



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

Festival Wisata Budaya Pasar Terapung

Siti Nuraini



Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia.

Dilindungi Undang – Undang.

Penafian : Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku Pendidikan yang bermutu, murah dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penulis atau melalui alamat surel buku@kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Festival Wisata Budaya Pasar Terapung

Penulis : Siti Nuraini
Penyelia : Supriyatno, Helga Kurnia, Yanuar Adi Sutrasno
Ilustrator : Nikkita Larasati Asa
Editor Naskah : Randi Ramliyana, Emira Novitriani Yusuf
Editor Visual : Titin Anggun
Desainer : Deacha Nasya

Penerbit
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh :
Pusat Perbukuan
Kompleks Kemdikbudristek, Jalan RS Fatmawati, Cipete, Jakarta Selatan
<https://buku.kemdikbud.go.id>

Cetakan Pertama, 2023
ISBN 978-623-118-662-1
978-623-118-663-8 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Granstander Clean, Tahoma, Comic Sans MS
viii, 32 hlm: 21 × 27,5 cm.

Pesan Pak Kapus

Hai, anak-anakku tersayang.

Mari membaca dan temukan keajaiban dalam buku ini. Kalian akan menemukan petualangan seru yang akan mengajarkan banyak hal.

Cerita yang asyik dan gambar yang indah membuat buku ini menarik untuk menjadi sahabat terbaik kalian.

Yuk, ajak orang tua dan teman-teman membaca bersama.

Selamat membaca.

Pak Kapus (Kepala Pusat Perbukuan)

Supriyatno, S.Pd., M.A

196804051988121001

Pesan untuk Pembaca

Halo, Adik-adik!

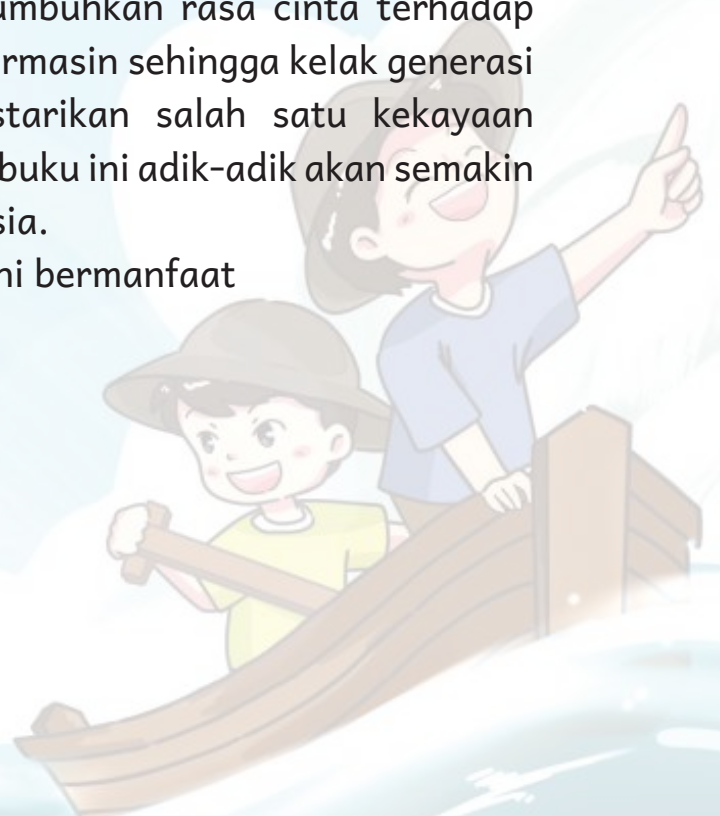
Apakah kamu pernah pergi ke pasar? Suasana di pasar pasti ramai sekali, ya. Pasar merupakan tempat orang melakukan transaksi jual beli. Biasanya pasar berada di daratan tapi apa jadinya, ya, bila transaksi jual beli dilakukan di atas sungai?

Buku komik pengetahuan ini bertujuan untuk mengenalkan ragam budaya masyarakat dan kearifan lokal suku Banjar kepada anak-anak. Masyarakat suku Banjar biasa melakukan aktivitas ekonomi di atas sungai. Kini wilayah tersebut berkembang menjadi tempat destinasi wisata sungai.

Buku ini diharapkan mampu menumbuhkan rasa cinta terhadap budaya dan kearifan lokal daerah Banjarmasin sehingga kelak generasi berikutnya berkeinginan untuk melestarikan salah satu kekayaan budaya di Indonesia. Dengan membaca buku ini adik-adik akan semakin mengenal karakteristik budaya Indonesia.

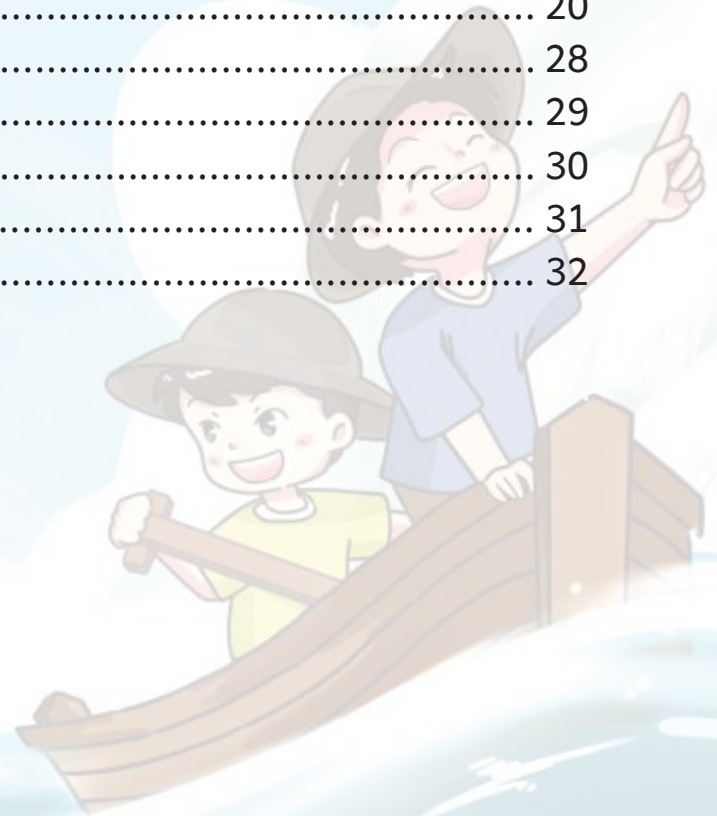
Semoga buku komik pengetahuan ini bermanfaat untuk para pembaca cilik.

Penulis
Siti Nuraini



Daftar Isi

Pesan Pak Kapus.....	iii
Pesan untuk Pembaca	iv
Pendahuluan	vi
Pengenalan Tokoh.....	vii
Bab 1. Manisnya Mangga Kasturi.....	1
Bab 2. Legitnya Kue Bingka	5
Bab 3. Pasar Terapung Lok Baintan.....	9
Bab 4. Huaa ... Apa Itu?.....	12
Bab 5. Serunya Festival Wisata Budaya Pasar Terapung	16
Infografis	20
Pantun	28
Daftar Pustaka	29
Glosarium.....	30
Biodata Penulis dan Ilustrator.....	31
Biodata Editor	32



Pendahuluan

Belanja di pasar bisa jadi hal yang menyenangkan bagi sebagian anak-anak. Berbagai macam barang kebutuhan bisa kamu temukan di pasar. Pasar tidak hanya berada di daratan saja, tetapi ada juga pasar yang berada di atas air sungai. Sebutannya ialah pasar terapung. Pasar terapung merupakan salah satu pasar yang sudah menjadi ikon provinsi Kalimantan Selatan. Kota Banjarmasin yang terkenal dengan sebutan seribu sungai ini sudah sejak lama memanfaatkan sungai sebagai sarana ekonomi dan transportasi. Hingga kini pasar terapung telah menjadi destinasi wisata sungai yang terkenal di mancanegara.

Buku komik ini menyajikan cerita menarik tentang kecintaan si kembar Loli dan Lilo terhadap kearifan lokal daerah Banjarmasin. Mereka berusaha melestarikan buah mangga kasturi dan mengenalkan kue bingka khas Banjarmasin kepada teman-temannya. Cerita aktivitas jual beli di pasar terapung Lok Baintan oleh ayah dan ibu juga tak kalah menariknya. Ditambah petualangan seru Loli dan Lilo menyusuri sungai Martapura menuju festival wisata budaya pasar terapung.

Bagaimanakah kisah selengkapnya? Kamu bisa menikmati keseruan cerita Loli dan Lilo tersebut di buku komik ini. Selamat membaca.



Pengenalan Tokoh



Loli

suka usil dan pemberani



Ayah

penyayang keluarga



Lilo

penakut dan baik hati



Ibu

suka bikin kue bingka
dan berjualan di pasar
terapung



Bab 1. Manisnya Mangga Kasturi



Satu per satu mangga kasturi dipetik.



Hmmm...aroma mangganya khas sekali!



Iya, kayaknya enak nih kalau dimakan sekarang.



Ya sudah, kita istirahat sebentar saja dulu sambil mencicipi mangganya. Tolong kalian ambilkan piring dan air sebakom, ya!



Beberapa saat kemudian mereka pun menyantap mangga kasturi sambil berbincang.



Bu, mangga ini ukurannya lebih kecil dari mangga biasanya, ya?



Iya, karena ini jenis mangga khas Banjarmasin. Ukurannya memang beda dari mangga lainnya.



Mangga kasturi ini termasuk tumbuhan langka. Tumbuhan ini sudah tidak ada lagi di habitat aslinya.



Habitat asli mangga ini memangnya ada dimana, Yah?



Mangga kasturi berasal dari hutan liar Kalimantan Selatan.



HAH ... !!
Ada ulat!

Hiiii...!



Jumlah panen mangga kasturi sangat melimpah sehingga Loli dan Lilo berinisiatif untuk menjualnya.

Yah, apakah kami boleh menjual mangga-mangga ini?

Tentu saja boleh. Kalian mau menjualnya di mana?

Hmm, sepertinya di depan rumah saja, ya, Yah. Banyak orang yang lewat.

Mereka bersiap menjual mangganya. Para tetangga mulai berdatangan.

Wah, ini mangga kasturi, ya?

Betul, Pak. Pohon mangga kami sudah berbuah lebat.

Saya beli 7 mangga, ya! Sudah lama tidak mencicipi mangga ini.

Beberapa menit kemudian.

Jual apa ini, Kak?

beli Bu!

Mangga kasturi. Manis banget, loh.

Tolong, mangganya 3, ya!

Baik, Bu.

Mangga kasturi telah habis terjual.

Uangnya mau buat apa, Loli ?

Aku punya ide.

Bab 2. Legitnya Kue Bingka









Bab 3. Pasar Terapung Lok Baintan



*Jukung ialah perahu yang terbuat dari kayu dan digerakkan dengan dayung.



Aktivitas jual beli di pasar terapung selalu mengucapkan akad ketika bertransaksi.



Transaksi jual beli di pasar terapung masih berlaku dengan sistem barter. Seperti saat itu, Ayah menukar mangga kasturi dengan seikat sayuran dan udang galah hasil tangkapan dari sungai Martapura.



Kasturinya manis enggak nih, Pak?



Di taman ada kumbang.
Di kebun ada manggis.
Jangan ragu jangan
bimbang.
Kasturi ini rasanya
sangat manis.



Beli 10 buah,
ya, Pak!



Baik

Tak terasa sudah 3 jam
ayah dan ibu berjualan
di pasar.

Alhamdulillah,
hari ini dagangan
kita habis ferjual,
Yah.

Iya. Sebaiknya kita
segera pulang. Loli
dan Lilo pasti sudah
lama menunggu.



**CIPAK
CIPAK**

Bab 4. Huaaa ... Apa Itu?





*Klotok ialah perahu yang digerakkan dengan menggunakan mesin.



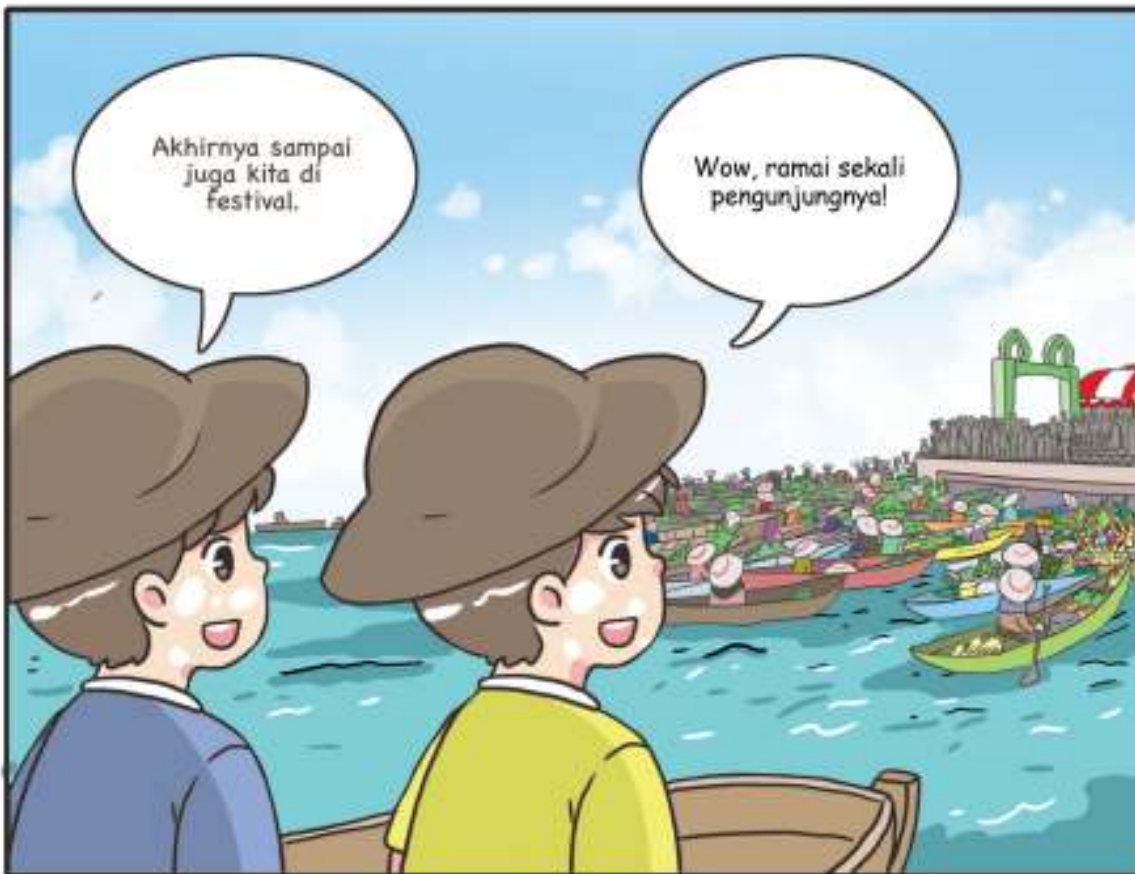
JREENG

Perahu hias itu pergi menuju festival pasar terapung. Loli dan Lilo mengikutinya dari belakang.



Akhirnya sampai juga kita di festival.

Wow, ramai sekali pengunjungrnya!



Bab 5. Serunya Festival Wisata Budaya Pasar Terapung



Beberapa lama kemudian para peserta lomba sibuk menyiapkan semua bahan masakan. Hingga tibalah salah satu peserta lomba memasukkan benda berwarna hitam ke dalam masakannya. Dan terjadilah....

Kemudian mereka berkeliling melihat lomba memasak.



Loli dan Lilo berkeliling lagi di sekitar stan.

Hei, Lilo. Bagaimana penampilanku?

Bagus. Motif kainnya juga cantik.

Loli, di sana ada yang jual tas tuh. Aku mau beli.

Iya, topinya juga bagus-bagus.

Oke, aku akan membelinya.

Bu, saya beli topinya 2 dan tasnya 2.

Semua jadi 100 ribu.

Ini uangnya. Terima kasih.

Kita ke mana lagi, ya?

Kita lihat pawai dan karnaval, yuk!

Ayo.



Huft, capek keliling festival.

Kita istirahat saja dulu sambil melihat lomba balap jukung dan klotok hias di sana.

Loli dan Lilo menyaksikan lomba balap jukung.



1 ... 2 ...
preeeee!

Yuk.

**WAW
WAW**

Ayo ... ayo ...
ayo ...!



Dayung yang
cepat tim
merah.
Wuhuuu ...!



**WAW
WAW**

Festival wisata budaya pasar terapung dimeriahkan dengan lomba klotok hias.

Menjelang sore hari, Loli dan Lilo pulang menuju rumahnya.

Tahun depan kita datang lagi ke festival pasar terapung, ya, Loli.

Iya, Festivalnya meriah sekali.



**SHAAA
SHAAA**



**CIPAK
CIPAK**

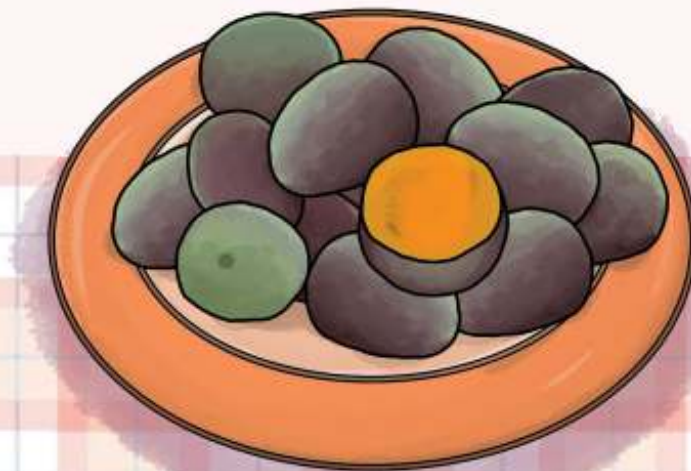
Fakta Unik Mangga Kasturi

Buah mangga kasturi merupakan salah satu ikon flora khas Kalimantan Selatan. Buah ini termasuk tanaman endemik Kalimantan. Mangga kasturi berbentuk oval, berukuran kecil, dan daging buahnya berserat serta berwarna jingga. Mangga kasturi berwarna hijau saat masih muda dan berwarna ungu kecokelatan ketika sudah matang.

Tinggi pohon mangga kasturi dapat mencapai 25 meter. Diameter batangnya bisa mencapai 40-115 cm. Pohon ini dapat hidup puluhan tahun dan baru dapat berbuah setelah berusia 10 tahun. Kini mangga kasturi terancam punah. Jumlah populasi pohon mangga ini semakin berkurang. Keberadaannya sudah tidak ditemukan lagi di habitat aslinya, yaitu hutan liar. Namun, kamu masih dapat menemukannya tumbuh di daerah konservasi maupun pekarangan warga sekitarnya.

Manfaat mangga kasturi

- ✓ Kandungan antioksidan pada mangga kasturi baik untuk kesehatan kulit dan mencegah penyakit kanker.
- ✓ Mangga kasturi mengandung beta karoten yang dapat memelihara kesehatan mata.
- ✓ Senyawa karbohidrat yang terdapat pada mangga kasturi dapat menjadi sumber energi bagi tubuh.



Fakta Unik Kue Bingka Banjarmasin

Kue bingka termasuk salah satu makanan paling favorit di Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Kue ini sudah menjadi ikon di kota tersebut. Kue bingka memiliki rasa manis, legit, dan tekstur yang lembut. Makanan khas Banjarmasin ini menggunakan resep turun temurun dari nenek moyang mereka.

Konon ceritanya kue bingka ini merupakan makanan anggota kerajaan Daha. Resepnya sendiri dibuat oleh Puteri Junjung Buih. Ia merupakan salah satu puteri dari Sultan Suriansyah di kerajaan tersebut. Pada akhirnya kue bingka sudah dapat dinikmati oleh semua lapisan masyarakat.

Umumnya kue bingka mempunyai rasa kentang. Kemudian banyak orang yang berinovasi memberikan aneka rasa lainnya, seperti tape, pandan, keju, kismis, nangka, dan ubi. Kue ini sering dijual ketika bulan Ramadan. Namun, kamu juga dapat menjumpai kue ini di pasar tradisional mau pun toko kue tradisional tertentu.



Resep Membuat Kue Bingka Kentang

Bahan-bahan

250 gram gula pasir
250 gram kentang kukus yang sudah dihaluskan
1/2 sendok teh garam
3 butir telur ayam
75 gram tepung terigu
1 lembar daun pandan
1 liter santan rebus
1/2 sendok teh vanili bubuk
Margarin secukupnya untuk olesan

Cara membuat

1. Masukkan santan, garam, daun pandan, dan vanili ke dalam panci.
2. Masak hingga tersisa 600 ml. Angkat dan saring ke dalam mangkuk.
3. Kocok campuran gula pasir dan telur hingga larut.
4. Masukkan kentang kukus yang sudah dihaluskan.
5. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit.
6. Tuang santan rebus ke dalam adonan. Kemudian aduk-aduk.
7. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin.
8. Panggang adonan dalam oven selama 45 menit dan suhu 180°C.
9. Setelah matang, angkatlah dan sajikan.





Fakta Unik Pasar Terapung Lok Baintan

Pasar terapung merupakan bentuk kearifan lokal masyarakat Kalimantan Selatan. Pasar terapung sudah ada sejak zaman Kesultanan Banjar. Jukung merupakan alat transportasi di pasar terapung.

Tahukah kamu tentang asal usul nama Lok Baintan? Lok Baintan terdiri dari 2 kata, yaitu Lok dan Baintan. Lok berasal dari kata Teluk yang bisa disingkat menjadi "luk" atau "lok". Sedangkan Baintan berasal dari kata "ba" dan "intan" yang artinya mengandung intan. Pasar terapung Lok Baintan berlokasi di desa Lok Baintan, kecamatan Sungai Tabuk, kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan.

Para pedagang di pasar terapung biasa dipanggil "acil" yang artinya tante. Mereka berjualan di sungai Martapura membawa muatan dagangan di atas jukung. Umumnya para pedagang menggunakan tanggul sebagai penutup kepala khas Banjar.

Barang yang biasa dijual di pasar terapung meliputi hasil bumi seperti buah-buahan, sayuran, makanan pokok, makanan tradisional khas Banjarmasin. Keunikan pasar terapung yang ada di sana yaitu mereka menerapkan barter (tukar barang) antarpedagang.

Mengenal Sungai Martapura

Sungai Martapura merupakan salah satu sungai terbesar di Provinsi Kalimantan Selatan. Sungai ini memiliki objek wisata terkenal di dunia, yaitu Pasar Terapung Lok Baintan.

Sungai Martapura melintasi kota Banjarmasin. Sungai ini biasa digunakan sebagai alat transportasi, sarana sumber air, dan pariwisata. Ada sekitar 180 anak sungai yang melewati sungai Martapura ini.

Sungai Martapura atau sungai Banjar Kecil merupakan bagian dari anak sungai Barito. Hulu sungai Martapura terletak di kota Martapura, sedangkan muaranya terletak di Kota Banjarmasin.



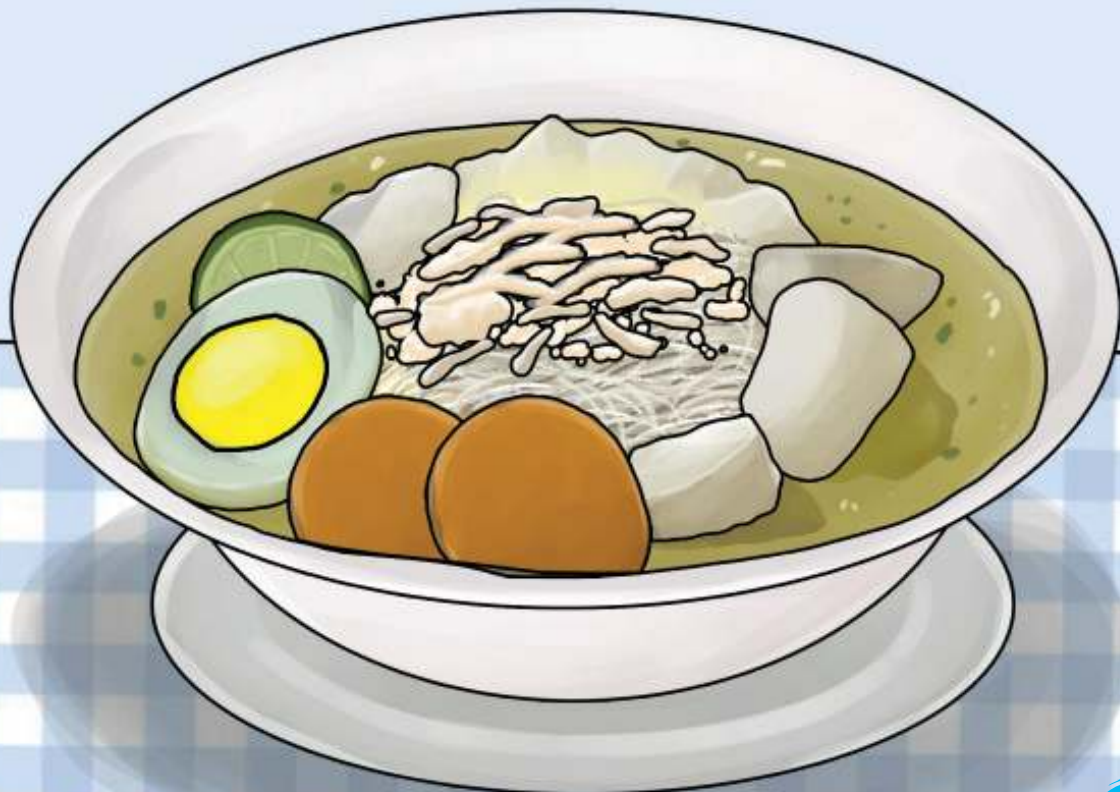
Sungai Martapura

Fakta Unik Soto Banjar

Soto banjar merupakan salah satu kuliner khas Kalimantan Selatan. Makanan ini sudah terkenal di seluruh penjuru Indonesia. Suku Banjar merupakan salah satu suku terbesar di Kalimantan.

Ciri khas soto ini menggunakan ayam kampung sebagai bahan utamanya. Ditambah dengan bumbu dan rempah istimewa menjadikan soto ini terasa gurih dan lezat. Aslinya soto ini memiliki kuah bening. Namun, berbagai kreasi kuah soto bisa ditambahkan krimer atau susu.

Hal unik lainnya, soto banjar disajikan tidak bersama nasi, tetapi menggunakan lontong atau ketupat. Adapun bahan pelengkap lainnya yaitu mie sohun, perkedel, dan telur rebus. Seporsi soto banjar mengandung gizi seimbang yang dibutuhkan oleh tubuh.



Ayam Masak Bom

Pernahkah kamu mendengar kuliner ayam masak bom? Dari nama masakannya terdengar aneh, ya. Meskipun begitu kuliner yang satu ini cukup populer di Kalimantan Selatan, loh.

Masakan Ayam Masak Bom diolah menggunakan ragam rempah nusantara. Perpaduan rasa masakan olahan ayam ini, yaitu ada rasa pedas, manis, dan gurih. Selain itu aroma gosong dihasilkan dari proses memasak dengan memasukkan arang panas ke dalam wajan yang sudah berisi masakan ayam tersebut.

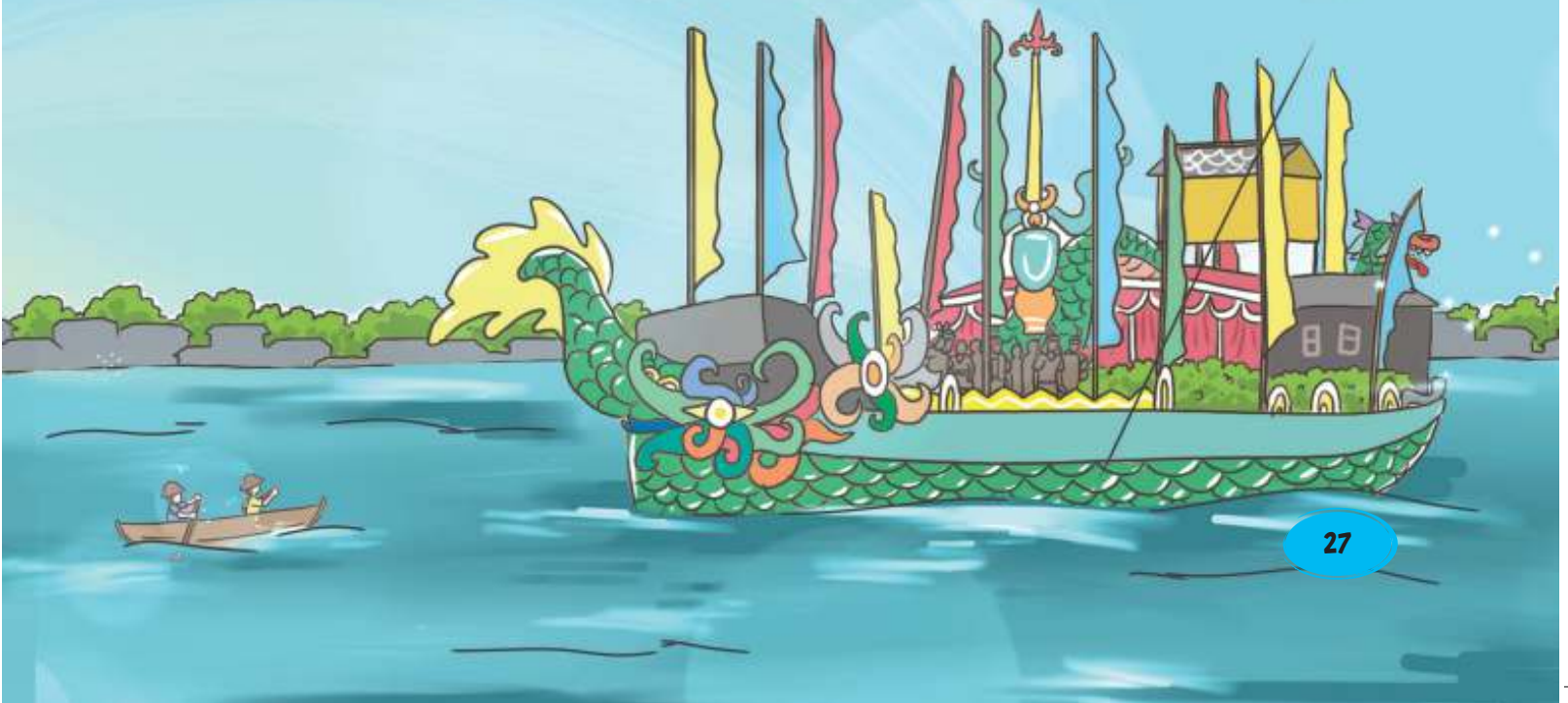


Mengenal Festival Wisata Budaya Pasar Terapung

Festival wisata budaya pasar terapung merupakan kegiatan tahunan yang diadakan oleh Dinas Pariwisata Provinsi Kalimantan Selatan. Festival ini menampilkan kekayaan budaya dan kearifan lokal suku Banjar. Acara ini bertujuan untuk membangkitkan sektor pariwisata dan ekonomi kreatif.

Ribuan masyarakat dan para wisatawan berkumpul di Taman Siring 0 Kilometer Banjarmasin. Mereka menyaksikan aksi wisata sungai, yaitu lomba klotok hias, atraksi acil jukung, dan lomba balap jukung. Acara juga diramaikan dengan pertunjukan seni budaya, pawai budaya, karnaval fashion, kuliner khas Kalimantan Selatan, dan lomba memasak.

Festival pasar terapung sebagai destinasi wisata di Kalimantan Selatan wajib dilestarikan dari generasi ke generasi.



Pantun

Tahukah kamu, para pedagang di pasar terapung biasa berpantun untuk menarik perhatian pembeli? Mereka akan berpantun supaya barang dagangannya laris terjual. Yuk, kita berpantun bersama!

Beli lengkuas dibungkus kertas.
Jangan lupa membeli markisa.
Kerja keras akan dibalas.
Semoga berjaya sepanjang masa.

Jalan-jalan ke kota Malang.
Bisa bertemu dengan si Bambang.
Bila sore hari sudah datang.
Dagangan laris hati pun riang.

Daftar Pustaka

- Afrilia, Dian. (2022, 8 Januari). Mangga Kasturi, Flora Ikon Kalimantan Selatan yang Telah Punah di Alam Liar. *Goodnewsfromindonesia*. Diakses pada 20 September 2022, dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2022/01/08/mangga-kasturi-flora-ikon-kalimantan-selatan-yang-telah-punah-di-alam-liar>
- Cerita Rasa. (2020, 18 Januari). "Review Pasar Apung Lok Baintan: Cobain Makanan, Sayuran, dan Buah-Buahan Khas Banjarmasin." Video YouTube, 8:28. Diakses pada 16 September 2022, dari <https://youtu.be/GL205IWH528>
- Megumi, Sarah. R. (2017, 12 Desember). Mangga Kasturi, Ikon Flora Kalimantan Selatan yang Punah di Alam. *Greeners.co*. Diakses pada 10 September 2022, dari <https://www.greeners.co/flora-fauna/mangga-kasturi-ikon-flora-kalimantan-selatan-punah-alam/>
- Nursasongko, Pekik. 2011. *Atlas Tematik Kota Banjarmasin*. Klaten: Intan Pariwara.
- Pusat Data Dan Analisa Tempo. 2021. *Pesona Pasar Terapung Di Indonesia*. Jakarta: Tempo Publishing.
- Rohmah, Yuniati. (t.t). 5 Fakta dan Resep Soto Banjar, Kuliner Khas Kalimantan Selatan yang Menggoyang Lidah. *theAsianparents*. Diakses pada 20 September 2022, dari <https://id.theasianparent.com/soto-banjar>
- "Sungai Martapura, Jalur Kehidupan Masyarakat Kalimantan Selatan." t.t. Diakses pada 5 September 2022, dari <https://wisato.id/wisata-air/sungai-martapura-jalur-kehidupan-masyarakat-kalimantan-selatan/>
- Thobias, Max. (2020, 29 September). Resep Bingka Kentang Khas Banjar yang Rasanya Manis dan Gurih Banget. *Idntimes*. Diakses pada 9 September 2022, dari <https://www.idntimes.com/food/recipe/markus-haning/resep-bingka-kentang-khas-banjar-c1c2>
- Tim Dapur Lestari. 2021. *Resep Kudapan Khas Banjarmasin, Manado, dan Gorontalo*. Depok: Puspa Swara.
- Totok, A. (2022, 20 Januari). Ayam Masak Bom, Kuliner Khas Banjarmasin Rasanya Menggoyang Lidah. *Topwisata*. Diakses pada 1 September 2022, dari <https://www.topwisata.info/2022/01/ayam-masak-bom-kuliner-khas-banjarmasin-rasanya-menggoyang-lidah.html>

Glosarium

- Antioksidan : zat yang dapat melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas
- Barter : kegiatan perdagangan dengan saling bertukar barang
- Beta karoten : zat warna merah, kuning, dan oranye pada buah dan sayuran
- Habitat : tempat tinggal makhluk hidup
- Hulu : bagian atas atau ujung
- Inovasi : penemuan baru
- Jukung : perahu kayu yang digerakkan dengan dayung
- Klotok : perahu kayu yang digerakkan dengan mesin
- Konservasi : perlindungan dan pelestarian sesuatu untuk mencegah kemusnahan
- Muara : tempat berakhirnya sungai
- Transaksi : kesepakatan antara penjual dan pembeli
- Tanggui : topi khas suku Banjar yang digunakan untuk beraktivitas

Biodata Penulis dan Ilustrator



Siti Nuraini, seorang penulis buku anak yang lahir di Jakarta. Saat ini penulis berdomisili di Depok, Jawa Barat. Ia lulusan dari Fakultas MIPA Universitas Negeri Jakarta. Pengalamannya yang pernah menjadi seorang guru sekolah dasar membuatnya semakin menyukai dunia anak-anak.

Sejak bergabung di komunitas kepenulisan, penulis sudah menerbitkan beberapa karya buku antologi.

Salah satu bukunya yang berjudul "Sedotan Purun" telah terbit di BRIN. Ia juga telah tesertifikasi BNSP sebagai penulis nonfiksi dengan nomor registrasi KOM.1446.01831 2021. Penulis dapat dihubungi melalui email Sitinuraini270683@gmail.com



@Ssugacub atau Nikkilst merupakan nama pena dari **Nikkita Larasatie** Asa Pertiwi. Seorang ilustrator dan *graphic designer* yang saat ini sedang menempuh studi S1 DKV di *Telkom University*, Bandung.

Sejak tahun 2020 hingga sekarang, Kak Niki mulai fokus di bidang ilustrasi. Selama jejak profesinya sebagai ilustrator, Kak Niki pernah berkolaborasi dengan salah satu penerbit dari negara Paris. *Les Livr'es du Dragon*

D'Or, France untuk sebuah project K-Journal pada tahun 2022. Kak Niki juga memiliki *Art Account*, dimana karya-karyanya dapat kalian lihat melalui Instagram dan Behance @ssugacub.

Biodata Editor



Randi "Peppo" Ramliana

Lelaki yang hobi berkain ini adalah seorang dosen bahasa Indonesia. Selain dosen, ia pun seorang ilustrator, penulis buku, editor buku, editor visual, dan ahli bahasa pada beberapa kasus di persidangan. Saat ini, ia sedang menempuh kuliah S-3 Manajemen Pendidikan. Ia dapat ditemukan di akun media sosialnya @peppo.ran.



Titin Purba yang Anggun

Anak api dengan semangat cahaya matahari yang lahir di bulan hujan. Saat ini menjalankan aksinya sebagai agen ceria di Pusat Perbukuan. Suka mengabadikan rasa dan suasana dalam gambar dan gambar-bergerak. Musik, lagu, dan tarian mengiringi langkahnya yang terbit di @tintangerine (Instagram). Yuk, sapa!



Emira Novitriani Yusuf

Ia merupakan anak pertama dari dua bersaudara keturunan Makassar. Membaca adalah bagian dari hidupnya sejak kecil. Bekerja di Pusat Perbukuan menjadikannya akrab dengan dunia perbukuan. Menjadi bagian dari editor tersertifikasi tahun 2020 dan telah mengedit beberapa buku teks dan buku nonteks sejak saat itu. Emira bisa ditemui di IG @Miranovit.