



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

CERPEN DAN DONGENG

MINUMAN NUSANTARA

Suyitman



Bacaan untuk Anak
Setingkat SD Kelas 1, 2, dan 3

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



Cerpen dan Dongeng

Minuman Nusantara

Suyitman

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara

Penulis : Suyitman

Penyunting : Wenny Oktavia

Ilustrator : Muhammad Ali Sofi

Penata Letak : Maspuq Muin

Diterbitkan pada tahun 2017 oleh
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Jalan Daksinpati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

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

PB
398.2
SUY
c

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Suyitman
Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara/Suyitman.
Wenny Oktavia (Penyunting). Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2017.
viii; 50 hlm.; 21 cm

ISBN: 978-602-437-290-3

KESUSASTRAAN- ANAK
DONGENG

Sambutan

Sikap hidup pragmatis pada sebagian besar masyarakat Indonesia dewasa ini mengakibatkan terkikisnya nilai-nilai luhur budaya bangsa. Demikian halnya dengan budaya kekerasan dan anarkisme sosial turut memperparah kondisi sosial budaya bangsa Indonesia. Nilai kearifan lokal yang santun, ramah, saling menghormati, arif, bijaksana, dan religius seakan terkikis dan tereduksi gaya hidup instan dan modern. Masyarakat sangat mudah tersulut emosinya, pemarah, brutal, dan kasar tanpa mampu mengendalikan diri. Fenomena itu dapat menjadi representasi melemahnya karakter bangsa yang terkenal ramah, santun, toleran, serta berbudi pekerti luhur dan mulia.

Sebagai bangsa yang beradab dan bermartabat, situasi yang demikian itu jelas tidak menguntungkan bagi masa depan bangsa, khususnya dalam melahirkan generasi masa depan bangsa yang cerdas cendekia, bijak bestari, terampil, berbudi pekerti luhur, berderajat mulia, berperadaban tinggi, dan senantiasa berbakti kepada Tuhan Yang Maha Esa. Oleh karena itu, dibutuhkan paradigma pendidikan karakter bangsa yang tidak sekadar memburu kepentingan kognitif (pikir, nalar, dan logika), tetapi juga memperhatikan dan mengintegrasikan persoalan moral dan keluhuran budi pekerti. Hal itu sejalan dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu fungsi pendidikan adalah mengembangkan kemampuan dan membangun watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penguatan pendidikan karakter bangsa dapat diwujudkan melalui pengoptimalan peran Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang memumpunkan ketersediaan bahan bacaan berkualitas bagi masyarakat Indonesia. Bahan bacaan berkualitas itu dapat digali dari lanskap dan perubahan sosial masyarakat perdesaan dan perkotaan, kekayaan bahasa daerah, pelajaran penting dari tokoh-

tokoh Indonesia, kuliner Indonesia, dan arsitektur tradisional Indonesia. Bahan bacaan yang digali dari sumber-sumber tersebut mengandung nilai-nilai karakter bangsa, seperti nilai religius, jujur, toleransi, disiplin, kerja keras, kreatif, mandiri, demokratis, rasa ingin tahu, semangat kebangsaan, cinta tanah air, menghargai prestasi, bersahabat, cinta damai, gemar membaca, peduli lingkungan, peduli sosial, dan tanggung jawab. Nilai-nilai karakter bangsa itu berkaitan erat dengan hajat hidup dan kehidupan manusia Indonesia yang tidak hanya mengejar kepentingan diri sendiri, tetapi juga berkaitan dengan keseimbangan alam semesta, kesejahteraan sosial masyarakat, dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa. Apabila jalinan ketiga hal itu terwujud secara harmonis, terlahirlah bangsa Indonesia yang beradab dan bermartabat mulia.

Akhirnya, kami menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Kepala Bidang Pembelajaran, Kepala Subbidang Modul dan Bahan Ajar beserta staf, penulis buku, juri sayembara penulisan bahan bacaan Gerakan Literasi Nasional 2017, ilustrator, penyunting, dan penyelaras akhir atas segala upaya dan kerja keras yang dilakukan sampai dengan terwujudnya buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi khalayak untuk menumbuhkan budaya literasi melalui program Gerakan Literasi Nasional dalam menghadapi era globalisasi, pasar bebas, dan keberagaman hidup manusia.

Jakarta, Juli 2017
Salam kami,

Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Kepala Badan Pengembangan dan
Pembinaan Bahasa



Pengantar

Sejak tahun 2016, Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (Badan Bahasa), Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, melaksanakan kegiatan penyediaan buku bacaan. Ada tiga tujuan penting kegiatan ini, yaitu meningkatkan budaya literasi bacatulis, mengingkatkan kemahiran berbahasa Indonesia, dan mengenalkan kebinekaan Indonesia kepada peserta didik di sekolah dan warga masyarakat Indonesia.

Untuk tahun 2016, kegiatan penyediaan buku ini dilakukan dengan menulis ulang dan menerbitkan cerita rakyat dari berbagai daerah di Indonesia yang pernah ditulis oleh sejumlah peneliti dan penyuluhan bahasa di Badan Bahasa. Tulis-ulang dan penerbitan kembali buku-buku cerita rakyat ini melalui dua tahap penting. Pertama, penilaian kualitas bahasa dan cerita, penyuntingan, ilustrasi, dan pengatakan. Ini dilakukan oleh satu tim yang dibentuk oleh Badan Bahasa yang terdiri atas ahli bahasa, sastrawan, illustrator buku, dan tenaga pengatak. Kedua, setelah selesai dinilai dan disunting, cerita rakyat tersebut disampaikan ke Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, untuk dinilai kelaikannya sebagai bahan bacaan bagi siswa berdasarkan usia dan tingkat pendidikan. Dari dua tahap penilaian tersebut, didapatkan 165 buku cerita rakyat.

Naskah siap cetak dari 165 buku yang disediakan tahun 2016 telah diserahkan ke Sekretariat Jenderal Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan untuk selanjutnya diharapkan bisa dicetak dan dibagikan ke sekolah-sekolah di seluruh Indonesia. Selain itu, 28 dari 165 buku cerita

rakyat tersebut juga telah dipilih oleh Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia, untuk diterbitkan dalam Edisi Khusus Presiden dan dibagikan kepada siswa dan masyarakat pegiat literasi.

Untuk tahun 2017, penyediaan buku—dengan tiga tujuan di atas dilakukan melalui sayembara dengan mengundang para penulis dari berbagai latar belakang. Buku hasil sayembara tersebut adalah cerita rakyat, budaya kuliner, arsitektur tradisional, lanskap perubahan sosial masyarakat desa dan kota, serta tokoh lokal dan nasional. Setelah melalui dua tahap penilaian, baik dari Badan Bahasa maupun dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, ada 117 buku yang layak digunakan sebagai bahan bacaan untuk peserta didik di sekolah dan di komunitas pegiat literasi. Jadi, total bacaan yang telah disediakan dalam tahun ini adalah 282 buku.

Penyediaan buku yang mengusung tiga tujuan di atas diharapkan menjadi pemantik bagi anak sekolah, pegiat literasi, dan warga masyarakat untuk meningkatkan kemampuan literasi baca-tulis dan kemahiran berbahasa Indonesia. Selain itu, dengan membaca buku ini, siswa dan pegiat literasi diharapkan mengenali dan mengapresiasi kebinekaan sebagai kekayaan kebudayaan bangsa kita yang perlu dan harus dirawat untuk kemajuan Indonesia. Selamat berliterasi baca-tulis!

Jakarta, Desember 2017

Prof. Dr. Gufran Ali Ibrahim, M.S.
Kepala Pusat Pembinaan
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



Sekapur Sirih

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt. atas terselesaikannya buku “Cerpen dan Dongeng Minuman Nusantara” ini. Buku ini bertujuan untuk mengenalkan kekayaan minuman tradisional nusantara kepada anak-anak. Saat ini, anak-anak lebih menyukai minuman kemasan daripada minuman tradisional. Padahal, jika dikonsumsi terus-menerus, minuman kemasan berbahaya bagi kesehatan anak, sedangkan minuman tradisional bermanfaat bagi kesehatan.

Pada kesempatan ini penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kepala Pusat Pembinaan, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Jakarta karena telah memberi kesempatan dan kepercayaan kepada penulis untuk menulis bahan bacaan literasi bagi peserta didik jenjang Sekolah Dasar.

Untuk kesempurnaan buku ini, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan dari para pembaca yang budiman.

Suyitman

Daftar Isi

Sambutan.....	iii
Pengantar	v
Sekapur Sirih.....	vii
Daftar Isi	viii
Raja Cendol.....	1
Minuman Favorit Rere.....	9
Kelebihan Deka.....	17
Ramuan Istimewa Mama	25
Moci Suka Cincau.....	33
Ronde Nyai Lando	41
Biodata Penulis.....	47
Biodata Penyunting.....	49
Biodata Ilustrator	50



Raja Cendol



“ Selamatkan bayi ini. Selamatkan!” kata kesatria berkuda sambil meletakkan bungkusan di balik semak. Kesatria itu menatap Pak Eku dengan iba. Belum sempat berkata, kesatria itu pergi ketika melihat pasukan berkuda berlari kencang di belakangnya. “Jangan biarkan dia lolos,” kata salah seorang penunggang kuda.

Pak Eku bingung. Dia berdiri mematung. Pak Eku dikejutkan oleh suara tangis. Dia segera mendekati sumber suara. Dilihatnya bayi laki-laki mungil itu sedang menangis. Pak Eku merasa kasihan. Dia segera pergi membawa bayi itu. Pak Eku tidak kembali ke rumah. Dia meninggalkan kampung halamannya.

Pak Eku membesarkan bayi itu seorang diri. Istrinya telah lama meninggal. Bayi itu diberi nama Ranu.

Ranu tumbuh menjadi anak yang rajin. Setiap hari Ranu membantu Pak Eku membuat cendol. Ranu bertugas mengaduk tepung beras dengan sedikit air perasan daun pandan dan suji. Setelah merata, adonan itu direbus hingga mengental. Lalu, Ranu mencetaknya menjadi butiran-butiran cendol yang menarik.

Siang harinya, Ranu membantu Pak Eku berjualan cendol di pasar. Cendol Pak Eku disukai pembeli. Aroma pandan dan tekstur cendol yang kental membuat pembeli ketagihan. Apalagi, larutan gula merahnya yang begitu manis membuat cendol Pak Eku selalu habis sebelum tengah hari.

Seiring pertumbuhan Ranu, Pak Eku gelisah. Pak Eku sadar, dia harus menyerahkan Ranu kepada orang tuanya. Namun, siapa? Di mana? Kesatria itu pergi tanpa meninggalkan pesan.

Untuk memulai pencariannya, Pak Eku mengajak Ranu berjualan cendol di tanah kelahirannya, tempat dulu Ranu dititipkan. Pak Eku berharap kesatria berkuda akan kembali menemuinya. Akan tetapi, setelah setahun berjualan, kesatria itu tak kunjung datang.

“Ayah, kita pindah ke mana lagi?” protes Ranu.
“Bukankah cendol kita selalu habis?”

“Kita ke kerajaan di selatan. Di sana pemandangannya lebih asyik. Ada pantai dengan pasir putih yang indah,” jawab Pak Eku berkila.

Ranu tak berani menolak. Apalagi, dia belum pernah mandi air laut.

Namun, sudah sebulan di Kerajaan Selatan, Pak Eku belum mendapatkan tanda-tanda orang tua yang mencari anaknya. Pak Eku pun kembali mengajak Ranu pergi ke Kerajaan Timur.

“Raja di sini kejam. Rakyat harus membayar pajak tinggi,” ungkap Pak Eku meyakinkan.

Ranu memakluminya. Pelanggan cendolnya banyak yang mengunjingkan raja mereka.

Di Kerajaan Timur pun Pak Eku tidak mendapatkan berita yang dibutuhkan. Begitu juga di Kerajaan Utara dan Barat.

“Kita ke Kerajaan Seberang,” ajak Pak Eku ketika sudah setahun di Kerajaan Barat.

“Kok pindah terus, Yah?” keluh Ranu.

Pak Eku terdiam. Dia tidak punya alasan yang kuat. Penduduk di sini menyukai cendol, begitu juga dengan keluarga kerajaan. Setiap hari Ranu mengantar



cendol pesanan raja. Begitu juga saat ada pesta atau kedatangan tamu kerajaan, cendol selalu menjadi hidangan istimewa.

Namun, saat mengemas barang, Pak Eku tiba-tiba sakit. Tubuhnya lemas. Pak Eku tak mampu berdiri.

Ranu senang tak jadi pindah. Namun, Ranu juga sedih karena ayahnya sakit.

Suatu pagi, saat baru membuka toko cendolnya, Ranu kedatangan utusan kerajaan. Dia memesan cendol untuk tamu dari Kerajaan Seberang.

Entah mengapa Ranu merasa begitu bahagia. Meski telah berulang kali membuat cendol untuk raja-raja dari pelosok negeri, pesanan Raja Seberang terasa berbeda. Apalagi, kesehatan Pak Eku juga mulai pulih.

Saat menyajikan cendol, tubuh Ranu bergetar, kakinya terasa berat untuk melangkah. Ingin sekali Ranu bersimpuh di hadapan sang Raja Seberang. Akan tetapi, apa Raja Seberang merasakan hal yang sama? Ah, beliau hanya terpaku menatap cendol.

“Silakan, Paduka!” kata Ranu sambil membungkukkan badan.

Raja Seberang terbelalak saat melihat tanda hitam pada tengkuk Ranu. Dengan terbata-bata dia berkata, “Kau ..., kau siapa?”

“Namaku Ranu, pembuat cendol ini.”

“Siapa yang mengajarimu?”

“Ayahku.”

“Di mana dia?”

Raja Barat segera memerintahkan pengawal untuk memanggil Pak Eku. Seisi ruangan diam. Menunggu apa yang akan terjadi saat Pak Eku masuk istana.

“Kesatria berkuda,” bisik Pak Eku lirih. Dia kaget ketika melihat Raja Seberang yang duduk di samping Raja Barat.

“Ranu ini bayi yang Tuan titipkan dulu,” ungkap Pak Eku setelah memberi hormat.

Raja Seberang tahu kalau Ranu anaknya. Itu setelah Raja Seberang melihat tanda lahir berbentuk bintang yang dimiliki Ranu. Akan tetapi, dia ragu kalau Ranu tahu tanda itu.

Setelah jati diri Ranu terbuka, Raja Seberang segera memeluk Ranu sambil menangis bahagia. Berulang kali dia berucap, “Anakku, Anakku! Akhirnya, aku menemukanmu.”

Ranu pun melampiaskan perasaan yang sejak tadi dipendamnya. Raja Barat tak mampu membendung air matanya. Begitu juga dengan semua orang yang ada di dalam istana. Semua orang larut dalam keharuan.

Setelah melepaskan kerinduannya, Raja Seberang pun menceritakan kisah 15 tahun lalu. Saat itu kerajaannya diserang oleh pemberontak. Semua keluarganya dihabisi. Dia melarikan diri menyeberangi pantai, tetapi musuh terus memburunya. Karena khawatir tak lolos dari kejaran musuh, Raja Seberang memberikan bayinya kepada penjual cendol, Pak Eku.

“Terima kasih, kamu telah merawat anakku dengan baik,” ucap Raja Seberang. Sekarang kerajaan sudah aman. Marilah ikut aku ke Negeri Seberang.”

“Ayah, maafkan aku yang telah berburuk sangka,” pinta Ranu kepada Pak Eku.

Pak Eku hanya tersenyum. Tak terasa air matanya mengalir. Pak Eku bangga, meski Ranu telah menjadi putra mahkota, dia tak berubah. Ranu tetap menjadi anak yang rendah hati layaknya penjual cendol.



Wedang Cendol

Cendol juga disebut dawet.

Minuman tradisional Indonesia ini terbuat dari tepung beras. Tepung beras diolah dan diberi warna hijau dari daun suji. Ada juga dawet hitam dari abu merang. Setelah itu, tepung dicetak dengan saringan khusus sehingga berbentuk buliran lonjong. Cendol diminum bersama es serta gula merah cair dan santan.

Rasa minuman ini manis dan gurih.



Minuman Favorit Rere



Bimo, Rere, dan ibunya pergi ke kampung kakek di Desa Kalibening, Kebumen, Jawa Tengah. Ayah tidak ikut. Ayah hanya mengantar sampai Stasiun Kereta Api Pasar Senen, Jakarta. Selain karena liburan sekolah, Bimo juga mendengar kabar kalau kakeknya sedang sakit.

Namun, sudah dua hari Rere *ngambek*. Minuman favoritnya habis dibagikan Ibu kepada saudara-saudara. Mereka anak-anak dari saudara Ibu yang datang ke rumah. Mereka menyukai minuman kegemaran Rere. Katanya minuman itu enak, seperti ada semut di lidah. Setelah minum, mereka akan bersendawa. Hidung terasa plong. Mata pun berair.

“Mereka ‘kan jarang minum seperti ini,” nasihat Ibu suatu pagi.

Bukannya mengerti, Rere malah menangis. Pada saat bersamaan, Kakek juga merintih kesakitan. Seisi rumah bingung, terlebih Ibu.

Bimo menenangkan Rere yang menangis semakin keras ketika Ibu meninggalkannya. Berulang kali Ibu keluar masuk kamar untuk membujuk Rere dan merawat Kakek. Ibu tampak lelah. Wajah Ibu pucat, keringatnya bercucuran, rambutnya acak-acakan.

“Bimo, coba kamu beli minuman,” perintah Ibu.

Bimo ragu. Warung di sini tidak besar dan tidak lengkap. Jaraknya juga jauh. Jalannya banyak yang menanjak dan menurun. Maklum, Desa Kalibening merupakan daerah pegunungan yang terpencil. Untuk sampai ke Desa Kalibening dibutuhkan angkutan desa hingga kota kecamatan. Lalu, disambung dengan ojek sepeda motor selama satu jam.

Setelah diberi uang, Bimo mengajak Rere untuk membeli minuman di warung yang ditunjukkan Nenek. Keduanya berjalan kaki ke warung Bu Sumi yang ada di pertigaan jalan. Sayangnya, warung itu hanya menjual beberapa makanan kecil dan bumbu dapur.

“Mungkin di kios Lik Murman ada,” ujar Bu Sumi.

Bimo pun menurutinya.

“Maaf, Mas! Minuman itu adanya kalau lebaran saja,” jawab Lik Murman setelah Bimo bertanya.

“Tuh, ‘kan Dik! Nggak ada yang jual,” kata Bimo saat keduanya pulang.

Di tengah perjalanan Bimo bertemu Heri, teman kecilnya yang akan pergi ke kebun kelapanya.

“Mau mencoba minuman yang tak kalahlezatnya?” tawar Heri setelah mendengar cerita Bimo. “Ikuti aku!”

Meski kurang paham, Bimo dan Rere mengikuti Heri. Keduanya lalu berjalan menyusuri pematang sawah. Bimo semakin bingung ketika melihat Heri memanjat pohon kelapa. Di atas pohon itu terdapat sepotong bambu yang menggantung pada manggar. Heri melepaskan dan membawanya turun.

“Silakan dicicipi dulu!” suruh Heri sambil menuangkan air dari dalam potongan bambu kepada Bimo.

Dengan ragu, Bimo dan Rere mencicipinya.

“Hmmm, rasanya enak, manis, dan harum,” kata Rere, “seperti minuman kesukaanku.”

“Tapi, minumnya nanti di rumahku,” larang Heri ketika Rere mau meneguknya.

Sesampainya di rumah, Bimo dan Rere menunggu di ruang tamu. Heri segera masuk ruang tengah dan



ke luar dengan membawa dua gelas bambu. Setelah menuangkan minuman ke dalam gelas bambu, Heri menyodorkannya kepada Bimo dan Rere.

“*Nambah lagi, dong!*” pinta Rere yang disambut tawa Bimo dan Heri.

“Minuman ini, apa namanya?” tanya Bimo.

“Karena rasanya manis, penduduk di sini menamainya legen. Ada juga yang menyebutnya dengan *sajeng* dan *nira*,” jawab Heri. “Cairan itu berasal dari getah tandan bunga kelapa.”

Lebih lanjut Heri menceritakan kalau beberapa tahun ini keluarganya mulai memanfaatkan pohon kelapa untuk membuat gula. Heri pun mengajak keduanya ke dapur untuk melihat proses pembuatan gula.

“Eh, ada tamu,” sambut Ibu Heri. “Wah, Mas Bimo dan Mbak Rere sudah besar, ya? Ganteng dan cantik lagi.”

Bimo dan Rere tersipu malu dan segera menyalaminya.

“Bau, ya!” katanya sambil mengaduk cairan kecokelatan yang ada di dalam wajan. “Harus diaduk memutar agar merata dan gulanya bagus.”

Bimo memperhatikan cara membuat gula merah dengan saksama. Bimo memandang sekeliling dapur.

Dilihatnya beberapa gula merah di dalam keranjang. Bimo juga melihat potongan bambu yang tertata rapi di atas meja. Tak lama kemudian, Ibu Heri menuangkan cairan itu ke dalam potongan bambu yang beralaskan daun pisang yang kering.

“Kalau sudah dingin, cairan akan mengeras dan jadilah gula merah,” kata Heri.

Bimo dan Rere hanya mengangguk. Keduanya segera pamit karena sebentar lagi malam tiba.

“Kalian sudah minum legen?” tanya Ibu Heri.

“Sudah,” jawab Bimo.

“Boleh minta lagi, Bu?” pinta Rere tanpa malu-malu.

Ibu Heri segera masuk ke ruang lain. Tak lama kemudian, dia ke luar bersama gadis kecil.

“Maaf, minumannya sudah habis, tinggal punya Dik Sita,” kata Ibu Heri. “Dik Sita bilang, minumannya buat Mbak Rere saja.”

Gadis kecil berambut panjang itu menyodorkan minumannya kepada Rere. Rere pun tersipu malu.

“Dik Sita bagaimana? Apa *nggak* marah?” tanya Bimo.

“Aku kan sudah minum setiap hari. Mba Rere ‘kan nggak?” jawabnya polos.

Rere semakin salah tingkah. Wajahnya memerah. Reresadar. Diaseharusnyatidakmarahsaatminumannya habis dibagikan kepada saudara-saudaranya. Jika Sita yang lebih kecil darinya mau berbagi, mengapa Rere tidak?



Legen

Legen merupakan minuman tradisional yang banyak ditemukan di Pulau Jawa. Selain dinamai legen, minuman ini juga diberi nama sajeng, badeg, dan lahang. Minuman ini dibuat dari nira, yaitu cairan manis yang keluar dari tandan bunga pepohonan keluarga palma, seperti aren, nipah, kelapa, sagu, dan siwalan. Ketika diminum ada rasa “kemrenyes” di lidah seperti rasa air soda. Legen berkhasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh.



Kelebihan Deka



“ **A**ku pasti gagal,” keluh Deka. Malam ini Deka berencana melanjutkan latihan silat. Akan tetapi, sejak sore hujan turun begitu derasnya. Deka yang sudah berpakaian lengkap hanya duduk di kursi bambu di teras rumahnya.

Gara-gara hujan, besok menjadi hari yang paling menakutkan bagi Deka. Bagaimana tidak? Semua murid Pedepokan Paras akan menjalani ujian kenaikan tingkat. Ki Ageng sudah mewanti-wanti muridnya agar mempersiapkan diri dengan baik.

Deka bukan murid biasa. Tubuh Deka paling kecil. Berulang kali, Ki Ageng menyuruh Deka untuk melatih otot tubuhnya agar kuat seperti murid lainnya.

“Istirahatlah,” kata Nenek Ranem dari dalam rumah. “Hujan tidak mungkin reda.”

“Bagaimana bisa tidur? Besok aku ujian,” jawab Deka.

Setelah terdiam beberapa waktu, Nenek Ranem keluar. Dia menawarkan segelas minuman kepada Deka. “Besok tubuhmu akan segar kembali. Percayalah, kamu punya kelebihan yang tidak dimiliki orang lain.”

“Kelebihan?” tanya Deka penasaran. “Apa kelebihanku, Nek?”

“Nanti kamu tahu sendiri.”

“Ah, Nenek juga seperti Ki Ageng. Selalu bilang kelebihanku, tetapi *nggak* mau menunjukkan,” gerutu Deka sambil masuk rumah.

Nenek Ranem hanya tersenyum. Nenek Ranem satu-satunya keluarga Deka. Kedua orang tua Deka meninggal dunia ketika Deka masih bayi. Deka dibesarkan oleh neneknya, Nenek Ranem.

Keesokan harinya, Deka bangun pagi-pagi sekali. Namun, Deka tampak kurang bersemangat. Setelah sarapan Deka bergegas ke pedepokan. Dia ingin menemui Ki Ageng. Ternyata Ki Ageng sedang bersiap-siap. Deka segera menceritakan kegundahan hatinya.

Ki Ageng mendengarkan cerita Deka sambil mengusap janggut putihnya.

“Kalau aku tahu kelebihanku, aku dapat menjalani ujian dengan mudah,” rengek Deka.

“Deka ... Deka ...!” Ki Ageng malah tertawa.

“Benar ‘kan dugaanku. Ki Ageng menjadikanku murid karena kasihan?”

Ki Ageng berhenti tertawa. “Tidak, Deka. Kamu punya kelebihan.”

“Apa itu, Ki?”

“Temukan sendiri. Aku akan memberitahu setelah kamu selesai ujian.”

Deka pun berpamitan. Ki Ageng memberikan minuman seperti yang Nenek Ranem berikan.

Sesampainya di halaman padepokan, teman-teman Deka sudah bersiap. Mereka tampak gagah dengan baju baru. Nyali Deka tambah mengendur. Deka merasa bajunya lusuh seperti karung goni.

Saat teman-temannya berlari, Deka masih berdiri. Ki Ageng segera menyuruhnya untuk menyusul peserta lain yang sudah menyeberangi sungai.

“Aduh, aku tertinggal jauh,” keluh Deka. Namun, dia teringat Nenek dan Ki Ageng yang akan menceritakan



kelebihannya. Deka mulai bersemangat. Akan tetapi, dia berada di urutan paling belakang.

“Di ujian kedua dan ketiga aku tidak boleh gagal,” batin Deka bersemangat. “Sekali saja gagal, aku tidak lulus ujian.”

Ujian kedua, peserta disuruh mendaki tebing tinggi. Deka tidak mengalami kesulitan. Tubuh kecilnya terasa ringan saat mendaki. Apalagi, Deka memanfaatkan akar pohon sebagai tali untuk pegangan. Deka pun berhasil sampai puncak lebih awal.

Begitu juga di ujian ketiga yang harus berlari mengelilingi desa. Deka berada di depan bersama beberapa teman lainnya. Di tengah jalan, Deka mendengar suara seseorang minta tolong. Deka berhenti dan mencari sumber suara.

Deka melihat seorang nenek yang terkapar di tanah. Beberapa kayu bakar berserakan di sekitarnya. Deka mengira nenek itu terjatuh.

“Tak usah dihiraukan!” larang Beno.

“Kalau gagal, kamu *nggak* naik tingkat,” kata Satria.

“Ayo, lanjutkan!” kata Cikal sambil menarik tangan Deka.

Beno, Satria, dan Cikal adalah kakak seperguruan Deka. Deka ragu. Di satu sisi, Deka ingin menolong nenek itu, tetapi dia juga tidak ingin gagal ujian.

Setelah berpikir sejenak, Deka memutuskan untuk membantu nenek.

“Nenek kenapa?” tanya Deka panik.

“Aku tersandung batu. Kakiku sepertinya terkilir. Sakit sekali.”

“Rumah Nenek di mana?” tanya Deka.

“Di balik bukit itu.”

Deka bimbang. Kalau Deka menolong nenek ini, dia akan terlambat sampai pedepokan. Deka akan gagal dan harus mengikuti ujian kenaikan tingkat tahun depan. Namun, Deka merasa iba dengan nenek itu. Dia pasti tidak bisa berjalan sampai ke rumah.

Deka segera menuntun nenek itu. Setibanya di rumah nenek, Deka segera mengambil kayu bakar yang tertinggal.

Deka sampai di pedepokan ketika hari sudah mulai sore. Teman-teman sudah berkumpul di depan panggung.

“Maaf, aku gagal!” kata Deka lirih kepada Ki Ageng yang menyambutnya.

“Minum dulu, biar tubuhmu segar,” perintah Ki Ageng

Sepertinya Ki Ageng tahu kalau Deka kelelahan. Lalu, Ki Ageng menyerahkan segelas minuman berwarna cokelat. Minuman itu bajigur namanya. Bajigur cocok diminum di daerah berhawa dingin. Setiap hari Deka meminum bajigur untuk menghangatkan tubuh.

Deka senang bajigur buatan Nenek Ranem. Selain santan, kopi hitam, dan gula merah, Nenek Ranem juga menambahkan daun pandan. Aroma rebusan daun pandan membuat bajigur mengundang selera siapa saja.

Tiba-tiba, saat sedang melamun, Deka mendengar suara seorang nenek. Deka kaget. Entah dari mana asalnya, nenek itu sudah berdiri di depannya. Nenek itulah yang tadi ditolong Deka.

“Dia Nyai Sandri, teman seperguruan kakek,” ungkap Ki Ageng. “Sekarang kamu tahu, kebaikan hatimu adalah kelebihanmu.”

Deka hanya tersenyum. Deka sadar, di balik kekurangan, ada kelebihan dirinya. Deka pun menjadi lebih percaya diri.



Bajigur

Bajigur merupakan minuman tradisional dari Jawa Barat. Bahan dasar membuat bajigur terdiri atas kopi, gula aren, dan santan. Biasanya ada tambahan irisan kolang-kaling, serutan kelapa atau roti . Ada juga yang menambahkan jahe atau kayu manis. Bajigur lebih enak dinikmati selagi hangat pada malam hari atau cuaca dingin, tentu dengan hidangan lain seperti ubi rebus, pisang goreng, atau kacang rebus.



Ramuan Istimewa Mama



“**M**ama, aku *nggak* sekolah lagi, ya!” pinta Azka saat Mama membangunkan tidurnya.

“*Lho*, bukankah sudah seminggu kamu *nggak* masuk?” kata Mama. “Sebentar lagi ‘kan tes kenaikan.”

“Aku masih *cape*, Ma! Aku masih *pengin* istirahat.”

Senin kemarin Azka baru pulang dari kampung Mamanya di Imogiri, Bantul. *Eyang Kakung* menikahkan anak bungsunya, *Bu Lik* Shinta, adik Mama. Di tengah perjalanan Azka pusing. Azka juga muntah-muntah. Begitu sampai di rumahnya, di Perumahan Indah Bekasi, Azka diantar ke bidan terdekat. Azka disuruh istirahat sampai sembuh.

Namun, ketika tubuhnya tak panas lagi, Azka masih senang berbaring di tempat tidur. Mama mulai curiga. Mama tahu, sebenarnya bukan hanya kali ini

saja Azka malas ke sekolah. Hampir setiap pagi saat memakai seragam, Azka tiba-tiba mengaku pusing. Kadang mengeluh kalau perutnya mual, mau muntah. Bahkan, Azka pernah langsung pulang sebelum pelajaran jam pertama dimulai. Azka seperti ketakutan untuk mengikuti pelajaran.

Dengan suara lembut, Mama menyuruh Azka kembali berbaring di atas kasur. Dia menggosokkan minyak angin ke perut dan punggung anak kesayangannya itu.

“Bagaimana? Terasa lebih baik?” tanya Mama.

Azka mengangguk pelan.

“Mama akan buatkan sesuatu untukmu. Tunggu, ya!” kata Mama seraya berjalan menuju dapur.

Tak lama kemudian Mama kembali dengan membawa segelas air merah.

“Apa itu, Ma?” tanya Azka.

“Ini ramuan penyemangat. Siapa pun yang meminumnya, dia akan sehat dan bersemangat. Ayo, minumlah,” kata Mama.

Azka mengambil gelas itu dari tangan Mamanya. Sambil duduk, Azka meminumnya. *Glek*. Rasanya agak manis dan pedas. Azka mulai merasakan tubuhnya hangat.

Glek. Glek. Glek. Seketika Azka merasa tubuhnya begitu segar. Mulas dan mual tidak lagi dirasakannya. Dia segera bangkit dari tempat tidur.

“Mama hebat! Aku jadi merasa sehat. Aku mau sekolah,” kata Azka kemudian.

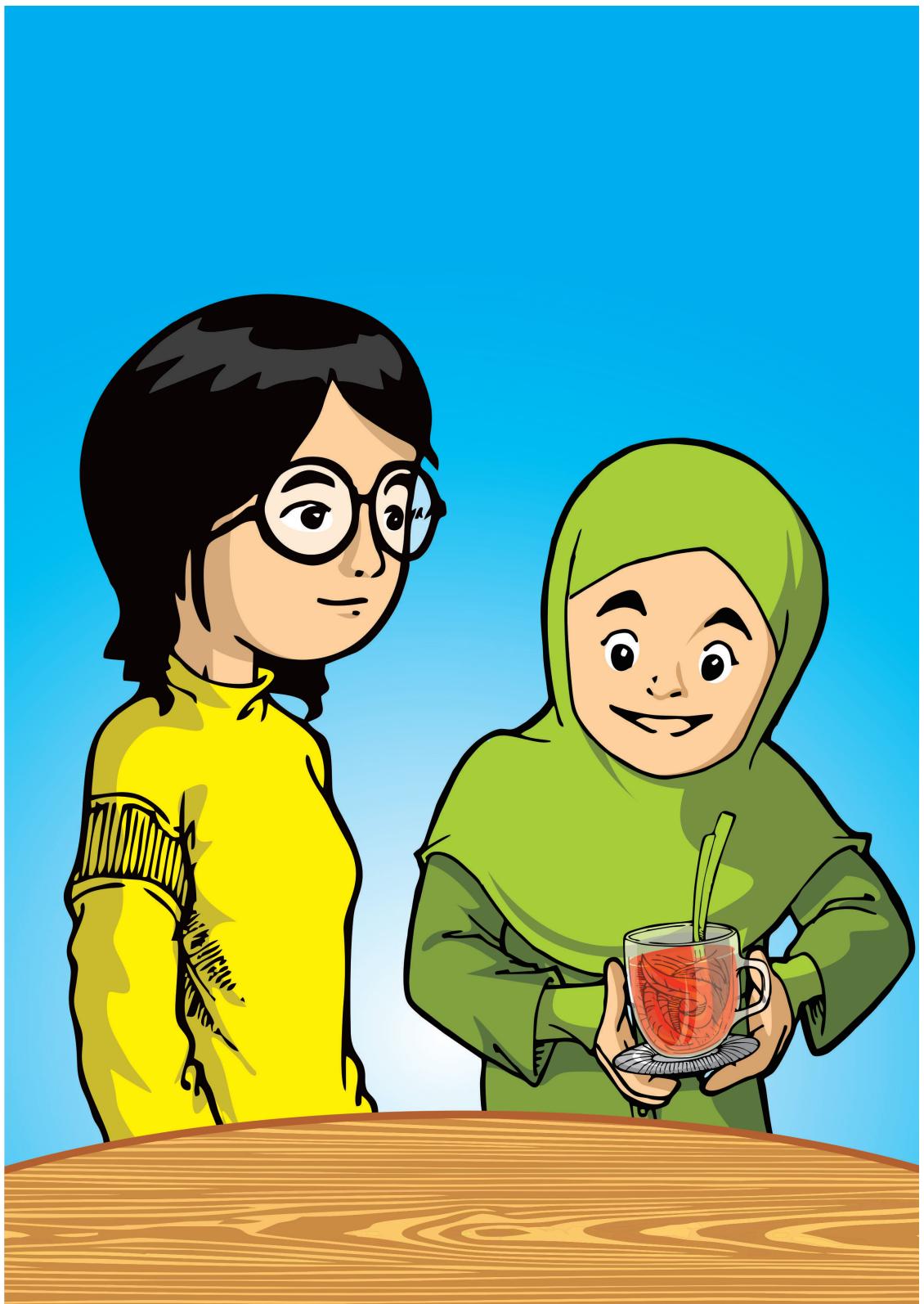
Di sekolah, Azka merasa lebih bergairah. Dia memilih duduk paling depan. Azka mendengarkan penjelasan guru dengan saksama. Saat pelajaran Matematika, semua soal latihan dijawabnya dengan mudah. Gurunya pun berulang kali memuji Azka. Ah, bukan main bangganya Azka.

Sejak itu, hampir setiap pagi, Azka meminum ramuan penyemangat buatan Mamanya. Dengan penuh percaya diri Azka melangkah menuju sekolah.

Malam harinya, Azka juga belajar. Dia tak lagi suka menonton televisi. Jika libur, Azka juga mempunyai jadwal membaca buku. Mama dan papanya sering membelikan buku bacaan anak-anak, baik majalah maupun novel.

“Wah, kamu beda sekali, Azka?” tanya Nahan sebelum tes dimulai.

“Sekarang *nggak* pernah *ngantuk* lagi di kelas,” tambah Farah.



Azka tersenyum. Hatinya begitu senang saat pengumuman kenaikan tiba. Azka ikut mamanya ke sekolah untuk mengambil rapor.

Ketika Mama baru keluar dari kelas, Azka langsung menghadangnya. "Azka naik *nggak?*" tanyanya.

"Kira-kira bagaimana?" balas Mama.

"Hore!" teriak Azka ketika tahu dirinya naik ke kelas IV.

Sesampainya di rumah Azka penasaran. "Apa sebenarnya ramuan penyemangat yang Mama berikan padaku?" tanya Azka.

"Sssttt, ini ramuan rahasia leluhur," jawab Mama.
"Ikuti Mama!"

Azka berjalan di belakang Mamanya. Dia melihat Mama mengambil bungkusan berisi serbuk kemerah-merahan. Serbuk itu dimasukkan ke dalam gelas kaca. Lalu, Mama menuangkan air panas dari teko.

"*Lho*, bukankah itu minuman dari rumah *Eyang?*" tanya Azka.

"Betul, Sayang!" jawab Mama. "Ramuan penyemangat itu hanya minuman biasa. Bukan ramuannya yang istimewa, melainkan kamulah yang istimewa," kata Mama.

Ah, Azka baru sadar. Ternyata ramuan istimewa itu wedang uwuh, minuman yang selama ini tidak dia sukai. Wedang uwuh terbuat dari dedaunan mirip dengan sampah. Wedang uwuh berwarna merah cerah dan beraroma harum.

Azka tertegun. Dia memang selalu merasa mulus berangkat sekolah. Azka takut menghadapi pelajaran. Namun, ketika bersemangat, Azka mudah memahami semua pelajaran. Azka tak pernah remedi setelah ulangan harian.

Selain semangat belajar, Azka juga menyukai wedang uwuh, wedang tradisional dari Yogyakarta.



Wedang Uwuh

Dinamakan wedang uwuh karena bahan pembuat minuman ini tampak seperti sampah. Wedang uwuh dibuat dari berbagai jenis rempah seperti jahe, kayu secang, kayu manis, cengkeh, pala, kapulaga, akar dan daun serai. Bahan-bahan tersebut bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Wedang uwuh juga berkhasiat untuk meredakan batuk, rasa capai, pegal-pegal, perut kembung, dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Rasanya pedas dan harum.



Moci Suka Cincau



Geo menghela napas saat Moci menghilang di balik bukit. Geo tak berani menyusul. Sebentar lagi matahari tenggelam. Binatang ternak Geo belum dimasukkan kandang. Di sepanjang jalan Geo melihat daun-daun muda berserakan. Geo tahu, Mocilah yang melakukan ini semua.

Moci baru saja dimarahi warga kampung kurcaci. Mereka protes gara-gara Moci merusak pepohonan di sekitar rumah. Moci membuang daun-daun yang baru tumbuh dari rantingnya. Penduduk khawatir pohon akan mati. Apalagi, sebentar lagi musim kemarau.

Bukannya sadar, Moci malah tambah marah. Moci mengamuk sehingga penduduk mengusirnya. Moci kini pergi dari kampung kurcaci.

“Hmmm, kasihan Moci,” batin Geo sambil melangkah pulang. “Sebenarnya dia baik hati.”

Dulu Moci tidak seperti ini. Meskipun dia monster kurcaci, Moci tak pernah berbuat jahat. Moci senang bermain dengan kurcaci lainnya. Bahkan, Moci termasuk kurcaci yang menyayangi tumbuhan. Rumahnya pun di atas pohon besar di pinggir kampung. Meski Moci bertubuh besar, dia lincah memanjat pohon. Moci juga tak segan-segan menolong temannya.

Moci berubah sejak dia kehilangan giginya. Saat itu, Geo meminta Moci mengambilkan layangannya yang tersangkut di pohon pinus. Sayangnya, Moci terjatuh. Wajahnya membentur tanah. Semua giginya lepas, tak satu pun tersisa.

Geo mengantar Moci ke dokter gigi kurcaci. Moci diberi gigi palsu. Namun, saat mengunyah daun muda, gigi palsunya tersangkut. Kadang-kadang malah hampir tertelan. Moci sangat tersiksa. Dia tak mau memakai gigi palsu.

“Aku harus menolongnya,” tekad Geo. “Moci jadi seperti ini karena aku.”

Pagi-pagi buta Geo sudah bersiap mencari Moci ke hutan. Moci yang bertubuh tiga kali lipat darinya seharusnya mudah ditemukan. Namun, sampai hari ketiga, Geo belum melihat batang hidungnya.

Geo memanjat pohon. Dia menyapu pandangannya ke seluruh penjuru. Dilihatnya Moci sedang di kebun teh Tuan Sherka. Moci sedang memetik daun-daun teh muda. Berulang kali Moci memasukkan daun yang telah dia petik ke dalam keranjang yang menempel di punggungnya.

Bukankah Tuan Sherka jahat dan bengis? Bukankah Tuan Sherka suka makan sup daging kurcaci? Ah, Geo semakin khawatir. Dia segera berlari ketika Moci hendak masuk rumah Tuan Sherka, di tengah kebun teh.

Lalu, Geo mengendap-endap mendekati rumah bambu itu.

Dari celah bilik bambu terlihat Moci dan Tuan Sherka sedang duduk santai. Di depannya terdapat tempat minum dan dua buah cangkir dari tanah.

“Jangan-jangan Moci diracun?” bisik Geo panik.

Tak berapa lama kemudian, Tuan Sherka mengambil pisau dari pinggangnya. Geo semakin cemas.

“Jangan!” teriak Geo sambil keluar dari tempat persembunyian. Dia langsung masuk ke ruang tamu.

“Jangan sakiti Moci!” sergha Geo ketika sudah dekat.



Tuan Sherka memandang dengan penuh penasaran. Tuan Sherka menjelaskan kalau pisau di tangannya untuk memotong cincau.

Geo tersipu malu.

Tuan Sherka menceritakan tiga hari yang lalu dia membiarkan Moci merusak tanaman tehnya. Setelah kemarahan Moci reda, Tuan Sherka mengajak Moci ke rumah. Dia memberikan minuman teh dan cincau.

Moci senang karena keduanya terbuat dari daun. Teh dari daun teh muda dan cincau dari daun cincau yang sudah tua. Daun teh muda dikeringkan dan diseduh dengan air panas, sedangkan untuk membuat cincau diperlukan daun yang sudah tua yang dicampur dengan air. Daun harus diremas-remas hingga keluar cairan hijau seperti gel. Setelah disaring, airnya disimpan di tempat yang dingin agar cepat mengental seperti agar-agar.

Dengan minuman itu, Moci senang karena bisa kembali menikmati daun. Bahkan, daun teh lebih nikmat jika sudah dicampur air daripada dimakan mentah.

“Berarti Tuan Sherka tidak makan daging kurcaci?”

Tuan Sherka tertawa. Cerita itu hanya bohong belaka untuk menakuti kurcaci yang suka merusak tanaman tehnya. Tuan Sherka seperti Moci. Dia suka makan buah dan daun, bukan daging kurcaci.

Geo senang. Dia meminta Tuan Sherka untuk mengajarkan kurcaci lain cara membuat teh dan cincau. Penduduk kurcaci pun tak marah lagi dengan Moci. Mereka hidup damai di kampung kurcaci.



Es Cincau

Es cincau merupakan minuman tradisional yang dibuat dari campuran cincau, air gula merah, dan santan. Cincau sendiri dibuat dari daun cincau yang diperas dan diambil saringnya. Es cincau disukai karena rasanya yang enak dan dingin di mulut. Cincau berguna untuk melancarkan pencernaan dan mengatasi panas dalam. Saat ini sudah tersedia cincau jadi yang dijual di pasaran. Bahkan, cincau telah dipadukan dengan dengan capucino, vanilla, dan cokelat.



Wedang Ronde Nyai Lando



Peri Cempaka sedang mendapatkan hukuman karena suka mengganggu manusia. Dia senang melihat anak kecil menangis. Peri Cempaka akan tertawa ketika melihat ibu-ibu yang berlari ketakutan karena melihat ulat berbulu.

Karena ulahnya, Peri Cempaka harus menolong 100 orang dalam waktu seminggu. Jika dia tidak bisa, selamanya Peri Cempaka akan kehilangan tongkat ajaibnya.

Awalnya, Peri Cempaka menolong karena terpaksa agar dirinya terbebas dari hukuman, tetapi lama kelamaan dia merasa kalau menolong orang ternyata lebih memuaskan hatinya. Putri Cempaka akan mendapatkan ucapan terima kasih yang tulus. Ada juga yang memberinya hadiah. Lalu, ada yang ingin menjadikan Putri Cempaka sebagai anak angkatnya.



Meski sudah menolong banyak orang, sampai batas akhir waktu hukuman, Putri Cempaka baru menolong 99 orang. Masih kurang 1 lagi.

Baru malam hari Putri Cempaka melihat Nyai Lando yang sedang duduk melamun di dalam warungnya. Tak satu pun pembeli yang singgah di warungnya.

Putri Cempaka pun menemui Nyai Lando. Semula Nyai Lando ketakutan, tetapi setelah mendengar cerita Peri Cempaka, Nyai Lando bergembira. Nyai Lando minta Peri Cempaka untuk membuat dagangannya laris.

Setelah mencicipi wedang ronde Nyai Lando, Peri Cempaka merasa kalau wedang ronde Nyai Lando cukup enak, tetapi mengapa sepi?

Nyai Lando beralasan karena sekarang sudah banyak orang yang berjualan wedang ronde di sepanjang jalan. Nyai Lando merupakan orang yang pertama berjualan wedang ronde di tempat itu, tetapi sekarang banyak penjual.

Peri Cempaka mulai beraksi. Dia menyamar sebagai laki-laki. Peri Cempaka mampir ke warung Kang Ujang. Di warung itu, Peri Cempaka melihat pada wedang ronde Kang Ujang ada tambahan kacang sangrai, bukan kacang goreng. Katanya, kalau kacang digoreng dengan minyak akan membuat wedang ronde tidak enak.

Peri Cempaka pindah ke wedang ronde Kang Jana. Ada aroma daun pandan dan serai yang dirasakan Peri Cempaka. Aroma ini juga tidak ada dalam wedang ronde Nyai Lando.

Peri Cempaka beralih ke warung Kang Maman. Warung ini paling ramai dikunjungi pembeli. Laki-laki, perempuan, tua, muda memenuhi kursi. Beberapa pembeli memilih duduk di luar warung. Wedang ronde Kang Maman tergolong paling lengkap. Selain ada ronde, kacang, aroma pandan dan serai pun ada di dalamnya.

Peri Cempaka segera pulang. Dia telah menemukan rahasia mengapa wedang ronde Nyai Lando sepi. Minuman yang dijual Nyai Lando masih seperti dulu saat pertama kali Nyai Lando jualan. Nyai Lando sudah menjual wedang ronde puluhan tahun lalu, tetapi dia tidak menambah wedang rondenya dengan campuran apa pun. Dia hanya membuat ronde dan jahe.

Peri Cempaka berpikir tentang makanan apa yang membuat wedang Nyai Ronde berbeda dengan lainnya. Jika tidak, warung Nyai Lando tetap sepi.

Keesokan harinya, Peri Cempaka kembali ke kota peri. Dia berkunjung ke toko minuman Peri Minu yang terkenal. Peri Minu mengajarkan cara membuat wedang

ronde yang nikmat. Setelah membuat ronde dari tepung ketan, Peri Minu juga mengajarkan memberi ronde yang warna-warni.

Ronde jenis ini belum ada yang membuatnya. Selain menambahkan daun pandan dan serai, Peri Minu juga memberikan potongan kolang-kaling pada wedangnya. Tak lupa juga kacang sangrai dan jahe merahnya.

Agar tampak menggiurkan, Peri Minu juga menambahkan mutiara warna-warni. Juga ada tambahan potongan roti tawar yang diiris kotak-kotak kecil.

Setelah selesai membuat wedang ronde, Peri Cempaka mencicipinya. Wedang ronde terasa lebih nikmat. Dia segera menemui Nyai Lando dan mengajarkan cara membuat ronde.

Nyai Lando senang dengan ide Peri Cempaka. Setelah selesai, Peri Cempaka merapikan warung Nyai Lando. Dia memberikan lampu penerang di depan warung.

Malam harinya, beberapa pembeli mulai berdatangan. Nyai Lando senang. Begitu juga Peri Cempaka, apalagi setelah tongkat ajaibnya kembali ke tangan.

“Terima kasih, peri baik hati,” kata Nyai Lando ketika Peri Cempaka berpamitan.



Wedang Ronde

Minuman tradisional ini pas dinikmati pada malam hari atau cuaca dingin. Wedang ronde membuat sekujur badan, terutama tenggorokan, dada, dan perut terasa sangat hangat. Ronde merupakan bulatan-bulatan yang dibuat dari tepung ketan atau sagu. Ronde berisi gorengan kacang tanah dan gula yang telah dihaluskan. Airnya berbahan dasar jahe yang dicampur serai.

Biodata Penulis



Nama lengkap : Suyitman
Ponsel : 081343843611
Pos-el : suyitman@gmail.com
Akun Facebook : ilang suyitman baniory
Alamat kantor : MTs Negeri 1 Kebumen
Jln. Tentara Pelajar No. 29 , Kebumen
54312
Bidang keahlian : Pendidikan
Pekerjaan : Guru MTs Negeri 1 Kebumen

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. S-2: Pascasarjana UIN Allauddin Makassar (2007–2009)
2. S-1: Pendidikan Agama Islam UIN Walisongo Semarang (1998–2003)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. *Bujang Tua dan Putri Sanca: Legenda Sungai Lukulo dalam Indonesia Bercerita: Kisah-kisah yang*

- Terlupakan (2017)
2. *Bocah Sakti (2017)*
 3. *Memahami Kurikulum 2013: Panduan Praktis untuk Guru PAI dan Budi Pekerti (2014)*

Judul Artikel yang diterbitkan (10 tahun terakhir):

1. “Pencitraan Madrasah Melalui Media Massa,”
bdksemarang.kemenag.go.id, 22 April 2016.
2. “Ramadan Momentum Meningkatkan Minat Baca”,
Cahaya Ramadan, Sindo, 8 Juli 2015.
3. “Introspeksi dengan Buku Harian Ramadan,”
Cahaya Ramadan, Sindo, 2 Juli 2014.
4. “Waktu Luang Pasca UN”, Rubrik Suara Guru,
Suara Merdeka, 19 Mei 2011.

Informasi Lain:

Lahir di Kebumen, 26 Agustus 1978. Menikah dengan Arum Windartanti dan dikaruniai dua putra, Aura Azka Dinastia (9 tahun) dan Nehan Hasby Hanenda (1.5 tahun). Senang menulis cerita anak, baik dalam bentuk cerpen, dongeng, maupun fabel.

Biodata Penyunting

Nama

: Wenny Oktavia

Pos-el

: wenny.oktavia@kemdikbud.go.id

Bidang Keahlian : Penyuntingan

Riwayat Pekerjaan

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa (2001—sekarang)

Riwayat Pendidikan

1. S-1 Sastra Inggris, Fakultas Sastra, Universitas Jember (1993—2001)
2. S-2 TESOL and FLT, Faculty of Arts, University of Canberra (2008—2009)

Informasi Lain

Lahir di Padang pada tanggal 7 Oktober 1974. Aktif dalam berbagai kegiatan dan aktivitas kebahasaan, di antaranya penyuntingan bahasa, penyuluhan bahasa, dan pengajaran Bahasa Indonesia bagi Orang Asing (BIPA). Telah menyunting naskah dinas di beberapa instansi seperti Mahkamah Konstitusi dan Kementerian Luar Negeri. Menyunting beberapa cerita rakyat dalam Gerakan Literasi Nasional 2016.

Biodata Ilustrator

Nama lengkap : Muhammad Ali Sofi

Pos-el : muhammad.alisofi@gmail.com

Bidang Keahlian: Ilustrator/Komikus

Pekerjaan : Guru MTsN Karanganyar,
Purbalingga

Riwayat Pendidikan:

1. S-1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa,
Universitas Negeri Yogyakarta

Judul Buku dan Tahun Terbit:

1. *Gathutkaca Gugur* (Pelangi, 2013)
2. *Sinau Aksara Jawa* (Divapress, 2012)

Informasi Lain:

Sejak kecil bercita-cita menjadi komikus atau ilustrator. Setelah menempuh kuliah di Pendidikan Bahasa dan Sastra Jawa Universitas Negeri Yogyakarta (UNY), menjadi lebih fokus berkarya dengan tema budaya Jawa.

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Kepala Pusat Kurikulum dan Perbukuan Balitbang, Kemendikbud Nomor: 9722/H3.3/PB/2017 tanggal 3 Oktober 2017 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan dan Buku Pengayaan Kepribadian sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.

