



PUSAT PERBUKUAN
BADAN PENGEMBANGAN BAHASA DAN PERBUKUAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
2019

Mau Masak Apa, Lintang?

LUTFIA KHOIRUNISA ■ ALLYA P. KOESOEMA

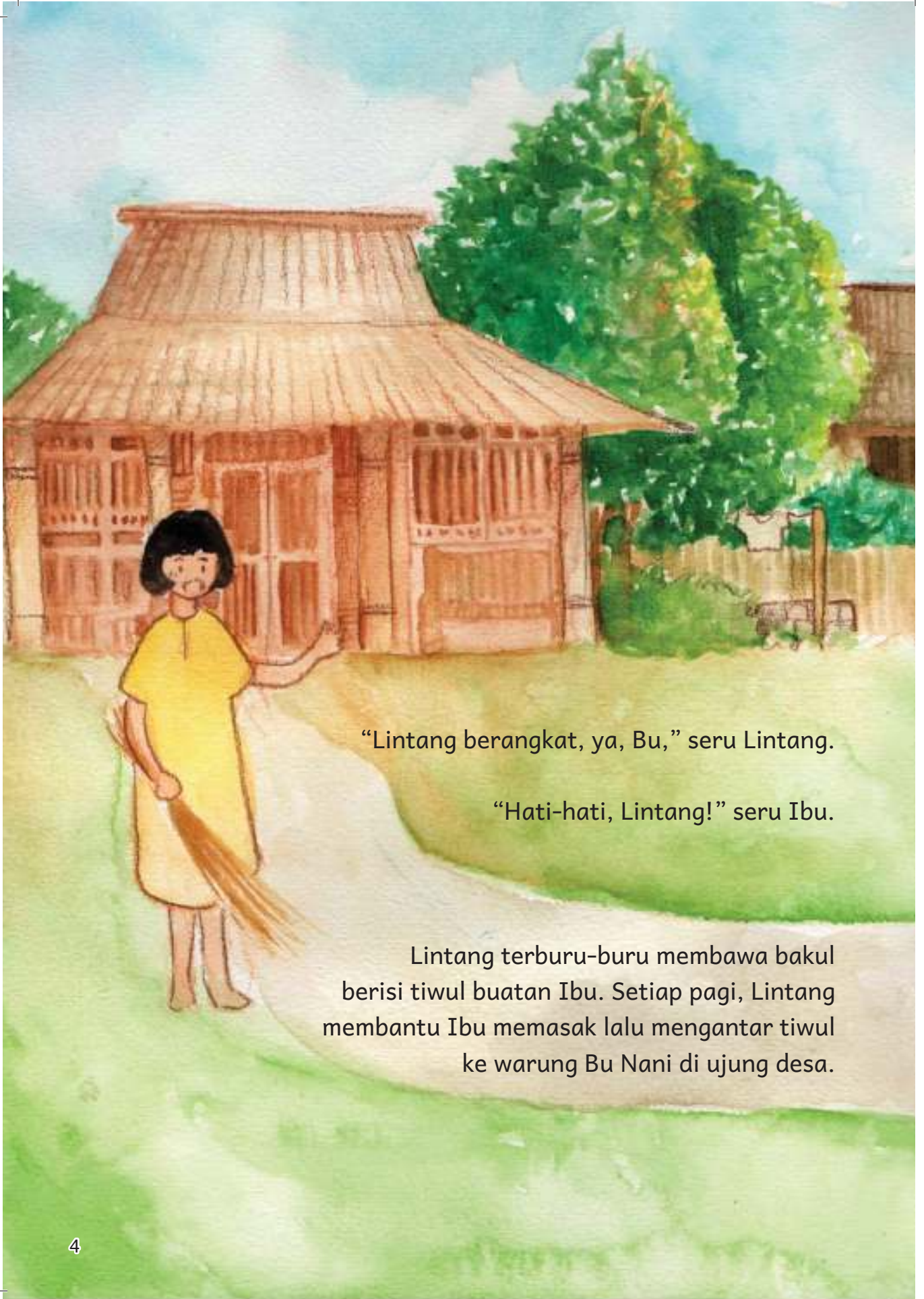




DAFTAR ISI

Bab 1: Lomba Memasak	5
Bab 2: Tantangan Kue Clorot	10
Bab 3: Serabi Istimewa	16
Bab 4: Klepon untuk Ibu	22
Bab 5: Tiwul Kebanggaan	30





“Lintang berangkat, ya, Bu,” seru Lintang.

“Hati-hati, Lintang!” seru Ibu.

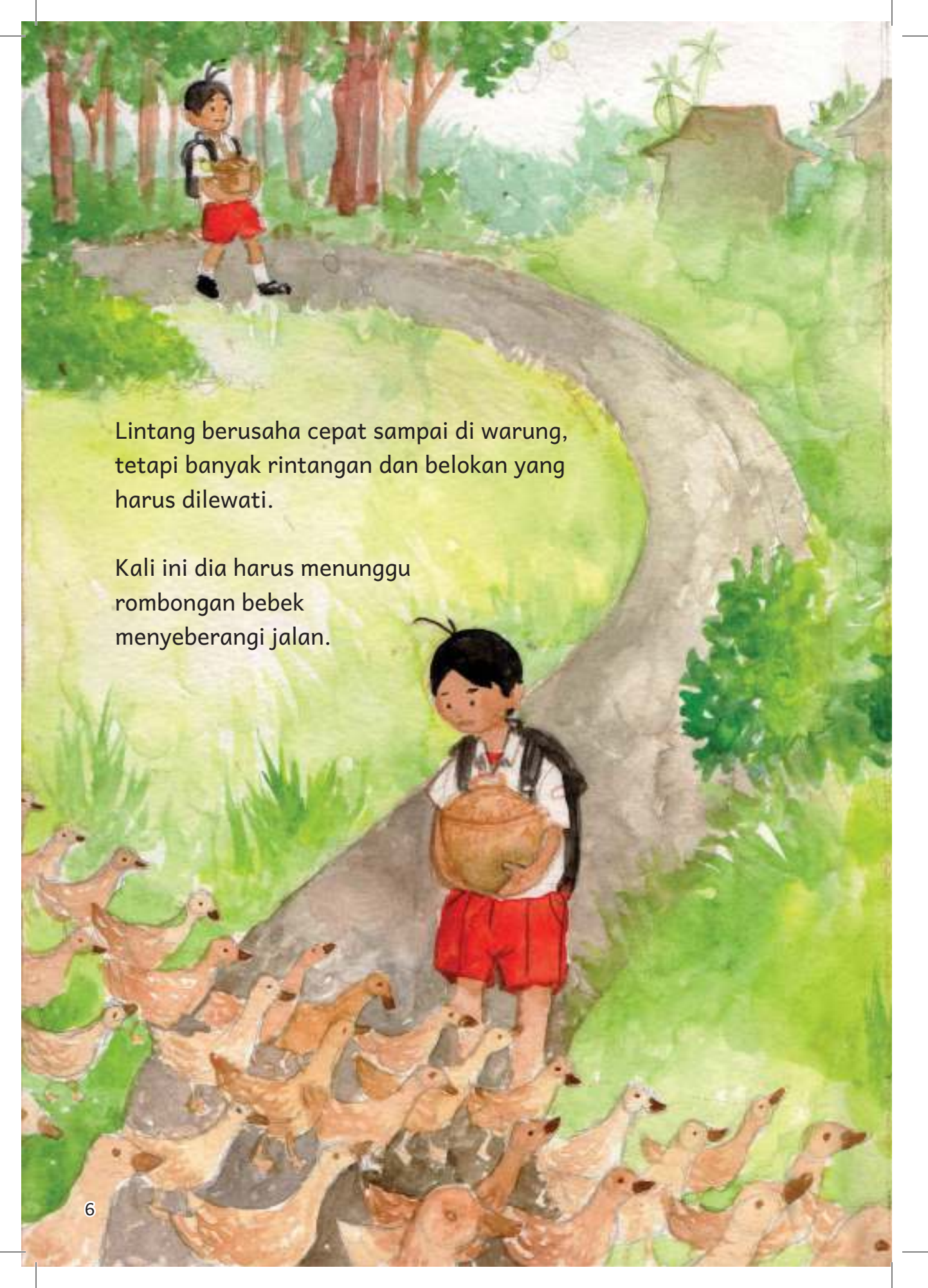
Lintang terburu-buru membawa bakul berisi tiwul buatan Ibu. Setiap pagi, Lintang membantu Ibu memasak lalu mengantar tiwul ke warung Bu Nani di ujung desa.

BAB 1

LOMBA MEMASAK

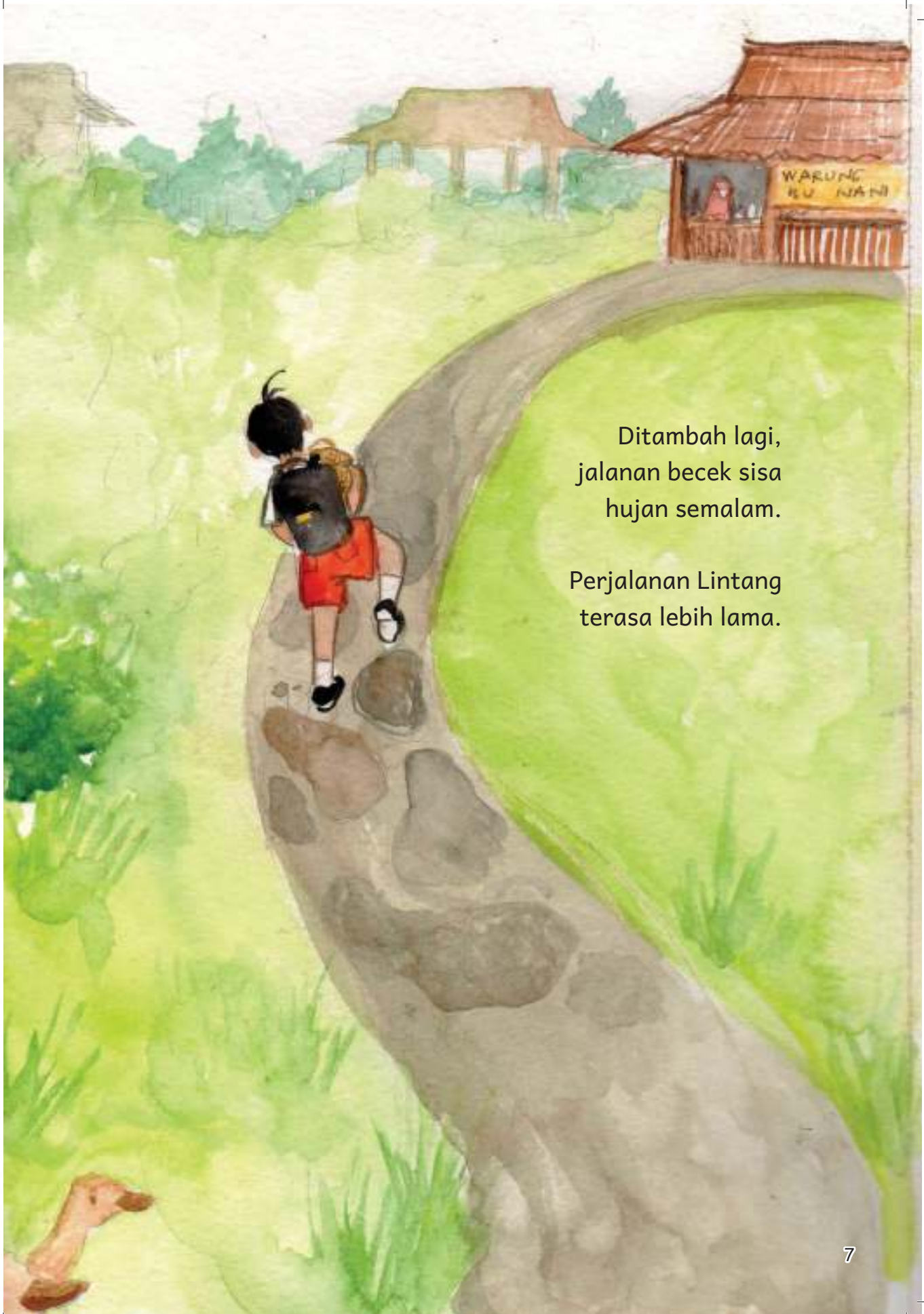


Namun, dia sering terlambat karena jarak yang ditempuh cukup jauh.



Lintang berusaha cepat sampai di warung,
tetapi banyak rintangan dan belokan yang
harus dilewati.

Kali ini dia harus menunggu
rombongan bebek
menyeberangi jalan.



Ditambah lagi,
jalan becek sisa
hujan semalam.

Perjalanan Lintang
terasa lebih lama.

Akhirnya, Lintang sampai juga di warung Bu Nani.

“Ini tiwulnya, Bu,” kata Lintang.

“Wah, kesiangan lagi, Lintang,” sahut Bu Nani.

“Dari tadi banyak yang mau beli tiwul.”

Bu Nani menunjuk ke arah jam dinding.

“Sekarang cepat ke sekolah,
kamu sudah terlambat,” lanjutnya.

Lintang segera berlari
menuju sekolah.



Di tengah perjalanan, sebuah poster menarik perhatiannya.

Hadiah utamanya adalah sepeda.

“Wah, kalau aku punya sepeda, aku tidak akan terlambat sekolah lagi,” katanya bersemangat.

Sepulang sekolah, Lintang menceritakan idenya kepada Ibu.

“Mau ikut lomba? Lintang mau membuat tiwul?” tanya Ibu.

Lintang menggeleng. “Lintang ingin buat camilan yang unik dan spesial, Bu,” jawab Lintang. Lintang berpikir sejenak tentang camilan istimewa yang pernah dimakannya.

“Besok pulang sekolah antar Lintang ke rumah Bude Yuni, ya, Bu.”

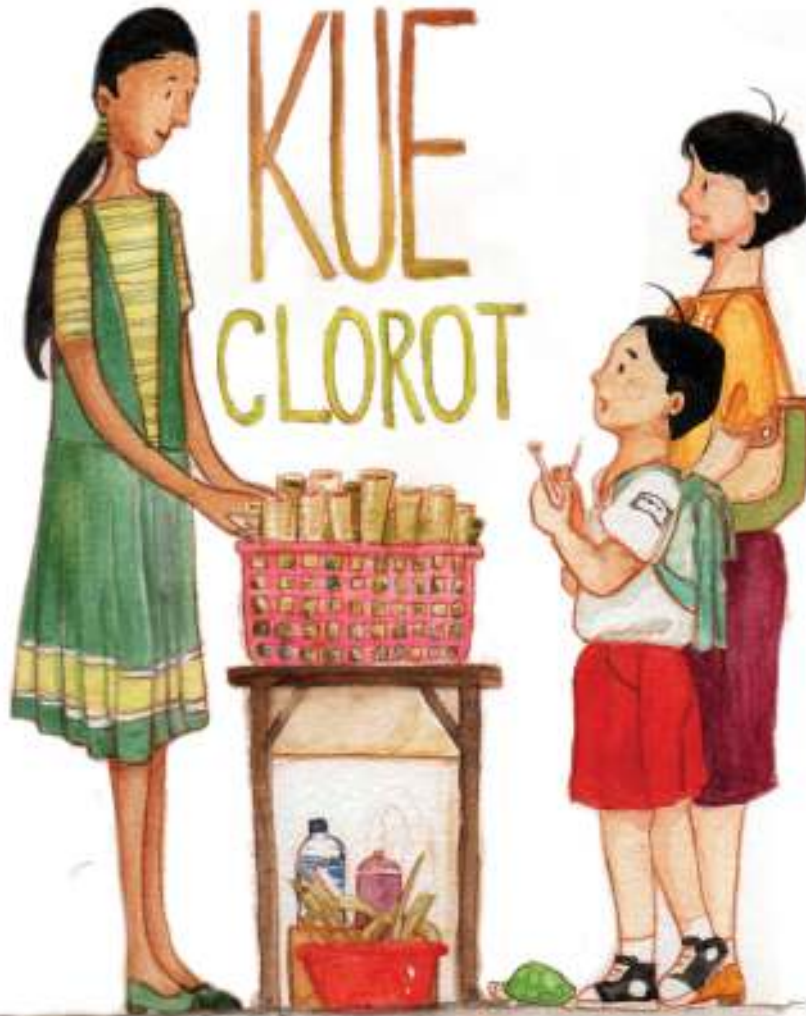
Ibu mengangguk setuju.



◆◆◆

BAB 2

TANTANGAN KUE CLOROT



“Wah, kejutan tidak terduga!” sambut Bude Yuni.
“Ayo, cicipi kue buatan Bude!”

Menurut Lintang, Bude Yuni sungguh pandai membuat kue clorot yang lezat.

“Bude, maukah mengajarku membuat kue clorot? Aku ingin ikut lomba memasak camilan,” kata Lintang.

Bude Yuni mengangguk. Lintang segera mengeluarkan catatannya.





Tiba di rumah Lintang segera menyiapkan semua bahan untuk membuat kue clorot. Dia membaca catatan resepnya dengan teliti.

“Wah, ternyata banyak sekali langkah untuk membuat kue clorot, Bu,” kata Lintang.

Lintang harus menggulung janur, membuat adonan, menuang adonan, dan terakhir mengukusnya.

“Kamu pasti bisa, Lintang!” kata Ibu memberi semangat.

Lintang mulai menggulung janur. Oh, ternyata sulit sekali. Satu gulungan selesai, tetapi jarak janurnya terlalu longgar. Lintang mencoba lagi, hasilnya sedikit lebih baik, tetapi belum layak untuk dipakai.

Akhirnya, setelah berkali-kali mencoba, hanya lima gulungan janur terakhir yang bisa dia gunakan. Itu pun hasilnya tidak bisa rapi.

Padahal tadi Bude Yuni sudah memberi contoh dan kelihatannya mudah. Lintang merasa kurang puas dengan gulungan janurnya, tetapi tidak ada sisa janur yang bisa dia pakai lagi.



Lintang beralih membuat adonan. Setelah itu, dia menuang adonan ke dalam corong janur, lalu mengukusnya.

“Sepertinya sudah matang,” gumam Lintang.

Namun, kue clorotnya tidak berhasil sesuai harapan. Corong janur dan kuenya berantakan. Rasanya pun tidak lezat seperti buatan Bude Yuni.

“Enak, Lintang?” tanya Ibu.

Lintang menggeleng lesu. Sepertinya membuat kue clorot terlalu sulit. Lintang berpikir ulang untuk berburu resep kedua.

Resep yang lebih sederhana, tetapi tidak kalah menarik.

Lintang kembali mengingat-ingat camilan tradisional yang pernah dia makan.

“Besok Lintang mau ke rumah Mbak Ranti, Bu,” katanya. Lintang ingat pernah memakan kue lezat yang dibuat oleh tetangganya itu.





BAB 3



“Mbak Ranti, tolong ajari Lintang cara membuat serabi, ya,”
kata Lintang.

“Ayo kamu lihat langsung saja. Ikut Mbak ke dapur,”
jawab Mbak Ranti.

Lintang memperhatikan cara Mbak Ranti membuat serabi. Tidak lupa, dia mencatat resep di buku catatannya.



Malam harinya Lintang segera mencoba resep dari Mbak Ranti.

Campur tepung beras
dan kelapa parut.



Tuang air sedikit demi
sedikit sambil diaduk.



Setelah itu, adonan harus didiamkan terlebih dahulu.
Lintang kembali membaca catatan resepnya.
Tidak terlalu banyak langkah yang harus dia lakukan
untuk membuat makanan ini.

“Mau masak apa, Lintang?” tanya Ibu.

“Serabi istimewa, Bu!” seru Lintang.

Lintang menuang adonan serabi ke wajan.

“Ternyata mudah, serabi buatanku pasti enak,” gumam Lintang.



Lintang mulai melamun, membayangkan dirinya memenangkan lomba. Sepeda impian itu selalu muncul di pikirannya.

Tiba-tiba tercium bau aneh dari wajan.



“Gosooooong!”

pekik Lintang ketika membuka tutup wajannya.

Lintang cepat-cepat membersihkan wajannya, lalu mencoba untuk kali kedua. Kali ini dia tidak melamun.

Dipandanginya wajan itu sambil berharap cemas karena waktu lomba sudah makin dekat.

Namun, lagi-lagi bau gosong tercium dari wajannya.

Serabinya gagal lagi.

Ternyata membuat serabi tidak semudah yang dia bayangkan.

“Sudah jadi, Lintang?” tanya Ibu.

Lintang menunjuk ke serabinya, wajahnya berubah.

Dia cemas ibunya marah.



Ternyata Ibu justru mendekati dan memegang bahu Lintang. “Mau coba lagi, Lintang?” tanya Ibu.

Lintang menggeleng.

“Sudah malam. Besok saja Lintang coba resep lain,” jawab Lintang. Dia segera membersihkan dapur sambil memikirkan kue lezat lainnya. Ibu mengambil sapu dan membantu.

Lintang lega, ternyata ibunya tidak marah. “Maaf, ya, Bu. Lintang menghabiskan banyak bahan makanan,” ujarnya.

“Kamu kan sedang belajar. Gagal waktu belajar itu biasa. Tetap semangat, ya,” jawab Ibu sambil tersenyum.

◆◆◆



BAB 4



Satu hari sebelum lomba memasak.

“Lintang mau belajar membuat klepon.
Tolong beritahu caranya, ya, Mbah,” kata Lintang.

Mbah Sum tersenyum setuju.

Lintang mencatat resep dari Mbah Sum dengan rapi. Klepon buatan Mbah Sum memang terkenal lezat. Lintang bertekad untuk membuat klepon yang enak. Hari ini adalah kesempatan terakhirnya untuk berlatih.



Sesampainya di rumah, Lintang menyiapkan bahan-bahan yang dia butuhkan.

“Mau masak apa, Lintang?” tanya Ibu.

“Tunggu saja, Bu. Ini kejutan!” sahut Lintang.

“Kali ini pasti berhasil!” katanya yakin.



Bola-bola klepon sedang direbus.
Lintang menunggu dengan tidak sabar.
Akhirnya, satu per satu bola klepon terapung.

“*Hmmm*, bentuknya tidak cantik. Tidak apa-apa, yang penting kan rasanya,” kata Lintang percaya diri.

“Ibu, kejutannya sudah siap!”
kata Lintang gembira.



“Wah, klepon!” teriak Ibu tak percaya.
“Kamu berhasil membuatnya.”

Ibu mengukurkan tangan mengambil sebutir klepon.
Lintang dan Ibu mengunyah klepon hampir bersamaan.



“Ini enak sekali, Lintang,” kata Ibu dengan tulus.

“Hore, aku berhasil!” teriak Lintang senang.
Lintang berniat memasak klepon untuk lomba besok.

“Tinggal bentuk kleponnya saja yang diperbaiki, ya, Bu,”
tambah Lintang.

Ibu mengangguk setuju.



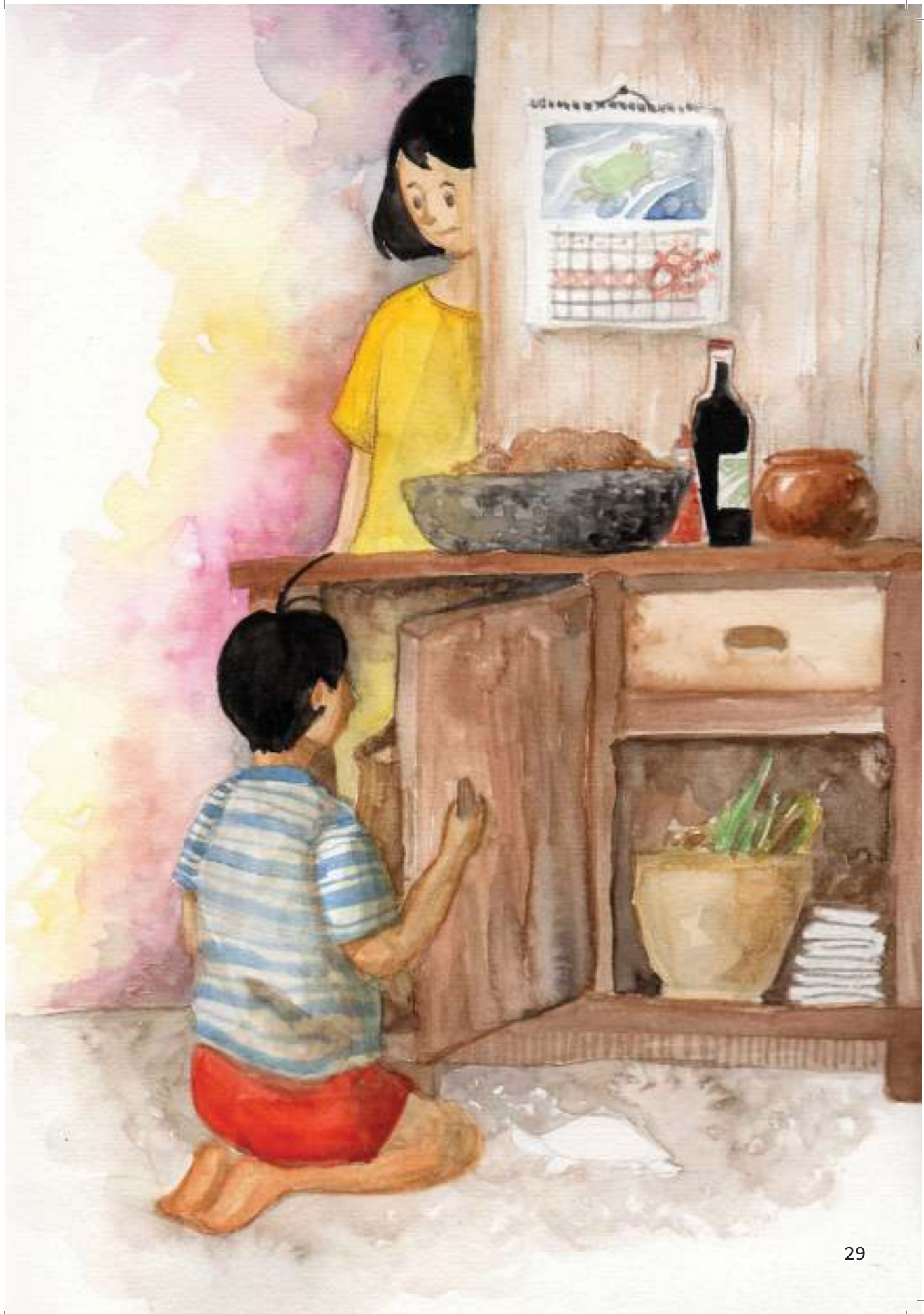
Selagi ibunya menikmati klepon, Lintang melongok ke dapur untuk mempersiapkan bahan-bahan kue klepon. Besok dia harus berangkat pagi sekali untuk mengikuti lomba.

“Duh, tepung beras dan tepung ketan tinggal sedikit! Bagaimana ini? Tepung-tepung itu jadi bahan utama untuk membuat klepon,” kata Lintang dalam hati.

Dengan panik Lintang mencari ke seluruh sudut dapur. Namun, Lintang tetap tidak bisa menemukan bahan-bahan yang dia butuhkan. Tidak ada waktu untuk membeli bahan-bahan itu lagi. Lagi pula, uang sakunya juga sudah habis. Lintang tidak mau merepotkan Ibu lagi.

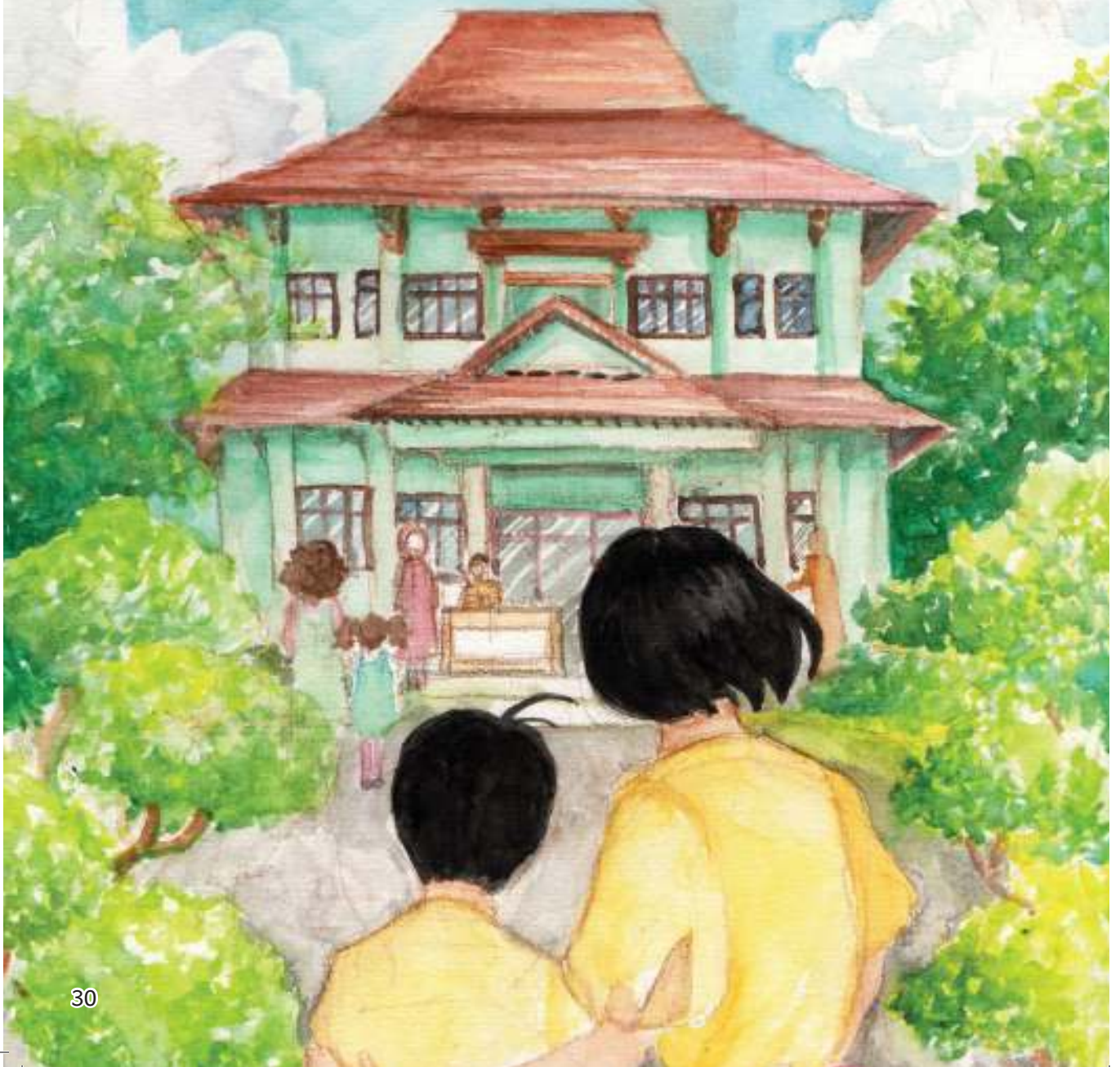
Lintang terdiam sejenak. Di lemari bahan makanan dia hanya menemukan bahan-bahan untuk membuat tiwul, makanan yang hampir tiap hari dia buat untuk dijual. Apakah Lintang harus mengubah rencananya?

◆◆◆



BAB 5

TIWUL
KEBANGGAAN





Halaman balai kota ramai
dipenuhi anak-anak yang
menjadi peserta lomba.
Lintang menyiapkan semua bahan
di atas meja.

“Semangat, Lintang!”
seru Ibu dari barisan penonton.

TEEET...TEEET...



Bel tanda lomba dimulai telah berbunyi. Lintang segera memasukkan tepung singkong, lalu menuang santan.

Tangannya begitu terampil meremas adonan hingga terbentuk butiran kecil.

Semua berjalan lancar.



Masakan yang Lintang buat dalam lomba ini memang tidak seperti rencananya semula. Setelah menyadari bahan untuk membuat klepon tinggal sedikit, Lintang memilih untuk membuat tiwul. Awalnya Lintang ragu, tetapi Ibu terus mendukungnya.

Sorak sorai penonton dan suara yang terdengar dari alat masak peserta menambah kemeriahan lomba.

Lintang sangat bersemangat, hingga ...



“Oh, tidak!”

seru Lintang dengan wajah pucat.



Lintang tidak sengaja menumpahkan baskomnya.

Adonan tiwul yang tinggal dikukus jatuh berhamburan.

Sementara itu, lomba sudah berlangsung setengah jalan.

Masih ada cukup waktu untuk membuat adonan yang baru.

Namun, bisakah Lintang membuat tiwulnya menjadi spesial seperti yang sudah direncanakan?

“Ayo Lintaaang, coba lagi!”

teriakan Ibu dari barisan penonton membangunkan Lintang.



Lintang kembali bersemangat untuk mencoba.

“Siaaap, Bu!” seru Lintang.

Semua diulangi dari awal.

Dengan tekun Lintang membuat adonan tiwul.

Kali ini Lintang melakukannya dengan lebih hati-hati karena bahan makanan dan waktunya makin terbatas.

Teeet ... teeet ... teeet

“Waktu habis,” terdengar pengumuman dari juri.

Semua peserta berhenti memasak. Penjurian dimulai.

“Semoga kita menang, ya,”
bisik Lintang ke hasil kue buatannya.

Juri pertama mengerutkan alis.

Juri kedua menulis
catatan panjang
tanpa berkomentar.



Bahkan, juri ketiga langsung pergi
setelah mencicipi tiwul Lintang.

Lintang kembali gugup.
Sepertinya tidak satu pun juri
menyukai tiwul buatannya!



“Kepada semua peserta, silakan berkumpul di depan panggung. Hasil lomba memasak akan segera diumumkan,” suara panitia terdengar dari arah panggung.

Dengan lesu Lintang berjalan bersama peserta lainnya.

“Juara ketiga, **MARTABAK** Sagu ceria !”

Tepuk tangan penonton terdengar membahana.





“Juara kedua,

KUE
CUCUR pelangi!”

Kembali tepuk tangan riuh terdengar.
Lintang menunduk menatap lantai.
Rasanya dia ingin menghilang saja.

“Juara pertama ...



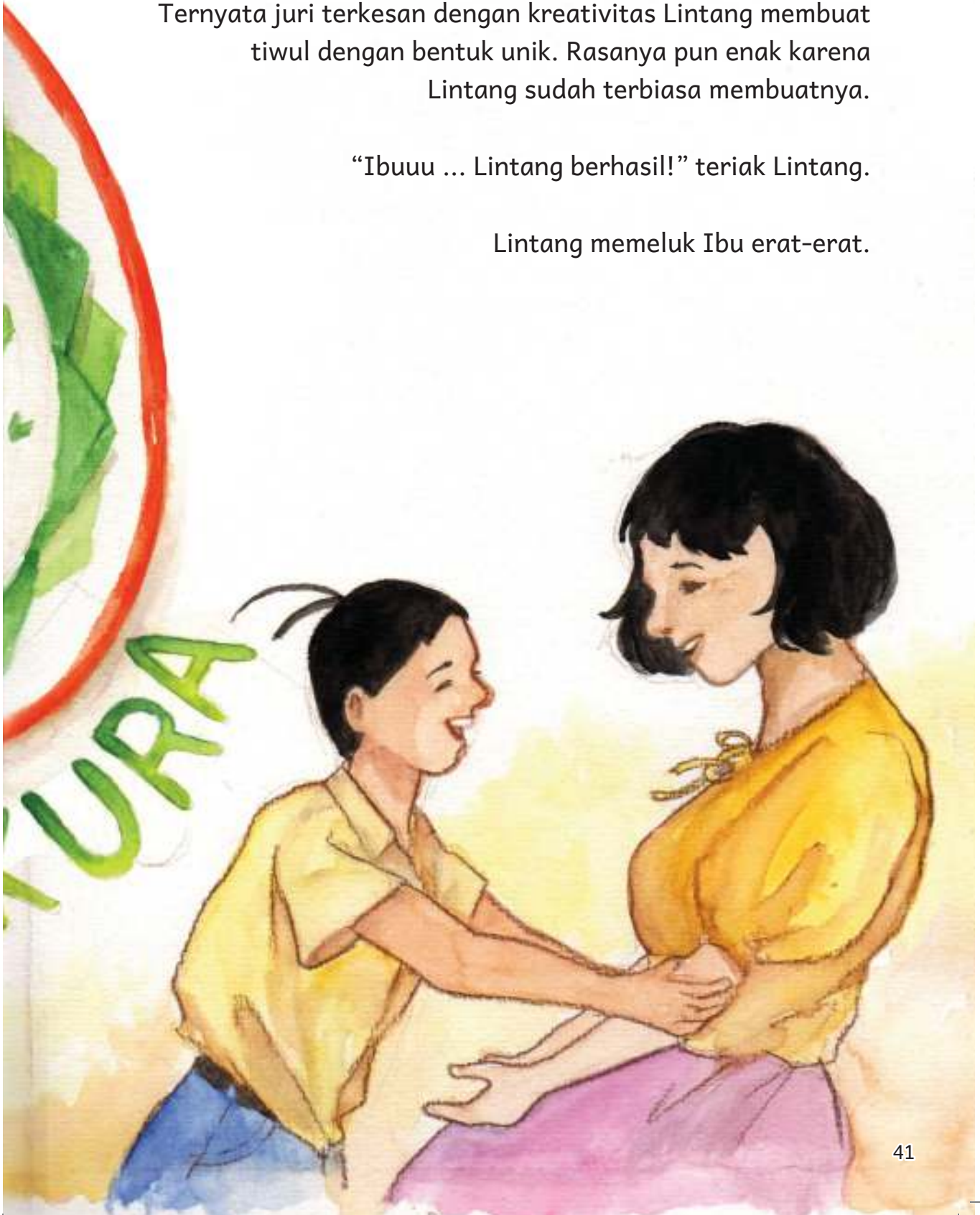
TIWUL KURA-Y

oleh LINTANG!

Lintang kaget, dia tidak percaya mendengar pengumuman itu. Ternyata juri terkesan dengan kreativitas Lintang membuat tiwul dengan bentuk unik. Rasanya pun enak karena Lintang sudah terbiasa membuatnya.

“Ibuuu ... Lintang berhasil!” teriak Lintang.

Lintang memeluk Ibu erat-erat.



“Besok Lintang antar tiwul pakai sepeda. Kalau tiwulnya sampai lebih cepat, Lintang tidak akan terlambat ke sekolah!” kata Lintang.

Ibu tersenyum dan mengangguk.

Lintang mengambil tiwul kura-kuranya dan mempersilakan semua orang untuk mencicipi. Semua memuji tiwul buatan Lintang.

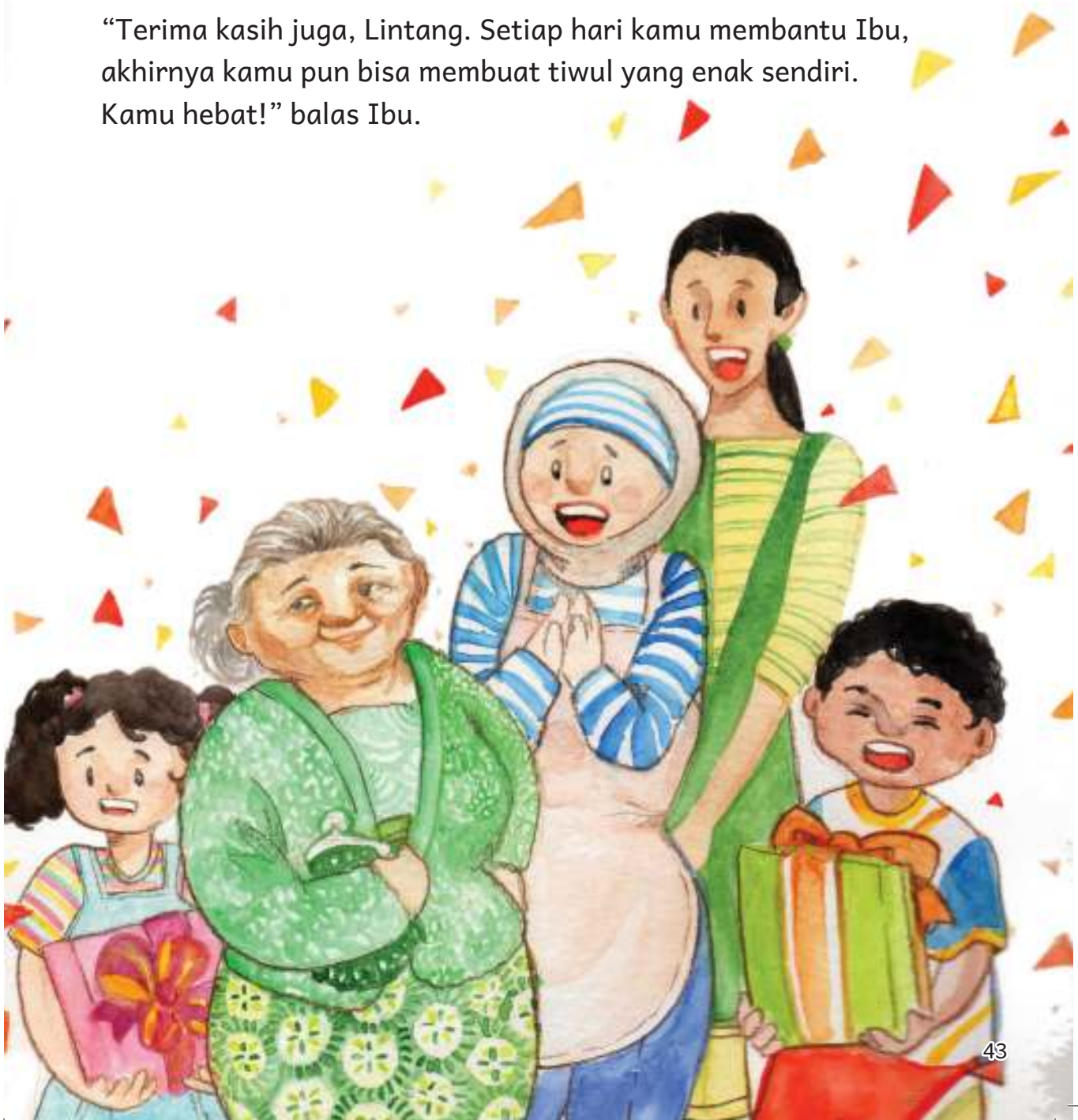


Lintang tidak menyangka makanan yang dia sangka terlalu biasa dapat diolah menjadi camilan istimewa juga.

Tiwul sederhana kini telah menjadi tiwul kebanggaan Lintang.

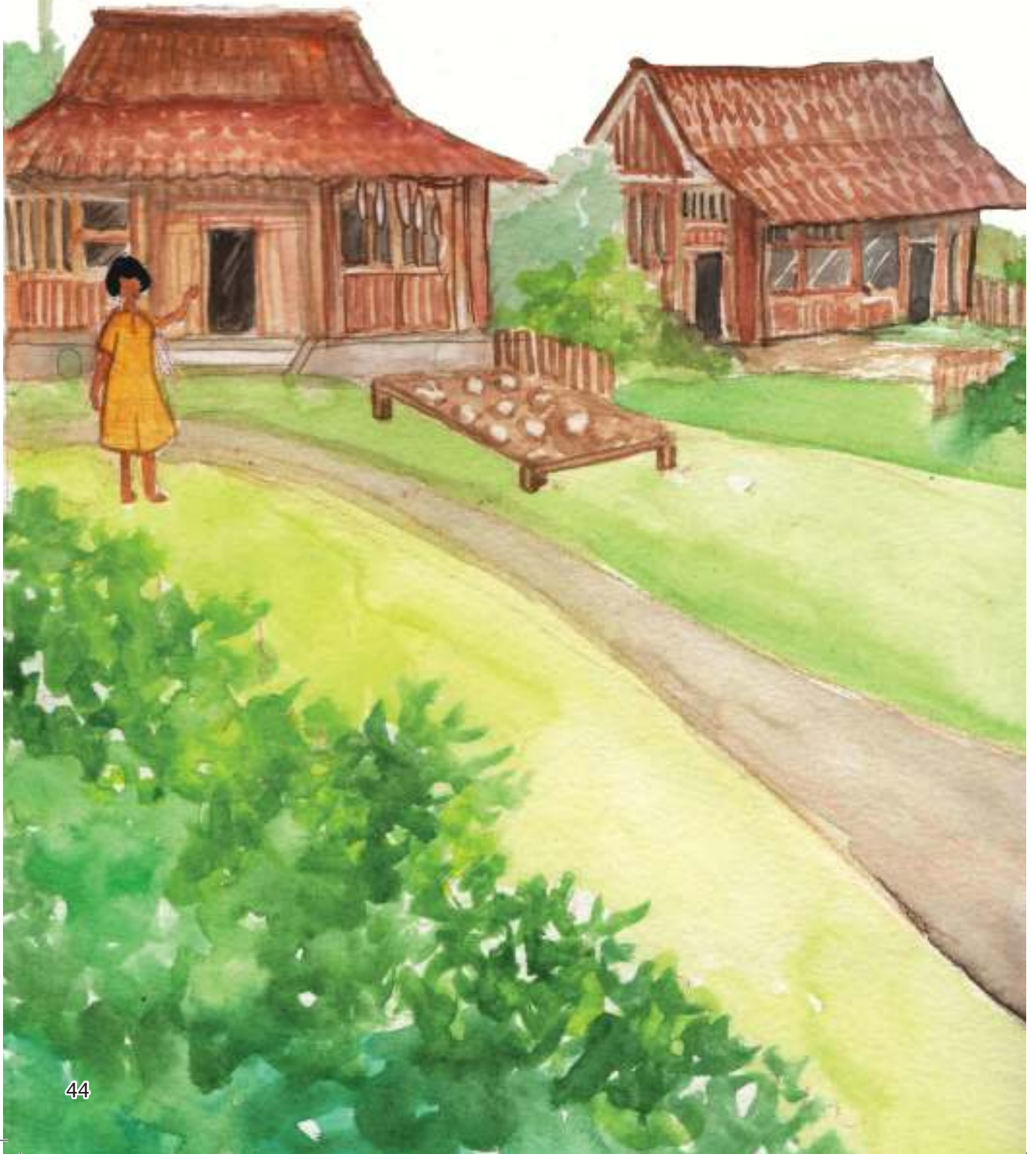
“Terima kasih, Bu. Lintang sudah diajari membuat tiwul,” ujar Lintang.

“Terima kasih juga, Lintang. Setiap hari kamu membantu Ibu, akhirnya kamu pun bisa membuat tiwul yang enak sendiri. Kamu hebat!” balas Ibu.



Keesokan paginya ...
“Lintang berangkat, ya, Bu!” seru Lintang.

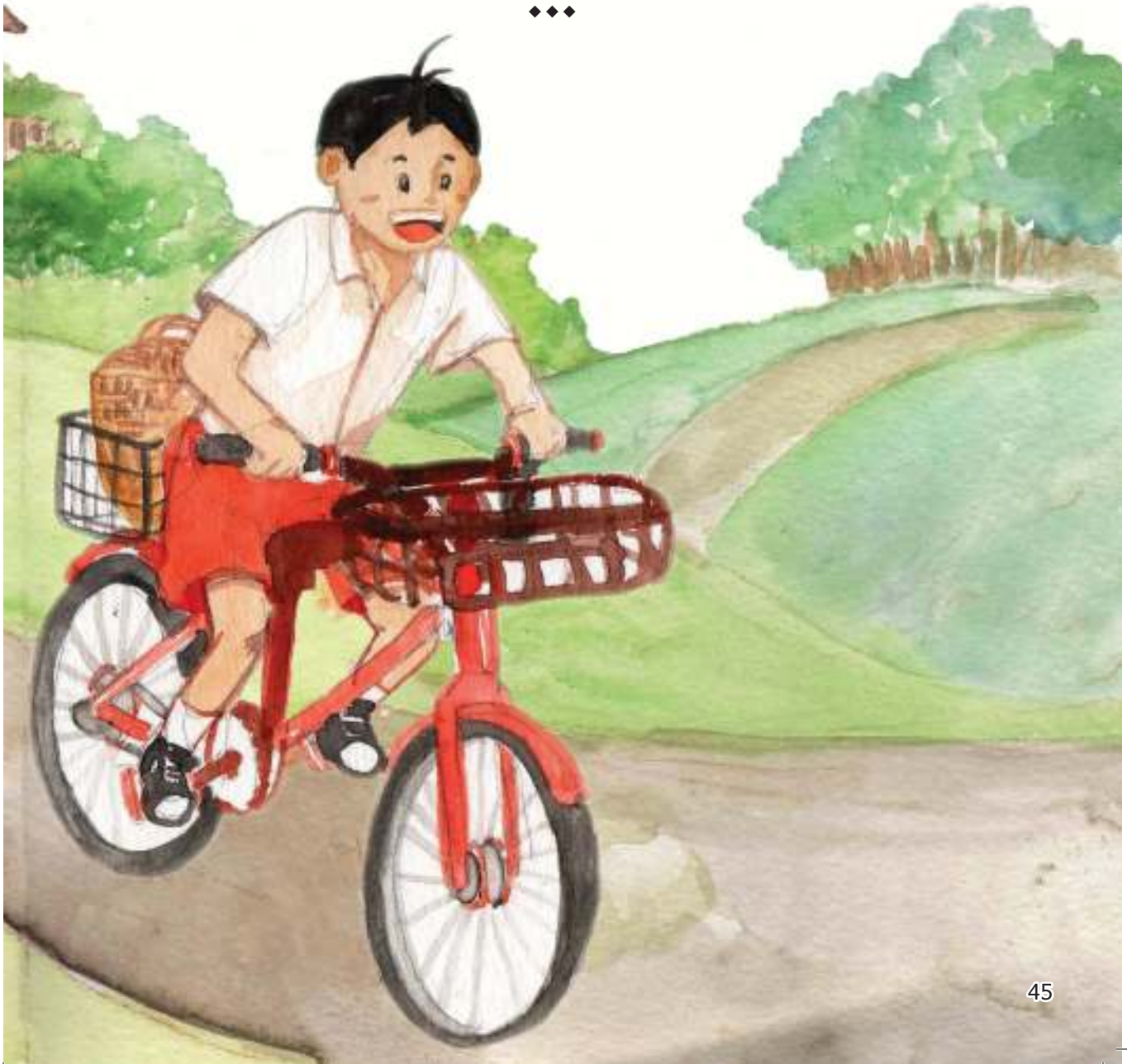
Sebakul tiwul sudah dia ikat di boncengan sepedanya.



Perjalanan ke warung kali ini terasa singkat. Setelah menaruh dagangan di warung, Lintang segera melanjutkan perjalanannya ke sekolah. Di kejauhan, tampak gerbang sekolahnya masih terbuka lebar.

Lintang makin semangat mengayuh sepedanya. “Mulai hari ini aku tidak akan terlambat lagi,” gumamnya senang.

◆◆◆



RESEP

Serabi Spesial Mbak Ranti

Alat:

Mangkok atau baskom
Wajan kecil

Bahan:

250 gr tepung beras
Secukupnya kelapa parut
Sedikit garam
2 gelas air

Cara membuat:

1. Campurkan tepung beras, kelapa parut, dan garam.
2. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga terbentuk adonan.
3. Diamkan adonan selama 20 menit.
4. Panaskan wajan tanpa memakai minyak. Tuangkan satu sendok adonan serabi. Tutup wajan dan tunggu sampai matang.
5. Ulangi hingga adonan habis.
6. Serabi siap disajikan.

Klepon Istimewa Mbah Sum

Alat:

Mangkok besar atau baskom
Panci

Bahan:

10 sdm tepung ketan
3 sdm tepung beras
Gula merah secukupnya (iris tipis)
Pewarna makanan warna hijau
Sedikit garam
Kelapa parut

Cara membuat:

1. Beri sedikit garam pada kelapa parut. Aduk lalu kukus selama 10 menit. Sisihkan.
2. Masukkan tepung ketan dan tepung beras pada mangkok atau baskom.
3. Tambahkan air sedikit demi sedikit. Masukkan garam dan pewarna makanan.
4. Aduk hingga berbentuk adonan.
5. Bentuk adonan klepon menjadi bulatan kecil dan isi dengan potongan gula merah.
6. Rebus dalam air mendidih hingga bulatan klepon terapung.
7. Gulingkan bulatan klepon dalam kelapa parut. Siap disajikan.

Catatan:

- sdm: sendok makan

Kue Glorot Unik Budhe Yuni

Alat:

Panci untuk merebus
Panci kukus
Mangkok atau baskom

Bahan:

50 gr tepung sagu
50 gr tepung beras
Gula merah (iris tipis)
Sedikit garam
Satu gelas santan
Daun kelapa/janur
Lidi untuk menyemat

Cara membuat:

1. Gulung daun kelapa/janur hingga berbentuk kerucut. Sematkan lidi pada bagian corong. Sisihkan.
2. Campurkan tepung beras dan tepung sagu. Sisihkan.
3. Dalam panci, campurkan gula dan garam pada santan. Rebus hingga gula mencair.
4. Jika santan sudah dingin, masukkan sedikit demi sedikit pada tepung sambil diaduk.
5. Tancapkan corong janur pada kukusan yang memiliki lubang besar hingga berdiri tegak. Bisa juga diletakkan pada gelas anti panas.
6. Isi corong dengan adonan dan kukus selama 15 menit. Siap disajikan.

**Alat:**

Nampan atau tampah
Panci kukus
Sarung tangan plastik

Bahan:

3 centong tepung singkong
3 sdm gula pasir
Daun pandan
Sedikit garam
Santan secukupnya
Kelapa parut secukupnya

Cara membuat:

1. Beri sedikit garam pada kelapa parut. Aduk lalu kukus selama 10 menit. Sisihkan.
2. Letakkan tepung singkong di nampan atau tampah.
3. Masukkan garam dan gula, aduk hingga rata.
4. Masukkan santan sedikit demi sedikit sambil diremas sampai terbentuk butiran kecil.
5. Tambahkan daun pandan. Kukus selama 30 menit.
6. Setelah matang bentuklah menyerupai Penyu.
7. Sajikan tiwul bersama parutan kelapa di atasnya.

Catatan:

sdm: sendok makan