada cincin lain, selain cincin dari perak yang harus Lies pakai di kelingking karena sudah tidak cukup lagi di jarinya.

Cincin dari Keling dulu yang selalu ia sembunyikan dari tatapan Aini.

Secangkir kopi disodorkan kepada Lies. Di cangkir kaleng berwarna hijau dengan motif loreng.

"Kamu kenapa kembali?"

"Bukan buat kamu," ujar Lies tegas. "Buat kenangan kita?"

Lies meringis. Ada sakit mulai bermain di hatinya.

Ia datang memang untuk Ibu dan akan membawanya ke Bekasi. Sebuah rumah sewaan dan kesibukan baru sudah Lies rancang. Ada sebuah konfeksi yang bisa membuat Ibu sibuk nanti. Tidak mengingat Aini lagi.

"Dulu kita, kan...."

Lies meringis. Dulu ia dan Aini sama-sama diberi janji oleh Keling. Dan janji Keling itu diikat oleh Ibu hanya untuk Aini. Sebuah pesta pertunangan bahkan sudah Ibu persiapkan seminggu sebelum akhirnya Aini jatuh sakit terkena demam tinggi dan menjemput ajalnya.

Aini berlari menangis menembus hujan, setelah memergoki mereka duduk berdua di sebuah warung. Padahal, pada saat itu Keling berjanji akan mengajak Aini keliling kota.

"Masih tidak percayakah, Lies?"

Lies meneguk kopi hitam dalam cangkir di tangannya. "Di sini sepi...."

Itu mungkin rayuan maut yang dulu membuat Aini tidak bisa meninggalkan desa. Di sini jelas tidak sepi. Keling punya banyak kegiatan termasuk mengajarkan anak-anak di desa bermain teater.

"Tanpa kamu...."

Lies berdehem. Ada Ibu di kejauhan. "Lies...."

"Ada barang yang harus dikorbankan di upacara," ujar Lies cepat. Keling menganggukkan kepalanya. "Bukan hatimu, 'kan?"

Tidak perlu menjawab. Lies memiliki rencana lain.

Dulu, dulu sekali, Lies selalu rindu untuk berimpitan dengan teman-temannya, menyaksikan para tetua membacakan barang-barang yang akan dipersembahkan sebagai bentuk pengorbanan hamba kepada Yang Kuasa di depan pura.

Lalu setelah segala barang itu dikumpulkan, Keling akan menarik bajunya kuat-kuat dan mengajaknya turun ke pinggir seputaran kawah Bromo, bersama penduduk dari luar desa.

Mereka biasanya akan menampung barang untuk sedekah bumi yang dilemparkan dari atas gunung ke kawah Bromo. Barang itu akan mereka bawa pulang.

Mungkin akan berat meninggalkan semua kenangan itu.

"Jadi aku mau dibawa ke mana?" tanya Ibu.

Lies diam. Keling tidak perlu mengerti rencananya. Rencana yang ia tanamkan kuat-kuat di otaknya untuk menjaga Ibu seperti pesan almarhum Bapak.

Bukan ibu kandungnya. Tapi Ibu mau merawat ia yang baru berusia 40 hari yang ditinggalkan oleh perempuan yang jadi kekasih rahasia Bapak.

*Ibu yang menangis dan menjadikan barang di kamar Lies persesembahan di hari **Kasada** sebab barang-barang itu adalah barang dari perempuan yang masih selalu Bapak kenang.*

"Aku mau dibawa ke mana, Nduk?"

"Ke tempat yang membuat Ibu punya mimpi baru," ujar Lies, sambil tersenyum.

Tadi ia kembali bertemu Keling. Dan Lies harus menarik napas panjang berkali-kali sebelum akhirnya ia harus berpura-pura tersenyum. Menjaga rahasia dari seorang yang masih belum pergi dari hatinya, sungguh sesuatu yang sangat menyakitkan.

"Aku bawakan ini, ya..." desis Keling pada Lies tadi.

Lies mengangguk. Tiga karung yang berisi bungkus mi instan. Sore tadi mereka berdua mengambilnya ketika Ibu tidak ada di rumah.

*"Jangan lupa nanti, secangkir kopi untuk kita berdua," ujar Keling.
"Di kawah Bromo."*

Udara malam makin menggigit. Jam sebelas malam nanti, Keling akan menunggunya di depan pura di hamparan lautan pasir Bromo.

"Kita pergi sekarang, Bu," ujar Lies, mengunci pintu dan menggandeng tangan Ibu.

Sudah menunggu sebuah mobil yang sudah Lies sewa.

"Kita mau ke mana?" tanya Ibu.

Lies hanya tersenyum. Mengajak Ibu masuk ke dalam mobil. Matanya sempat memandangi punggung beberapa pengunjung yang bergegas menuju pelataran pura untuk mendengar doa-doa dilantunkan oleh para tetua desa.

Ia sempat melihat sosok Keling dengan sarung berwarna merah.

"Kita mau ke mana?" tanya Ibu lagi, ketika mobil sudah berjalan menembus kegelapan malam.

"Ke negeri bahagia," ujar Lies, sambil tersenyum pada Ibu.

Purnama di langit menjadi saksi. Kenangan bersama Keling cukuplah seperti kenangan Ibu dengan bungkus mi instan. Tidak perlu diingat lagi.

Kosakata Kunci

- Mbak : sebutan bahasa Jawa untuk perempuan yang lebih tua.
- Dikorbankan : dipersembahkan.
- Tersipu : wajah menjadi merah karena malu.
- Tetua : pemimpin adat.

Pemahaman Bacaan

Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Kenapa Aini menggemari mi instan?
2. Kenapa ibu Lies menumpuk bungkus mi instan?
3. Kenapa Lies dulu diusir dari rumahnya?
4. Kenapa ibu menjadikan barang-barang di kamar Lies sebagai persembahan pada hari Kasada?
5. Kenapa Ibu tidak suka terhadap hubungan Lies dan Keling?
6. Kapankah Kasada diselenggarakan?
7. Apakah dampak Kasada terhadap keadaan Desa Ngadisari?
8. Apakah yang dimaksud dengan Kasada?
9. Ceritakan pengalaman Anda tentang makanan yang sederhana namun amat berkesan!
10. Ceritakan sebuah legenda yang berkaitan dengan gunung yang ada di negara Anda!

Wawasan Budaya

Nama **BROMO** berasal dari nama dewa Hindu, Brahma. Bromo adalah hejaan lokal atas nama itu. Bromo adalah gunung berapi aktif yang tingginya 2.329 meter di atas permukaan laut. Penduduk asli di sekitar Gunung Bromo adalah suku Tengger yang merupakan penganut Hindu. Suku ini dipercaya sebagai keturunan langsung kerajaan Majapahit, apabila mengingat legenda Roro Anteng dan Joko Seger. Kata 'tengger' berasal dari 'teng' pada Anteng dan 'ger' pada Seger. Selain itu, terdapat dua makna lain dalam kata 'tengger', yakni 'berdiri tegak' dan 'pegunungan'.

MI INSTAN pertama kali diedarkan di Indonesia pada tahun 1968 oleh PT Lima Satu Sankyu dengan merek Supermi. Empat tahun kemudian beredar produk mi instan kedua, yakni Indomie. Merek ini kemudian menjadi sinonim bagi istilah mi instan di Indonesia. Dampaknya, merek tersebut menjadi dasar nama tempat makan, yakni warmindo (warung indomie atau warung mi instan). Meskipun demikian, kadang warmindo tidak menjual mi instan merek tersebut. Konon, jenis mi instan yang paling digandrungi adalah mi goreng.



Di balik upacara **KASADA** terdapat legenda tentang sepasang lelaki-perempuan Roro Anteng dan Joko Seger. Roro Anteng adalah putri Kerajaan Majapahit pada era dinasti Brawijaya. Dia mencintai Joko Seger yang berasal dari kasta Brahmana. Ketika kerajaan Majapahit merosot mereka memutuskan untuk pergi ke arah timur. Pasangan itu menginginkan anak, tetapi tak kunjung mendapatkannya. Setelah beragam cara gagal, mereka pergi ke Gunung Bromo untuk bersemedi pada Sang Hyang Widhi. Akhirnya permintaan mereka dikabulkan dengan syarat anak bungsunya harus dikorbankan ke kawah Bromo. Setelah mendapatkan 25 anak mereka harus mengorbankan si bungsunya. Akan tetapi mereka tidak melakukannya. Dewa murka dan menjilat anak bungsunya itu masuk ke dalam kawah. Setelah itu muncul suara si bungsunya yang mendoakan hidup tenang pada mereka sekeluarga. Suara itu juga mengatakan bahwa mereka harus melakukan sesaji yang dibuang ke Bromo tiap tahun. Demikianlah, **Kasada** menjadi upacara sesembahan untuk Sang Hyang Widhi.



Pengayaan

Ceritakanlah gunung yang dijadikan tempat wisata di negara Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah Gunung Bromo dengan gunung di negara Anda dan di negara teman Anda.

Sambal dan Sekaten

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca “Mbok Jah”. Cerpen ini berlatar waktu sekitar tahun 1990 dan berlatar tempat di Yogyakarta dan di Gunung Kidul, Jawa Tengah.

Cerpen ini bercerita tentang perempuan tua bersuku Jawa yang berhenti bekerja di Yogyakarta. Dia pulang ke kampung halamannya di Gunung Kidul. Di sana dia tinggal sendiri dan merasa kesepian.

Dalam cerpen ini Anda akan mendapatkan informasi tentang kuliner Indonesia, yakni sambal, opor, dan ketupat. Anda juga akan mendapatkan informasi tentang Idulfitri, hari raya umat Islam, dan Sekaten, salah satu upacara di daerah Jawa Tengah.

Tentang Penulis



(Sumber: tempo.co)

UMAR KAYAM lahir Ngawi, Jawa Timur, tahun 1932 dan wafat di Jakarta, tahun 2002. Dia adalah seorang sosiolog dan penulis. Dalam karyanya terdapat banyak pembahasan tentang budaya Jawa. Beberapa karyanya yang terkenal adalah kumpulan cerpen *Seribu Kunang-Kunang di Manhattan* (1972) dan novel *Para Priyayi* (1992). Dia juga dikenal karena kolom tetapnya yang lucu di koran *Kedaulatan Rakyat*.

Mbok Jah

Sudah dua tahun, baik pada Lebaran maupun Sekaten, Mbok Jah tidak “turun gunung” keluar dari desanya di bilangan Tepus, Gunung Kidul, untuk berkunjung ke rumah bekas majikannya, keluarga Mulyono, di kota. Meskipun sudah berhenti karena usia tua dan capek menjadi pembantu rumah, Mbok Jah tetap memelihara hubungan yang baik dengan seluruh anggota keluarga itu. Dua puluh tahun telah dilewatinya untuk bekerja sebagai pembantu di rumah keluarga yang sederhana dan sedang-sedang saja kondisi ekonominya. Gaji yang diterimanya tidak pernah tinggi, cukup saja, tetapi perlakuan yang baik dan penuh tepsa selira dari seluruh keluarga itu telah memberinya rasa aman, tenang, dan tentram.

Buat seorang janda yang sudah terlalu tua itu, apalah yang dikehendaki selain atap untuk berteduh danmakan serta pakaian yang cukup. Lagipula anak tunggalnya yang tinggal di Surabaya dan menurut kabar hidup berkecukupan tidak mau lagi berhubungan dengannya. Tarikan dan pelukan istri dan anak-anaknya rupanya begitu erat melengket hingga mampu melupakan ibunya sama sekali. Tidak apa, hiburnya. Di rumah keluarga Mulyono ini dia merasa mendapat semuanya. Tetapi waktu dia mulai merasa semakin renta, tidak sekuat sebelumnya, Mbok Jah merasa dirinya menjadi beban keluarga itu. Dia merasa menjadi buruh tumpangan gratis. Dan harga dirinya memberontak terhadap keadaan itu. Diputuskannya untuk pulang saja ke desanya.

Dia masih memiliki warisan sebuah rumah desa yang meskipun sudah tua dan tidak terpelihara akan dapat dijadikannya tempat tinggal di hari tua. Dan juga tegalan barang sepetak dua petak masih ada juga. Pasti semua itu dapat dieturnya dengan anak jauhnya di desa. Pasti mereka semua dengan senang hati akan menolongnya mempersiapkan semuanya itu. Orang desa semua tulus hatinya. Tidak seperti kebanyakan orang kota, pikirnya. Sedikit-sedikit duit, putusnya.

Maka dikemukakannya ini kepada majikannya. Majikannya beserta seluruh anggota keluarganya, yang hanya terdiri dari suami istri dan dua orang anak, protes keras dengan keputusan Mbok Jah. Mbok Jah sudah menjadi bagian yang nyata dan hidup sekali dari rumah tangga ini, kata ndoro putri. Dan siapa yang akan mendampingin si Kedono dan si Kedini

yang sudah beranjak dewasa, desah ndoro kakung. Wah, sepi lho mbok kalau tidak ada kamu. Lagi, siapa yang dapat bikin sambel terasi yang begitu sedap dan mlekok selain kamu, mbok, tukas Kedini dan Kedono.



Pokoknya keluarga majikan tidak mau ditinggalkan oleh mbok Jah. Tetapi keputusan mbok Jah sudah mantap. Tidak mau menjadi beban sebagai kuda tua yang tidak berdaya. Hingga jauh malam mereka tawar-menawar. Akhirnya diputuskan suatu jalan tengah. Mbok Jah akan "turun gunung" dua kali dalam setahun, yaitu pada waktu Sekaten dan waktu Idul Fitri.

*Mereka lantas setuju dengan jalan tengah itu. Mbok Jah menepati janjiannya. Waktu Sekaten dan Idul Fitri dia memang datang. Seluruh keluarga Mulyono senang belaka setiap kali dia datang. Bahkan Kedono dan Kedini selalu rela ikut menemaninya duduk menglesot di halaman masjid kraton untuk mendengarkan suara gamelan Sekaten yang hanya berbunyi **tang-tung-tang-tung-grombyang** itu. Malah lama kelamaan mereka bisa ikut larut dan menikmati suasana Sekaten di masjid itu.*

"Kok suaranya aneh ya, mbok. Tidak seperti gamelan kelenangan biasanya."

"Ya, tidak Gus, Dan Rara. Ini gending keramatnya Kanjeng Nabi Mohamad."

"Lha, Kanjeng Nabi apa tidak mengantuk mendengarkan ini, mbok."

"Lha, ya tidak. Kalau mau mendengarkan dengan nikmat pejamkan mata kalian. Nanti baru kalian akan bisa masuk."

Mereka menurut. Dan betul saja, lama-lama suara gamelan Sekaten itu enak juga didengar.

*Selain Sekatendan Idul Fitri itu peristiwa menyenangkan karena kedatangan Mbok Jah, sudah tentu juga oleh-oleh Mbok Jah dari desa. Terutama juadah yang halus, bersih dan gurih, dan kehebatan mbok Jah menyambal terasi yang tidak kunjung surut. Sambal itu ditaruhnya dalam satu stoples dan kalau habis, setiap hari dia masih akan juga menyambelnya. Belum lagi bila dia membantu menyiapkan hidangan lebaran yang lengkap. Orang tua renta itu masih kuat ikut menyiapkan segala masakan semalam suntuk. Dan semuanya masih dikerjakannya dengan sempurna. Opor ayam, sambel goreng ati, lodeh, **srundeng**, dendeng ragi, ketupat, lontong, abon, bubuk kedelai, bubuk udang, semua lengkap belaka disediakan oleh mbok Jah. Dari mana enerji itu datang pada tubuh orang tua itu tidak seorang pun dapat menduganya.*

*Setiap dia pulang ke desanya, mbok Jah selalu kesulitan untuk melepaskan dirinya dan pelukan Kedono dan Kedini. Anak kembar laki-perempuan itu, meski sudah mahasiswa selalu saja mendudukkan diri mereka pada **embok** tua itu. **Ndoro putri** dan **ndoro kakung** selalu tidak lupa menyisipkan uang **sangu** beberapa puluh ribu rupiah dan tidak pernah lupa wanti-wanti pesan untuk selalu kembali setiap Sekaten dan Idul Fitri.*

*"Inggih, ndoro-ndoro saya dan **gus-den rara** yang baik. Saya pasti akan datang."*

Tetapi begitulah. Sudah dua Sekaten dan dua Lebaran terakhir mbok Jah tidak muncul. Keluarga Mulyono bertanya-tanya jangan-jangan mbok Jah mulai sakit-sakitan atau jangan-jangan malah....

*"Ayo, sehabis Lebaran kedua kita kunjungi mbok Jah ke desanya," putus **ndoro kakung**.*

"Apa bapak tahu desanya?"

*"Ah, kira-kira ya tahu. **Wong** di Gunung Kidul saja, lho. Nanti kita tanya orang."*

Dan waktu untuk bertanya ke sana ke mari di daerah Tepus, Gunung Kidul, itu ternyata lama sekali. Pada waktu akhirnya desa mbok Jah itu ketemu, jam sudah menunjukkan lewat jam dua siang. Perut Kedono dan Kedini sudah lapar meskipun sudah diganjal dengan roti sobek yang seharusnya sebagian untuk oleh-oleh mbok Jah.

Desa itu tidak Indah, nyaris buruk, dan ternyata juga tidak makmur dan subur. Mereka semakin terkejut lagi waktu menemukan rumah mbok Jah. Kecil, miring dan terbuat dari gedek dan kayu murahan. Tegalan yang selalu diceriterakan ditanami dengan palawija nyaris gundul tidak ada apa-apanya.

*"**Kula nuwun**. Mbok Jah, mbok Jaah." Waktu akhirnya pintu dibuka mereka terkejut lagi melihat Mbok Jah yang tua itu semakin tua lagi. Jalannya tergopoh tetapi juga tertatih-tatih menyambut bekas majikannya.*

*"Walah, walah, **ndoro-ndoro** saya yang baik, kok bersusah-susah mau datang ke desa saya yang buruk ini. **Mangga**, mangga³, **ndoro**, silakan masuk dan duduk di dalam."*

*Di dalam hanya ada satu meja, beberapa kursi yang sudah reyot dan sebuah **amben** yang agaknya adalah tempat tidur Mbok Jah. Mereka disilakan duduk. Dan keluarga Mulyono masih ternganga-nganga melihat kenyataan rumah bekas pembantu mereka itu.*

*"**Ndoro-ndoro**, sugeng riyadi, nggih, minal aidin wal faizin⁴. Semua dosa-dosa saya supaya diampuni, nggih, **ndoro-ndoro**, gus-den rara."*

³ 'mangga' di sini berarti silakan.

⁴ 'minal aidin wal faizin' adalah ucapan permohonan maaf yang lazim diucapkan ketika Idul Fitri.

"Iya, iya, mbok. Sama-sama saling memaafkan."

"Lho, ini tadi pasti belum makan semua to? Tunggu, semua duduk yang enak, si mbok masakkan, nggih?"

"Jangan repot-repot, mbok. Kita tidak lapar, kok. Betull!" "Aah, pasti lapar. Lagi ini sudah hampir asar. Saya masakkan nasi tiwul, nasi dicampur tepung gaplek, nggih."

Tanpa menunggu pendapat ndoro-ndoronya mbok Jah langsung saja menyibukkan dirinya menyiapkan makanan. Kedono dan Kedini yang ingin membantu ditolak. Mereka kemudian menyaksikan bagaimana mbok Jah mereka yang di dapur mereka di kota dengan gesit menyiapkan makanan dengan kompor elpiji dengan nyala api yang mantap, di dapur desa itu, yang sesungguhnya juga di ruang dalam tempat mereka duduk, mereka menyaksikan si mbok dengan sudah payah meniup serabut-serabut kelapa yang agaknya tidak cukup kering mengeluarkan api. Akhirnya semua makanan itu siap juga dihidangkan di meja. Yang disebutkan sebagai semua makanan itu nasi tiwul, daun singkong rebus, dan sambal cabe merah dengan garam saja. Air minum disediakan di kendi yang terbuat dari tanah.

*"Silakan **ndoro**, makan seadanya. Tiwul Gunung Kidul dan sambelnya Mbok Jah tidak pakai terasi karena kehabisan terasi dan temannya cuma daun singkong yang direbus."*

*Mereka pun makan pelan-pelan. Mbok Jah yang di rumah mereka kadang-kadang masak spaghetti atau sup makaroni di rumahnya hanya mampu masak tiwul dengan daun singkong rebus dan sambal tanpa terasi. Dan keadaan rumah itu? Ke mana saja uang tabungannya yang lumayan itu pergi? Bukankah dia dulu berani pulang ke desa karena yakin sanak saudaranya akan dapat menolong dan menampungnya dalam desa itu? Keluarga itu, seakan dibentuk oleh pertanyaan batin kolektif, membayangkan berbagai kemungkinan. Dan Mbok Jah seakan mengerti apa yang sedang dipikir dan dibayangkan oleh **ndoro-ndoronya** segera menjelaskan.*

*"Sanak saudara saya itu miskin semua kok, ndoro. Jadi uang **sangu** saya dan kota lama-lama ya habis buat bantu ini dan itu."*

"Lha, lebaran begini apa mereka tidak datang to, mbok?"

*Mbok Jah tertawa. "Lha, yang dicari di sini itu apa lho, **ndoro**. Ketupat sama opor ayam?"*

"Anakmu?"

*Mbok Jah menggelengkan kepala tertawa kecut. "Saya itu punya anak to, **ndoro**?"*

*Kedono dan Kedini tidak tahan lagi. Diletakkan piring mereka dan langsung memegang bahu **embok** mereka.*

"Kau ikut kami ke kota ya? Harus! Sekarang bersama kami!" Mbok Jah tersenyum tapi menggelengkan kepalanya.

"Si mbok tahu kalau anak-anakku akan menawarkan ini. Kalian anak-anakku yang baik. Tapi tidak, gus-den rara, rumah si mbok di hari tua ya di sini ini. Nanti Sekaten dan Lebaran akan datang saya pasti datang. Betul."

*Mereka pun tahu itu keputusan yang tidak bisa ditawar lagi. Lalu mereka pamit mau pulang. Tetapi hujan turun semakin deras dan rapat. Mbok Jah mengingatkan **ndoro kakungnya** kalau hujan begitu akan susah mengemudi. Jalan akan tidak kelihatan saking rapatnya air hujan turun. Di depan hanya akan kelihatan warna putih dan kelabu. Mereka pun lantas duduk berderet di amben di beranda memandang ke tegalan. Benar tegalan itu berwarna putih dan kelabu.*

Kosakata Kunci

- Lebaran : istilah lain untuk Idul Fitri.
- Capek : lelah.
- Tepa selira : toleransi.
- Ndoro putri : sebutan Bahasa Jawa untuk majikan perempuan tua.
- Ndoro kakung : sebutan Bahasa Jawa untuk majikan lelaki tua.
- Gus : sebutan Bahasa Jawa untuk majikan lelaki muda.
- Den rara : sebutan untuk majikan perempuan muda.
- Tukas : memotong ucapan orang lain.
- Oleh-oleh : sesuatu yang dibawa dari bepergian.
- Nggih : Iya.

Pemahaman Bacaan

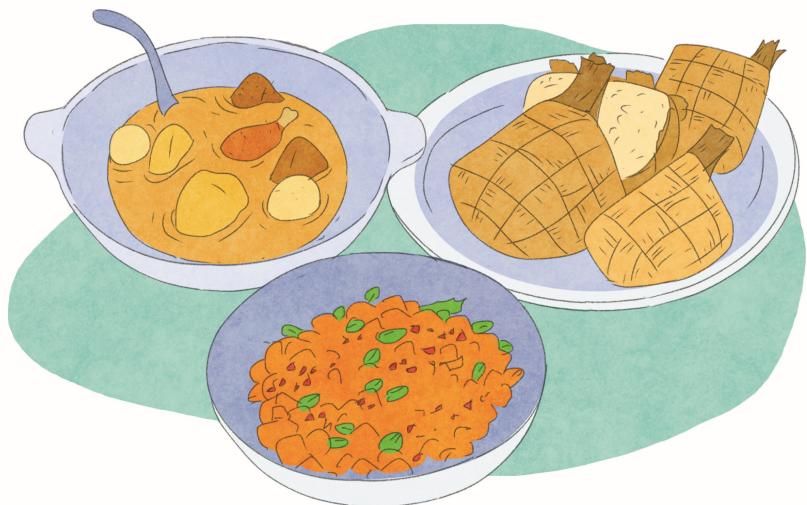
Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Apa perbedaan antara sambal yang dibuat Mbok Jah di rumah keluarga Mulyono dan di rumahnya sendiri?
2. Apa saja yang dimasak Mbok Jah ketika Idul Fitri?
3. Masakan apa yang kadang-kadang dibuat Mbok Jah di rumah keluarga Mulyono?
4. Berdasarkan perjanjian antara keluarga Mulyono dan Mbok Jah, kapan Mbok Jah harus kembali ke rumah keluarga Mulyono?
5. Di manakah Mbok Jah dan anak kembar keluarga Mulyono turut menghadiri Sekaten?
6. Apakah salah satu rangkaian Sekaten yang dibahas dalam cerita di atas?
7. Kenapa Mbok Jah memutuskan untuk pulang ke desanya?
8. Kenapa Mbok Jah mengatakan, "Saya itu punya anak to, Ndoro?" ketika dikunjungi keluarga Mulyono?
9. Apakah di negara asal Anda terdapat kebiasaan pulang kampung pada suatu hari raya? Ceritakan!
10. Rasa apa yang dominan dalam masakan khas dari negara asal Anda? Ceritakan!

Wawasan Budaya



IDULFITRI adalah hari raya Islam yang jatuh pada tanggal 1 Syawal (dalam penanggalan Hijriah). Hari tersebut adalah penanda berakhirnya puasa Ramadan. Di Indonesia Idulfitri juga disebut lebaran. Idulfitri juga lazim dimaknai sebagai "hari kembali bersih". Pada masa-masa ini juga biasanya orang Indonesia melaksanakan tradisi mudik atau pulang kampung: Para perantau pulang ke kampung halamannya.



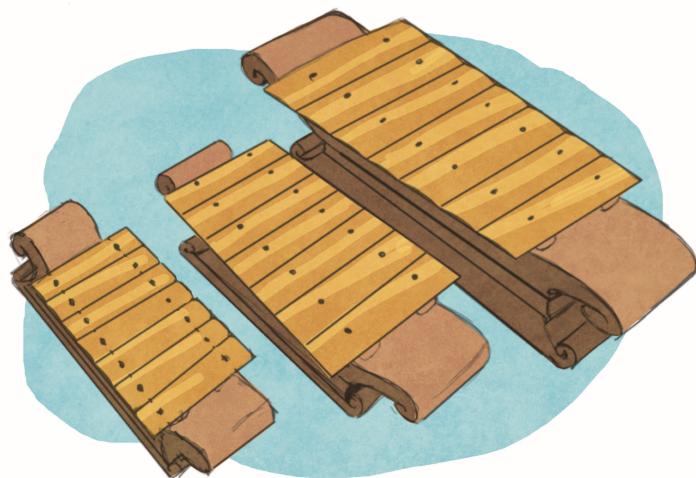
OPOR adalah gulai ayam berkuah santan, biasanya berwarna putih kekuning-kuningan, yang dimasak dengan rempah-rempah, seperti serai dan kencur. **KETUPAT** atau kupat adalah makanan terbuat dari beras yang dimasukkan ke dalam anyaman pucuk daun kelapa yang dibentuk menjadi segi empat. Di Indonesia saat Idul Fitri makanan utama yang dihidangkan adalah opor dan ketupat.

SAMBEL adalah makanan penyedap berbahan dasar cabai sehingga biasanya rasanya pedas. Biasanya sambel dibuat dari cabai dan campuran lainnya yang digiling dengan ulek dicobek. Biasanya dimakan dengan cara dicocol. Di Indonesia terdapat beragam jenis sambel berdasarkan campurannya. Salah satunya sambel terasi.

SEKATEN adalah serangkaian kegiatan tahunan untuk merayakan hari kelahiran Nabi Muhammad SAW yang diadakan oleh keraton Surakarta dan Yogyakarta. Rangkaian ini diselenggarakan dari tanggal 5 Maulud (dalam penanggalan Jawa atau Rabiulawal dalam penanggalan Islam) sampai tanggal 11 Maulud. Pada mulanya Sekaten diselenggarakan sebagai sarana penyebaran agama Islam. Foto di samping menunjukkan salah satu rangkaian kegiatannya, yakni Garebeg Maulud.



Pada saat Sekaten gamelan pusaka dimainkan di pendopo utara **MASJID AGUNG KRATON YOGYAKARTA** atau disebut juga Masjid Gede Kauman. Masjid ini dibangun pada tahun 1773.



GAMELAN adalah sekumpulan alat musik pukul Jawa. Gamelan kelenengan atau gamelan klenengan berarti musik gamelan yang dimainkan untuk hiburan. Pada Sekaten gamelan yang dimainkan adalah gamelan pusaka Kanjeng Kyai Sekati.

Pengayaan

Ceritakanlah kebiasaan pulang kampung di negara Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah pulang kampung pada saat Idulfitri dengan kebiasaan pulang kampung di negara Anda dan di negara teman Anda.



Cengkeh

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca fragmen novel Aimuna dan Sobori. Novel ini berlatar waktu masa VOC berkuasa di Indonesia. Aimuna dan Sobori adalah nama tokoh utama dalam novel ini. Novel ini berlatar utama di Kepulauan Maluku.

Dalam fragmen ini Anda akan mendapatkan informasi tentang tentang sejarah singkat istilah cengkeh dan acara memetiknya di Maluku.

Tentang Penulis



(Sumber: idwriter.com)

Hanna Rambe lahir di Jakarta, tahun 1940. Dia adalah seorang wartawan dan penulis. Dia banyak menulis tentang lingkungan dan wilayah Indonesia bagian timur dengan pelukisan alam yang indah, seperti tampak dalam novelnya *Mirah dari Banda* (1986) dan *Aimuna dan Sobori* (2013).

Aimuna dan Sobori



Dua atau tiga hari lagi di tepi desa Tuna akan diadakan patai cengke⁵, pemetikan putik-putik cengkeh. Calon bunga yang sudah berumur tetapi belum mekar, harus dipetik bersama-sama sekaligus, dari pohon-pohon yang umurnya sama. Jika terlalu awal, bunga tidak akan harum sehabis dijemur. Jika terlambat sehari saja, bunga akan mekar. Bunga yang mekar tak berguna dijemur, apalagi dibarter dengan pelayar dari jauh. Tak harum, tak berdaya mengawetkan.

Kek Rona dan Kek Gamati menganjurkan keduanya ikut dengan orang sedesa, agar beroleh pengalaman soal cengkeh. Aimuna diberi sehelai sarung usang. Ia mengenakannya sampai lutut saja, kemudian awal kain diikat kencang di pinggang dengan seutas tali dari kain supaya tidak terjatuh kalau ia melakukan gerakan. Baju atasnya juga sudah lusuh, teramat longgar. Maklum untuk pakaian kerja. Tak ada pelindung untuk kakinya.

Sobori mengenakan celana yang amat longgar, berwarna hitam. Itu memang pakaian kaum pria di Tuna. Pakaian atasnya juga memberi

⁵ Patai cengke: menuai putik cengkeh (belum mekar) yang kadang dahannya harus dipatahkan atau pohnonya dipanjang

kesan baju lusuh. Waktu kerja baju atas akan ditanggalkan, karena keringat yang berlebihan.

*Sobori mendapat tugas memetik putik. Kendati belum berpengalaman, ia akan cepat diajari. Pekerjaan itu tak sulit, tapi memerlukan tenaga laki-laki. Ia harus naik tangga, lalu menjolok putik-putik dengan ujung galah, yang sudah diselipi pisau kecil yang tajam. Mereka menyebutnya **gae-gae**. Jika pohon terlalu tinggi, putiknya jauh diujung-ujung ranting, terpaksa menjolok memanjat. Karena itu wanita tidak melakukan pekerjaan menjolok.*

Putik kemudian diletakkan ke dalam saloi, keranjang khusus untuk putik cengkeh. Secara tradisional, pohon cengkeh yang dituai putiknya tak banyak hasilnya. Kebun rakyat beramai-ramai milik orang sekampung, paling banyak antara enam puluh sampai seratus pohon. Hasil bersama setelah dijemur sekitar tiga sampai empat puluh kati.

Jumlah itu tak banyak. Namun jika telah dikumpulkan dari banyak desa, barulah jumlahnya mengesankan untuk mengisi pasar cengkeh sedunia.

*Setelah kekuasaan orang Tegis dan kini Pani-pani, di seluruh kepulauan Nusantara itu orang menyebut putik bunga istimewa itu cengkeh secara seragam. Padahal di setiap pulau di sana ada istilah khusus, yang kini telah terlupakan. Kata cengkeh sendiri konon berasal dari bangsa di utara, orang **taibencu**⁶, yang menyebutnya "paku yang harum" atau **ciangkeh**⁷. Di Melaka disebut "cengkeh" dan terbawa ke Desa Tuna.*

Kaum wanita, menyiapkan bahan makanan dan minuman untuk para menjolok. Makanan yang disediakan biasanya dibungkus daun pisang atau daun kelapa. Jadi tak dimakan hangat seperti bubur papeda. Lauk-pauk sudah dimasukkan ke dalam nasi terbungkus daun. Juadahnya umumnya buah-buahan semusim yang manis atau makanan rebus seperti pisang, keladi, ketela rambat, ketela pohon, dan sejenisnya.

Matahari baru terbit, namun rombongan sudah berjalan beriringan. Suaranya riuh rendah, penuh gurau dan kelakar, mengalahkan kicauan

⁶ Taibencu: kata lain untuk Tiongkok, pada abad ke-15 sampai abad ke-17 di Maluku.

⁷ Ciangkeh: paku yang harum, menurut istilah orang Tiongkok; pertama popular di Malaka kemudian terbawa ke Maluku sebagai *cengkeh*; di sana istilah asli ada yang menyebutnya *gomode* atau *bunga lawang*.

burung di pucuk-pucuk pohon. Begitu tiba di kebun cengkeh di ujung desa, para pemuda yang menggotong tangga bambu sigap menancapkan tangganya di dekat pohon yang tinggi.

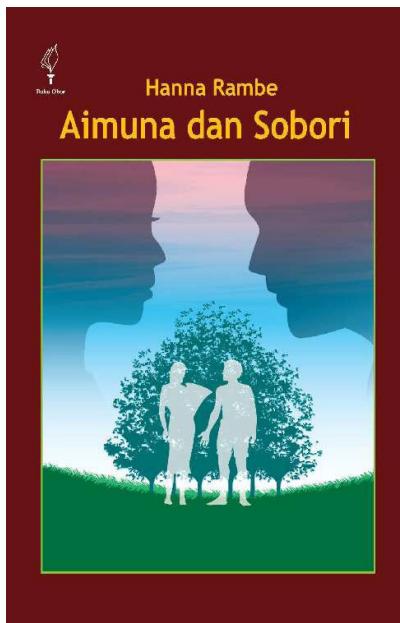
Dua orang memegangi tangga, seorang naik dengan saloi terikat di punggungnya. Kegiatan ini dilakukan serempak di berbagai pohon. Beberapa hari sebelumnya para tua-tua desa dan tua-tua adat telah memeriksa pohon-pohon. Mereka telah melakukan upacara yang sama yang sudah sejak dulu kala dilakukan, meminta izin kepada junjungan mereka, Upulanite, untuk menuai putik. Aimuna menemani sejumlah wanita yang lebih tua, kaum ibu, menghamparkan tikar seraya langsung menjemur putik yang ditumpahkan dari saloi-saloi para pemuda. Makin cepat putik dijemur, makin baik hasilnya terutama jika matahari terik seperti saat itu. Di musim angin timur memang hujan tak kerap turun. Langit bersih, biru tak berawan.

Kendati di sekitar kebun cengkeh berupa hutan yang penuh burung, putik cengkeh tak punya hama. Tak perlu mencegah burung memakan putik. Mungkin karena rasanya pahit dan pedas. Penduduk setempat kerap mencampurkan satu dua putik kala mengunyah daun sirih, pengharum napas.

Musim pata cengkei kerap juga menjadi alat pergaulan pemuda pemudi. Mereka berkesempatan bertemu muka berlama-lama, saling menegur dan berkelakar dan saling menolong. Tak jarang mereka orang berkerabat, tinggal sekampung.

Kosakata Kunci

- Gae-gae : penjolok dari bambu, di ujungnya disisipkan pisau kecil tajam, untuk memotong putik-putik cengkeh yang tinggi.
- Saloi : keranjang khusus berbentuk lingkaran di atas dan makin mengecil ke bagian bawah, dari rotan atau bambu, untuk tempat putik cengkeh yang habis dijolok; disandang di punggung.
- Ditanggalkan : dilepaskan.
- Juadah : kudapan bekal.



Gambar sampul Aimuna dan Sobori

Pemahaman Bacaan

Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Apakah yang dimaksud patai cengke?
2. Apakah yang dilakukan Sobori dalam patai cengke?
3. Apakah nama alat yang digunakan untuk menampung putik cengkeh yang dijolok pada patai cengke?
4. Sebutkan tiga sebutan lain bagi cengkeh!
5. Sejak kapankah istilah cengkeh secara seragam digunakan oleh penduduk Nusantara?
6. Apakah khasiat putik cengkeh pada campuran daun sirih?
7. Apa perbedaan tugas lelaki dan perempuan dalam patai cengke?
8. Apakah salah satu kegunaan sosial patai cengkei?
9. Ringkaslah tahap pelaksanaan patai cengkei?
10. Ceritakan pengalamanmu ketika menyantap makanan yang berbumbu cengkeh atau rempah lainnya!

Wawasan Budaya



Di Indonesia **CENGKEH** terutama digunakan sebagai bumbu masak dan bahan baku rokok kretek. Cengkeh juga dapat dijadikan minyak wangi dan pengharum mulut. Harga cengkeh pernah jauh lebih mahal daripada emas. Cengkeh adalah rempah termahal keempat di dunia, menurut *Luxury Insider*. Indonesia adalah pengekspor cengkeh terbesar di dunia, dengan 109.000 ton per tahun.

Pada mulanya di Indonesia **KEBUN CENGKEH** memenuhi kawasan Maluku sampai-sampai daerah itu mendapat julukan Pulau Rempah. Selain Maluku, masa kini terdapat lima kawasan di Indonesia yang banyak menghasilkan cengkeh, yakni Pacitan (Jawa Timur) dan Sulawesi (Selatan, Tenggara, ataupun Tengah).

Pengayaan

Ceritakanlah tanaman rempah yang ada di negara Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah cengkeh dengan tanaman rempah di negara Anda dan di negara teman Anda.

Kopi

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca fragmen cerpen "Filosofi Kopi". Cerpen ini bercerita tentang dua orang pengusaha kedai kopi, yakni Ben dan Jodi. Suatu hari Ben, sang peramu kopi, ditantang untuk membuat kopi paling sempurna.

Ben berhasil meramu kopi bernama Ben's Perfecto dan mendapatkan hadiah berupa cek sebesar 50 juta. Kedai kopi mereka makin laris. Fragmen cerpen ini berisi lanjutan kisah tersebut.

Dalam cerita ini Anda akan mendapatkan informasi tentang bidang usaha dan komoditas di Indonesia, yakni kopi.

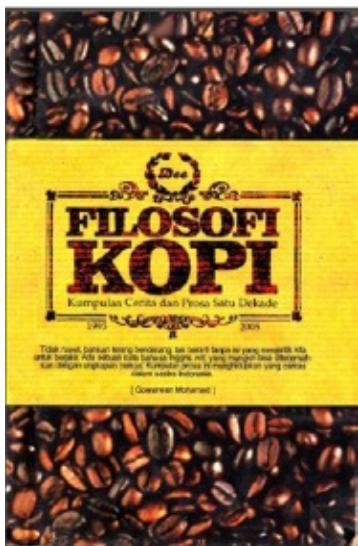
Tentang Penulis



(Sumber: idwriters.com)

DEWI LESTARI lahir di Bandung, tahun 1976. Dia adalah penulis dan musisi. Sebelum dikenal sebagai penulis, dia terlebih dahulu menjadi anggota kelompok penyanyi bernama RSD (Rida Sita Dewi). Karier kepenulisan Dewi dimulai setelah dia menerbitkan novel pertamanya, *Supernova: Ksatria, Putri, dan Bintang Jatuh* (2001). “Filosofi Kopi” mengandung topik yang sering ditulisnya, yakni pencarian.

Filosofi Kopi



Gambar sampul Filosofi Kopi

Hari ini, aku iseng mendampingi Ben di bar. Ingin sekali-kali kunikmati kepuasan bercakap-cakap dengan para pelanggan setia, atau sekadar menontoni ekspresi orang-orang baru saat mencicip ramuan kopi spektakuler Ben.

'First timer,' Ben yang hafal semua muka pelanggannya berbisik ketika seorang pria setengah baya masuk.

Dengan ekstra ramah aku langsung menyambut. 'Selamat pagi, Pak,' sapaku seraya membungkukkan badan. 'Selamat pagi.' Tampak terkesan dengan sambutanku, ia kemudian duduk di salah satu bangku bar. 'Bisa pesan kopinya satu, Dik?'

'Jelas bisa, Pak. Namanya juga kedai kopi.'

Dia ikut tersenyum. Agak canggung dia membenarkan posisi duduknya, celingak-celinguk mempelajari tempat kami, lalu perlahan membuka koran yang ia kempit. Dari gelagatnya, aku menduga bapak ini tidak biasa minum kopi di kafe.

'Silakan, Pak. Mau pesan yang mana?' Aku menyodorkan daftar minuman.

Bapak itu hanya memandang sekilas, membaca pun tidak.

'Ah, yang mana saja terserah Adik. Pilihkan saja yang enak,' jawabnya kalem.

Dengan cepat aku berseru pada Ben, 'Ben's Perfecto satu!'

Dalam waktu singkat, Ben sudah menyuguhkan secangkir Ben's Perfecto. 'Nah, yang ini bukan sekadar enak, Pak. Tapi ini yang pualiiing... enak! Nomor satu di dunia,' aku berpromosi.

'Bapak memang hobi minum kopi?' tanya Ben ramah.

Pertanyaan rutinnya pada setiap pengunjung baru.

'Kopi itu ibarat jamu sehatku setiap hari. Aku tahu bener, mana kopi yang enak dan mana yang tidak. Kata temenku, kopi di sini enak sekali,' tuturnya bersemangat dalam logat Jawa kental.

Setelah meminum seteguk, bapak itu meletakkan cangkir dan kembali membuka halaman korannya.

Ben segera bertanya antusias, 'Bagaimana, Pak?' Bapak itu mendongak. 'Apanya?'

'Ya, kopinya.'

Dengan ekspresi sopan, bapak itu mengangguk-angguk. 'Lumayan,' jawabnya singkat lalu terus membaca.

'Lumayan bagaimana?' Ben mulai terusik.

'Ya, maksudnya lumayan enak toh, Dik,' ia membalas. 'Pak, yang barusan Bapak minum itu kopi yang paling enak di dunia.' Aku tidak tahan untuk tidak menjelaskan. 'Yang bener toh? Masa iya?' seperti mendengar lelucon bapak itu malah tertawa kecil.

Wajah Ben langsung mengeras. Tamu kami itu pun tersadar akan ketegangan yang ia ciptakan. 'Aku bercanda kok, Dik. Kopinya uenak, uenak! Sungguh!'

'Memangnya Bapak pernah coba yang lebih enak dari ini?' Ben bertanya dengan otot-otot muka ditarik.

*Tambah panik, bapak itu terkekeh-kekeh, 'Tapi **ndak**¹ jauhlah dengan yang Adik bikin.'*

'Tapi tetap lebih enak, kan?' Suara Ben terus meninggi.

Jakun bapak itu bergerak gugup, ia melirikku, melirik

Ben, dan akhirnya mengangguk. 'Di mana Bapak coba kopi itu?'

*'Tapi... tapi... **ndak** jauh kok enaknya! Bedanya se- dikiiit... sekali!' Usahanya untuk menghibur malah memperparah keadaan. Beberapa pengunjung memanggili Ben, tapi tidak digubris sama sekali. Kaki Ben tertanam di lantai. Seluruh keberadaannya terpusat pada bapak itu. Dan bukan dalam konteks yang menyenangkan.*

'Di mana?'

'Wah, jauh tempatnya, Dik.' 'DIMANA?'

Belum pernah kulihat Ben seperti itu. Seolah tidak satu hal pun di dunia ini yang bisa mengalihkan energinya, fokusnya. Aku memilih beringsut menjauh, memenuhi panggilan orang-orang yang sudah resah karena tidak dilayani.

Tak lama kemudian, Ben menghampiriku. 'Jo, tengah hari kita tutup. Temani aku pergi ke suatu tempat. Bawa perlengkapan untuk beberapa hari.'

'Ke mana?'

Ben tidak menjawab. Dan mulut itu terus terkatup rapat. Tak sampai sejam, kedai kami ditutup.

**

Siapa yang menyangka kalau sisa hariku akan dihabiskan dengan mengemudi, menyusuri jalan menuju pedesaan di Jawa Tengah.

Mata Ben seperti sudah mau copot mempelajari peta minimalis yang digambar oleh bapak malang itu—yang tentunya dibuat dalam keadaan tertekan.

'Ben, sudah tambah gelap. Sepertinya kita tersasar.² Cari penginapan saja dulu, besok pagi baru kita keluar lagi.'

Ben bersandar kelelahan. 'Oke. Kita kembali ke Klaten.'

Aku langsung banting haluan, sesuatu yang sudah ingin kulakukan sejak tadi, sejak punggungku rasanya meremuk diguncang-guncang jalan berbatu.

Kami menginap di Klaten semalam. Keesokan paginya, Ben mengambil alih kemudi. 'Aku sudah tahu kenapa kita nyasar kemarin. Ada satu belokan yang tidak kulihat!' serunya berapi-api.

Aku mengiyakan saja. Bagiku perjalanan ini hanya kekonyolan belaka, pemenuhan obsesi Ben terhadap kopi yang katanya lebih enak menurut pendapat subjektif seorang bapak yang tidak berpengalaman ke kafe yang kemungkinannya 99% tak akan terbukti apabila melihat lokasi kami sekarang.

Di belokan yang dimaksud Ben, kami berhenti untuk bertanya pada seorang perempuan yang melintas.

'Oh, barangkali yang sampean³ maksud itu warungnya Pak Seno?'

'Pokoknya di sana ada kopi yang enak sekali,' jelas Ben.

'Oh, iyo, iyo!' perempuan itu menjawab semangat. 'Pokoke warung Pak Seno mlakune terus rono, tapi jalanannya jelek lho Mas, alon-alon wae.'

Ben buru-buru mengucapkan terima kasih, siap tancap gas. 'Jenenge kopi tiwus, Mas,' perempuan itu menambahkan.

Ben menginjak rem sekaligus. 'Apa?'

'Kopi tiwus! Iki lho... aku juga baru bawa dari sana.' Ia menunjukkan isi bakul yang dipanggulnya. Biji-biji kopi yang sudah kering terpanggang.

Ben langsung mengambil seraup. 'Maaf Mbak, saya ambil sedikit, ya,' katanya seraya memberikan selembar lima ribuan.

Perempuan itu tampak terlongo. Dari kejauhan kami mendengar ia berteriak, 'Maaas... lima ngewu iki untuk sak bakuuul!'

Ben seperti kerasukan setan. Jalanan becek dan berlubang itu dilewatinya dengan kecepatan jalan tol. Tinggallah aku yang sekuat tenaga menahan mual.

Tepat di penghujung jalan, sebuah warung reot dari gubuk berdiri di atas bukit kecil, ternaungi pepohonan besar. Di halamannya terdapat tampi-tampi berisi biji kopi yang baru dipetik. Di sekitar gubuk itu terdapat tanaman-tanaman perdu dengan buga-bunga putih yang semarak bermunculan di sana-sini. Aku baru tersadar, seluruh bukit kecil ini ditanami tanaman kopi.

'Tidak mungkin...' desis Ben tak percaya. 'Tempat dengan ketinggian seperti ini bukan tempat yang ideal ditanami kopi. Dan, lihat, mana ada petani kopi yang menanam dengan kuantitas sekecil ini.'

Di dalam warung, seorang bapak tua menyambut kami dengan senyuman ramah. 'Dari kota ya, Mas?'

Aku mengangguk, 'Dari Jakarta, Pak.'

'Jauh sekali!' Bapak itu geleng-geleng takjub.

Ben langsung duduk di bangku panjang yang tersedia, mukanya masih ruwet, 'Kopi tiwusnya dua.'

'Jarang-jarang ada orang Jakarta yang ke mari. Paling-paling dari kota-kota kecil dekat sini,' tuturnya sambil meraih dua gelas belimbing yang tertangkup di hadapan kami.

'Bapak ini Pak Seno, ya?' tanyaku. 'Iya. Kok bisa tahu, toh?'

'Bapak terkenal sampai ke Jakarta,' jawabku sambil nyengir, berusaha menyindir Ben yang sama sekali tidak merasa tersindir.

Matanya tidak lepas mengamati seluruh gerak-gerik Pak Seno membuat kopi.

Pak Seno tertawa lepas. 'Walaah, ya mana mungkin!'

Di hadapan kami kini tersaji dua gelas berikan kopi kental yang mengepul. 'Gorengannya sekalian dicoba, Mas. Monggo.'

Aku menyomot satu pisang goreng. Masih ada beberapa lagi piring-piring berisi goreangan beraneka macam.

Ben tak banyak bicara. Ia cuma memandangi gelas di hadapannya, seolah menunggu benda itu bicara padanya.

'Satu gelas harganya berapa, Pak?'

'Kalau gorengannya 50 perak satu. Tapi kalau kopinya, sih, ya berapa saja terserah situ.'

'Kenapa begitu, Pak?' tiba-tiba Ben bersuara.

*'Habis Bapak punya buanyaak... sekali. Kalau memang mau dijual biasanya langsung satu bakul. Kalau dibikin minuman begini, cuma-cuma juga **ndak** apa-apa. Tapi, orang-orang yang ke mari biasanya tetap saja mau bayar. Ada yang kasih 150 perak, 100, 200... ya, berapa sajalah.'*

'Mari, diminum, Pak,' aku bersiap menyeruput. 'Oh, monggo, monggo.'

Ternyata Ben sudah duluan meneguk. Sejenak aku terpaku, menunggu reaksi yang muncul. Ben cuma membisu. Hanya matanya diliputi misteri. Perlahan, aku ikut menenggak. Dan...

Kami berdua tak bersuara. Teguk demi teguk berlalu dalam keheningan.

'Tambah lagi, toh?' Suara lembut Pak Seno menginterupsi.

Baik aku maupun Ben tidak berkata apa-apa, hanya membiarkan saja gelas-gelas kami diisi lagi.

*'Banyak sekali orang yang doyan⁴ kopi tiwus ini. Bapak sendiri **ndak***

ngerti kenapa. Ada yang bilang bikin

*seger, bikin trengginas, bikin sabar, bikin tenang, bikin kangen... hahaha! Macem-macem! Padahal kata Bapak sih biasa-biasa saja rasanya. Barangkali memang kopinya yang ajaib. Bapak **ndak** pernah ngutak-ngutik⁵ tapi berbuah terus. Dari pertama kali tinggal di sini, kopi itu sudah ada. Kalau 'tiwus' itu dari nama almarhumah anak gadis Bapak. Waktu kecil dulu, tiap dia lihat bunga kopi di ini, dia suka ngomong 'tiwus-tiwus' gitu,' dengan asyik Pak Seno mendongeng.*

Tiba-tiba Ben menghembus keluar.

Aku tak menahannya. Kubiarkan dia duduk sendirian di bawah pohon besar di luar sana.

**

Matahari sudah menyala jingga. Aku menghampiri Ben. 'Apa lagi yang kamu cari? Kita pulang sajalah.'

'Aku kalah,' desisnya lesu.

'Kalah dari apa? Tidak ada kompetisi di sini.'

'Berikan ini pada Pak Seno,' Ben menyodorkan selembar kertas.

Mataku siap meloncat ketika tahu apa yang ia sodorkan. 'Kamu sudah gila. Tidak bisa!'

'Jo, kamu sendiri sudah mencoba rasa kopi tadi. Apa itu tidak cukup menjelaskan?'

Setengah mati aku berusaha memahaminya. 'Oke, kopi itu memang unik. Lalu?'

'Kamu masih tidak sadar?' Ben menatapku prihatin. 'Aku sudah diperalat oleh seseorang yang merasa punya segala-galanya, menjebakku dalam tantangan bodoh yang cuma jadi pemua egonya saja, dan aku sendiri terperangkap dalam kesempurnaan palsu, artifisial!' serunya gemas, 'Aku malu pada diriku sendiri, pada semua orang yang sudah kujejali dengan kegombalan⁶ Ben's Perfecto.'

Gombal? Aku positif tidak mengerti.

'Dan kamu tahu apa kehebatan kopi tiwus itu?' katanya dengan tatapan kosong, 'Pak Seno bilang, kopi itu mampu menghasilkan reaksi macam-macam. Dan dia benar. Kopi tiwus telah membuatku sadar, bahwa aku ini barista terburuk. Bukan cuma sok tahu, mencoba membuat filosofi dari kopi lalu memperdagangkannya, tapi yang paling parah, aku sudah merasa membuat kopi paling sempurna di dunia. Bodoh! Bodoooh!'

'Coba diingat-ingat, rencana pengembangan Filosofi Kopi yang sudah kususun. Dan semuanya itu membutuhkan kertas ini sebagai modal,' bujukku.

'Aku pensiun meramu kopi.'

Kali ini ketidakpahamanku meledak. 'Kenapa kamu harus membuat urusan kopi ini jadi kompleks? Romantis overdosis? Okelah, kamu cinta kopi, tapi tidak usah jadi berlebihan. Pakai rasio...'

Ben bangkit berdiri, 'Memang cuma duit yang kamu pikir! Profit, laba, omset... kamu memang tidak pernah mengerti arti kopi buatku. Ambil saja Filosofi Kopi. Kamu sama dengan laki-lagi goblok sok sukses itu...'

Tinjuku sudah ingin mampir ke mukanya, tapi kutahan kuat-kuat. 'Ben, kamu masih kalut. Jangan asal ngomong. Kita pulang ke Jakarta sekarang.'

'Berikan dulu itu ke Pak Seno.'

'Jangan tolol! Sampai kapan pun aku tidak akan kasih. Itu jelas bukan haknya, uang ini kamu dapat karena kerja kerasmu menciptakan Ben's Perfecto.'

Namun nama itu seperti penghinaan sampai ke kupingnya, membuat Ben malah bergidik jijik. 'Jo, ingat' ancamnya, 'uang itu hakku sepenuhnya.'

'Tidak lagi, ketika kita sepakat memasukkannya ke dalam kapital yang akan digunakan untuk pengembangan kedai,' bantahku cepat.

Kuat-kuat Ben menggeleng. 'Ambil saja bagianku di kedai. Aku serius.'

'Bukan begitu...'

'Kalau kamu memang sahabatku, jangan paksa aku apa-apa.' Ia berkata lirih.

Mendengarnya, otakku seperti macet berargumentasi. Namun sampai langkah gontai kami berdua akhirnya menggiring kami masuk ke mobil, sampai lambaian Pak Seno mengantar kepergian kami kembali ke Jakarta, secarik kertas itu tetap kugenggam erat-erat.

Ben benar. Aku tak bisa memaksanya. Tak ada yang bisa. Semangat hidupnya pupus seperti lilin tertiu angin, sama nasibnya seperti kedai kami yang padam. Tutup.

Tinggal aku yang kerepotan melayani telefon, surat-surat yang menanyakan kabar Filosofi Kopi, bahkan beberapa orang menawarkan bantuan uang kalau memang kami kesulitan finansial. Ada juga yang mengirimkan bunga dan parsel buah-buahan karena dikiranya Ben jatuh sakit.

Ben sehat-sehat saja, ia hanya tak mau berurusan dengan kopi, sekalipun setiap malam ia ada di sana, di dalam bar yang dibekukan oleh kesunyian. Kuurut kedua pelipisku pelan. Sejujurnya, aku pun kalut, dan lama-lama meragukan sikapku sendiri. Mungkin Ben benar. Yang kupikirkan hanyalah uang, profit, dan nasib yang entah apa jadinya tanpa Filosofi Kopi. Benlah sesungguhnya tungku tempat ini, dan aku malah memadamkannya dengan ketidakmengertianku.

Tiba-tiba perhatianku terusik. Sebuah kantong plastik yang masih terikat di pojok meja tertangkap ekor mataku. Kopi tiwus.

Tiba-tiba saja tanganku bergerak cepat meraih kantong itu, membuka

simpulnya, meraup secukupnya, lalu memasukkanya ke dalam mesin penggiling. Tak lama kemudian, siap sudah secangkir kopi tiwus panas. Untuk pertama kalinya aku membuat kopi sendiri.

Kuhirup tegukan tiwusku yang pertama... di benakku membayang wajah Ben. Saat ia datang padaku bersama setumpuk ide cemerlang mengenai kedai ini. Dua tahun yang lalu.

Kuhirup tegukanku yang kedua... membayanglah potongan-potongan gambar, kerja keras kami berdua. Modal pas-pasan. Uang nyaris tak tersisa. Semuanya dikorbankan habis-habisan untuk tempat ini. Membayang wajah Ben yang seperti gelandangan ketika pulang dari tur kopinya ke Eropa. Aku tersenyum, dia memang manusia gigih.

*Tegukan yang ketiga... senyumku kian melebar. Kenangan suka-duka melintas: satu hari tanpa pengunjung hingga kami dengan frustrasinya meminum bercangkir-cangkir kopi sampai pusing... mesin penggiling bekas yang sering **ngadat**⁷... tamu yang lupa bawa uang dan akhirnya meninggalkan sepatu sebagai jaminan... aku tertawa.*

Teguk demi teguk berlalu. Semakin padat kenangan yang terkilas balik. Dan ketika tinggal tetes-tetes terakhir yang tersisa, ampas di dasar cangkirku ternyata sebuah perasaan kehilangan. Aku kehilangan sahabatku.

**

Dua hari sudah aku meninggalkan Jakarta. Begitu tiba, aku singgah di kedai untuk mengambil kunci rumahku yang tertinggal.

Tidak kuduga akan bertemu Ben di sana, padahal waktu sudah hampir tengah malam. Ia duduk sendirian, tak bereaksi apa-apa sekalipun telah mendengarku masuk dari tadi. Dari dapur, aku keluar menyuguhkannya secangkir kopi.

'Tidak, terima kasih' gumamnya.

'Jangan begitu. Kapan lagi aku yang cuma tahu menyeduh kopi sachet ini nekat membikinkan kopisegar untuk seorang barista?' kelakarku.

Ben menyunggingkan senyum kecil, lalu mencicipi sedikit kopi buatanku. Seketika air mukanya berubah.

'Apa maksudnya ini?' Ben setengah menghardik. Aku tak menjawab,

*hanya memberinya sebuah kartu. KOPI YANG ANDA MINUM HARIINI:
'KOPI TIWUS'*

Artinya:

Walau tak ada yang sempurna, hidup ini indah begini adanya.

Pak Seno titip salam. Dia juga titip pesan, kita tidak bisa menyamakan kopi dengan air tebu. Sesempurna apa pun kopi yang kamu buat, kopi tetap kopi, punya sisi pahit yang tak mungkin kamu sembunyikan. Dan di sanalah kehebatan kopi tiwus... memberikan sisi pahit yang membuatmu melangkah mundur, dan berpikir. Bahkan aku juga telah diberinya pelajaran,'napasku harus dihela agar lega dada ini, 'bahwa uang puluhan juta sekalipun tidak akan membeli semua yang sudah kita lewati. Kesempurnaan itu memang palsu. Ben's Perfecto tidak lebih dari sekadar ramuan kopi enak.'

'Benar, kan,' Ben menyunggingkan senyum getir, 'kita memang cuma tukang gombal.'

Tapi masih banyak yang harus kamu pikirkan. Seperti ini...' kutumpahkan kartu ucapan dan surat-surat ke meja, 'orang-orang ini tidak menuntut kesempurnaan seperti Ben's Perfecto. Mereka mencintaimu dan Filosofi Kopi, apa adanya.'

Ben menatapi berantak kertas di hadapannya. Kutunggu hingga tangan itu bergerak pelan, meraih satu per satu, surat. Sedikit demi sedikit kehidupan Filosofi Kopi mengembus lewat tulisan mereka. Ben kenal semuanya. Wajah-wajah hangat oleh kepulan uap kopi yang meruap dari cangkir-cangkir yang ia suguhkan setiap harinya dengan cinta.

Aku masih diam, menunggu Ben yang meraupkan kedua tangannya menutupi muka. Lama sekali. Dan ketika kusangka penantianku tak bakal usai, tiba-tiba Ben berdiri, tangannya mencengkeram bahuku. 'Uang itu?' desisnya.

'Ada di tangan yang tepat.'

Kulihat Ben mengangguk samar. Dan di balik punggungnya, aku yakin ia akan tertawa lebar.

Pada kaca besar kedai, tampak siluet tangan yang kembali menari di dalam bar, menyiapkan peralatan untuk esok hari, membangunkan Filosofi Kopi yang lama diam bagai bubuk kopi tanpa riak air. Seduhan secangkir kopi tiwus malam ini mengawinkan lagi keduanya.

Kosakata Kunci

- Seraya : sambil.
- Celingak-celinguk : menoleh ke kiri dan kanan dengan kebingungan.
- jakun : ujung kerongkongan yang tampak menonjol pada lelaki dewasa.
- Banting haluan : memutar arah.
- Tancap gas : menginjak pedal gas untuk menjalankan mobil kencang-kencang.
- Almarhumah : sebutan untuk perempuan yang sudah meninggal.
- Duit : uang.
- Pas-pasan : tidak kurang dan tidak lebih untuk keperluan tertentu.

Pemahaman Bacaan

Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Ke daerah manakah Ben dan Jodi pergi untuk mencari kopi tiwus?
2. Kenapa kopi tiwus dinamai demikian?
3. Apakah penyebab Ben dan Jodi tersesat ketika mencari kopi tiwus?
4. Apakah perbedaan sifat Ben dan Jodi?
5. Kenapa ben putus asa setelah mencicipi kopi tiwus?
6. Apakah kesadaran yang didapatkan Jodi setelah meminum kopi tiwus?
7. Kenapa Ben tegang setelah mendengar pendapat seorang pria setengah baya tentang kopinya?
8. Apakah hubungan pernyataan “walau tak ada yang sempurna, hidup ini indah begini adanya” dengan kisah Ben dan Jodi?
9. Ceritakan kebiasaan minum kopi di negara Anda!
10. Ceritakan hobi yang membuat Anda terobsesi!

Wawasan Budaya



Pada tahun 2016 Indonesia menjadi negara keempat penghasil **KOPI** terbanyak di dunia. Masa kini kopi Indonesia yang banyak beredar adalah kopi spesialiti (atau di Indonesia sering juga disebut kopi daerah). Kopi spesialiti adalah kopi arabika berkualitas premium yang memiliki rasa khas berdasarkan iklim dan wilayah kopi tersebut ditanam. Contohnya adalah kopi wamena, kopi toraja, dan kopi puntang. Selain itu, di Indonesia terdapat kopi luwak yang amat terkenal.

Mulanya biji kopi di bawa ke Batavia, Nusantara (sebutan daerah Indonesia pada masa lalu), oleh Jendral Adrian Van Ommen pada tahun 1696. Pada tahun 1720-an ekspor kopi Jawa mencapai 60 ton per tahun dan amat dikenal sehingga orang Eropa menggunakan istilah "a cup of Java" untuk mengacu pada kopi. Bahasa pemrograman Java pun dinamai berdasarkan kopi Jawa.

Pada mulanya di Nusantara **LAHAN KOPI** hanya ada di Batavia. Akan tetapi pada 1699 setelah banjir besar menghancurkan lahan kopi di Batavia, lahan kopi dikembangkan di luar Batavia. Pada tahun 2013 Kementerian Pertanian Indonesia menyatakan bahwa terdapat 1,24 juta

hektare lahan kopi di Indonesia. Gayo, Malabar, Toraja, Bajawa, dan Kintamani adalah lima daerah yang banyak menghasilkan kopi.



Euromoitor mencatat terdapat 1083 **KEDAI KOPI** (atau warung kopi) di Indonesia pada tahun 2016. Kedai-kedai kopi di Indonesia pada umumnya menyajikan kopi robusta dan ara bika dari beragam daerah di Indonesia. Setidak-tidaknya kedai kopi tadi menggunakan penyaring v60 untuk menyeduhan kopi. Kalaupun tidak disaring, kopi itu diseduhan langsung dalam gelas. Penyeduhan kopi semacam ini biasa disebut kopi tubruk. Kedai kopi biasanya dijadikan tempat berkumpul untuk keperluan rekreasi atau bekerja.

GORENGAN adalah kudapan yang berbahan dasar adonan tepung dicampur dengan beragam bahan lain dan digoreng dengan direndam dalam minyak banyak. Gehu berbahan dasar tahu dan seringkali diisi oleh tauge,bihun, atau wortel. Bala-bala ber bahan dasar irisan tipis sayur-mayur. Selain itu, terdapat pisang, ubi, dan nanas goreng.

Meskipun teknik memasak dalam minyak banyak sudah dikenal oleh sejak zaman sebelum masehi oleh bangsa Mesir, masyarakat Nusantara diperkenalkan pada teknik memasak itu oleh pendatang dari Tiongkok.

Pengayaan

Ceritakanlah minuman kesukaan Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah kopi dengan minuman kesukaan Anda dan teman Anda.

Perkebunan Teh dan Cianjur

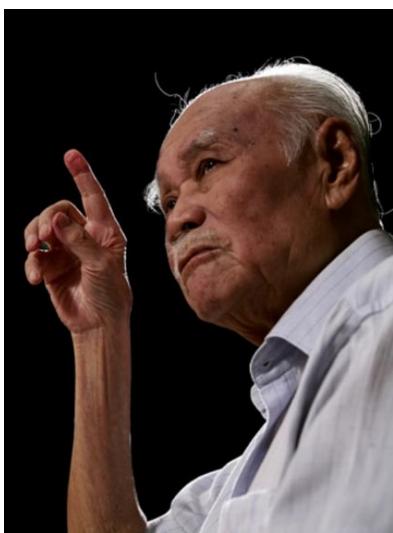
FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca catatan perjalanan berjudul "Melancong di Sekitar Daerah Cianjur, Jabar" karya HOK Tanzil.

Catatan ini bercerita tentang HOK Tanzil dan Istrinya yang bepergian ke daerah Cianjur. Mereka mengunjungi perkebunan teh dan kebun percobaan. Dia menceritakan kesan sepanjang perjalanan.

Dalam catatan perjalanan ini Anda akan mendapatkan informasi tentang teh, perkebunan teh Gedeh, dan Kebun Percobaan Pasir Sarongga, tempat penelitian teh di Cianjur, Jawa Barat.

Tentang Penulis



(Sumber: kompas.com)

Tan Thiam Hok atau **HARIS OTTO KAMIL TANZIL** lahir di Surabaya, tahun 1923 dan wafat tahun 2017. adalah seorang dokter dan penulis catatan perjalanan. Sebagai seorang dokter, Tanzil menghasilkan sebuah metode pemeriksaan kuman TBC. Sebagai penulis, dia dikenal karena catatan perjalanannya yang dimuat di majalah Intisari. Di sana diterbitkan kisah perjalanannya keliling dunia.

Melancong di Sekitar Daerah Ciganjur, Jabar

Saya diberi sebuah "Buku petunjuk pariwisata Kabupaten Cianjur" disertai dengan petanya oleh Dinas Pariwisata Daerah Kabupaten Cianjur. Menurut buku petunjuk itu tempat-tempat yang menarik untuk dikunjungi di antaranya Punak, Ciloto, Cipanas, Kebun Raya Cibodas, Istana Presiden Cipanas, dan Kebun Percobaan Pertanian Cipanas yang tentunya sudah banyak diketahui oleh umum. Tapi yang menarik perhatian saya, pada peta tampak ada jalan dari Cianjur ke Sindangbarang di pantai selatan. Menurut keterangan, jalan tersebut dapat dilalui dengan mobil.

Ke Sindangbarang dan Ciujung

Begitulah pada suatu pagi yang cerah pada permulaan bulan Agustus 1979, kami (saya dan istri) bermobil meninggalkan Pacet menuju Cianjur. Karena bermaksud bepergian sehari penuh dalam bulan puasa, kami tak lupa membawa makanan dan minuman.

Di Cianjur kami mengarah ke jurusan Sukabumi.

Setelah 4 km di Pasirhayam terdapat sebuah simpang tiga. Tampak sebuah penunjuk jalan ke arah kiri: Sindangbarang 110 km. Kami masuki jalan kelas III yang beraspal baik. Pada permulaan rumah-rumah penduduk kiri-kanan jalan agak rapat. Jalan mulai berliku-liku. Kami menjumpai kendaraan umum berupa bis dan Colt, tapi agak jarang. Makin jauh makin jarang.

Pabrik teh dan pabrik beras Cikondang dilewati. Mulai dari Cibeber, jalan turun naik dan berbelok-belok. Di suatu bagian pemandangan sangat indah, bahkan ada yang menyerupai daerah pegunungan di Eropa dalam musim panas. Sebelah kiri lembah dengan latar belakang pegunungan hijau yang manis. Sebelah kanan terdapat bukit yang penuh pohon cemara. Kesunyian di sekitar tempat itu menimbulkan perasaan damai. Bila hendak melihat pemandangan pegunungan seperti di Eropa, khususnya Karpaten, di sinilah tempatnya!

Namun sayang sekali, jalan selanjutnya memburuk karena longsor di beberapa tempat. Beberapa km harus ditempuh dengan **perseneling I** karena jalan rusak berat. Banyak terlihat pohon "buah atep" (kolang-kaling).

Di Cempaka aspalnya baik. Rumah-rumah agak rapat, keadaan cukup baik. Pemandangan sawah di pegunungan sangat indah. Kami lewati perkebunan teh Penyairan. Bila tadinya jalan menaik, maka mulai 10 km sebelum

Sukanagara jalan menurun.

Di kota Sukanagara ini nampak sebuah Puskesmas. Bangunan dan perumahan baik. Kotanya bersih seperti di tiap desa/kota yang dilewati. Terlihat banyak pohon cengkeh yang ditanam oleh penduduk. Saya tak tahu nama sungai yang cukup lebar yang dilintasi tempat itu. Di sebelah kiri kami ada gunung karang.

Setelah melalui pesantren Sirnagalih jalanan mendaki dan berliku-liku lagi. Di sisi jalan nampak kebun teh dan cengkeh.

Mulai dari "Persemaian teh stek daun Cibitung" aspal mulai kasar dan berlubang-lubang.

Ada sebuah jalan kecil ke kanan menuju Rawa Kalong. Pohon cengkeh dan pohon buah atep kerap kali dijumpai.

Kota Pagelaran, 66 km dari Cianjur, tampak sibuk sekali, banyak manusia. Berlainan dari kota yang sudah kami lewati, di sini terdapat banyak becak.

Jalan yang baik melewati daerah persawahan. Setelah melalui kebun karet kami melintasi sebuah jembatan agak lebar.

Di daerah Cibinong, 89 km dari Cianjur, nampak banyak pohon karet.

Kemudian kami lalui daerah hutan. Sebuah sisi bertebing tinggi dan sisi lain terdapat jurang dengan pepohonan padat, sehingga jalan menjadi rindang dan hawa sejuk. Daerah ini sangat nyaman untuk piknik. Di beberapa tempat terpanjang tulisan-tulisan untuk mencegah terganggunya kelestarian alam. Hal ini patut sekali ditaati!

Kurang lebih 12 km sebelum Sindangbarang, jalan yang selalu berliku-liku kurang lebih 80 km sebelum Cibeber, kini agak lurus. Ini makin nyata setelah melintasi sebuah jembatan darurat (9 km dari Sindangbarang) dan menelusuri jalan yang sejajar sungai.

Jalan yang tadinya kurang baik kini membaik mulai 5 km sebelum sampai kota tujuan kami.

Pada suatu tempat yang agak tinggi kami dapat melihat Samudra Indonesia dari kejauhan. Kini pemandangan diganti oleh pohon-pohon kelapa, kebun singkong dan sawah di dataran rendah.

Pukul 11.30 kami masuki kota Sindangbarang. Di akhir jalan ada tanda penunjuk jalan ke kiri (timur): Ciujung 10 km.

Pada permulaan jalan ini sedang ditanam 2 tonggak besi untuk mencegah kendaraan bermotor berat seperti truk memasuki jalan itu. Ternyata jalan yang beru dibuat ini lebih sempit tapi lebih licin. Tentu sayang sekali bila ini sampai rusak oleh kendaraan berat.

Antara Sindangbarang dan Ciujung ini kami jumpai beberapa Colt

sebagai pengangkutan umum.

Beberapa menit kemudian tiba-tah kami di Ciujung, sebuah desa kecil. Nampak beberapa toko kecil. Jalan ke Cidaun terputus di sini. Kami keluar dari mobil untuk bercakap dengan beberapa orang yang sedang bergerombol di bawah sebuah pohon.

Menurut mereka, jalan mobil sampai di situ saja. Untuk ke Cidaun yang jaraknya 17 km lagi, orang harus menyeberangi sungai Ciujung dahulu dengan getek karena tak ada jembatan.

Memang tampak 2 buah getek yang bermuatan beberapa penumpang. Kedua-duanya diseberangkan dengan cara menarik tali yang menghubungkan kedua belah sisi sungai. Biayanya hanya Rp10,00. Untuk ke Cidaun sudah siap tersedia barisan ojek (taksi sepeda motor) sebagai sarana pengangkutan selanjutnya.

Ternyata tepi laut, yang selama perjalanan kami dari Sindangbarang tidak tampak, masih sejauh 1 km dari tempat itu dan hanya dapat didatangi dengan berjalan kaki. Istri saya mendengar harus berjalan kaki saja sudah patah semangat. Lagipula hawa panas, disertai terik matahari di atas ubun-ubun kami (saat itu tepat pukul 12) memaksa kami untuk pulang saja.

Kembali di Sindangbarang kami sempatkan keliling kota. Kami jumpai cukup banyak bis menghubungkan tempat ini ke Cianjur dan juga Colt. Saya lihat ada sebuah jalan ke selatan (tepi laut) yang tidak beraspal. Saya paksaan masuk jalan kampung yang berbatu besar-besar. Rumah penduduk baik. Setelah kira-kira 200 m berjalan dengan perseneling I, jalan makin parah keadaannya, sehingga dasar mobil kami beberapa kali tersentuh batu. Terpaksa kali ini saya menyerah karena kasihan mobil. Untuk memutarkan mobil pun tidak mudah. Jalan berbatu itu sempit. Sebagai pelipur lara saya bersedia agar mobil yang kosong diisi dengan buah kelapa (tua) yang dibeli istri saya. Katanya, harganya yang Rp100,00 sebuah di Cipanas, di kampung ini hanya Rp40,00 mobil kami penuh juga dijegalinya.

Ikan impun (semacam teri) yang khas di daerah itu, tak lupa kami beli.

Di sebuah desa dekat Cibinong nampak satu-satunya warung yang menjual durian. Diboronglah buah kegemaran kami yang harganya hanya Rp150,00 sebuah.

Untuk makan siang kami cari tempat yang rimbun di daerah dekat hutan, jauh dari perumahan penduduk, berhubung dengan bulan puasa. Hawa sejuk di pegunungan menambah selera kami. Buah durian yang dipersiapkan disantap dengan lahapnya!

Tak ada yang perlu diceritakan mengenai perjalanan pulang yang dilakukan lebih cepat.

Dari pelancongan kami di daerah selatan Cianjur ini dapat disimpulkan, bahwa untuk penggemar keindahan alam pemandangan cukup baik, begitu pun keadaan jalan.

Selama perjalanan tidak dijumpai sebuah sedan pun. Kendaraan bermotor tidak padat. Yang terlihat hanya Colt, bis, jip dinas, dan sepeda motor.

Sepengetahuan kami, di daerah tersebut belum ada penginapan.

Jarak Cianjur-Sindangbarang sekitar 115 km, di antaranya kira-kira 80 km berliku-liku, disertai beberapa bagian yang rusak maka tidak memungkinkan kita melaju kencang dengan mobil.

Agar tidak tergesa-gesa, para peminat dianjurkan memulai (dan mengakhiri) perjalanan dari (dekat) Cianjur.

Saya yakin, daerah tadi akan lebih dikenal dan digemari bila sarana jalan sudah (lebih) baik.



Ke Perkebunan Gedeh

Pada kesempatan lain kami melancong dengan mobil ke perkebunan teh Gedeh.

Bila kita dari Cianjur ke jurusan Bogor, maka setelah 7 km di Cigenang, ketika jalan menanjak, ada sebuah jalan samping di depan kita yang nampak. Di situ terpancang tulisan besar: "Perkebunan Gedeh" (jalan

(besar menikung ke kanan).

Kami masuki jalan sempit yang beraspal cukup baik. Jalan menanjak berliku-liku dikelilingi petak-petak sawah yang bertingkat-tingkat yang membuat pemandangan indah dan menarik.

Setelah lebih kurang 4 km kami sampai di desa Gintung. Suasana sepi dan damai tampaknya. Banyak terlihat pohon cengkeh, teh, dan kopi. Di sebuah simpang tiga ada tanda arah ke kanan menunjuk ke Perkebunan Gedeh.

Namun saya berjalan terus hanya untuk ingin tahu. Jalan aspal yang tadinya cukup baik kini mulai rusak, berbatu. Desa Bambayang setelah 2 km adalah desa terakhir ke jurusan Gekbrong yang masih dapat kami lalui. Jalan berbatu kasar mengharuskan saya memakai perseneling I selama seluruh perjalanan (memang kami jumpai 3 buah Colt sebagai sarana lalu lintas di daerah itu). Jalan yang parah memaksa saya memutar haluan di sebuah tempat yang agak lebar untuk kembali. Mobil penuh debu di sebelah luar, untung berpendingin ruangan sehingga bisa ditutup rapat tanpa kami kepanasan.

Di simpang tiga Gintung saya masuk ke jurusan Perkebunan Gedeh. Jalan ini pun tidak beraspal, tetapi berbatu seperti yang tadinya saya hindari.

Pada jalan mendaki yang berliku-liku, saya pakai perseneling I melintasi daerah perkebunan teh yang luas. Tanaman yang mengalami pemangkasan rata dan rapi membuat sejenis casave yang berdaun merah yang muncul di antara lautan dan teh hijau pada jarak tertentu. Indah sekali.

Setelah 4 km tiba-tah kami di kompleks Perkebunan Teh Gedeh. Perumahan rapi. Selain kantor induk dan 2 gedung pabriknya yang masing-masing bertuliskan 1927 dan 1929, ada poliklinik, wisma budaya, sebuah mesjid yang baru dan bagus. Selain itu ada sebuah SD dan ada tempat untuk penitipan bayi.

Dari perkebunan ini perjalanan pulangnya sampai Cugenang berjarak 7,5 km dan 4 km terakhir dari Gintung beraspal baik sampai jalan raya Cianjur-Bogor.

Pemandangan sekitar Perkebunan Gedeh sangat indah. Untuk ke tempat ini, tidak dianjurkan naik mobil sedan. Kendaraan jip lebih cocok dengan keadaan jalan.

Ke Pasir Sarongge

Pada kesempatan lain, kami melancong ke Pasir Sarongge. Dua belas

km dari Cianjur ke jurusan Bogor, di desa Ciherang setelah melintasi sebuah jembatan, ada sebuah jalan ke kiri. Pada sebuah papan di mulut jalan itu tertulis: "Balai Penelitian Teh & Kina: Kebon Percobaan Pasir Sarongge".

Jalan sempit berliku-liku dan mendaki tapi beraspal cukup baik. Kami lalui sawah dan kebun-kebun sayur. Tampak banyak labu siam dan caisim. Di daerah pegunungan ini berlainan dengan yang lain, banyak pohon jambu serta pisang, jadi rindang. Pemandangan indah. Setelah 1,5 km baru masuk desa Ciputri. Rumah penduduk tidak jarang, dan keadaannya baik. Nampaknya daerah ini subur dan makmur.

Akhirnya perjalanan setelah 2 km, tibaalah kami di kompleks Perkebunan teh. Saya menikmati pemandangan cantik di sekitarnya. Di sebelah kiri tampak kebun teh yang hijau dan rata seperti baru dipangkas dan di sebelah kanan bawah tampak 2 bangunan pabrik dan beberapa rumah yang baik. Seorang pria muda tampan mendatangi saya. Kepadanya saya terangkan maksud kami mengagumi perkebunan teh dan alam sekitarnya. Saudara W. Edy Suprytanto dengan ramah memberi keterangan mengenai keadaan di situ. Bahkan ia sebagai pemimpin pabrik teh mengundang saya untuk melihat-lihat. Hal ini saya sambut dengan gembira. Istri saya sepertinya biasa tetap tinggal dalam mobil. Harus berjalan kaki menurun, walaupun lebih kurang 30 meter sudah membuatnya segan. Sambil bercakap-cakap kami jalan menurun ke pabriknya seluas 11 x 40 m.

Keadaan sunyi tak ada orang. Saudara WES membuka pintu yang terkunci. Nampak mesin-mesin yang baru (3 bulan) buatan Taiwan yang katanya adalah peralatan pabrik teh yang paling modern. Pukul empat sore pabrik baru mulai bekerja karena menunggu daun teh yang sedang dipetik. Pengolahan sampai malam, tiap hari kecuali hari Minggu.

Yang sedang saya lihat adalah mesin-mesin untuk pembuat teh hijau. (Saya baru tahu bahwa ada teh hijau dan hitam yang berasal dari daun teh yang sama jenis namun berbeda dalam pengolahannya). Daun teh yang baru dipetik, melalui mesin diangkat masuk ke sejenis oven yang dipanaskan dengan blower sampai 100 derajat Celsius selama 7 menit. Lalu dilewatkan sebuah mesin yang dapat menggulung daun teh itu. Kemudian dikeringkan pada 130 derajat Celsius selama 25 menit. Melalui

alat rotary dryer dikeringkan lagi pada suhu 60 derajat Celsius. Diperlihatkan hasil-hasilnya riset berupa sampel. Semua hal yang dilakukan di situ adalah untuk kepentingan penelitian. Demikian keterangan yang saya peroleh.

Untuk pertama kali saya melihat pohon teh untuk bibit, yang tinggi karena tidak dipangkas. Kebun teh untuk bibit ini luasnya 2,2 ha di atas perkebunan yang luas seluruhnya 72,3 ha.

Semoga rangkaian laporan mengenai daerah Cianjur yang telah kami datangi dapat membantu para penggemar alam indah bila ingin menyaksikannya.

Kosakata Kunci

Bulan puasa : Ramadhan.

Perseneling : istilah untuk gigi pada kendaaraan bermotor

Kerap : sering.

Borong : membeli dalam jumlah banyak.

Pemahaman Bacaan

Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Apakah pabrik yang dilewati Tanzil sebelum masuk ke daerah Cibeber?
2. Kapankah 2 gedung pabrik teh di Gedeh dibangun?
3. Di manakah terdapat balai penelitian teh dan kina?
4. Terdapat pembudidayaan teh apakah di Cibitung?
5. Apa saja yang dibeli Tanzil danistrinya sepanjang perjalanan di atas?
6. Sebutkan 5 jenis pohon (selain teh) yang banyak ditemui Tanzil sepanjang perjalanan di atas?
7. Apakah dua jenis teh yang dihasilkan dari daun teh yang diolah dengan cara berbeda?
8. Apakah yang membuat Tanzil membandingkan pemandangan di daerah Cibeber dengan Eropa?
9. Ceritakan pengalaman Anda mendatangi perkebunan besar di negara Anda! Adakah kemiripan dengan perkebunan dalam cerita ini?
10. Ke daerah manakah Ben dan Jodi pergi untuk mencari kopi tiwus?

Wawasan Budaya



PERKEBUNAN TEH GEDEH berletak di timur kaki gunung Gedeh Pangrango. Perkebunan sudah ada sejak tahun 1885 dan dikelola oleh Assam Thee Onderneming. Perkebunan ini dibuka pada masa karet dan teh mulai marak dikembangkan di perkebunan-perkebunan di Nusantara. Kehadiran perkebunan-perkebunan semacam Gedeh mempercepat pembangunan di kawasan-kawasan sekitarnya. Perkebunan ini dibagi menjadi tiga wilayah, yakni Culamega, Barulega, dan Mandalawangi dengan komoditas utama teh dan kina. Pada mulanya teh basah diolah menjadi teh kering dengan metode lama, yakni daun-daun teh digulung dengan tangan, ditaruh di tampah, lalu dikeringkan di atas bara api. Pabriknya dibangun pada 1927 dan diperluas pada 1929. Setelah itu, pengolahan teh dikerjakan oleh mesin. Pada tahun 1957 perusahaan ini dinasionalisasi oleh pemerintah Indonesia. Sekarang perkebunan teh Gedeh ada di bawah pengelolaan PT. Perkebunan Nusantara VIII. Teh dari perkebunan ini diekspor ke kawasan Eropa, Timur Tengah, dan Afrika dengan merek Tanawattee dan dijual dalam negeri dengan nama Walini.



(Sumber: wordpress.com)

KEBUN PERCOBAAN PASIR SARONGGE menghasilkan pucuk teh basah dan bahan stek tanaman. Di sana teh dibudidayakan dan teh hijau diolah. Kebun percobaan itu sudah ada sejak 1902 ketika Balai Penelitian Budidaya Teh yang dipimpin Dr. Nanninggar didirikan. Balai penelitian tersebut adalah penerus penelitian teh yang dicetuskan oleh R.J. Kerkhoven dari Asosiasi Pertanian Sukabumi dan Dr. Treub, direktur Kebun Raya Bogor, pada tahun 1893. Kebun percobaan Pasir Sarongge bersama Kebun percobaan Cincohna Pangalengan Bandung Selatan dan Kebun percobaan Simalungun Pematang Siantar Sumatera Utara pernah berada di bawah pengelolaan Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung. Sekarang kebun percobaan Pasir Sarongge digunakan sebagai kebun percobaan oleh Institut Pertanian Bogor. Luas kebun percobaan Pasir Sarongge mencapai 72 ribu hektare.

Pengayaan

Ceritakanlah pemandangan perkebunan di negara Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah perkebunan teh Gedeh dengan pemandangan perkebunan di negara Anda dan di negara teman Anda.

Mudun *lema* ---

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca fragmen novel *Perjalanan Pengantin*. Novel ini bercerita tentang seorang penulis muda yang kembali tinggal di kampung halamannya di Majalengka, Jawa Barat, setelah dia menikah. Sebelumnya dia lama tinggal di Jakarta. Fragmen novel ini bercerita tentang upacara *mudun lemah* anak penulis muda itu.

Dalam fragmen novel ini Anda akan mendapatkan informasi tentang *mudun lemah*, salah satu upacara pendewasaan anak Sunda. Anda juga akan mendapatkan informasi tentang makanan Sunda, yakni dodol, ulen, dan wajit.

Tentang Penulis



(Sumber: kemdikbud.go.id)

AJIP ROSIDI lahir di Majalengka, tahun 1938. Dia adalah seorang penulis dan penerbit. Dia menulis beragam jenis tulisan dan topik. Salah satu topik yang banyak dibahasnya adalah budaya Sunda. Dalam *Perjalanan Pengantin* (1958), yang pernah diterjemahkan ke Bahasa Perancis dan Yugoslavia, terdapat pembahasan tentang sejumlah aspek budaya Sunda. Dia pernah menjadi direktur Pustaka Jaya, sebuah penerbit ternama di Indonesia.

Perjalanan Pengantin



Perlengkapan Mudun lemah ala Jawa

Seorang bayi tak boleh menjajak tanah sebelum diresmikan dengan perayaan mudun lemah atau turun ke tanah. Sebelum mudun lemah, ia hanya oleh dipangku, diais⁸, ditimang-timang, ditidurkan di atas ranjang. Bahkan diturunkan di atas tikar yang tergelar di lantai pun tidak boleh. Upacara mudun lemah merupakan salah satu ritus penting dalam kehidupan seseorang di daerah kami. Kira-kira pada usia tujuh bulan, tibalah saatnya bagi seorang bayi untuk turun ke tanah. Di daerah lain ada pula yang pada usia lima bulan, tapi ada juga yang mesti menunggu usia si bayi sampai genap satu tahun. Pada upacara mudun lemah, terlebih dahulu dibikin sebuah tangga yang mempunyai tujuh anak tangga. Tangga itu dihiasi dengan kain warna-warni, sehingga meskipun terbuat dari bambu, yang nampak cuma carik-carik kainnya saja⁹. Batang-batang bambu itu hilang dililiti kain.

Upacara dilakukan pagi hari, sebelum lohor, kira-kira pukul sepuluh.

⁸ 'Diais' sama artinya dengan 'dibopong'. 'Bopong' berarti membawa anak dengan kedua belah tangan di depan dada.

⁹ 'carik kain' berarti sobekan kain.

Mula-mula anakku didandani dengan pakaian yang indah-indah yang khusus dibuat ibu untuk keperluan itu dan setelah orang-orang tua yang diberi tahu datang untuk menyaksikan, dengan dipegangi oleh pamanku, kedua kaki anakku diletakkan pada anak tangga yang paling tinggi. Dari anak tangga yang paling tinggi lalu diturunkan ke anak tangga yang keenam, yang terletak dibawahnya. Demikian selanjutnya, setiap kali kedua kaki anakku diletakkan pada anak tangga yang lebih bawah hingga akhirnya tibalah ia pada anak tangga yang terakhir.

Di bawah tangga itu sudah tersedia tiga macam penganan yang tak pernah dilupakan dalam setiap selamatan di daerah kami, yaitu dodol, ulen, dan wajit. Dodol terbikin dari nasi ketan yang ditumbuk sampai halus dengan gula merah, kadang-kadang dicampur dengan buah-buahan yang matang seperti durian, mangga, nangka, atau dengan kacang-kacangan. Ulen juga terbikin dari nasi ketan yang ditumbuk sampai lumat, tapi tidak diberi gula, melainkan kelapa dan garam. Juga wajit terbuat dari nasi ketan yang dicampur dengan gula merah, tetapi tidak ditumbuk seperti dodol, sehingga bulir-bulir ketannya masih nampak. Ketiga macam penganan itu dibentuk bundar-bundar di atas piring yang dialasi dengan daun pisang yang juga digunting bulat. Pertama-tama, kaki anakku diinjukkan di atas dodol, lalu ulen dan kemudian wajit. Kaki yang menginjak dodol itu haruslah yang kanan.

*Apabila upacara turun tangga sudah selesai, anakku diharuskan memilih barang-barang yang sudah disediakan di atas baki di depannya. Barang-barang itu melambangkan bidang-bidang kehidupan yang berbagai-cam ragam: pacul-paculan kecil, **potlot**¹⁰ dan alat tulis lain, uang logam, perhiasan emas dan perak, cermin, sisir dan sebagainya. Baki yang berisi barang-barang itu disodorkan kepada anakku, lalu dia dibiarkan memilih salah satu di antaranya. Pilihan itu konon sepanjang kepercayaan di daerah kami, merupakan lambang jenis pekerjaan yang akan diambil oleh si anak dalam hidupnya di kemudian hari, atau melambangkan sifat tabiatnya setelah dewasa. Misalnya, kalau memilih pacul-paculan berarti kelak dia akan menjadi petani. Kalau mengambil uang, akan menjadi saudagar atau pedagang. Kalau mengambil sisir atau cermin, akan menjadi pesolek.*

Sambil memperhatikan anakku yang sedang mengawasi barang-barang di depannya dengan tajam, ibu berkata,

¹⁰ 'potlot' berarti pensil.

“Dulu ayahnya mengambil potlot, entah anaknya sekarang.”

Meskipun sakit, nenek memaksa turut juga menyaksikan upacara itu, duduk di atas kursi yang sengaja disediakan baginya. Mendengar perkataan ibu, nenek memberikan komentar,

“Maka itu ayahnya jadi tukang nulis...”

Lalu terdengar perempuan-perempuan yang berdiri di dekat kursi nenek menyaksikan upacara itu bergumam bersama-sama,

“Pantaslah...”

“Jangan-jangan dia pun meniru ayahnya?” kata salah seorang bibi.

Sementara itu anakku belum juga mengambil keputusan jalan mana yang bakal dia tempuh dalam lorong hidupnya nanti. Ia masih mengawasi barang-barang itu dengan mata melotot, sedangkan mulutnya tak henti-henti menggeram-geram meniru rintihan nenek.

“Ambillah, cepat!” kata paman yang memegangi baki barang-barang itu, barangkali karena sudah merasa pegal dan tidak sabar lagi.

Pada saat-saat menuju ke titik yang menentukan itu, orang-orang diam semua. Tak ada yang mau mengatasi ketegangan hatinya dengan berkata-kata. Semua mata terarah kepada tangan anakku yang bergerak-gerak dengan lincah di atas barang-barang itu, namun tak juga ada yang diambilnya. Setelah beberapa jenak lagi tangan itu mengais-ngais¹¹ hampa, akhirnya ia mengambil gelang. Orang-orang bersorak, berteriak bersama karena sekarang pilihan sudah tentu.

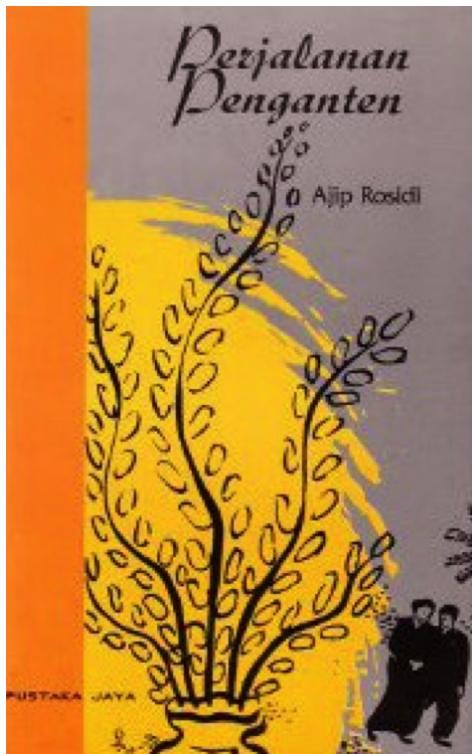
“Wah, dia mengambil gelang!” teriak paman.

*“Dasar anak yang cantik, tahu mana barang perhiasan,” kata seorang bibi. Lalu kedengaran komentar di kanan-kiri tentang hari kemudian anakku yang belum lagi bisa berdiri itu. Dan dengan demikian selesai pulalah upacara **mudun lemah** itu.*

¹¹ ‘mengais’ di sini berasal dari kata ‘kais’ yang berarti meraih-raih.

Kosakata Kunci

- Selamatan : berarti upacara yang dilakukan untuk meminta selamat.
- Baki : nampan yang digunakan untuk menyajikan sesuatu.
- Melotot : mata terbuka lebar-lebar.



Gambar sampul Perjalanan Penganten

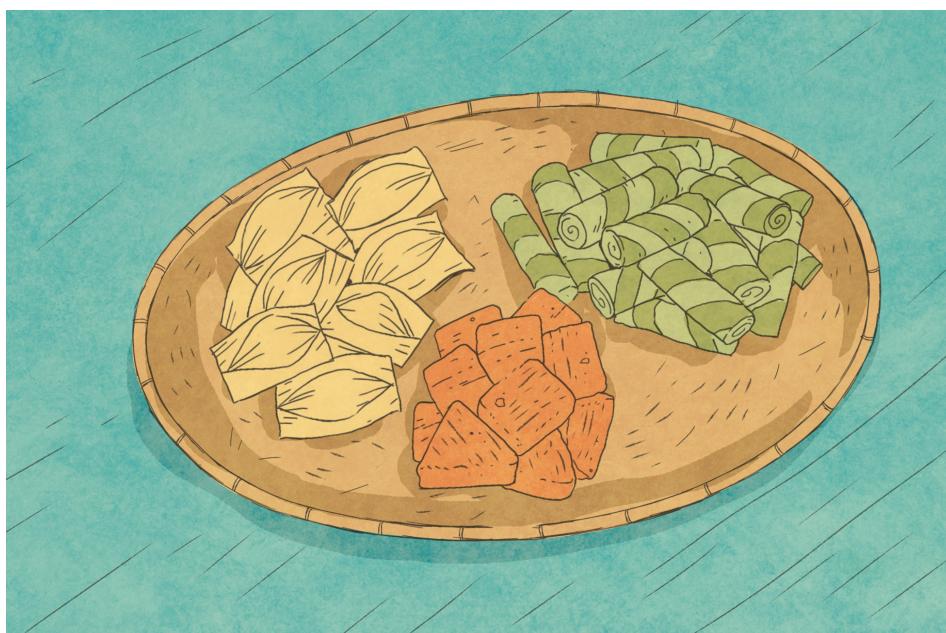
Pemahaman Bacaan

Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Bahan apa yang sama digunakan untuk membuat dodol, ulen, maupun wajit?
2. Berdasarkan teks, apakah dua kudapan yang berbahan gula merah?
3. Apakah yang dilambangkan oleh benda-benda pada baki yang disodorkan pada bayi dalam upacara *mudun lemah*?
4. Apa artinya benda yang diambil anak tokoh utama saat mengikuti upacara *mudun lemah*?
5. Ketika bayi berusia berapakah *mudun lemah* diselenggarakan?
6. Sebutkan tiga langkah pelaksanaan *mudun lemah*!
7. Kenapa upacara *mudun lemah* dianggap penting?
8. Tuliskan tiga pertanyaan tentang hal yang ingin kamu ketahui lebih lanjut tentang upacara *mudun lemah*!
9. Ceritakan upacara tradisional di negara Anda yang berkaitan dengan pendewasaan bayi!
10. Ceritakan kudapan di negara Anda yang menurut Anda memiliki setidaknya satu aspek kemiripan dengan dodol, ulen, atau wajit?

Wawasan Budaya

MUDUN LEMAH pada daerah lain, khususnya di daerah mayoritas suku Jawa, disebut Tedak Sinten. Dalam pelaksanaannya pun terdapat sejumlah perbedaan. Salah satu contohnya, dalam *mudun lemah* si anak menuruni tangga, sedangkan dalam tedak sinten si anak menaiki tangga. Aspek yang selalu sama pada keduanya adalah tahap pemilihan benda-benda simbolis oleh si anak. Selain *mudun lemah*, dalam upacara daur hidup Sunda terdapat upacara babrit dan cukuran. Babrit adalah upacara yang dilakukan ketika sang ibu sudah tujuh bulan mengandung. Cukuran adalah upacara yang dilakukan ketika sang bayi sudah berusia empat puluh hari.



WAJIT yang biasanya dibungkus dengan kulit jagung kering ini adalah kudapan khas Cililin, Jawa Barat. Teksturnya lebih kasar daripada dodol dan parutan kelapanya masih kasar.

Terdapat sejumlah makanan yang berbahan dasar nasi ketan dan disajikan serupa **ULEN**, yakni diberi serundeng atau parutan kelapa. Makanan tersebut adalah ketan uli betawi dan jadah dari daerah Boyolali. Akan tetapi makanan-makanan tadi berbeda dengan ulen. Ulen adalah

ketan yang digoreng sementara uli dan jadah itu biasa dikukus saja atau dibakar.

Selain yang telah disebutkan oleh Ajip, **DODOL** dapat dicampur dengan beragam bahan lain, seperti jahe, durian, bahkan susu atau cabai. Tidak jarang dodol dibuat tanpa campuran buah-buahan atau bahan lain. Pada masa kini dodol telah dikembangkan menjadi cokelat dodol, yakni cokelat yang di dalamnya diberi dodol. Di Indonesia dodol dikenal sebagai kudapan khas Garut, Jawa Barat sehingga banyak dikenal istilah dodol garut. Tapi, daerah lain juga memiliki kudapan serupa, seperti jenang dari Jawa Tengah dan Jawa Timur, atau dodol betawi. Konon makanan berbahan dasar tepung beras ini dipengaruhi oleh kudapan Tionghoa, seperti dapat dilihat pada dodol cina yang sering disajikan pada acara perayaan Tahun Baru Cina.

Pengayaan

Ceritakanlah kebiasaan yang berkaitan dengan pendewasaan anak di negara Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah *mudun lemah* dengan kebiasaan di negara Anda dan di negara teman Anda.

Pasola di Sumba Barat

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca catatan perjalanan “Serunya Pertempuran Pasola” karya Trinity. Catatan perjalanan ini berasal dari buku *The Naked Traveler 3*.

Catatan ini bercerita tentang Trinity yang mendatangi Sumba Barat untuk menyaksikan pasola. Dia menceritakan perjalanannya dari Jakarta sampai Sumba Barat. Lalu dia menceritakan kesannya ketika menyaksikan pasola.

Dalam catatan ini Anda akan mendapatkan informasi tentang pasola dan nyale, suatu upacara di Sumba, Nusa Tenggara Timur. Anda juga akan mendapatkan informasi tentang legenda di balik upacara tersebut.

Tentang Penulis



(Sumber: Wikimedia.org)

Perucha Hutagaol atau **TRINITY** adalah seorang penulis catatan perjalanan. Dia menulis catatan perjalanan sejak tahun 2005 di blognya, The Naked Traveler. Sejak 2007 tulisan perjalanannya dibukukan. Sekarang dia sudah menerbitkan 13 buku catatan perjalanan. Dalam buku-buku tersebut dia menuliskan perjalanannya ke 80 negara.

Serunya Pertempuran Pasola



Pasola adalah serangkaian upacara yang diselenggarakan oleh masyarakat Sumba Barat dalam rangka merayakan musim tanam padi. Puncaknya adalah "perang kuda" ada dua kubu yang saling "menombak" atau melemparkan tombak kayu sambil menunggang kuda. Setiap tahun upacara tersebut diadakan pada Februari di Lamboya dan Kodi, dan pada Maret di Wanukaka dan Gaura. Sepertinya upacara itu sangat eksotis dan penting banget, jadi saya tambah semangat ke sana bersama Prita dan Idot.

Pagi-pagi buta¹², kami terbang dari Jakarta ke Waingapu selama tiga jam dengan transit di Kupang. Butuh waktu 3,5 jam lagi perjalanan ke Waikabubak, ibu kota Sumba Barat. Begitu sampai di Hotel Monalisa pada sore hari, pemilik hotel, Pak Hengki, mengatakan bahwa prosesi Pasola akan dimulai dalam beberapa jam ke depan. Wuah, belum juga meluruskan badan, udah harus cabut¹³ lagi! Saya pikir Pasola hanya perang pasukan berkuda, tapi ternyata banyak melibatkan ritual, seperti berdoa di bukit dan pemanggilan nyale. Dia kemudian memperkenalkan

¹² 'pagi-pagi buta' berarti amat pagi.

¹³ 'cabut' di sini berarti berangkat.

saya kepada Pak Charles yang bertindak sebagai pemandu dan kami segera berangkat ke Wanukaka.

Ritual Pasola dimulai dari puncak Bukit Ubu Bewu tempat Rato Dongu Watu tinggal di sebuah rumah suci. Rato adalah sebutan seorang imam Marapu yang akan memimpin Pasola, sedangkan Dongu Watu adalah nama imam yang menjabat saat ini. Marapu adalah kepercayaan terhadap kekuatan spiritual dewa, roh, dan leluhur di Sumba. Meskipun saat ini sebagian besar Sumba telah beragama Kristen, ada pula yang masih menjaga tradisi Marapu. Untuk mencapai bukit itu, kami berjalan kaki dari Kabak, sebuah desa terpencil tanpa listrik. Di kegelapan malam kami melewati rumah-rumah tradisional Sumba yang beratap tinggi dan kuburan batu besar yang terletak di depan rumah mereka. Hiiy! Lalu, menanjak melewati hutan dan dua jam kemudian kami sampai di puncak sambil tersenggal.

Rupanya tidak seorang pun dapat masuk ke Ubu Bewi pada malam hari sebelum ritual dimulai jika kita bukan orang satu suku. Pak Charles bernegosiasi dan kami pun diperbolehkan masuk dengan syarat kami harus mengorbankan seekor ayam jantan untuk Rato agar dia bisa meminta pengampunan dari dewa. Tapi itu pun bukan jaminan bisa masuk. Ya atau tidaknya jawaban dari dewa, akan terlihat dari jumlah bulu dan bentuk hati ayam tersebut setelah dipotong oleh Rato. Buset, setelah perjalanan melelahkan selama 20 jam termasuk mendaki bukit, masa saya disuruh pulang kalau tidak diterima dewa? Sekitar tengah malam Rato keluar dan menemui kami di teras. Dia seorang pria kurus, tapi karismatik, berusia sekitar 60-an. Dia memberi kami sebuah tas anyaman kecil berisi sirih pinang. Sebagai imbalannya, saya memberinya uang. Lalu dia menggetok kepala ayam sampai si ayam pingsan, menyembelih lehernya, mengalirkan darahnya ke dalam mangkuk, mencabut beberapa bulu lalu menghitungnya. Saya jadi deg-degan¹⁴ sendiri. "Kamu tidak akan mendapat masalah," kata Rato yang diterjemahkan Pak Charles. Horeee! Eh, tapi tes belum berakhir. Dia kemudian membelek dada ayam, membukanya, mengambil hati, dan menelitinya... Eng, ing, eeeng, inilah saatnya! Terjadi kesenyian beberapa saat... sampai akhirnya dia berkata, "Permintaanmudiabulkan." Wah, saya senang banget!
Pukul 2.00 Rato dan empat orang pria lainnya keluar dan duduk di batu besar yang langsung menghadap lembah. Mereka sekarang memakai

¹⁴ 'deg-degan' berarti jantung berdebar kencang.

kostum serbahitam dibalut tenun ikat khas Sumba dan terselip parang di pinggangnya. Kepalanya dibalut kain hitam dan ditancap semacam bulu panjang, di telinganya terpasang anting emas besar berbentuk persegi. Dia memimpin doa yang terdengar seperti lagu rap di telinga saya. Rasa kantuk melanda saya rupanya. Setengah jam kemudian, dia turun dari batu lalu mengoleskan minyak kelapa di dahi saya. Lalu, Rato, keempat pria itu, dan para istrinya berjalan turun dari bukit ke pantai. Setiap orang meneriakkan panggilan ke nyale, "Hu, hu, hu, huuu!" selama dua jam perjalanan. Mereka berhenti di sebuah rumah tempat para pemimpin adat dari seluruh desa juga berkumpul. Mereka pun ngobrol-ngobrol sambil ngopi, merokok, dan nyirih menunggu matahari terbit. Bersama-sama penduduk desa, kami semua berjalan kaki menuju pantai sambil "ber-hu-hu" lagi.

Di pinggir pantai yang berbatu-batu besar rupanya sudah penuh orang yang ingin melihat prosesi. Di antara para turis bule¹⁵ rupanya banyak juga wartawan dan stasiun TV luar negeri yang meliput. Rombongan Rato melanjutkan doa. Begitu fajar Rato berjalan kaki ke laut sambil membawa tombak. Tak lama kemudian dia membungkuk, meraih segenggam nyale dari air dan memeriksanya. Nyale adalah cacing laut yang berwarna-warni. Tidak seorang pun tahu waktu yang tepat saat nyale muncul, tapi Rato tahu persis. Padahal, kemarinnya, bahkan beberapa menit sebelumnya, tidak ada seekor nyalepun di pantai. Rato kembali ke pantai dan bagaikan konferensi pers dia mengeluarkan pernyataan bahwa cacing dalam kondisi baik dan merupakan tanda bahwa panen akan bagus tahun ini. Dia pun memberi aba-aba bahwa Pasola bisa langsung dimulai. Kerumunan manusia di situ meledak dengan sorak-sorai. Mereka berebutan ke laut untuk mengambil nyale pakai ember dan plastik untuk dibawa pulang. Kirain untuk apaan, nggak tahun ya¹⁶, "untuk dimakan karena rasanya enak," begitu kata salah satu orang lokal. Gluk, tak membayangkan saya memakan cacing warna biru mencolok begitu.

Sambil menunggu Pasola dimulai, Pak Charles menceritakan legenda Pasola. Pada suatu hari... di Waiwuang, Umbu Dulu dan dua saudaranya pergi untuk memancing, tapi tidak kembali. Para penduduk desa berpikir bahwa mereka mati. Istrinya yang cantik, Rabu Kaba, sedih bukan kepalang. Tapi

¹⁵ 'turis bule' di sini berarti turis mancanegara.

¹⁶ 'kirain untuk apaan, nggak tahunya' sama artinya dengan 'saya kira hal itu digunakan untuk apa, ternyata'.

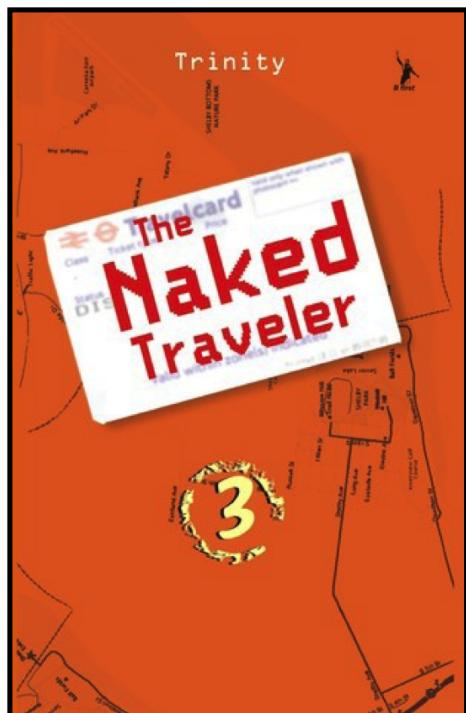
Rabu Kaba kemudian jatuh cinta kepada Teda Gaiporana dari Kodi. Karena mereka berdua dilarang menikah, Teda membawa Rabu ke desanya untuk kawin lari. Rupanya Umbu Dulu akhirnya kembali dan menemukan bahwa istrinya telah pergi bersama pria lain. Umbu dan penduduk desa langsung mengejar ke Kodi, tapi Rabu tidak ingin kembali. Teda melunasi mahar dengan menikahi Rabu. Ia memerintahkan orang mengadakan pesta di Waiwuang dalam bentuk nyale Pasola untuk melupakan kesedihan mereka yang telah kehilangan Rabu Kaba. Jiaaah... ternyata semua gara-gara skandal janda cantik! Hehe...

Kami pindah ke pantai terdekat untuk melihat persiapan Pasola. Para penunggang kuda menghiasi kepala kuda dengan hiasan warna-warni, juga mengasah tombak kayu. Kami kemudian pindah ke medan tempur untuk menyaksikan Pasola di kaki bukit. Rato kembali membuka upacara dan berdoa lalu perang pun dimulai! Ratusan orang di atas kuda yang terbagi menjadi dua kubu berbeda telah siap di ujung lapangan yang berukuran setengah lapangan sepak bola. Secara bersamaan mereka memacu kuda, maju ke tengah, dan langsung beradu dengan kubu lain... sambil melempar tombak! Begitu seterusnya sampai ada orang atau kuda yang jatuh, bahkan terluka. Perang kuda sambil lempar lembing ini begitu rapatnya di lapangan sampai-sampai kami yang menonton sebentar-sebentar tiarap takut kena samber! Emang¹⁷, sih, kadang-kadang si tombak nyasar ke penonton tak heran banyak penonton yang pakai helm. Adrenalin saya jadi mendidih, saya jadi ikutan merasa seru sekaligus khawatir takut kena tombak. Setiap ada tombak yang melukai orang apalagi orangnya sampai berdarah-darah, penonton bersorak riuh rendah. Bukannya kasihan, mereka malah bahagia. Pertempuran berlangsung selama berjam-jam, tapi saya nggak tahu cara menentukan siapa yang menang dan siapa yang kalah. Rupanya pertempuran itu memang pada akhirnya tidak ada pemenang atau pecundang. Mereka percaya bahwa pertumpahan darah di pertempuran Pasola dapat menyuburkan tanah. "Demi kehormatan, saya rela mati," kata salah seorang pejuang. WOW!

¹⁷ 'emang' adalah bentuk tidak baku 'memang'.

Kosakata Kunci

- Membelek : menyobek dengan benda tajam sehingga isi sesuatu terlihat.
- Nyirih : mengunyah daun sirih.
- Bukan kepalang : sangat.



Gambar sampul The Naked Traveler 3

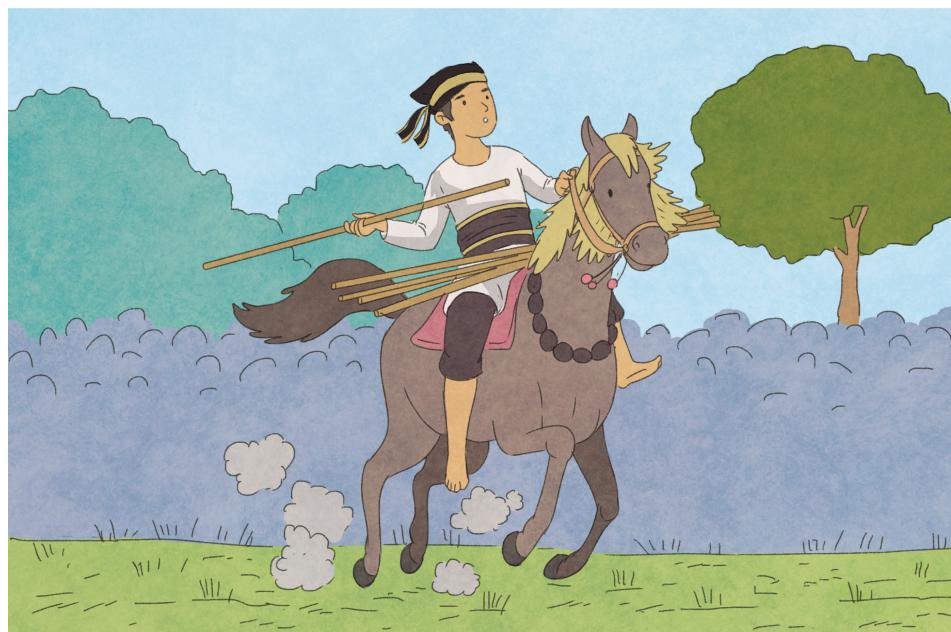
Pemahaman Bacaan

Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Apakah yang dimaksud dengan pasola?
2. Kapankah Pasola diselenggarakan?
3. Apakah yang dimaksud dengan nyale?
4. Siapakah yang memimpin penyelenggaraan pasola?
5. Apakah yang perlu dilakukan Trinity agar diperbolehkan masuk ke Ubu Bewi?
6. Apa kegunaan pertumpahan darah dalam Pasola?
7. Ringkaslah legenda Pasola!
8. Ringkaslah rangkaian kegiatan pasola!
9. Dalam legenda Pasola, untuk apa pada mulanya pasola diselenggarakan?
10. Ceritakan upacara di negara Anda yang didasarkan pada suatu legenda!

Wawasan Budaya

Pada catatan lain terdapat keterangan tambahan tentang **LEGENDA PASOLA**. Konon Ubu Dulu tidak cepat pulang ke Waiwuang karena dia beserta saudaranya pergi ke Muhu Karera, sebuah negeri yang terkenal makmur untuk mengadu nasib. Dalam versi lain, Ubu Dulu dan saudaranya tidak cepat pulang karena terdampar di pantai Teitena. Perihal pernikahan Rabu Kaba dan Teda Gaiporana, disebutkan bahwa Ubu Dulu pada akhirnya merelakan istrinya setelah Rabu tidak mau kembali karena dia merasa sudah ternoda. Pihak Ubu Dulu dan Teda Gaiporana pun sepakat untuk mengadakan pasola, suatu perang damai, agar di kemudian hari tidak terjadi perang sungguhan antara kedua pihak, supaya tidak ada darah yang tumpah sia-sia.



Dalam salah satu versi legenda Pasola, keluarga Teda Gaiporana juga menyerahkan sebungkus **NYALE** hidup kepada Ubu Dulu. Kemunculan nyale ini dipercaya sebagai pertanda kemakmuran. Sebagaimana juga disebutkan oleh Trinity, nyale menjadi pertanda bagi kelangsungan panen. Berikut adalah sejumlah kemungkinannya: Nyale yang banyak dan bersih berarti panen melimpah. Nyale kotor dan saling menggigit berarti ada hama tikus. Nyale busuk berarti hujan berlebihan (sehingga padi bisa

busuk). Nyale tidak muncul berarti kemarau panjang (bisa menyebabkan musibah kelaparan).



(Sumber:maraputribalart.com)

MARAPU adalah salah satu dari banyak sekali agama lokal di Indonesia. Marapu adalah agama lokal Sumba yang berdasarkan pada pemujaan terhadap arwah leluhur. Istilah Marapu sendiri berarti "yang dipertuan" atau "yang dimuliakan". Marapu juga mengacu pada arwah leluhur yang dianggap menjadi cikal-bakal suatu marga. Selain itu terdapat Marapu Ratu yang dianggap turun dari langit dan merupakan leluhur para marapu lainnya. Kehadiran para marapu di dunia diwakili oleh lambang suci berupa perhiasan emas atau perak yang disebut Tanggu Marapu. Para Marapu tersebut dipercaya sebagai penghubung manusia dengan penciptanya yang disebut Mawulu Tau-Maiji Tau atau Pencipta dan Pembuat Manusia. Meskipun demikian, penganut Marapu meyakini bahwa hakikat Mawulu Tau-Maiji Tau tidak mungkin diketahui dan dia tidak turut campur dalam urusan duniawi. Penganut Marapu meyakini bahwa roh orang mati akan menjadi penghuni negeri arwah atau Parai Marapu dan dimuliakan sebagai Marapu apabila selama hidupnya memenuhi nuku-hara atau hukum dan tata cara

Pengayaan

Ceritakanlah upacara yang didasarkan pada suatu legenda di negara Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah upacara Pasola dengan upacara di negara Anda dan di negara teman Anda.

Pelayaran

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca cerpen "Tamasya dengan Perahu Bugis" karya Zuber Usman. Cerpen ini berlatar di sebuah kapal yang sedang melakukan pelayaran.

Cerpen ini bercerita tentang orang yang menaiki kapal untuk berlayar dari Surabaya (Pulau Jawa) menuju Makasar (Pulau Sulawesi). Dia mencatat kesan tentang pemandangan sepanjang pelayaran dan tingkah laku para pelaut.

Dalam cerpen ini Anda akan mendapatkan informasi tentang sejumlah jenis perahu yang ada di Indonesia, yakni lepa-lepa dan pinisi.

Tentang Penulis



(Sumber: Wikimedia.org)

ZUBER USMAN lahir di Padang, tahun 1916 dan wafat di Jakarta, tahun 1976. Dia adalah penulis yang juga dianggap sebagai salah satu pemula kritik sastra Indonesia modern. Selain itu, dia juga banyak menulis cerita yang diolah dari cerita rakyat Indonesia, seperti Damar Wulan (1975).

Tamasya dengan Perahu Bugis



Kapal Pinisi

Setelah beberapa hari menunggu di Surabaya, maka dapatlah saya sebuah perahu yang akan berangkat ke Makasar, Intan Selebes namanya. Perahu itu tiada besar benar, kira-kira muat 20 ton. Yang lebih besar dari itu dapat memuat 40 ton atau lebih.

Mulai keluar dari selat Madura, perahu berlayar dengan tenang. Jika kita memandang ke sebelah kiri, pemandangan kita lepas ke daratan pulau Jawa dan ke sebelah kanan, pemandangan kita tertumbuk ke pantai pulau Madura. Di sana sini kelihatan kaki bukit yang keputih-putihan, tanah kapur yang tiada ditumbuhi tanam-tanaman. Kami berlayar antara dua pantai yang agak berlainan keadaannya. Gunung-gunung di pantai timur pulau Jawa yang hijau dan lebih subur itu berdiri dengan tenang, seakan-akan memandang dengan sayu ke laut.

Sehari semalam lepas dari Gresik barulah kami masuk ke laut Jawa. Belum jauh dari selat Madura, ombak sudah mulai besar. Beberapa lamanya kami mendapat angin barat, perahu kami seakan-akan didorong dari belakang. Sepanjang jalan banyak kami berjumpa dengan sampan-sampan penangkap ikan atau perahu-perahu Madura yang berlayar dari

tempat yang dekat-dekat. Saya berangkat dalam musim pancaroba atau musim pergantian angin barat dengan angin timur. Dalam musim yang semacam itu datang angin tiada tetap, antara sebentar berkisar. Maka kedengaranlah suara nakhoda memberi perintah kepada anak buahnya untuk menukar letak layar, karena arah angin selalu berubah-ubah. Saya rasai perahu amat oleng, selain ombak besar jalan perahu sudah mulai mengambil haluan ke kanan kemudian ke kiri. Tak obahnya sebagai¹⁸ jalan seekor ular yang berbelit-belit, berputar-putar di air. Jalan perahu semacam itu menggergaji namanya.

Sebenarnya berlayar dalam musim pancaroba itu kurang baik. Selain arah datang angin tiada tetap acapkali pula mati, tak berangin sama sekali. Berjam-jam muka laut sebagai suatu kaca bundar yang maha luas rupanya. Kadang-kadang berhari-hari perahu tiada berjalan. Dalam keadaan yang semacam itulah acapkali orang mabuk laut. Perut kita seakan-akan diguncang dan dihentakkan oleh gerak perahu yang turun naik menurutkan ayunan alun. Udara rasanya amat panas.

Mulai bertolak dari Surabaya, kami mendapati bulan terang. Pemandangan waktu bulan terang di laut berlainan dari bulan terang di darat. Kami berada di tengah-tengah warna yang biru semata. Sinar bintang yang bertaburan di langit atau cahaya bulan jatuh tertumpah ke muka air laut, lemah gemerlapan rupanya, bermain berayun-ayun di atas ombak.

Pada hari yang ketujuh, pagi-pagi sekali, salah seorang anak perahu menunjuk kepada suatu bayangan dalam kabut pagi yang naik dari muka laut. "Sudah hampirkah kita ke pantai Kalimantan?" tanyaku. Berhubung dengan keadaan angin, perahu kami mengambil haluan ke Kalimantan lebih dahulu.

"Belum, Saudara," jawab anak perahu itu dengan tersenyum. "Kita baru berada dekat pulau Bawean." Pulau itu belum berapa jauh dari pantai pulau Jawa. Sudah hampir seminggu Intan Selebes belum berapa mendapat angin dan apabila ada angin segera diiringi hujan. Dalam hujan layar tentu tak dapat dikembangkan, karena besar bahayanya. Sebab itu kami acapkali pula terpaksa berhenti di tengah laut. Lepas dari pulau Bawean angin teduh pula, berjam-jam perahu tinggal tenang tak beringsut-

¹⁸ 'sebagai' di sini berarti seperti.

ingsut.

Sejak matahari terbit sampai ia terbenam kembali, kami harus menderita panas yang amat terik. Ada kalanya juga angin berembus sedikit-sedikit, tetapi tak kuasa menggerakkan tiang layar yang besar dan tinggi itu, melainkan menambah mabuk dan kesal, karena perahu kami hanya mengangguk ke muka, terhuyung ke kanan atau berputar ke kiri seperti tingkah seekor kerbau manja yang dambin.

Bila kita berada di tengah laut, perasaan persaudaraan lekas terjalin antara kita dan anak-anak perahu atau dengan penumpang yang lain. Selain dari saya hanya ada seorang penumpang. Kasihan teman itu, badannya lemah dan baru sekali itu berlayar. Ia selalu berbaring dalam perahu, karena penyakit kota yang diperolehnya di Surabaya. Ketika saya tertegun memandang awan petang, nakhoda yang peramah itu berkata kepada saya, "Rupanya Saudara tiada sabar lagi, kami orang laut sudah biasa begini."

"Tidak Juragan," jawabku melindungkan diri. "Saya takjub memandang keindahan senja itu. Agaknya seperti awan yang berarak pulalah perjalanan nasib manusia di dunia ini, dibawa untung dan takdir ke mana-mana." Sesungguhnya keadaan lautan dan matahari waktu itu memberikan suatu pemandangan yang amat indah. Dari sebelah barat kelihatan awan berarak bergulung dalam warna merah yang nyala disepuh oleh sinar mambang petang. Tetapi sayang pemandangan itu hanya sebentar saja. Setelah bola langit yang berat itu tenggelam ke dalam laut di balik awan yang bergulung bersusun-susun itu, hilang pulalah taman cahaya itu sedikit demi sedikit. Tak lama kemudian dari sebelah arat daya nampak kabut putih naik menjulang dari tepi langit. Dari balik kabut itu bersinar kliat beberapa kali.

"Coba perhatikan Saudara! Mudah-mudahan tak lama lagi kita mendapat angin yang baik," kata seorang anak perahu kepada saya. Nakhoda pun memandang dengan minatnya ke jurusan itu, seraya menyuruh perbaiki pasang layar. Benarlah, kira-kira seperempat jam kemudian, air laut mulai terasa beriak dan layar mulailah bergerak. Rupanya kabut putih yang naik mengepul di tepi langit yang ditunjukkan anak perahu itu, ialah bunga angin. Se malam-malaman itu perahu kami tiada berhenti-hentinya. Sore lusanya kami telah dapat melihat pulau Maslembu dan pulau Maskambing jauh di muka haluan kami, tak obahnya rupanya sebagai dua

ekor sapi hitam berbaring di atas padang rumput yang biru. Pulau Maslembu dan Maskambing berdekat-dekatan letaknya di tengah-tengah lautan Jawa. Yang mendiami pulau-pulau itu ialah bangsa Bugis, Mandar dan Madura; orang dari Jawa pun ada. Tentu mereka itu kaum pelaut belaka. Pulau-pulau itu menghasilkan kelapa. Di sana kami berhenti untuk mengambil air, ada kira-kira setengah hari lamanya. Sesudah mandi dengan air tawar di pulau itu, badan kami bertambah segar kembali. Dari tengah laut, yang saya idamkan sekali ialah seteguk air kelapa muda. Waktu kami kembali ke perahu, lepa-lepa (sekoci) kami sudah penuh dengan kelapa muda, pisang mentah dan buah kedondong.

Lepas dari sana tak ada lagi tempat berhenti. Haluan kami mencari Pulau Laut. Kebetulan sesampai kami di pulau Maslembu, dua buah perahu lain yang sama-sama berangkat dengan kami dari Gersik, sampai pula, yaitu Kamran dan Terang di Laut; Petah Krangrang, teman perahu kami juga, tak kelihatan. Kamran sesampai di pulau Maslembu, dengan berani mengambil haluan memutus hendak terus menuju Ujung Pandan (Makasar). Terang di Laut juga mengambil haluan Pulau Laut, sama dengan kami karena perahu itu hendak ke Balikpapan. Mulai berangkat dari Maslembu, sekalipun kami tiada keputusan angin, tetap angin bertiup perlahan-lahan. Perahu kami hanya maju sedikit demi sedikit sebagai beringsut.

*Kalau dibandingkan jauh lebih cepat Terang di Laut, sebab lunasnya dangkal dan bangun badannya lebih kecil dari badan perahu kami; layarnya hanya sebuah, empat segi bentuknya. Bangun Terang di Laut itu serupa bangun perahu Madura, haluan dan buritannya sama besar dan melengkung seperti tanduk kerbau. Bangun perahu yang semacam itu dinamakan orang Bugis: **finisik**.¹⁹*

Tetapi bila mendapat angin yang lebih keras, perahu kami tentu lebih cepat, sebab Intan Selebes mempunyai dua layar yang besar, layar sompek namanya (Bugis). Di atas layar sompek itu ada pula dua pasang layar yang lebih kecil, disebut layar tapsirek dan di haluan sekali ada tiga buah layar kecil yang tiga segi bentuknya. Bila seka-lian layar itu mendapat angin yang baik, rasanya kecepa-tannya tak berapa kalah dengan kapal biasa.

Sebelum ada kapal api, perahu layar orang Bugis telah menghubungkan

¹⁹ 'finisik' disebut juga pinisi.

*seluruh kepulauan Indonesia. Juga telah menghubungkan Indonesia dengan tempat-tempat sekitarnya, dengan pantai Asia atau dengan pulau-pulau lain yang terletak antara Lautan Teduh dan Samudra Hindia, bahkan dengan tanah Arab dan Gujarat. Pada zaman itu perahu mereka tentu jauh lebih besar dari sekarang. Tetapi karena persaingan dengan kapal api, lama-kelamaan perahu-perahu itu hanya dipakai untuk menghubungkan pantai-pantai yang dekat di seluruh kepulauan Indonesia atau dengan tanah Malaya saja. Mereka tak perlu lagi membuat perahu atau kapal layar yang besar-besarnya. Tiang layarnya pun tak perlu lagi set tinggi dahulu. Di pelabuhan atau di tengah laut dengan mudah orang dapat mengenali perahu Bugis di antara perahu-perahu yang lain. Bentuk haluan dan buritannya tiada sama, rendah ke muka dan tinggi ke belakang. Lunasnya dalam dan biasanya merupakan dua bagian. Bila hari hujan, pintu yang menghubungkan bagian luar dan bagian dalam dapat ditutupkan dengan mudah, sehingga air tak dapat masuk, maka perahu itu hanya merupakan sebuah kotak **selodang**²⁰ yang besar terapung-apung di air. Tiada mudah tenggelam!*

Tiga hari pelayaran dari Maslembu, kami telah melihat Tanjung Selatan, amat jauh dan hilang-hilang timbul kelihatan di sebelah kiri kami.

*Dari jauh nampak puncak-puncak gunung di pantai Kalimantan itu sebagai pulau yang berdekat-dekatan, karena lembahnya masih tersebunyi di balik permukaan laut. Dekat pantai Kalimantan itu banyak hujan turun. Ketika kami akan memasuki muara Selat Laut, turun pula hujan lebat. Sekiranya angin baik dan tak ada hujan, empat atau lima jam lagi atau malam itu juga, sampailah kami ke Kota Baru. Jurumudi dan nakhoda lalu bermupakat dalam bahasa Bugis, tetapi saya mengerti maksud mereka. Jurumudi mengatakan, bila terpaksa pula membongkar sauh di tempat itu, niscaya kami tak dapat menahan dorongan arus yang amat deras mengalir dari dalam selat kecil itu. Ombak pun besar. Waktu senja merundung itu benar kami sampai dekat Pegatan. Hujan semakin lebat. Ketika akan membelok ke dalam sebuah teluk kecil di belakang muara itu, kedengaran bunyi berdesur sekuat-kuatnya di bawah **lunas**²¹ perahu. Untung dengan sigap anak-anak perahu dapat membuka tali layar dan meninggikan kedua belah kemudi. Rupanya kami terkandas ke atas*

²⁰ 'selodang' atau 'seludang' berarti kulit pembalut bonggol kayu.

²¹ 'lunas' di sini berarti bagian bawah perahu.

gosong.²² Jurumudi tak dapat mengawasi gosong itu, karena hujan dan kabut . Dalam hujan itu juga berjam-jam mereka bekerja mencoba mendorong perahu dengan galah atau menariknya dengan jalan mengikatkan tali jangkar beberapa meter di muka perahu. Tali jangkar itulah mereka tarik bersama-sama, tetapi sia-sia saja.

Keesokan harinya tengah hari, setelah pasang naik, barulah kami terlepas dari gosong itu. Untunglah lunas tiada bocor. Lepas dari tempat itu, angin tiada berketentuan arah datangnya, serta acap kali pula mati. Kami berada dalam selat yang sempit.

Sepanjang Selat Laut itu banyak kami jumpai sampan-sampan pendongkang orang Bugis atau orang Mandar yang berkebun di kedua belah pantai itu, akan pulang atau pergi ke Kota Baru. Sepanjang Selat Laut atau di tempat-tempat lain di Kalimantan perhubungan lalu-lintas sebagaimana besar di air. Orang-orang tani yang pergi atau pulang dari ladangnya atau akan membawa hasil ladangnya ke pasar, juga memakai lepa-lepa (sampan). Masih terbayang-bayang dalam ingatan saya, betapa kesederhanaan atau kenikmatan hidup orang tani yang pulang dari ladangnya. Lepa-lepanya penuh dengan hasil bumi yang akan dibawanya ke pasar. Pada satu dua sampan penongkang saya lihat sang istri serta memegang dayung di haluan dan berkayuh sedikit-sedikit menolong layar yang tak seberapa mendapat tekanan angin. Sang suami memegang kemudi, sambil bernyanyi hilang-hilang timbul dalam percikan riak dan dalam getaran dayung mencecah ke air. Serta anak-anak mereka yang selalu ikut kian ke mari, duduk atau bermain-main di atas tumpukan pisang muda atau hasil ladang yang baru mereka petik.

Di pulau Laut kami hanya sebentar berhenti. Rumah-rumah di sana kebanyakannya didirikan di tepi air, bahkan ada kampung di tengah laut yang dangkal. Dari pulau itu juga dikeluarkan merica.

Di pulau Sebuku, sebuah pulau kecil dekat Pulau Laut, kami agak lama berhenti, karena perlu mengambil kayu bekal kemudi. Sebuah kemudi kami rusak waktu terkandas di muara Pegatan. Dari pulau itu banyak dikeluarkan pekayuan yang baik untuk perkakas perahu atau kapal. Lepas dari pulau Sebuku, Intan Selebes mulai mengarungi Selat Makasar. Kami sudah mulai mendapat angin yang baik. Hanya dekat Lerek-lerekan,

²² 'gosong' di sini berarti timbunan pasir di tepi laut.

sebuah pulau karang di tengah-tengah selat itu, kami kurang mendapat angin. Karang itu sangat ditakuti orang laut, karena acapkali perahu sekonyong-konyong terbentur ke situ. Bila pasang naik, pulau itu tersebunyi di bawah permukaan air. Lepas dari sana kami terus-terusan mendapat angin barat. Terutama setelah kami menampak gunung-gunung di pantai Mamuju dan dekat Pemaungan, bukan main besarnya ombak. Perahu kami tak obahnya sebagai sekeping sabut yang ringan, terumbang-ambing di atas gelombang yang serumah-serumah tingginya. Pemaungan itu masyhur ombaknya. Sehari semalam anak perahu tak dapat memasak, karena ombak memecah sampai ke atas geladak, dan perahu oleng. Layar terpaksa dikurangi, dipasang setengah tiang, karena angin terlalu kencang. Di puncak ombak yang serumah-serumah tingginya itu, memecah bunga riak, memutih rupanya, tak obahnya sebagai bunga karang²³ yang timbul mengambang dari dasar laut.

Entah sebagai penghibur untuk menghilangkan cemas hati saya, nakhoda itu berkata pula, "Jangan takut, Saudara! Kita masih untung belum bersua dengan gelombang atau angin yang sampai mematahkan tiang layar. Ini baru angin baik namanya. Dengan pertolongan angin begini mudah-mudahan kita lekas sampai."

Dia dan anak-anak perahu yang lain sedikit pun tak membayangkan²⁴ air muka kecemasan. Hanya di antaranya beberapa orang asyik memancing dengan riangnya. Kalau perahu lari semacam itu, banyaklah mereka mendapat ikan cikalang (tongkol). Cara mereka memancing sederhana sekali, tiada memakai umpan. Mata pancing itu mereka lilit dengan bulu ayam²⁵ serta diberi bertali sepanjang-panjangnya. Bulu ayam yang putih itu mengapung atau bermain di permukaan air. Sebentar-sebentar menggeleparlah ikan cikalang ke dalam perahu kami kena pancing itu. Tetapi sayang kami tak dapat menyalaikan api waktu itu. Setelah kami menampak bukit-bukit di ujung Majene, gelombang mulai berkurang.

"Allah telah menolong kita," ujar nakhoda itu pula, setelah kami memasuki teluk Mandar. "Mudah-mudahan besok kita masuk ke pelabuhan Pare-Pare!"

Pagi-pagi benar saya sudah bangun, demikian juga teman sepelayaran itu.

²³ 'bunga karang' di sini berarti spons.

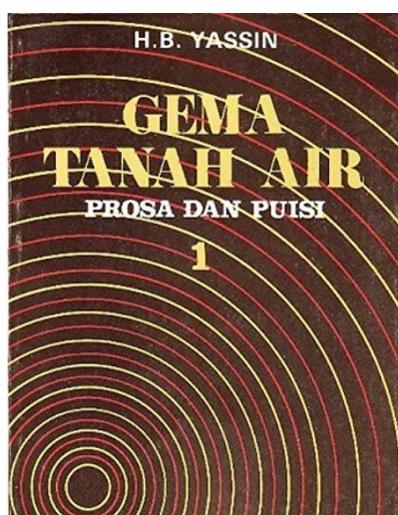
²⁴ 'membayangkan' di sini berarti menunjukkan.

²⁵ 'bulu ayam' di sini berarti ikan teri yang agak besar.

Rupanya dari tengah laut itu dia sudah dapat membauni air nasi dari dapur orang tuanya. Ia berasal dari Pinrang, sebuah kerajaan kecil antara Pare-Pare dan Mejene.

Di haluan, pelabuhan Pare-Pare terbayang hilang-hilang timbul dalam selimut pagi. Dan sepanjang kaki bukit di pantai Sulawesi Selatan itu, terbayang garis putih yang lurus-lurus sebagai benang yang panjang terentang di tepi kain yang hijau kebiru-biruan. Itulah jalan raya yang menuju ke Makasar dan yang sebelah barat menuju ke Majene atau Mamuju, lebih kurang 460 km panjangnya. Kalau kita masuk dari Pare-Pare menuju ke Watampone, kita membagi dua semenanjung itu, yaitu melalui Tanah Wajo atau kerajaan Watansoppeng. Dari Bone kita boleh pula mengidari pantainya yang sebelah timur, sepanjang Teluk Bone, melalui Bulukumba, Sungguminasa sampai ke Makasar kembali. Dari tanah Wajo orang dapat berkendaraan ke Palopo (Luwuk), terus ke Kendari. Dan dari Palopo masuk ke tanah Toraja, melalui jalan pegunungan yang sampai 650 m tingginya. Setelah melalui Rantepao, Kalosi, Enrekang, kita sampai kembali ke Pare-Pare.

Anak-anak perahu itu sebagian telah mengemas bungkusannya atau bawaan masing-masing. Mereka tak perlu lagi mengawasi tali temali, karena kami sudah berlayar dalam teluk yang aman. Angin barat tak putus-putus bertiup dari buritan. Sampai ke tempat perahu membuang sauh, kami diantarkan angin yang baik.



Gambar sampul *Gema Tanah Air*

Kosakata Kunci

- Dambin : terlalu besar sehingga serba lamban.
- Bunga angin : angin sepoi-sepoi yang mendahului angin ribut.
- Pasang : keadaan menaiknya air laut ke permukaan
- Membau ni : membau atau menghirup.

Pemahaman Bacaan

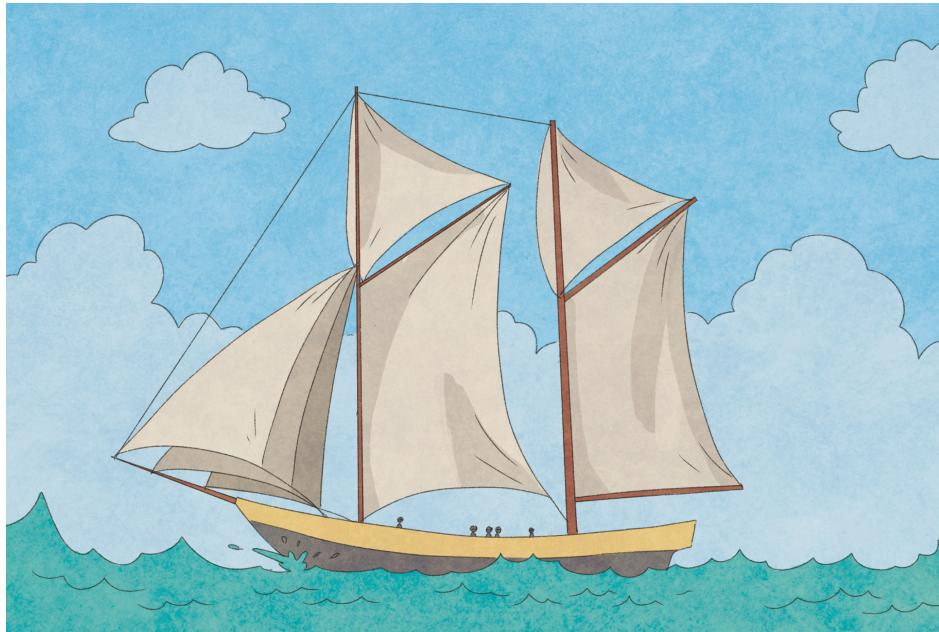
Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Apa nama kapal yang ditumpangi tokoh dari Surabaya menuju Makasar?
2. Bangsa apa saja yang banyak mendiami pulau Maslembu dan Maskambing?
3. Apa hasil alam utama pulau Maslembu dan pulau Maskambing?
4. Apa nama dua kapal yang bersama-sama dengan kapal yang ditumpangi tokoh berangkat dari Gresik?
5. Apakah istilah untuk layar besar dan layar kecil pada sebuah kapal Bugis?
6. Apakah ciri haluan dan buritan kapal pinisi?
7. Apakah kegunaan lepa-lepa?
8. Di pelabuhan manakah kapal yang ditumpangi narator pada akhirnya berlabuh?
9. Sebutkan 3 selat yang dilalui kapal tokoh sepanjang perjalanan!
10. Ceritakan pengalaman Anda ketika dihadang cuaca buruk dalam perjalanan! (baik itu perjalanan laut, darat, udara)

Wawasan Budaya

Terdapat sejumlah pelabuhan di Surabaya. Salah satunya adalah **TANJUNG PERAK**. Meskipun demikian, pelabuhan mula-mula di Surabaya bukanlah Tanjung Perak, melainkan pelabuhan Kalimas di tepi sungai Kalimas dan di tepi Jembatan Merah. Keduaanya merupakan kanal dalam kota. Dulu kapal besar memindahkan muatannya ke tongkang dan perahu di selat Madura. Lalu tongkang dan perahu itu masuk ke kanal dalam kota dan membongkar muatan di pelabuhan Kalimas. Seiring peningkatan lalu lintas pelayaran ke Surabaya akibat pembukaan Terusan Suez pada tahun 1870, dibutuhkan pelabuhan yang lebih besar. Pada tahun 1875 W. de Jongth mengusulkan rancangan pembangunan pelabuhan. Tetapi baru pada dasawarsa pertama abad ke-20 suatu pembangunan pelabuhan baru benar-benar dilaksanakan. Inilah pelabuhan Tanjung Perak. Pada tahun 1925 kegiatan pelabuhan pindah dari Kalimas ke Tanjung Perak.

Tanjung Perak juga merupakan suatu sumber ilham bagi lagu yang kemudian dinyanyikan oleh penyanyi kercong Waljinah. Lagu ini amat terkenal sehingga muncul juga versi lagu anak-anaknya dengan lirik yang agak berbeda.



PINISI dikenal mula-mula pada tahun sekitar 1530, yakni ketika digunakan oleh kerajaan Gowa Tallo. Sekitar tahun 1667 kerajaan Gowa Tallo kalah oleh pasukan Belanda yang dipimpin Speelman. Masyarakat Bira yang ada dalam lingkup kerajaan Gowa Tallo mengungsi ke Bulukumba. Daerah ini sekarang dikenal sebagai pusat pembuatan pinisi.

Di sana 1 pinisi dibuat oleh 5 sampai 10 orang dalam waktu antara 5 bulan sampai 1 tahun. Tukang kapal itu disebut panrita lopi. Di dalamnya terdapat punggawa, yakni tukang ahli yang memimpin pembuatan pinisi, dan sawi, tukang lain yang membantu punggawa).

Terdapat sejumlah ritual yang dilakukan dalam pembuatan pinisi: 1) pada saat akan mencari kayu untuk membuat pinisi para tukang harus menghitung hari baik terlebih dahulu, yang biasanya jatuh pada hari kelima dan ketujuh pada bulan tersebut; 2) ketika kayu dipotong untuk membentuk lunas, kayu harus dihadapkan ke arah timur laut; 3) setelah kayu dipotong untuk menjadi balok bagian depan kapal dan balok bagian belakang kapal, balok bagian depan dibawa ke laut lalu dibawa pulang sebagai upaya penolak bala

Pengayaan

Ceritakanlah pengalaman Anda melakukan perjalanan jauh. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah perjalanan dalam cerpen di atas dengan pengalaman Anda dan teman Anda.



Parang Tritis dan Roro Mendut

FOKUS

Pada bagian ini Anda akan membaca fragmen novel *Ombak Parang Tritis* (1983). Novel ini bercerita tentang seorang gadis SMA yang mengikuti bapaknya pindah ke kawasan Parangtritis dari Yogyakarta. Mereka pindah karena keluarganya mengalami kesulitan ekonomi. Kisah ini terjadi sekitar tahun '80-an.

Dalam fragmen ini Anda akan mendapatkan informasi tentang Parangtritis, salah satu daerah wisata di Jawa Tengah, dan dua cerita rakyat, yakni Nyai Roro Kidul dan Roro Mendut.

Tentang Penulis



(Sumber: silviagalikano.com)

NASJAH DJAMIN lahir di Sumatera Utara, tahun 1924 dan wafat di Yogyakarta, tahun 1997. Dia adalah penulis dan pelukis. Kebanyakan karyanya berisi tokoh yang hidup tidak menentu demi kemerdekaan pribadi. Salah satu novelnya yang mendapat penghargaan adalah Gairah untuk Hidup dan Gairah untuk Mati (1968). Novelnya Hilanglah si Anak Hilang (1963) telah diterjemahkan ke dalam Bahasa Perancis. Selain itu, dia juga menulis cerita-cerita yang dipasarkan untuk segmen remaja, salah satunya adalah Ombak Parang Tritis (1983).

Ombak Parang Tritis

Parang Tritis. Terletak 26 km dari kota Yogyakarta. Tempat kecil di tepi pantai Samudra Indonesia. Terkenal karena dongeng-dongeng Nyai Roro Kidul. Terdapat air terjun yang jatuhannya bagaikan cucuran air hujan dari atap (dalam bahasa Jawa disebut "tritis"). Terdapat pemandian air panas: Parang Wedang. Satu kilometer sebelum sampai di Parang Tritis kita jumpai bukit-bukit pasir yang terbesar di seluruh Indonesia. Karena luas dan besarnya bukit-bukit pasir ini, maka seakan-akan kita berada di gurun Sahara.

Demikianlah yang tertulis dalam buku "Petunjuk Tamasya".



Yang tak pernah disebut ialah: jembatan tidak ada yang menghubungki kedua tepian Kali Opak. Desa Kretek adalah ujung perjalanan bagi kendaraan. Di situ Kali Opak sudah melebar menuju muaranya yang masuk ke Laut Selatan. Pada musim hujan kali yang lebar itu amat dahsyat tingkah lakunya. Air naik, meluas dan mendalam disertai arus yang amat kencang. Penduduk memperoleh mata pencarian dengan getek-getek dan perahu penyeberangan. Mobil dan kendaraan bermotor lainnya pun dapat diseberangkan dengan getek. Pada musim panas dan kering, dasar kali merupakan dataran yang beralaskan pasir. Air kali

mengalir hanya di sebagian tempat dan hanya sedalam lutut. Tapi musim kemarau kering demikian juga Kali Opak memberikan mata pencarian pada penduduk desa di kedua belah tebingnya. Jembatan darurat dibangun di bagian kali yang dialiri air. Pada musim itu truk dan bis umum pun dapat langsung menyeberang menuju pantai. Dan pada masa-masa itulah, pantai ramai dipenuhi pengunjung.

Dulu pernah dibangun jembatan beton di Kali Opak itu. Tapi tanah pasir dasar kali tak dapat membiarkan jembatan itu berdiri. Yang tinggal hanya bekas-bekas fondasi beton. Tapi itu sudah lama terjadi. Sampai kini pun muara Kali Opak itu tidak senang pada jembatan. Jembatan darurat yang dibangun penduduk desa selama musim kemarau, habis ditelannya, bila musim hujantiba!

Berapa kalikah Nita pernah pergi ke Parang Tritis? Tak terhitung. Sejak duduk di SD, di SMP, pantai itu tidak pernah menjemukan untuk didatangi berekreasi. Nita kenal semua tempat. Tapi masa rekreasi sudah lampau bagi Nita. Ia datang dan tinggal di Parang Tritis bukan sebagai pendatang, tapi sebagai orang yang bekerja mencari nafkah. Bersama dengan Bapak.

Si Embah bercerita, "Di sini tempatnya pada jaman dulukala Kanjeng Senopati bertemu dan berkencan dengan Ratu Kidul. Di batu besar yang dipagari itu."

Rumah si Embah terletak di Parang Kusuma. Hampir semua rumah membuka warung. Dan pada hari-hari tertentu kamar-kamar rumah itu disewakan pada pendatang dengan kepentingannya sendiri-sendiri. Ada yang ziarah ke Makam Maulana, ada yang tirakat, ada yang badannya penuh penyakit kulit. Mandi berulang kali di pemandian Parang Wedang hingga sembuh. Manusia datang dan pergi melaksanakan keperluan sendiri-sendiri. Atau ada yang bertapa di gua Langse yang terletak di bukit sebelah Timur.

Sewaktu mendandani dan melabur rumah Embah untuk persiapan rencana Bapak, Nita terpikir-pikir, apakah usaha membuka "losmen & restoran" Bapak akan berhasil sebagai angan-angan semua. Sebab rumah si Embah terletak di Parang Kusuma, beberapa puluh meter dari batu keramat tempat berkencan Kanjeng Senopati dan Ratu Kidul. Bagian situ berdiri beberapa puluh rumah, ke sebelah selatan batu itu. Jarang orang

datang rekreasi ke situ. Pantai satu kilometer lagi ke selatan, melewati dengan pasir. Sebelah barat desa itu mulai lagi gelombang padang pasir. Pusat keramaian sebenarnya di Parang Tritis, di mana rumah-rumah dan warung berjejer, hampir sampai ke dekat pantai. Tapi rasa pesimisnya itu tidak dibayangkan Nita kepada Bapak. Ia bekerja dengan teliti dan gembira di samping Bapak, ikut dengan optimisme Bapak. Lebih baik berbesar hati daripada berkecil hati, atau tidak berusaha sama sekali! Rencana Ibu di Yogyakarta sudah berjalan lancar. Rumah sudah dirubah²⁶ menjadi sejenis pondokan. Malahan, putri-putri di Pekalongan itu memaksa tinggal berjubel. Ada yang bertiga satu kamar. Ibu keberatan²⁷ sebenarnya, tapi karena itu keinginan mereka sendiri, Ibu mempersilakan mereka, asal mereka tidak menyesal kelak. Mereka berjumlah sepuluh orang jadinya.

"Losmen dan restoran" Bapak di Parang Kusuma juga selesai pada waktu yang direncanakan Bapak.

Mula-mula agak janggal rasanya Nita hidup di lingkungannya yang baru dan asing itu. Rasanya ia sebagai orang buangan, jauh terpencil. Tapi banyak juga hal yang menyenangkan. Si Embah memperkenalkan Nita, cucunya, kepada setiap penduduk. Denganbangga si Embah menceritakan tentang Nita. Tetangga-tetangga berdatangan malam hari, beramah-tamah dan berkenalan dengan Bapak. Dalam beberapa hari saja, seluruh Parang Tritis tahu bahwa ada penghuni baru di Parang Kusuma. Hadirnya Nita lebih-lebih jadi buah bibir muda-mudi. Nita tertawa saja mendengar desas-desus mengenai dirinya.

Tersiar berita beraneka ragam tentang Nita. "Ada putri cantik tinggal di Parang Kusuma," kata seorang pemuda. "Cantik dan ayu. Aku sampai linglung jatuh hati kepadanya."

"Sudah pernah berbicara dengan dia?" tanya yang lain.

"Wah, ya, belum! Habis, aku terpesona. Begitu ayunya."

"Tahu-tahu nanti jelmaan Nyai Roro Kidul!"

"Huss! Orang putri itu datang dari negeri²⁸, kok. Dengan bapaknya. Masih sekolah di SMA. Itu lho, di rumah Mbah Joyo. Putri itu cucu si Embah!"

"Ya. Si Embah juga bilang, mereka mau baguskan warung si Embah."

"Pasti laris, banyak tamunya besok. Akan kalah nanti ramainya warung Mbak Surek yang cantik di Parang Tritis."

Dan si Embah menyambut setiap orang yang lewat, memperkenalkan mereka dengan Nita dan Bapaknya. Dalam sekejap mata saja Nita dan

²⁶ 'dirubah' adalah ragam lisan 'diubah'.

²⁷ keberatan (ke be rat an) a. cak. tidak setuju

²⁸ di sini 'datang dari negeri' berarti 'berasal dari daerah kota (Yogyakarta)'

Bapaknya mengenali orang-orang penghuni padang pasir "Sahara" itu. Nita mulai senang dan kerasan di Parang Tritis. Dan sepi. Apalagi bila tidak ada tamu dan pendatang. Malam hari amat kelam bila tidak ada bulan. Orang cepat tidur. Siang hari hawa amat panas. Kaki sebagai²⁹ terbakar bila menginjak pasir. Bila angin bertiup dari laut, pasir beterbangan, bercampur rinaian halus air laut. Kepala dan hidung akan diresapi pasir yang amat halus. Pasir itu juga masuk ke dalam rumah merembesi genting.

Malam hari hawa amat dingin. Tapi hati terasa tenteram mendengar suara gelombang dan ombak yang tak jemu-jemunya menghempaskan diri ke pantai.

Perasaan MC-nya³⁰ tidak menggelisahkan Nita seperti di kota. Amat senang dia hidup di antara orang desa. Dan berpakaian seperti orang desa. Berkebaya dan kain yang bebas, lepas dari resmi-resmian. Nita sebagai gadis desa saja kelihatan. Seolah-olah sejak kecil hidup di desa, tak pernah mengenal kota. Yang mengganggu perasaannya sedikit ialah mata orang mengikutinya saja bila ia lewat. Lebih-lebih para remaja dari kota, suka mengganggu dan menggodanya. "Wah mati aku," sera mereka, "putri desa ayu. Ikut aku saja ke Yogyakarta, Mbak. Sayang-sayang ayunya terpendam di pasir tandus Parang tritis!" Tapi Nita tetap bersikap ramah dan sopan. Jinak-jinak merpati. Berita tentang putri desa yang ayu di Parang Kusuma, tersiar pula sampai ke kota: dibawa oleh remaja-remaja dan disampaikan dari mulut ke mulut. Warung Bapak mulai mempunyai pengunjung. Muda-mudi senyumnya bila melihat Nita melayani para tamu di warung. Pakaiannya, caranya: seperti gadis desa tulen. Cuma di wajahnya sajalah agak tersembunyi, sebagai dilapisi, air muka orang yang pernah mendapat pendidikan sampai SMA!

Bagi Nita sendiri amat membingungkan rasanya dirinya diperbandingkan dengan "Roro Mendut". Roro Mendut, gadis desa yang semula akan dijadikan selir oleh Adipati di Pati. Tapi karena Adipati memberontak terhadap Kerajaan Mataram di bawah pemerintahan Sultan Agung di tahun-tahun 1813-1845, maka Mataram mengirimkan laskarnya di bawah pimpinan Tumenggung Wiraguna ke Pati. Pemberontakan ditumpas oleh Tumenggung Wiraguna, kota dihancurkan. Adipati Pati gugur oleh tombak Tumenggung Wira-guna. Dan semua isi kota jadi barang rampasan yang diboyong ke Mataram. Barang-barang rampasan dan tawanan-tawanan dipersembahkan kepada Sultan Agung, dan oleh

²⁹ di sini 'sebagai' berarti 'seolah'

³⁰ di sini 'MC' adalah istilah gaul pemuda pada tahun '80-an yang berarti 'rendah diri'

*Sultan, barang-barang rampasan dan tawanan-tawanan itu dianugerahkan kepada mereka yang ikut memadamkan pemberontakan itu. Di antara puteri-puteri tawanan yang dianugerahkan oleh Sultan kepada Tumenggung Wiraguna, terdapatlah Roro Mendut, calon selir Adipati Pati yang gugur. Tumenggung Wiraguna yang sudah lanjut umur, tapi masih gagah dan masih sanggup menumpas siapa saja yang memberontak terhadap Mataram, belum mempunyai turunan. Dari isterinya, tidak; dan dari selir-selirnya pun tidak. Maka, ketika Mendut dianugerahkan kepadanya, ia ingin mengangkat Mendut sebagai selirnya. Dengan harapan Mendut akan melahirkan seseorang turunan baginya. Tetapi Roro Mendut menolak. Berbagai bujukan dan kehalusan dijalankan oleh Tumenggung Wiraguna untuk melunakkan hati Mendut. Tapi Mendut tetap berkeras hati tidak ingin diangkat menjadi selir. Karena jengkelnya, Tumenggung Wiraguna menjatuhkan hukuman kepada Mendut. Hukuman yang berat, agar Mendut kapok dan menyerah. Mendut diharuskan membayar setiap hari tiga real, atau menyerah jadi selir. Tiga real adalah satu jumlah yang besar, tidak mungkin Mendut akan sanggup mencari uang sebanyak itu setiap hari! Tapi Mendut keras hati. Ia minta izin membuka warung di pasar. Jualan rokok. Mendut adalah anak seorang bakul dari desa Trebanggi dekat Pati. Orang tuanya bernama Prodo. Mendut memang tumbuh jadi gadis ayu, dan menggiurkan, dengan istilah sekarang seksi! Orangnya manis, ayu, belia, dan montok! Maka untuk melunasi "pajak" itu, Mendut membuka warung di pasar, berjualan rokok. Rokok yang aneh! Rokok jualan Mendut harganya paling mahal bahkan "tegesan"nya atau puntungnya pun demikian. Puntung bekas hisapan bibir Mendut, puntung yang paling pendek dan masih basah oleh bibirnya, puntung yang demikianlah yang paling mahal! Modal ini adalah modal yang ampuh dan laris. Anak-anak muda, **den bagus-den bagus**,³¹ priyai-priyai, orang-orang kaya, dan pedagang-pedagang berebutan membeli puntung rokok yang masih basah oleh bibir Mendut. Setelah duit habis, lalu pakaian dan keris pusaka mereka tumpukkan ke kaki Mendut sebagai bayaran.*

Di malam-malam sunyi, waktu hanya deru ombak menghempas pantai yang terdengar, dan ditingkahi oleh desau angin berpasir, sering Nita tak dapat tidur memikirkan dirinya. Benar-benarkah dia serupa dengan Roro Mendut yang malang itu? Warung, ya, warung ada. Seperti warung yang jadi modal Mendut. Lantas, kecantikan dan kemontokan. Ini juga ada pada diri Nita. Dua modal yang penuh persamaan dengan kisah Roro Mendut!

³¹ di sini 'den bagus' berarti 'putra bangsawan'

Juga tamu-tamu yang datang, para remaja dari kota, berebutan meminta layanannya! Bila Nita pada malam-malam sunyi itu, menghadapi cermin, memang mau tak mau ia menerima julukan itu: Roro Mendut. Tapi, cantik? Entahlah. Yang dirasakan oleh Nita benar ialah bahwa dia termasuk gadis yang montok, atau seksi seperti yang juga sering dikatakan oleh Ning padanya! Susah ini, pikir Nita sambil tertawa dalam hati. Gadis seksi selalu dikejar-kejar oleh pria. Selalu diancam akan diserang. Aku harus belajar karate besok di Yogyakarta, pikir Nita. Agar dapat membela diri kalau dihadang oleh bocah-bocah nakal.

Suatu hari Bapaknya berkata "Bagaimana, Ta? Kerasan³² di sini?"

"Senang, Pak. Aku dapat menggambar banyak-banyak dan hati rasanya sejuk dan tenteram." Bapak tertawa, katanya lagi, "Ya, sukur, Ta. Tapi bukan itu yang Bapak maksud. Maksud Bapak, anu... tentang kau yang dinamakan orang Roro Mendut."

Ada terasa kekuatiran di suara Bapak. Nita agak terperanjat mendengar kata-kata Bapaknya. Ia tak dapat menjawab. Pada malam-malam sunyi, seorang diri, Nita juga tidak pernah mendapat jawaban dalam hatinya tentang itu! "Tapi Bapak percaya, kau dapat menjaga diri," kata bapaknya melanjutkan.

Nita mengerti apa yang dimaksudkan oleh Bapak. Terasa pada Nita bahwa Bapak dalam hatinya, tidak setuju Nita menjaga warung dan melayani tamu.

Seperti Roro Mendut, bermodal utama kecantikan dan kemontokan. Dan terasa sekali oleh Nita, bahwa Bapak agak menyesali keadaan, yang memaksa Nita tak dapat melanjutkan sekolah. Harus ikut membanting tulang untuk hidup!

"Aku senang, kok, Pak. Membantu Bapak. Kalau aku mogok, siapa nanti yang akan membantu?" kata Nita tertawa. "Aku kepingin kurus macam si Embah, kok Pak, supaya tidak dijuluki si Roro Mendut."

Bapak tertawa besar mendengar kelakar Nita.

"Oh, jangan Ta! Kalau kau kurus, Bapak susah nanti memikirkan kau. Nanti pikir Ibumu, kau tak diberi makan di padang pasir ini."

*"Kalau besok lusa, datang seorang Pranacitra, bagaimana Pak?"
"He, eh! Iya ya. Bagaimana?"*

"Ditolak saja, ya Pak? Aku kan masih bocah?" Nita tertawa kecil, tapi tiba-tiba tawanya terhenti, katanya, "Eh, mestinya Roro Mendut waktu ditawan oleh Tumenggung Wiraguna, juga masih bocah, Pak. Tapi jaman

³² di sini 'kerasan' berarti 'betah'

dulu anak putri kawin seumur empat belas, lima belas tahunan. Ya, Pak?"

Bapak tertawa saja, tapi keninya penuh pikir. Katanya, "Huss! Sudahlah, itu tak usah dipikirkan. Yang penting kau dapat menjaga diri. Bapak percaya!"

"Kita tidak akan terus selamanya jadi pengurus 'losmen dan warung' ini, Ta," kata Bapak melanjutkan. "Bapak juga tidak ingin kau terbengkalai sekolah."

"Kita kembali tinggal di Yogya, Pak?"

Bapak mengangguk kecil, sebagai melamun. "Mudah-mudahan, doakanlah. Jangan putus asa!"

Warung si Embah sudah hidup dan laris kembali, berkat adanya Bapak dan Nita. Tetangga-tetangga umumnya mengangguk mengerti, tapi yang berkata blak-balakan juga tak dapat menahan perasaannya. Kata mereka, "Tentu saja warungnya laris. Ada kembangnya, sih." Bapak dan Nita menganggap sepi desas-desus yang menyayat hati itu. Lebih baik jangan melayaninya, tapi tetap ramah dan berbaikan dengan tetangga! Bapak selalu berkata, "Kita hanya sementara saja, Ta, di sini. Kalau cucu Embah datang, tentu ada harapan lain yang lebih baik buat kita."

Tapi cucu Embah tak kunjung pulang. Dulu dia menyurati dari Medan, akan pulang dalam waktu tiga bulan mendatang. Kini, Nita dan Bapaknya sudah jalan empat bulan di Parang Tritis. Si Cucu tak kunjung pulang juga. Dalam hati, Nita sudah pasrah dan tawakal kepada keadaan, walaupun ia tidak putus asa. Nita telah mengucapkan "selamat tinggal" kepada hari-hari remajanya, ketika berangkat ke Parang Tritis. Bapak Direktur sekolah, melepasnya dengan rasa sedih, waktu Nita keluar dari kantor sekolah. Juga Bapak dan Bu Guru yang lain, amat menyesali keadaan Nita yang harus terputus sekolahnya, padahal dia termasuk murid yang cakap dan cerdas. Waktu itu Ning mendekatinya, ketika ia sudah sampai di pintu pagar halaman sekolah. Tanya Ning, "Kau akan kembali sekolah nanti, Ta?" Sebelum sempat menjawab, Bleki sudah ada saja di Samping Ning. Nita tertawa, dan berkata, "Ya, aku akan kembali!" Entah apa yang mendorongnya menjawab dengan tegas dan penuh harapan -yang demikian pasti. Entah karena wajah Ning yang rawan, atau karena muka Bleki yang sebagai termangu-mangu itu!? Tapi Nita menjawab dengan nada pasti seperti Jendral MacArthur berkata, "I'll return" ketika pasukan-pasukan Jepang mendarat di Filipina dan pasukan-pasukan Amerika terpaksa mundur menyelamatkan diri. Tiga tahun kemudian Jendral itu benar-benar kembali, setelah Jepang kalah menyerah. Ini terjadi pada tahun 1942 pada Perang Dunia II yang lalu!

Tiga tahun! Akan memakan waktu tiga tahunkah lamanya, Nita kembali ke sekolah? Seperti kembalinya Jendral MacArthur?

Alangkah lamanya! Terputus sekolah tiga tahun! Tentu Ning sudah di Gajah Mada, atau Bleki mungkin sudah di ITB!?

Memikirkan itu, Nita hanya menarik nafas panjang. Tapi, ia tidak putus asa!

Seperti juga Bapak tidak pernah putus asa!

Kosakata Kunci

- Beramah tamah : bergaul dalam suasana santai.
- Buah bibir : bahan pembicaraan.
- Sekejap mata : sebentar sekali.
- Sera : berlari tergesa untuk menjejeri sambil berbicara

Pemahaman Bacaan

Jawablah Pertanyaan Berikut!

1. Berdasarkan teks, sebutkan tiga tempat wisata yang berada di kawasan Parang Tritis!
2. Apakah kesamaan antara Nita dan Roro Mendut?
3. Apakah perubahan pandangan dan sikap Nita terhadap Parang Tritis? Kenapa?
4. Apakah perubahan pandangan dan sikap Nita terhadap usaha bapaknya? Kenapa?
5. Usaha apa yang dijalankan ibu Nita di Yogyakarta?
6. Untuk apa Roro Mendut berjualan rokok?
7. Apakah salah satu tujuan orang mendatangi Parang Wedang?
8. Di manakah letak batu besar berpagar yang menandai pertemuan antara Nyi Roro Kidul dan Kanjeng Senopati?
9. Kapankah Adipati Pati memberontak pada Kerajaan Mataram?
10. Ringkaslah cerita Roro Mendut ke dalam lima kalimat!

Wawasan Budaya



(Sumber: wikimedia.org)

Pada salah satu versi cerita lisan **RORO MENDUT** disebutkan bahwa jenis rokok yang dijual oleh Roro Mendut adalah kretek yang dilinting menggunakan kulit jagung kering atau biasa disebut klobot.

Kretek sendiri adalah salah satu jenis rokok khas Indonesia. Jenis rokok ini berasal dari Kudus, suatu kota penghasil tembakau di Jawa Tengah. Perang antara Adipati Pati dan Kerajaan Mataram tercatat dalam salah satu versi Babad Tanah Jawi, sebuah catatan tentang sejarah Jawa. Gambar di samping adalah salah satu versi Babad Tanah Jawi.



NYI RORO KIDUL dipercaya sebagai ratu jin yang berkuasa di Laut Selatan (Samudra Hindia).

Di sejumlah pantai yang menghadap ke Laut Selatan terdapat pantangan menggunakan pakaian berwarna hijau karena itulah warna kesukaannya. Pemakainya akan mengalami kesialan.

Di sejumlah tempat di pantai selatan terdapat lukisannya yang dipajang dengan sesajian. Lukisan pada gambar di samping disimpan di Hotel Samudra, Pelabuhan Ratu, Sukabumi.

Pengayaan

Ceritakanlah cerita rakyat tentang perempuan di negara Anda. Diskusikanlah hal tersebut dengan teman Anda. Bandingkanlah Roro Mendut dengan cerita rakyat di negara Anda dan di negara teman Anda.

Daftar Pustaka

- Ardianto, E.S.. 2008. "Sekaten Merupakan Upacara Adat yang Bernuansa Religius". Jurnal MIIPS (Vol. 7 No. 2)
- Agmasari, Silvita. 2017. "Apa Bedanya Rumah Makan Ampera, Kapau, dan Restoran Khas Minang?". Tribun Kaltim. diakses di <http://kaltim.tribunnews.com/2017/05/21/apa-bedanya-rumah-makan-ampera-kapau-dan-restoran-khas-minang>
- Amar,Syahrul.2013."Asal Usul dan Keahlian Pembuatan Perahu Pinisi di Tanah Lemo Bulukumba (Tinjauan dalam Berbagai Versi)".Jurnal Educatio (Vol. 8 No. 2).
- Berlian. 2014. "Dari Kalimas Hingga Tanjung Perak". MajalahDermaga.co.id. diakses di http://www.majalahdermaga.co.id/post/14/dari_kalimas_hingga_tanjung_perak
- Cheung, Tim. 2017. "Your pick: World's 50 best foods". CNN.com. diakses di <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html>
- Dinas Pariwisata Sumba Barat. "Mengenal Lebih Jauh Pasola". [dispar.sumbabarat.id.](http://dispar-sumbabarat.id/2017/12/05/mengenal-lebih-jauh-pasola/) diakses di <http://dispar-sumbabarat.id/2017/12/05/mengenal-lebih-jauh-pasola/>
- Djamin, Nasjah. 1983. Ombak Parang Tritis. Balai Pustaka.
- Erikania, Julie. 2016. "Uniknya Tradisi Menangkap Nyale dan Pasola di Sumba Barat". National Geographic Indonesia. Diakses di <http://nationalgeographic.grid.id/read/13303650/uniknya-tradisi-menangkap-nyale-dan-pasola-di-sumba-barat?page=all>
- Imran,Ahda.2016."Rendang Buatan Ibu"(dalam harian Media Indonesia).
- Kayam,Umar.1994."Mbok Jah" (dalam harian Republika).
- Kusuma, Barry. (tidak bertanggal). "Kasada Bromo". [Indonesiakaya.com.](http://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/kasada-bromo) diakses di <https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/kasada-bromo>
- Lestari, Dewi. 2006.Filosofi Kopi. TrueDee & Gagas Media
- Pudjiastuti, Nurhayati. 2015. "Semangkuk Kenangan". dalam majalah Femina
- Prabowo, Danang. 2014. "RI Penghasil Cengkeh Terbesar di Dunia". Sindonews.com. Diakses di <https://ekbis.sindonews.com/read/932435/34/ri-penghasil-cengkeh-terbesar-di-dunia-1417593380>
- Rambe, Hanna. 2013. Aimuna dan Sobori. Yayasan Obor Indonesia
- Rosidi, Ajip.1998. *Perjalanan Pengantin*.Pustaka Jaya
- Stania, R.D.. 2008. "ANALISIS PENDAPATAN PUCUK TEH (Studi Kasus: Pusat Penelitian Teh dan Kina Kebun Percobaan Pasir Sarongge Desa Ciputri, Kabupaten Cianjur)"(skripsi). UIN Syarif Hidayatullah.
- Soeriadiredja, P. 2002. Marapu: Agama Asli Orang Umalulu di Sumba Timur. Denpasar: Labant-FS Unud.
- Trinity. 2011.The Naked Traveler 3.Penerbit B-First
- Tanzil, HOK. 1982. Catatan Perjalanan dalam Negeri. Alumni
- Usman, Zuber. 1948. "Tamasya dengan Perahu Bugis" dalam Gema Tanah Air (ed. H.B. Jassin). PustakaJaya.
- Wahyudi, Ardi. 2016. "EKSISTENSI KEBUN TEH GEDEH PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII PASCA NASIONALISASI DAN DAMPAKNYA TERHADAP MASYARAKAT DESA SUKAMULIYA KECAMATAN CUGENANG KABUPATEN CIANJUR PADA TAHUN 1957-1987" (skripsi). Universitas Negeri Semarang
- Wibisono,Nuran.2016."Hikayat Kopi Indonesia".Tirto. id. Diakses di <https://tirto.id/hikayat-kopi-indonesia-kc>

Biodata Penyusun

Muhamad Adji

Dosen Sastra Indonesia Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran. Saat ini menjabat sebagai Kepala Program BIPA Fakultas Ilmu Budaya Universitas Padjadjaran. Buku-buku yang telah ditulis di antaranya adalah buku-buku untuk pemelajaran BIPA yaitu *Keterampilan Berbahasa Asing Indonesia bagi Penutur Asing* (2015), *Sahabatku Indonesia* (2016), *Pengajaran BIPA bagi Tenaga Kerja Asing Tingkat Dasar* (2018). Selain itu juga menulis buku *Karya, Pengarang, dan Realitas dalam Novel Pop Indonesia* (2008), *Perempuan dalam Konstruksi Patriarki* (2009), dan *Budaya Anak Muda pada Sastra Populer* (2017).

Muhammad Al Mukhlishiddin

Lulusan Sastra Indonesia Unpad. Mengajar privat BIPA. Menulis esai tentang sastra Indonesia untuk sejumlah media daring. Pernah menerjemahkan *Nick Drake: Sebuah Biografi* (2017) karya Patrick Humphries, *Finks* (2018) karya Joel Whitney, *Delapan Pemandangan dari Tokyo* (2018) karya Osamu Dazai.

**BADAN PENGEMBANGAN BAHASA DAN PERBUKUAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**

 badanbahasa.kemdikbud.go.id

 @BadanBahasa

 Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

 [badanbahasakemendikbud/](https://www.instagram.com/badanbahasakemendikbud/)

