



Kue Rengginang untuk Semua



Pagi ini, Kampung Bahagia  
harum sekali. Semua sibuk  
membuat Kue Rengginang!  
Rengginang ini dibuat dari beras  
ketan, bumbu-bumbu rahasia,  
dan semangat gotong royong.



Bunda Siti dan anak-anak membentuk ketan lengket itu menjadi bulatan-bulatan pipih yang cantik. Mereka harus teliti agar rengginang tidak mudah pecah saat digoreng.



Setelah dibentuk, bulatan rengginang harus dijemur di bawah sinar matahari yang terik. Ini adalah tugas Jaka yang paling penting. Ia harus membawa nampan berisi rengginang basah ke halaman.



"Jaka, jemur di sana, Nak! Jangan sampai ada debu atau ayam nakal!" seru Bunda Siti dari pintu. Jaka mengangguk, lalu menata rengginang satu per satu di atas tikar besar.



Beberapa hari kemudian,  
rengginang sudah kering, keras,  
dan siap untuk digoreng.  
Mentari bertugas membantu  
membawa rengginang kering itu  
dari jemuran ke dapur.



Tapi, Bruuukk! Kaki Mentari  
tersandung batu kecil. Satu  
keranjang rengginang kering  
terlepas dari tangannya dan  
tumpah ke tanah! Beras ketan  
yang sudah kering berserakan di  
mana-mana.



Mata Mentari berkaca-kaca. Ia takut dimarahi. Tiba-tiba, Jaka datang menghampiri. Ia melihat rengginang yang tumpah, lalu melihat wajah Mentari.



Jaka tidak marah. Ia tersenyum.  
"Tidak apa-apa, Mentari. Kita  
bersihkan bersama. Rengginang  
yang bersih masih bisa  
diselamatkan," kata Jaka sambil  
mengambil kepingan  
rengginang yang masih utuh.



Setelah dibersihkan, sisa  
rengginang yang tumpah itu  
tetap digoreng bersama yang  
lain. Saat masuk minyak panas,  
Ciiisss! Rengginang mekar  
menjadi besar dan renyah.



Kue Rengginang untuk semua!  
Jaka dan Mentari  
membagikannya kepada semua  
warga Kampung Bahagia.  
Mereka belajar, kerja sama dan  
saling memaafkan membuat  
rengginang lebih enak!