



Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

KIKI RATNANING ARIMBI



# Jelajah 34 Makanan Khas Provinsi di Indonesia

Bacaan untuk Anak  
Tingkat SD Kelas 4, 5, dan 6







MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN



# **JELAJAH 34 MAKANAN KHAS PROVINSI DI INDONESIA**

**KIKI RATNANING ARIMBI**

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa



## **JELAJAH 34 MAKANAN KHAS PROVINSI DI INDONESIA**

Penulis : Kiki Ratnaning Arimbi  
Penyunting : Endah Nur Fatimah  
Ilustrator : Ahmad Sahar Syamsudin  
Penata Letak : Ahmad Sahar Syamsudin

Diterbitkan pada tahun 2018 oleh  
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa  
Jalan Daksinapati 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 398.209 598 ARI j	<b>Katalog Dalam Terbitan (KDT)</b>  Arimbi, Kiki Ratnaning Jelajah 34 Makanan Khas Provinsi di Indonesia/ Kiki Ratnaning Arimbi; Penyunting: Endah Nur Fatimah; Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2018 xii; 199 hlm.; 21 cm.  ISBN 978-602-437-397-9  1. CERITA RAKYAT-INDONESIA 2. KESUSASTRAAN ANAK INDONESIA
-------------------------------	--



# 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.

Salah satu rangkaian dalam pembuatan buku ini adalah proses penilaian yang dilakukan oleh Pusat Kurikulum dan Perbukuaan. Buku nonteks pelajaran ini telah melalui tahapan tersebut dan ditetapkan berdasarkan surat keterangan dengan nomor 13986/H3.3/PB/2018 yang dikeluarkan pada tanggal 23 Oktober 2018 mengenai Hasil Pemeriksaan Buku Terbitan Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

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 2018, 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, November 2018

Salam kami,

ttd

**Dadang Sunendar**

Kepala Badan Pengembangan dan  
Pembinaan Bahasa



# Sekapur Sirih

Makanan adalah bahan baku, biasanya berasal dari hewan atau tumbuhan, yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan tenaga dan nutrisi. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasa dikonsumsi di suatu daerah tertentu. Karakter makanan di suatu daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya.

Makanan khas daerah di Indonesia sangat beraneka ragam dan mempunyai ciri khas masing-masing. Hal itu merupakan kekayaan Indonesia yang tidak ternilai harganya.

Buku ini berisi kisah tentang Kokiwan dan Kokiwati, saudara kembar yang berkeliling ke 34 provinsi dengan “Perahu Terbang”. Perahu terbang mereka berupa wajan bersayap dan dilengkapi sutil yang digunakan untuk mendayung di udara.

Narasi buku ini sederhana sehingga mudah dipahami oleh anak sekolah dasar. Keistimewaan lain buku ini dilengkapi dengan peta pikiran (*mind map*) di tiap narasinya sehingga memudahkan anak-anak memahami makanan khas Indonesia dengan kreatif dan inovatif.

Buku ini sangat interaktif dan terdapat unsur-unsur yang dapat membangun karakter anak bangsa. Buku ini sangat sesuai dibaca anak usia sekolah dasar, terutama kelas 4, 5, dan 6. Selamat membaca dan berkarya.



Ucapan terima kasih saya sampaikan kepada

1. Allah Swt., berkat rahmat dan rida-Nya saya memperoleh ide-ide yang cemerlang untuk menyusun buku ini.
2. Ayah dan ibu yang senantiasa memberikan doa tulus agar saya bisa menyelesaikan buku ini dengan kreatif, cerdas, dan inovatif serta penuh kreasi.
3. Suami saya, Benik Ashar Bagus, yang senantiasa memberikan motivasi untuk terus menghasilkan buku-buku yang berkualitas dan terus berkarya.
4. Anak-anak saya, Kakak Aqilla Salwa Zhafira Althaf dan Dedek Hilmi Athariz Dzakwan Arrayyan, yang senantiasa memberikan senyum manisnya sehingga hati saya selalu segar. Kesegaran merupakan awal dari munculnya ide. Terimakasih anak-anakku.
5. Mas Sahar, ilustrator yang siap menampung ide-ide yang saya curahkan.
6. Anak-anak kelas 4 SDN Banyuarang 1 yang senantiasa memberikan dorongan kepada saya untuk terus menulis dan berkarya.
7. Semua pihak yang mendukung terselesaikannya buku ini.

Penulis

Kiki Ratnaning Arimbi



# Daftar Isi

SAMBUTAN .....	iii
SEKAPUR SIRIH .....	vii
DAFTAR ISI .....	x
JELAJAH 1 Mie Aceh, Provinsi Aceh .....	2
JELAJAH 2 Bikang Ambon, Provinsi Sumatera Utara .....	9
JELAJAH 3 Rendang, Provinsi Sumatera Barat .....	14
JELAJAH 4 Gulai Ikan Patin, Provinsi Jambi .....	21
JELAJAH 5 Pendap, Provinsi Bengkulu .....	27
JELAJAH 6 Gulai Belacan, Provinsi Riau .....	32
JELAJAH 7 Otak-otak, Provinsi Kepulauan Riau .....	37
JELAJAH 8 Empek-empek, Provinsi Sumatera Selatan .....	41
JELAJAH 9 Mie Bangka, Provinsi Bangka Belitung	47
JELAJAH 10 Seruit, Provinsi Lampung .....	54
JELAJAH 11 Satai Bandeng, Provinsi Banten .....	59
JELAJAH 12 Kerak Telor, Provinsi Jakarta .....	64
JELAJAH 13 Surabi, Provinsi Jawa Barat .....	69



JELAJAH 14 Lumpia, Provinsi Jawa Tengah .....	73
JELAJAH 15 Nasi Gudeg, Provinsi Yogyakarta .....	81
JELAJAH 16 Rujak Cingur, Provinsi Jawa Timur ...	86
JELAJAH 17 Ayam Betutu, Provinsi Bali .....	91
JELAJAH 18 Ayam Taliwang, Provinsi NTB.....	98
JELAJAH 19 Catemak Jagung, Provinsi NTT.....	103
JELAJAH 20 Bubur Pedas Sambas, Provinsi Kalimantan Barat .....	107
JELAJAH 21 Juhu Sungkah, Provinsi Kalimantan Tengah .....	113
JELAJAH 22 Soto Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan .....	117
JELAJAH 23 Ayam Cincane, Provinsi Kalimantan Timur .....	121
JELAJAH 24 Kepiting Soka, Provinsi Kalimantan Utara .....	125
JELAJAH 25 Sup Konro, Provinsi Sulawesi Selatan .....	130
JELAJAH 26 Sup Ikan Jantung Pisang, Provinsi Sulawesi Tengah .....	136
JELAJAH 27 Lapa-lapa, Provinsi Sulawesi Tenggara .....	140
JELAJAH 28 Binte Biluhuta, Provinsi Gorontalo...	145



JELAJAH 29 Tilutuan, Provinsi Sulawesi Utara ..	152
JELAJAH 30 Ikan Asar, Provinsi Maluku .....	157
JELAJAH 31 Gohu Ikan, Provinsi Maluku Utara ..	161
JELAJAH 32 Ikan Bakar Manokwari, Provinsi Papua Barat .....	167
JELAJAH 33 Kue Sagu, Provinsi Papua Tengah ...	175
JELAJAH 34 Papeda, Provinsi Papua Timur .....	182
 GLOSARIUM .....	 189
DAFTAR PUSTAKA .....	191
BIODATA PENULIS .....	194
BIODATA PENYUNTING .....	198
BIODATA ILUSTRATOR .....	199







Hai, Kawan di Seluruh  
Indonesia. Perkenalkan  
namaku adalah  
Kokiwati. Aku suka  
sekali berpetualang,  
makan, dan memasak  
yang enak. Aku  
bercita-cita menjadi  
koki masak yang  
hebat. Doakan aku ya,  
Kawan-kawan. ^^





Cita citaku ingin menjadi  
osen Tata Boga. Hobiku  
memasak makanan tradisional  
Indonesia. Kelak, aku akan  
menjadi duta Indonesia yang  
memperoleh hadiah nobel bidang  
makanan legendaris. Aku ingin  
memperkenalkan masakan  
tradisional Indonesia ke seluruh  
dunia. Salam kenal ya, Kawan  
Seluruh Indonesia! Namaku  
Kokiwan.





Kami punya kendaraan ajaib bernama  
“Perahu Terbang” yang bisa membawa  
kami berkeliling ke 34 provinsi yang  
ada di Indonesia

Perahu terbang kami berupa wajan  
(panci penggorengan) yang mempunyai  
sayap dan sutil (sendok untuk  
menggoreng) sebagai dayungnya.




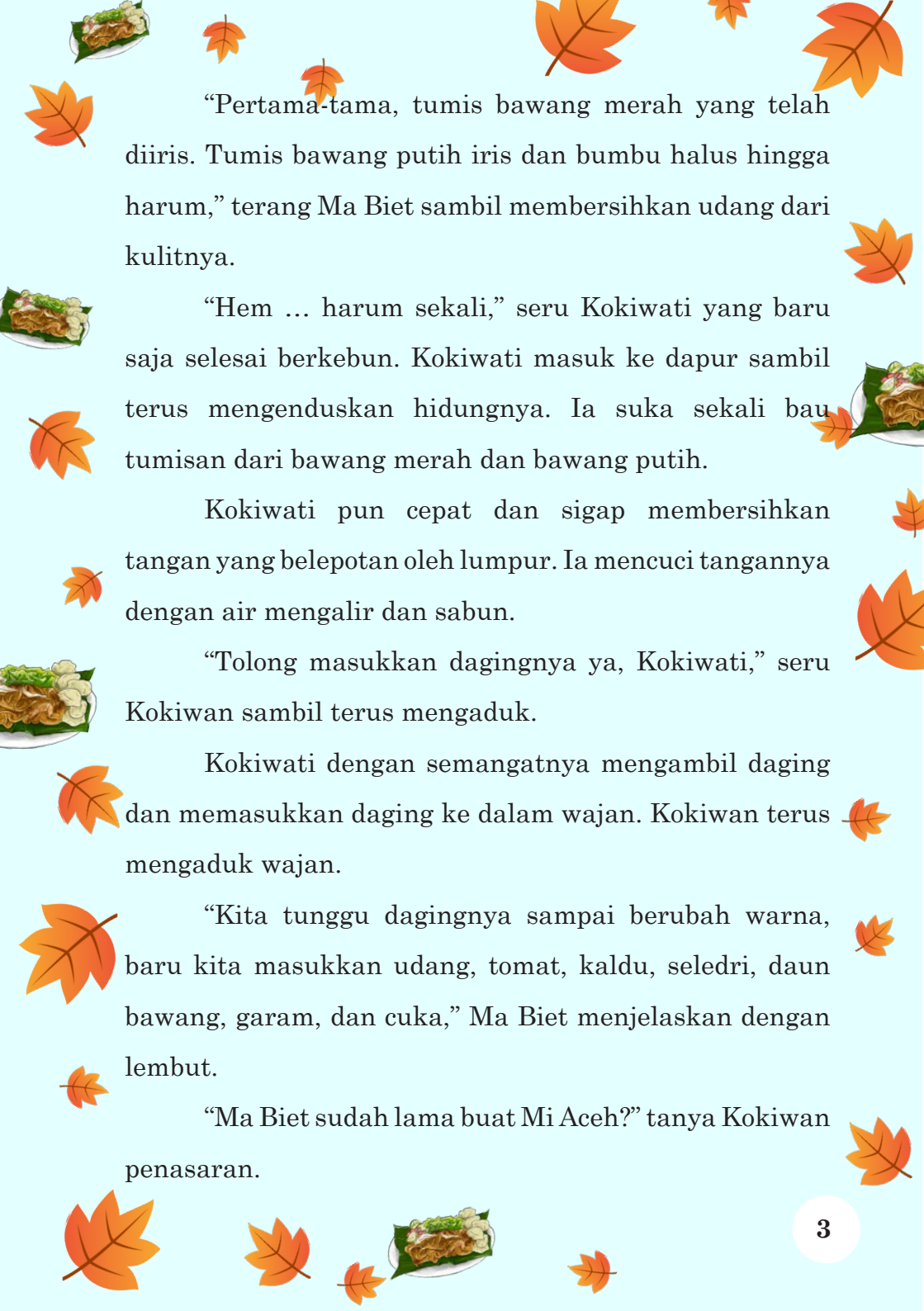





**Provinsi Aceh**  
**Mi Aceh**








“Pertama-tama, tumis bawang merah yang telah diiris. Tumis bawang putih iris dan bumbu halus hingga harum,” terang Ma Biet sambil membersihkan udang dari kulitnya.




“Hem ... harum sekali,” seru Kokiwati yang baru saja selesai berkebun. Kokiwati masuk ke dapur sambil terus mengendus hidungnya. Ia suka sekali bau tumisan dari bawang merah dan bawang putih.


Kokiwati pun cepat dan sigap membersihkan tangan yang belepotan oleh lumpur. Ia mencuci tangannya dengan air mengalir dan sabun.




“Tolong masukkan dagingnya ya, Kokiwati,” seru Kokiwan sambil terus mengaduk.



Kokiwati dengan semangatnya mengambil daging dan memasukkan daging ke dalam wajan. Kokiwan terus mengaduk wajan.



“Kita tunggu dagingnya sampai berubah warna, baru kita masukkan udang, tomat, kaldu, seledri, daun bawang, garam, dan cuka,” Ma Biet menjelaskan dengan lembut.



“Ma Biet sudah lama buat Mi Aceh?” tanya Kokiwan penasaran.







“Iya, mulai umur 10 tahun Ma Biet sering membantu Nenek di dapur, seperti yang kalian lakukan saat ini,” terang Ma Biet sambil tertawa.

“Ma Biet, air dalam wajan sudah berkurang, apa yang harus kita lakukan?”

“Kol, taoge, mi, dan kecap manis dapat dimasukkan, aduk perlahan hingga semua bahan tercampur rata dan matang”

“Kokiwati saja Ma Biet yang mengupas mentimunnya,” seru Kokiwati sambil mengambil alih pekerjaan Ma Biet yang mengupas mentimun.

“Mentimun ini digunakan sebagai pelengkap Mi Aceh ya, Ma Biet?”, Tanya Kokiwati ingin tahu.

“Pintar sekali kamu, Kokiwati. Mi Aceh sangat lezat jika disajikan dalam keadaan panas dengan acar mentimun dan emping goreng.

Kokiwan segera menyiapkan meja makan. Ia menata piring, sendok dan garpu dibantu oleh Kokiwati. Ma Biet melihat mereka dengan tersenyum bahagia. Ia tersadar bahwa keponakannya tumbuh menjadi ana-anak yang cekatan dan suka menolong.

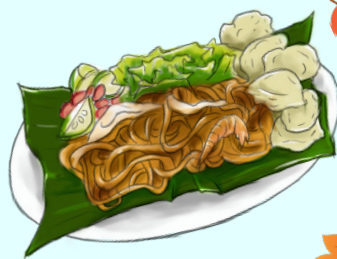
“Asalamualaikum.”

“Waalaikumsalam.”



“Alhamdulillah Paman sudah datang dari kebun. Ayo kita makan Mi Acehnya,” seru Kokiwan dan Kokiwati sambil menggandeng kedua tangan Paman.

“Iya, Paman cuci tangan dan kaki dulu ya supaya kuman tidak masuk ke rumah kita.”







**Mi Aceh**





Gambar 1: Mindmap Mi Aceh





# Provinsi Sumatra Utara **Bikang Ambon**

“Anak anak, hari ini kita akan praktik membuat bikang ambon,” seru Bu Imbi di Kelas Memasak. Setiap hari minggu sore Kokiwan dan Kokiwati mengikuti kelas memasak.

“Siapa yang tahu asal bikang ambon?” tanya Bu Imbi.

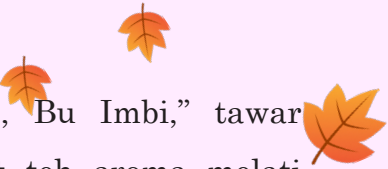


“Sumatra Utara,” jawab Kokiwan dengan semangat.

“Iya, betul sekali.”


“Bikang ambon adalah kue berwarna kuning dengan tekstur yang legit, tetapi berlubang-lubang. Kue tersebut menggunakan tepung sagu sebagai bahan dasarnya. Bikang ambon cocok dimakan sebagai teman minum teh.”









“Saya yang buat tehnya ya, Bu Imbi,” tawar Kokiwati dengan cekatan membuat teh aroma melati kesukaan Bu Imbi.




Sementara itu, Kokiwan membantu Bu Imbi menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat bikang ambon yang meliputi telur, tepung sagu, gula pasir, ragi roti, tepung terigu, air hangat, santan kental, daun pandan, serai, dan daun jeruk.




“Nah, sekarang kita mulai membuat bikang ambon. Pertama-tama, untuk adonan biang, kita campur semua bahan biang dan diamkan selama sepuluh menit.”



Sementara itu, dengan bantuan Bu Imbi, Kokiwati merebus santan dengan serai, daun pandan, dan daun jeruk hingga mendidih, lalu mendinginkannya hingga hangat-hangat kuku.




“Kuning telur dan gula ini dikocok hingga halus ya, Bu?” tanya Kokiwan sambil terus mengocok.



“Betul, lalu setelah adonan telur halus, bisa ditambahkan sagu, biang, dan santan, diaduk sampai rata, disaring, dan didiamkan selama 3 jam.”

Setelah tiga jam berlalu.



Kokiwati membantu Bu Imbi menyiapkan oven untuk memanggang bikang ambon. Kokiwan memasukkan





adonan ke dalam cetakan dan memanggang adonan dengan api bawah.

“Kita tunggu sampai kering dahulu, lalu kita akan panggang dengan menggunakan api atas”.



“Taraaa, kuenya sudah jadi,” seru Kokiwati sambil menghadirkan kue di atas meja makan



“Harum sekali, ya dan rasanya lembut,” ujar Kokiwan dengan lahapnya menyantap bikang ambon. Bu



Imbi tersenyum bahagia, ia yakin calon-calon generasi koki cilik yang akan menggantikan dirinya telah tumbuh.







**Bikang Ambon**





Gambar 2: Mindmap Bikang Ambon





“Ibu dan Ayah, kita akan terbang dengan menggunakan perahu terbang. Mohon doakan agar kami selamat sampai tujuan, ya,” pinta Kokiwan dan Kokiwati sambil mencium tangan Ibu dan Ayah

“Iya, Ibu doakan kalian selamat dan kembali dengan ilmu yang bermanfaat.”

*Titt ... titt ... tittt ...* perahu terbang telah siap. Kokiwan segera naik ke perahu terbang pada ruang galaksi di laboratorium rumah mereka.

“Kita menuju ke mana ini?” tanya Kokiwan pada Kokiwati. Kokiwati melihat kompas yang ada di pergelangan tangannya. Kita akan menuju Sumatra Barat, tepatnya di Minangkabau.







*Byurr ... byurr ...* kita telah mendarat. Kita langsung menuju rumah Uda Ashar. Uda adalah panggilan untuk kakak laki-laki di Sumatra Barat. Uda Ashar adalah koki yang terkenal dengan keahlian memasak makanan tradisional Sumatra Barat.

“Asalamualaikum,” seru Kokiwan dan Kokiwati.

“Waalaikumsalam, Kokiwan dan Kokiwati sudah datang, ya!”

“Ayo silahkan masuk,” Uda Ashar memperlihatkan dapurnya dan mulai memperkenalkan bahan-bahan yang akan dipergunakan untuk membuat rendang.

“Rendang adalah makanan khas Sumatra Barat, rasanya sangat enak dan kaya bumbu,” terang Uda Ashar panjang lebar.

“Kami siap membuat dan mencicipi rendang, Pak!” seru Kokiwati dan Kokiwan kompak.

“Oke, kalau begitu mari kita mulai. Ini adalah daftar bahan-bahan yang diperlukan. Kokiwan bisa bantu Uda mengambil bahan-bahan ini dari ruang penyimpanan,” terang Uda Ashar.


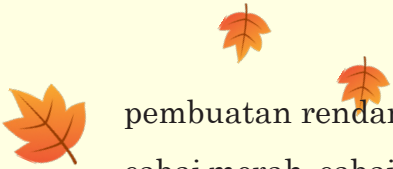
“Saya yang bagian menyiapkan bahan bumbu halusnya,” seru Kokiwati sambil membaca catatan kecil yang berisi tulisan bumbu yang dibutuhkan dalam













pembuatan rendang, yaitu bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, kemiri, jinten, ketumbar, kunyit, jahe, dan garam.

“Ayo kita mulai memasak rendang, pasang celemek kalian!” ajak Uda Ashar bersemangat.




“Kita panaskan minyak terlebih dahulu, lalu tumis bumbu halus, daun kunyit, daun jeruk, serai, dan pekak hingga harum,” Uda Ashar mendampingi Kokiwan menumis bumbu.




“*Hemm ...* harum sekali, tak sabar saya untuk mencicipi,” seru Kokiwati sambil membuka hidungnya lebar-lebar.

“Lalu, daging dimasukkan ya, Uda Ashar?”




“Iya, betul sekali. Kita tunggu daging sampai berubah warna, lalu kita tuang santan dan tambahkan kelapa parut sangrai.”




Kokiwan dan kokiwati sangat antusias dalam membuat rendang dan menyiapkan segala sesuatunya.

“Saya akan menyiapkan meja makan dan piring sajinya ya, Uda Ashar?” tawar Kokiwati



“Iya, meja makannya dihias yang cantik, ya?” goda Kokiwan kepada Kokiwati yang merupakan saudara kembarnya.





“Siap seratus persen, Komandan!”

Dengan cekatan, Kokiwati menata meja makan yang berukuran 1 m x 2 m dengan taplak meja bermotif bunga-bunga yang ia bawa dari rumah. Pada tengah meja diberi hiasan pot bening yang berisi air disertai setangkai mawar kuning yang cantik dan elegan.

“Bagaimana dengan rendangnya, Kak?”

“Iya, ini masih diaduk di atas api sedang supaya bumbunya dapat meresap merata ke dalam daging.”

“Kita tunggu sampai mendidih.”

Akhirnya, rendang hasil masakan mereka pun siap. Siang harinya rumah Uda Ashar didatangi tamu beberapa perangkat desa. Mereka akan rapat untuk membahas pembangunan jembatan yang akan dimulai satu minggu lagi.

“Perkenalkan, ini koki cilik kita, Kokiwan dan Kokiwati,” Uda Ashar mengenalkan Kokiwan dan Kokiwati kepada tamunya.

“Kokiwan dan Kokiwati sudah menyiapkan hidangan spesial buat Bapak dan Ibu semuanya, mari kita ke meja makan.”

“Wah ... pintar sekali, masih kecil sudah jago memasak, rendangnya sangat lezat dan istimewa.”

“Dagingnya terasa lembut”

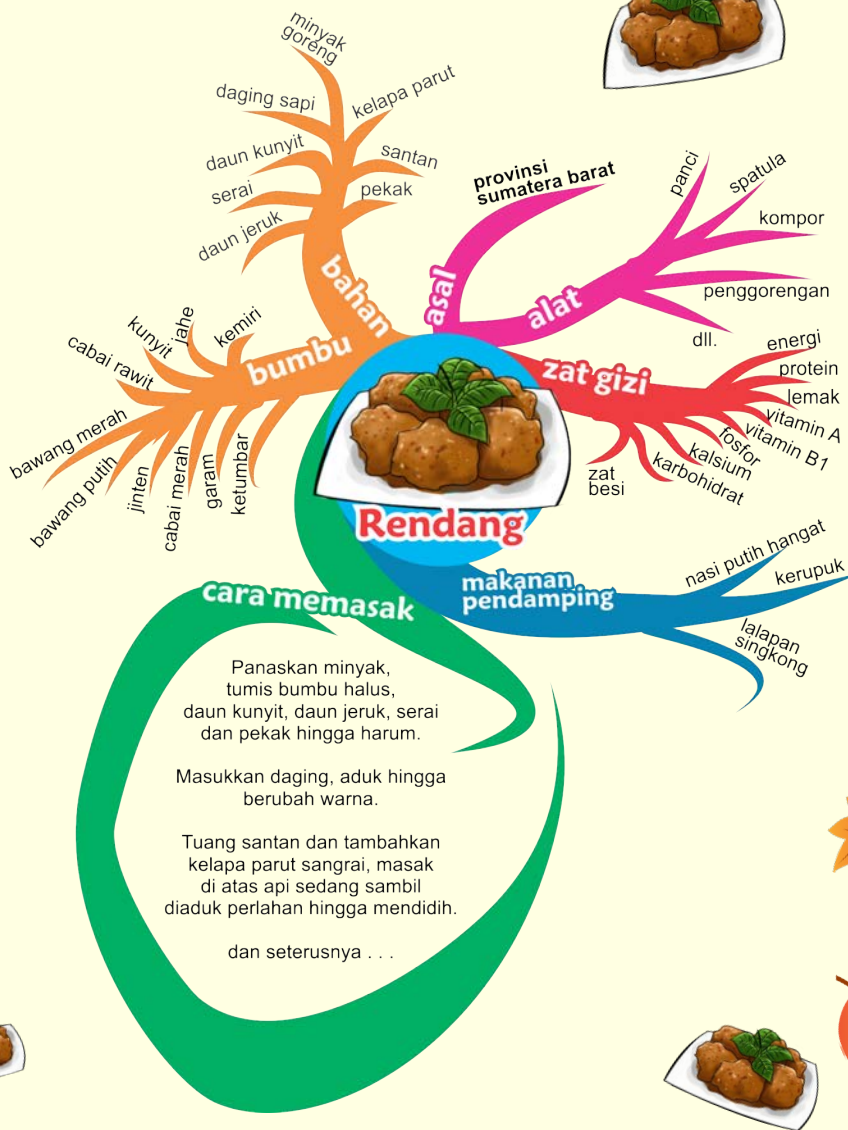
“Bumbunya terasa sampai kedalam daging”





**Rendang**





Gambar 3: Mindmap Rendang





## Provinsi Jambi Gulai Ikan Patin



“Asyik, liburan semester telah tiba,” seru Kokiwan.

“Kita berkunjung kemana ini, Kak?” tanya Kokiwan kepada Kokiwati

“Bagaimana kalau ke rumah nenek di Jambi?”


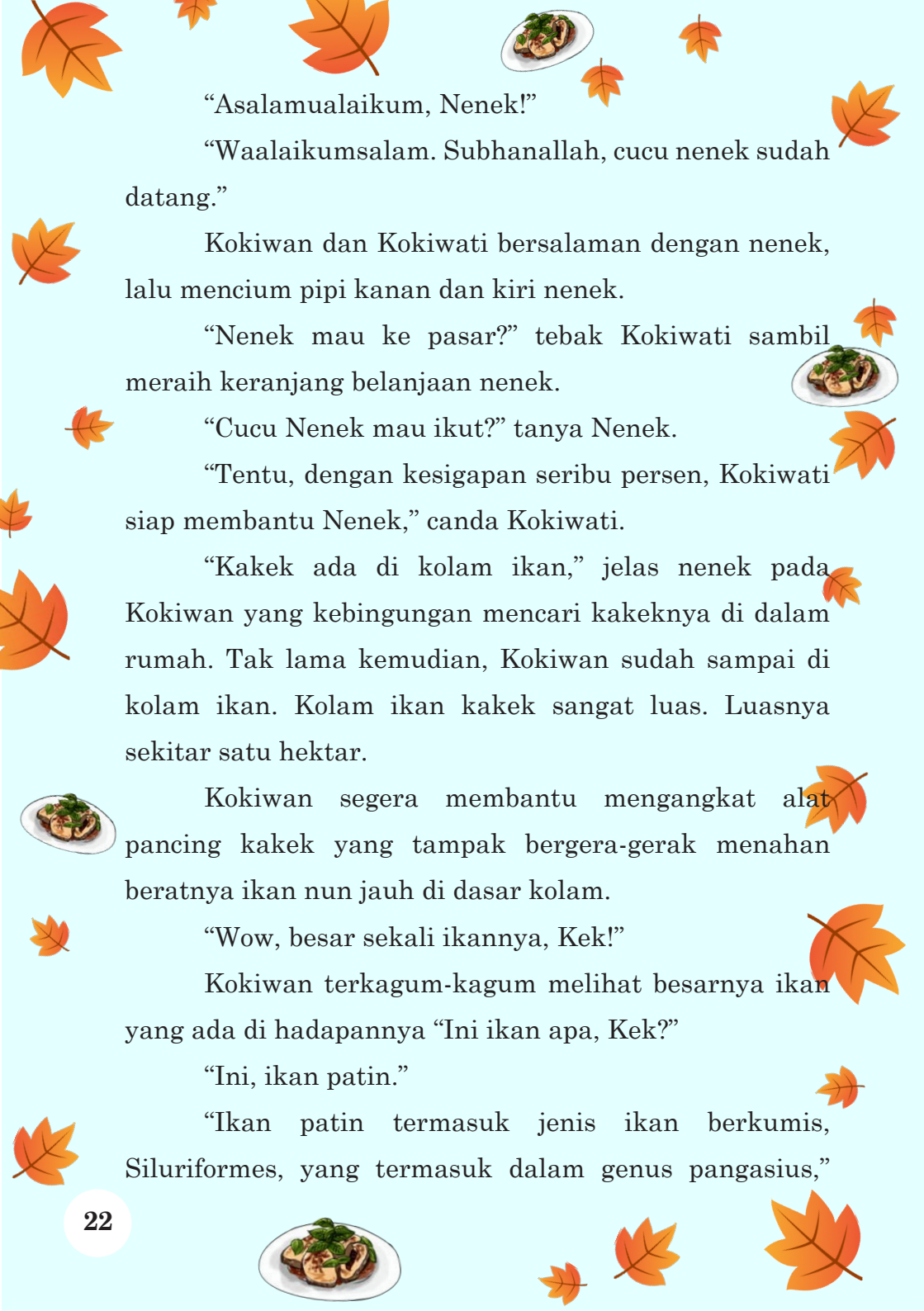
“Boleh, Kakak menyiapkan perahu terbang dan dayung sutilnya dahulu di laboratorium.”

Setelah berpamitan kepada ayah dan ibu mereka yang ada di laboratorium masakan, Kokiwan segera menyiapkan perahu terbangnya.

Sepuluh menit kemudian mereka sudah sampai di halaman rumah nenek dan kakek yang ada di Jambi. Dari kejauhan tampak nenek sedang membawa keranjang belanja.







“Asalamualaikum, Nenek!”

“Waalaikumsalam. Subhanallah, cucu nenek sudah datang.”


Kokiwan dan Kokiwati bersalaman dengan nenek, lalu mencium pipi kanan dan kiri nenek.

“Nenek mau ke pasar?” tebak Kokiwati sambil meraih keranjang belanjaan nenek.

“Cucu Nenek mau ikut?” tanya Nenek.

“Tentu, dengan kesigapan seribu persen, Kokiwati siap membantu Nenek,” canda Kokiwati.

“Kakek ada di kolam ikan,” jelas nenek pada Kokiwan yang kebingungan mencari kakeknya di dalam rumah. Tak lama kemudian, Kokiwan sudah sampai di kolam ikan. Kolam ikan kakek sangat luas. Luasnya sekitar satu hektar.



Kokiwan segera membantu mengangkat alat pancing kakek yang tampak bergera-gerak menahan beratnya ikan nun jauh di dasar kolam.

“Wow, besar sekali ikannya, Kek!”

Kokiwan terkagum-kagum melihat besarnya ikan yang ada di hadapannya “Ini ikan apa, Kek?”

“Ini, ikan patin.”

“Ikan patin termasuk jenis ikan berkumis, Siluriformes, yang termasuk dalam genus pangasius,”





terang kakek. Kakek Kokiwan merupakan alumnus Jurusan Peternakan, Institut Pertanian Bogor sehingga ia tahu jenis-jenis ikan.

“Ayo kita mancing lagi, Kek!” Kokiwan semangat sekali.

Jam tangan Kokiwan menunjukkan pukul 11.00. Ikan patin yang diperoleh Kokiwan dan kakek hampir dua baskom besar. Ada sekitar 25 ikan patin.

“Ikan patin ini akan dimasak apa, Kek?”

“Gulai ikan patin!” seru Kokiwati yang baru saja pulang dari pasar bersama neneknya.

“Wah ... kalau urusan makanan, kamu semangat sekali!” Kokiwan meledek Kokiwati.

“Kak Kokiwan tidak suka makanan?”


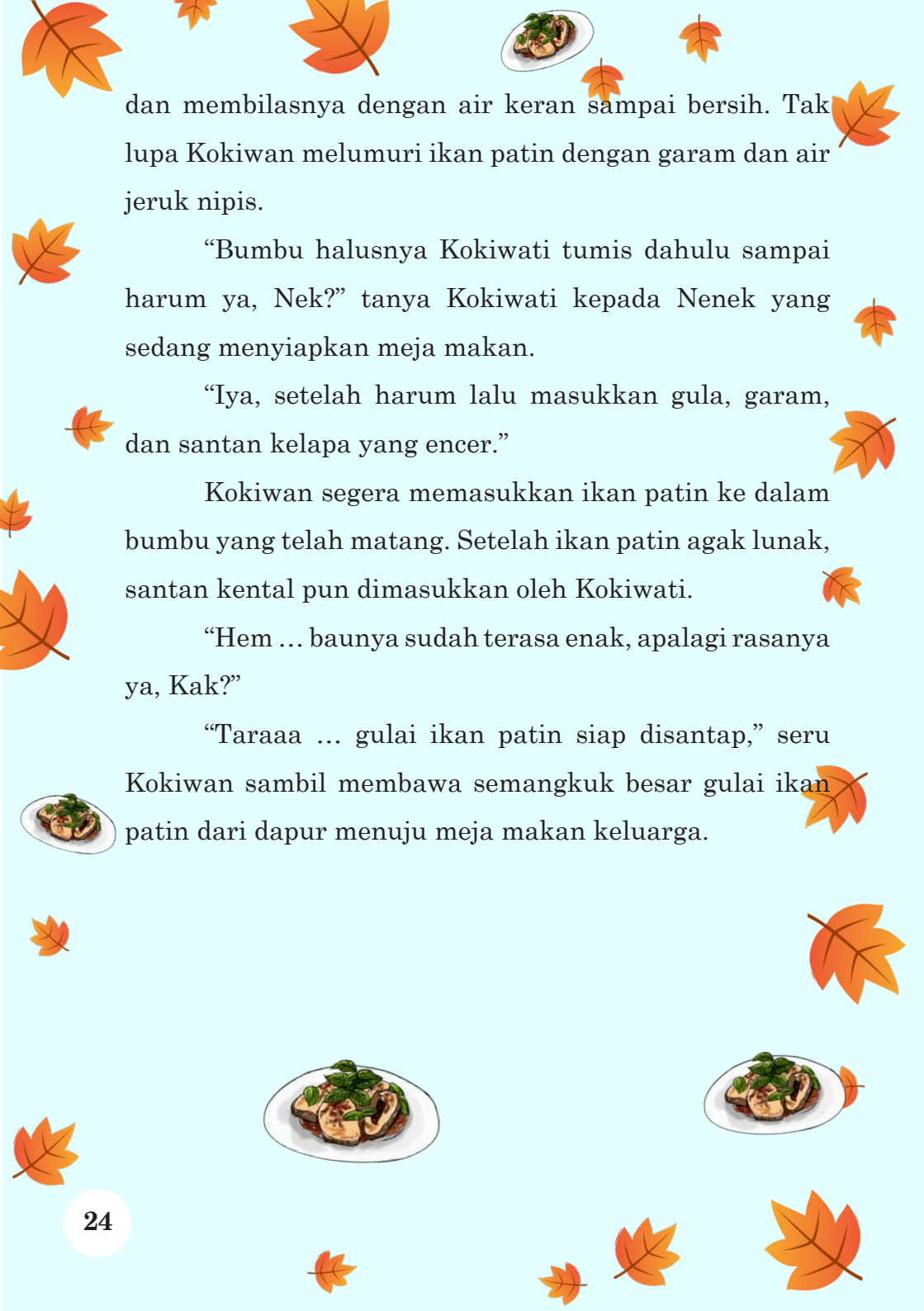
“Suka dong!”

“Sudah ... sudah, ayo bantu Nenek memasak gulai ikan patin!” ajak nenek.

“Bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, merica, jahe, gula pasir, dan santan kelapa sudah siap, Nek!” Kokiwati sibuk menata barang belanjaan di atas meja.

Sementara itu, Kokiwan sibuk membawa peralatan memasak ke kebun samping rumah. Mereka akan memasak gulai ikan patin di luar ruangan. Kokiwan membersihkan ikan patin dari segala kotoran di perut





dan membilasnya dengan air keran sampai bersih. Tak lupa Kokiwan melumuri ikan patin dengan garam dan air jeruk nipis.

“Bumbu halusnya Kokiwati tumis dahulu sampai harum ya, Nek?” tanya Kokiwati kepada Nenek yang sedang menyiapkan meja makan.

“Iya, setelah harum lalu masukkan gula, garam, dan santan kelapa yang encer.”

Kokiwan segera memasukkan ikan patin ke dalam bumbu yang telah matang. Setelah ikan patin agak lunak, santan kental pun dimasukkan oleh Kokiwati.

“Hem ... baunya sudah terasa enak, apalagi rasanya ya, Kak?”

“Taraaa ... gulai ikan patin siap disantap,” seru Kokiwan sambil membawa semangkuk besar gulai ikan patin dari dapur menuju meja makan keluarga.







**Gulai Ikan Patin**





Gambar 4: Mindmap Gulai Ikan Patin





“Ikan kembungnya sudah dibersihkan, Kak?”

“Sudah, siapa dulu, kakak gitu lho!” jawab Kokiwan sambil membawa seember penuh berisi ikan kembung yang sudah siap dimasak dan membusungkan dadanya.

“Ikan kembung banyak mengandung zat gizi, lho!” kata Bibi Naning menyela pembicaraan seru mereka.

“Apa saja zat gizinya, Bibi?”

“Ikan kembung mengandung omega 3 ... yang baik buat perkembangan otak kalian.”

“Wah, kalau makan ikan kembung setiap hari, kita bisa sehebat Ibnu Sina dan Einstein ya, Bibi?”


“Tentu.”

“Siapa yang mau membantu Bibi membuat pendap?”

“Saya!” seru Kokiwan dan Kokiwati serempak. Mereka pun tertawa terbahak-bahak.







“Apa itu pendap?”

“Pendap adalah makanan khas Bengkulu yang berbahan dasar ikan kembung.”

“Bibi, bumbu yang harus dihaluskan itu 8 butir bawang merah, 4 siung bawang putih, 5 butir kemiri, disangrai dan 6 buah cabai merah, 2 cm jahe, 2 cm kunyit dibakar, ya?”

“Iya, setelah dihaluskan, lalu setengah dari bumbu halus tadi dilumurkan ke ikan kembung. Setelah itu, ikan kembung berbumbu dibungkus dengan daun pisang seperti pepes dan dikukus selama 30 menit.”

“Bumbu yang sisanya ini ditumis ya, Bibi?”

“Tepat sekali, setelah bumbu harum, masukkan daun bawang, daun seledri, lengkuas, serai, asam kandis, daun mangkukan, lalu aduk sampai layu.”

“Daun mangkukan sudah layu, Bibi?”

“Lalu apa yang harus ditambahkan?”

“Kelapa parut, aduk rata.”

Sementara Kokiwan mengaduk kelapa parut supaya tercampur rata, Kokiwati memasukkan santan, garam, merica bubuk, dan gula pasir dan dengan sabarnya mereka menunggu sambil kuah kental.

“Kuah kental ini nanti akan disiramkan ke atas ikan kembung,” jelas Bibi





Siang hari yang cerah, Kokiwan, Kokiwati dan Bibi menikmati pendap dengan nasi hangat dan es jeruk di depan rumah Bibi yang penuh dengan pepohonan. Sungguh nikmat sekali. Liburan yang menyenangkan.



“Bibi, kami pamit pulang dahulu, ya!” Kokiwan dan Kokiwati mencium tangan bibi.

“Terima kasih, Bibi sudah mengajarkan kami memasak makanan khas Bengkulu.”

“Iya, sama sama, Bibi juga berterima kasih karena kalian membantu Bibi membuat pendap buat acara hajatan keluarga paman.”

“Ini Bibi bawaan pendap buat ibu kalian!”

“Terima kasih banyak, Bibi.”

Bibi mengantar Kokiwan dan Kokiwati ke tempat penyimpanan perahu terbang keluarga mereka. Bibi segera meminta perahu terbang untuk terbang perlahan dalam mengantarkan keponakan-keponakan kesayangannya itu.

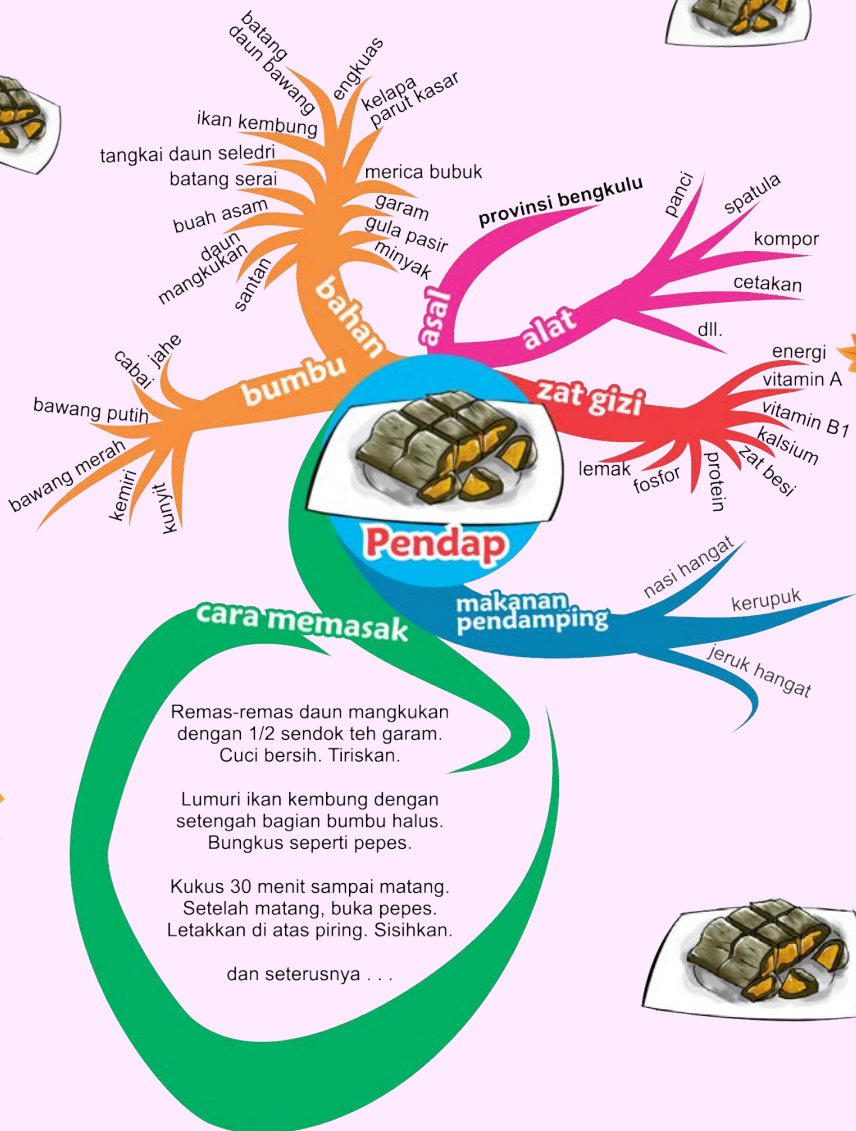






**Pendap**





Gambar 5: Mindmap Pendap





“Bang, udang besar ini per kilo berapa?” tanya Kokiwan pada abang penjual udang di Pasar Teratak Buluh dengan sopan dan disertai senyuman manis khas Kokiwan.

“Sekilo harganya 75 ribu.”

Abang penjual pun mulai menimbang udang yang akan dibeli Kokiwan.

“Akan dimasak apa udangnya, Dek?”

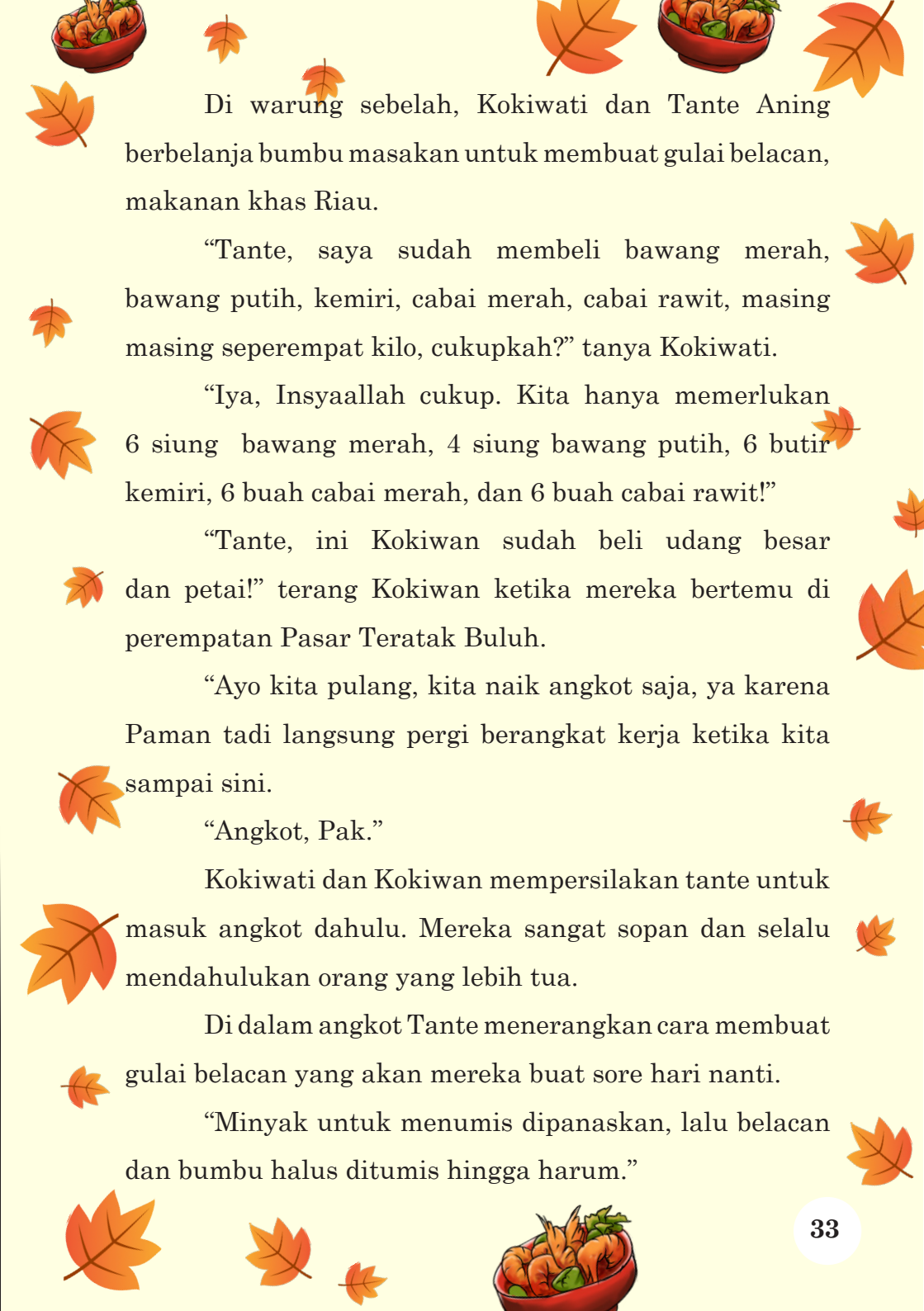
“Gulai belacan.”

“Ini. Abang juga jual petai, petai sangat cocok untuk menambah rasa gulai belacan.”

“Kalau begitu petainya sekalian bang, satu kilogram, ya!”







Di warung sebelah, Kokiwati dan Tante Aning berbelanja bumbu masakan untuk membuat gulai belacan, makanan khas Riau.

“Tante, saya sudah membeli bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah, cabai rawit, masing masing seperempat kilo, cukupkah?” tanya Kokiwati.

“Iya, Insyaallah cukup. Kita hanya memerlukan 6 siung bawang merah, 4 siung bawang putih, 6 butir kemiri, 6 buah cabai merah, dan 6 buah cabai rawit!”

“Tante, ini Kokiwan sudah beli udang besar dan petai!” terang Kokiwan ketika mereka bertemu di perempatan Pasar Teratak Buluh.

“Ayo kita pulang, kita naik angkot saja, ya karena Paman tadi langsung pergi berangkat kerja ketika kita sampai sini.

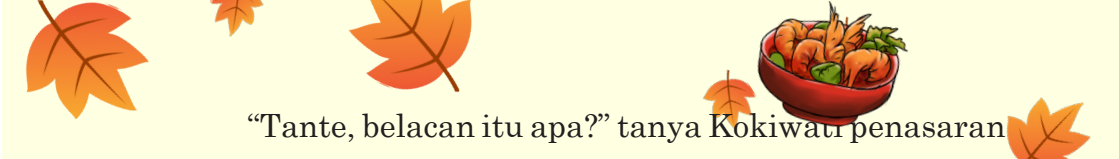
“Angkot, Pak.”

Kokiwati dan Kokiwan mempersilakan tante untuk masuk angkot dahulu. Mereka sangat sopan dan selalu mendahulukan orang yang lebih tua.

Di dalam angkot Tante menerangkan cara membuat gulai belacan yang akan mereka buat sore hari nanti.


“Minyak untuk menumis dipanaskan, lalu belacan dan bumbu halus ditumis hingga harum.”





“Tante, belacan itu apa?” tanya Kokiwati penasaran  
“Belacan itu terasi.”

“Saya lupa tadi tidak beli terasi, Tante. Bagaimana ini?”



“Tenang saja, Tante punya banyak terasi di rumah,” terang tante sambil tersenyum. Seisi angkot pun tersenyum melihat kebingungan Kokiwan.

“Setelah bumbu harum, apalagi yang dimasukkan, Tante?” tanya Kokiwati sambil siap-siap melanjutkan menulis resep yang diberikan Tante Aning.

“Masukkan udang, lalu aduk sampai berubah warna. Setelah itu, masukkan santan, air asam jawa, gula pasir, garam, lada, dan petai dan masak hingga semua bahan matang dan kuah mengental.”

“Gulai belacan siap dihidangkan!” spontan Kokiwan berteriak di dalam angkot. Sontak para penumpang di angkot tertawa terbahak-bahak.

Akhirnya, angkot pun sampai di depan rumah tante. Tante membayar angkot. Kokiwan dan Kokiwati berterima kasih kepada pengemudi angkot. Pak Pengemudi tersenyum manis.

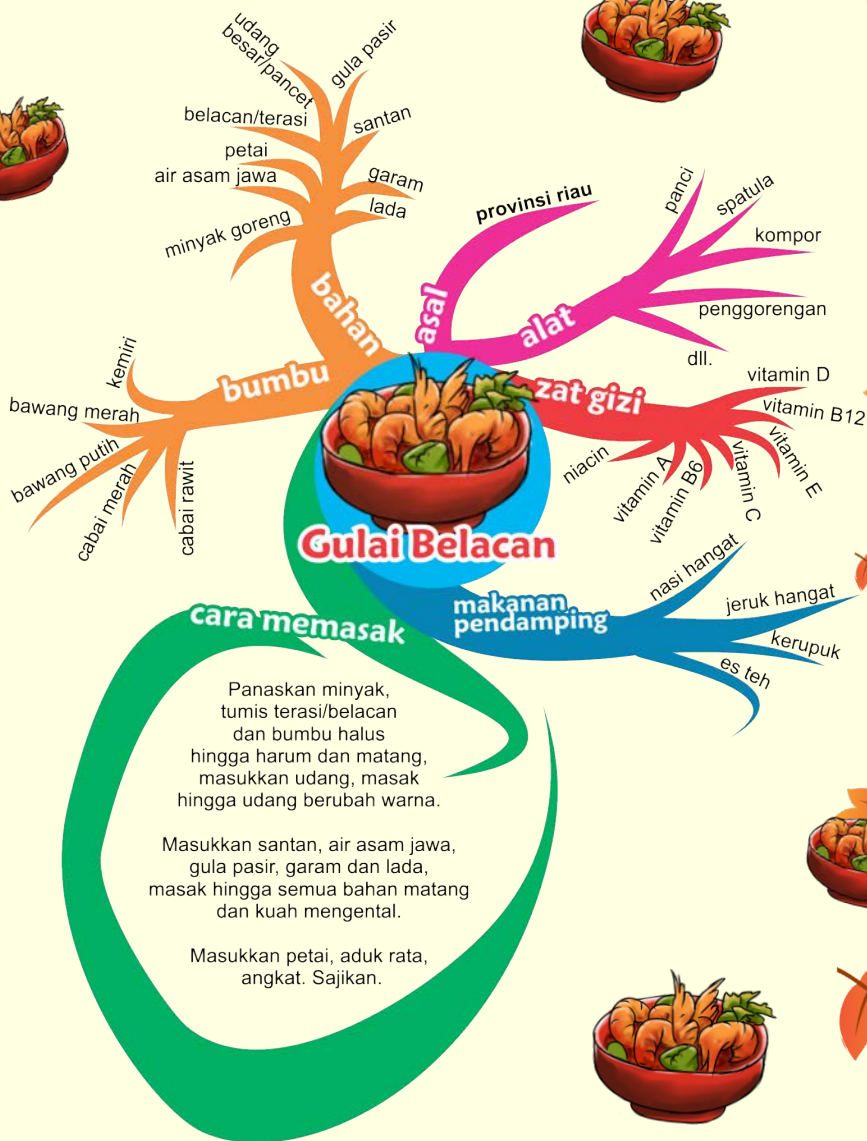






**Gulai Belacan**





Gambar 6: *Mindmap* Gulai Belacan





# Provinsi Kepulauan Riau **Otak-Otak**

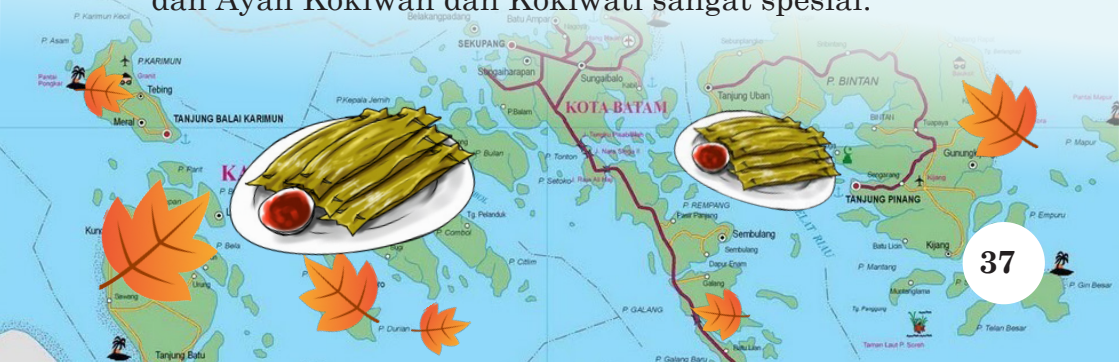
“Kokiwati, kamu yang bagian mencuci piring, aku yang menyapu halaman, ya,” seru Kokiwan dari halaman restoran.

Ibu, yang berada tak jauh dari mereka tersenyum manis.


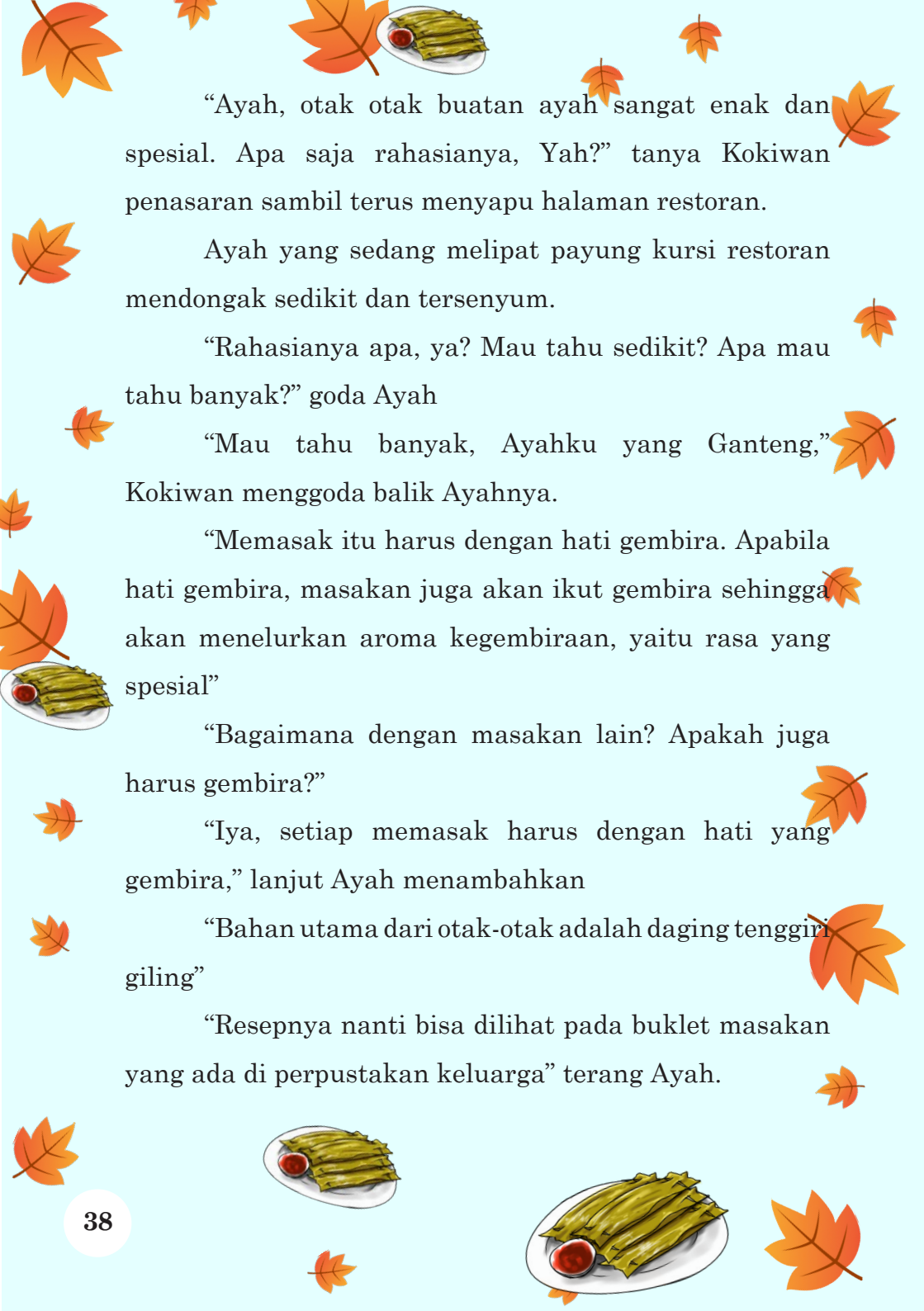
“Terima kasih, kalian memang anak Ibu yang hebat. Ibu salut kepada kalian.”

Seharian ini ada acara hajatan di rumah dalam rangka syukuran dibukanya cabang restoran baru di Riau. Dari beberapa minggu lalu Ibu, Ayah, dan beberapa asistennya sibuk mempersiapkan menu khas daerah Riau, salah satunya adalah otak-otak.

Otak-otak, menu khas restoran Riau, buatan Ibu dan Ayah Kokiwan dan Kokiwati sangat spesial.







“Ayah, otak otak buatan ayah sangat enak dan spesial. Apa saja rahasianya, Yah?” tanya Kokiwan penasaran sambil terus menyapu halaman restoran.

Ayah yang sedang melipat payung kursi restoran mendongak sedikit dan tersenyum.

“Rahasianya apa, ya? Mau tahu sedikit? Apa mau tahu banyak?” goda Ayah

“Mau tahu banyak, Ayahku yang Ganteng,” Kokiwan menggoda balik Ayahnya.

“Memasak itu harus dengan hati gembira. Apabila hati gembira, masakan juga akan ikut gembira sehingga akan menelurkan aroma kegembiraan, yaitu rasa yang spesial”

“Bagaimana dengan masakan lain? Apakah juga harus gembira?”

“Iya, setiap memasak harus dengan hati yang gembira,” lanjut Ayah menambahkan

“Bahan utama dari otak-otak adalah daging tenggiri giling”

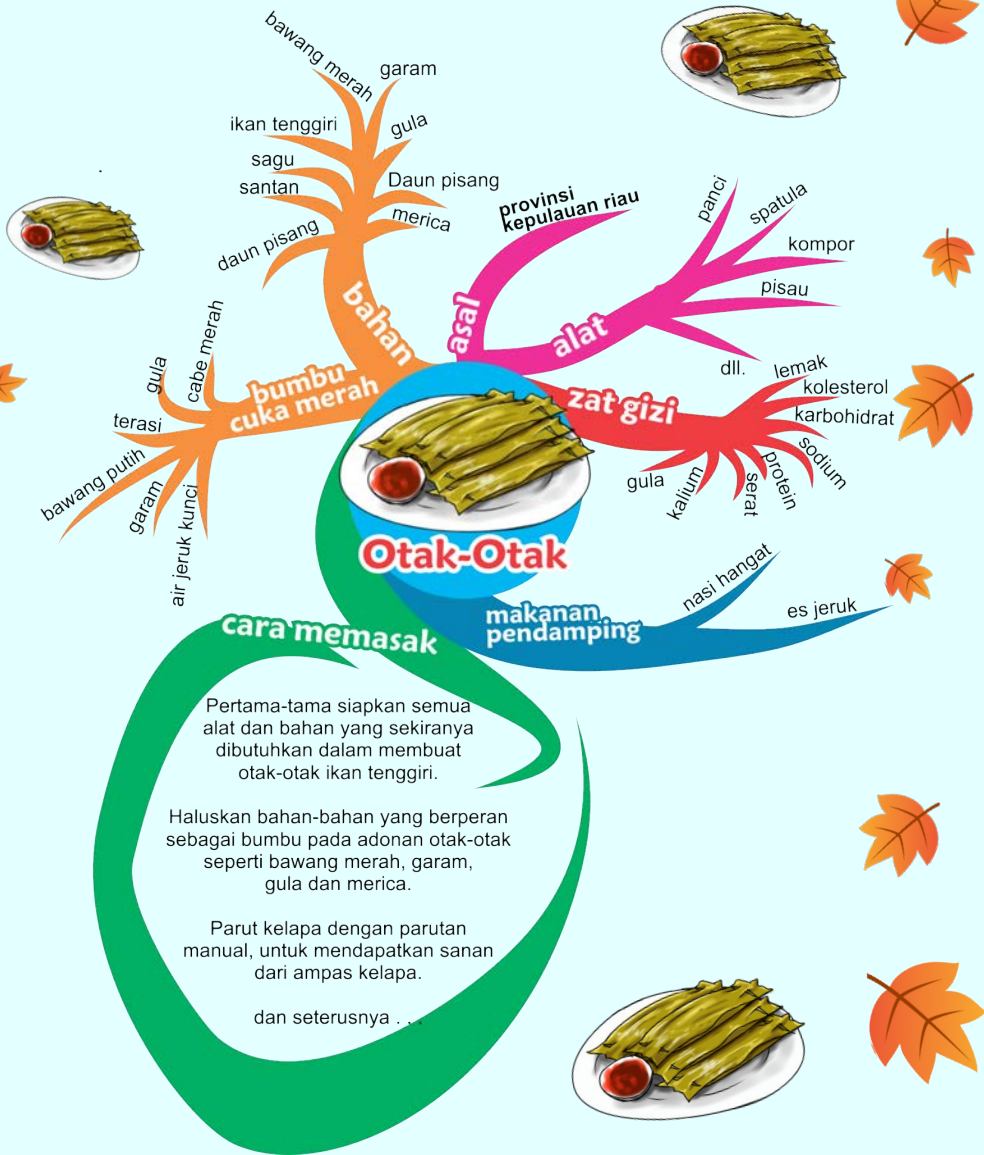
“Resepnya nanti bisa dilihat pada buklet masakan yang ada di perpustakaan keluarga” terang Ayah.





**Otak-Otak**





Gambar 7: Mindmap Otak-otak





# Provinsi Sumatera Selatan **Empek-Empek**



Libur pada hari Sabtu dan Minggu, Kokiwan dan Kokiwati berangkat ke Provinsi Sumatera Selatan untuk berkunjung ke rumah Bibi Alina. Bibi Alina mengajak Kokiwan dan Kokiwati ke Pasar Cinde. Pasar tersebut dibangun pada tahun 1958 oleh arsitek bernama Thomas Karsten.




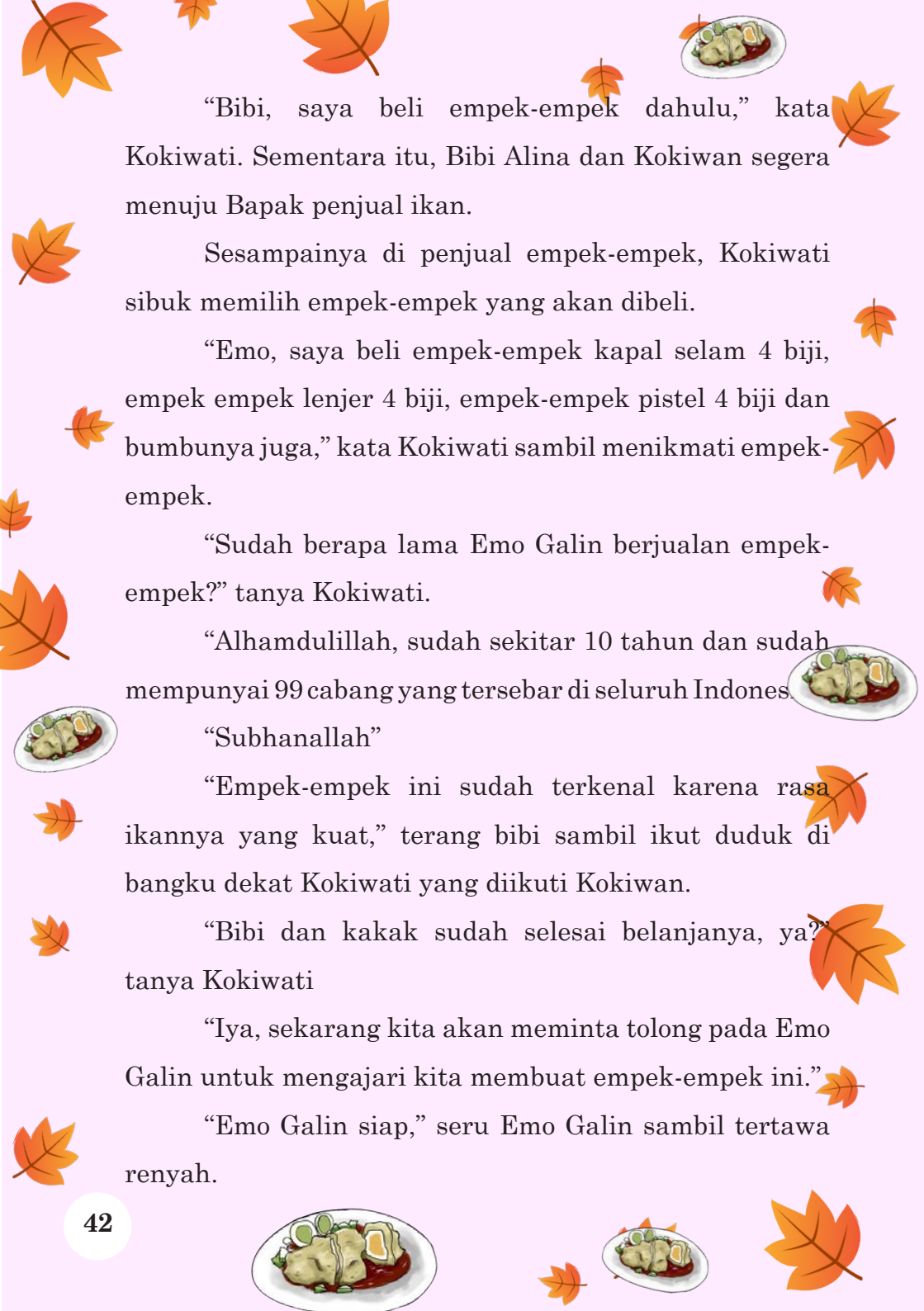
“Bibi, alamatnya mana?” tanya Kokiwan.

“Pasar Cinde beralamat di Jalan Jenderal Sudirman, 24 Ilir, Bukit Kecil, Kota Palembang, Sumatera Selatan.”

“Oh iya, Pasar Cinde meskipun masih berusia 58 tahun tapi sudah menjadi icon masyarakat Palembang,” terang Bibi ketika ketiganya sudah duduk di dalam angkot.







“Bibi, saya beli empek-empek dahulu,” kata Kokiwati. Sementara itu, Bibi Alina dan Kokiwan segera menuju Bapak penjual ikan.

Sesampainya di penjual empek-empek, Kokiwati sibuk memilih empek-empek yang akan dibeli.

“Emo, saya beli empek-empek kapal selam 4 biji, empek empek lenjer 4 biji, empek-empek pistol 4 biji dan bumbunya juga,” kata Kokiwati sambil menikmati empek-empek.

“Sudah berapa lama Emo Galin berjualan empek-empek?” tanya Kokiwati.

“Alhamdulillah, sudah sekitar 10 tahun dan sudah mempunyai 99 cabang yang tersebar di seluruh Indones

“Subhanallah”

“Empek-empek ini sudah terkenal karena rasa ikannya yang kuat,” terang bibi sambil ikut duduk di bangku dekat Kokiwati yang diikuti Kokiwan.

“Bibi dan kakak sudah selesai belanjanya, ya?” tanya Kokiwati

“Iya, sekarang kita akan meminta tolong pada Emo Galin untuk mengajari kita membuat empek-empek ini.”



“Emo Galin siap,” seru Emo Galin sambil tertawa renyah.












Semua pun tertawa dan mulai menyiapkan bahan yang akan digunakan untuk membuat empek-empek Palembang.

“Pertama-tama, campurkan bahan yang terdiri atas daging ikan tenggiri yang telah dipisahkan dari kulit dan tulangnya, 50 gram tepung terigu, 400 gram tepung sagu, 7 siung bawang merah yang telah digiling halus, dan 11 siung bawang putih yang telah digiling halus”

“Adonan tersebut diuleni hingga kalis sehingga mudah dibentuk,” terang Emo Galin sambil membalurkan tepung di tangannya dan mulai membentuk adonan dan memasukkannya ke dalam 1 liter air mendidih yang telah dicampur minyak goreng.




“Untuk sausnya, kita ambil 1 liter air, campurkan gula aren, asam jawa, cabai rawit, bawang putih halus, dan cuka, lalu didihkan,” terang bibi yang tengah menyiapkan pembuatan saus dibantu oleh Kokiwati.

“Kokiwan dan Kokiwati suka empek-empek goreng ataukah empek-empek rebus?” tanya Emo Galin.

“Goreng!” seru Kokiwan.

“Rebus!” seru Kokiwati.

“Empek-empek rebus bisa langsung dinikmati dengan kuahnya, sedangkan empek-empek goreng bisa didapatkan dengan cara menggoreng empek-empek dalam



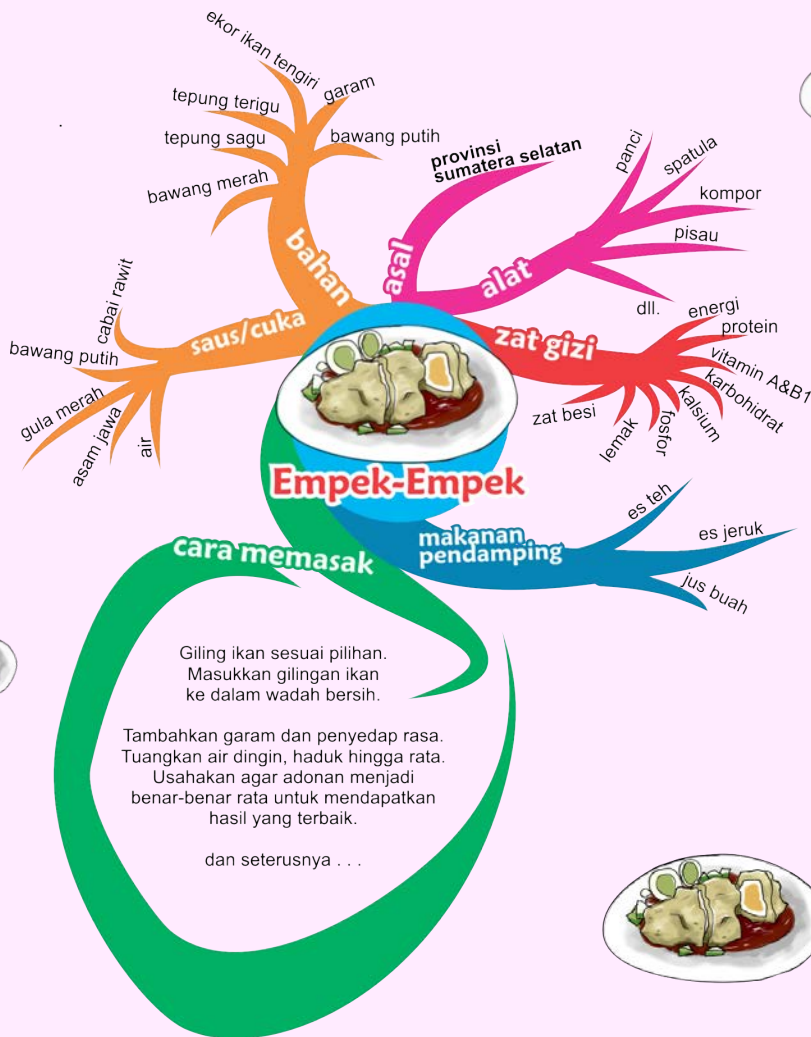




**Empek-Empek**



minyak yang cukup panas sehingga hasil gorengannya renyah,” terang Emo Galin sambil menyiapkan piring saji dibantu Kokiwan.



Gambar 8: Mindmap Empek-empek





## Provinsi Bangka Belitung **Mi Bangka**

“Kokiwan, kita hari ini akan ke mana?” tanya Kokiwati sambil mempersiapkan peta Indonesia.

“Kita akan pergi ke provinsi yang mempunyai makanan khas mi Bangka,” terang Kokiwan sambil mempersiapkan perahu terbang yang ada di laboratorium.

“Oke, perahu terbang sudah siap, silakan naik, Adikku Sayang,” Kokiwan meminta Kokiwati untuk naik perahu terbang terlebih dahulu.



“Provinsi yang makanan daerahnya mi Bangka itu daerah mana ya, Kak?” tanya Kokiwati penasaran.

“Rahasia, sebentar lagi pasti akan tahu” jawab Kokiwan sambil senyum membuat Kokiwati semakin penasaran.

Tampak dari kejauhan mihrab masjid semakin terlihat. Kokiwati segera mengetahui mereka berada di







mana setelah membaca bagian atas mihrab tertera tanggal perbaikan masjid dengan huruf Arab-Melayu bertuliskan “diperbaiki 1 Rajab 1370 Hijriyah”.

“Pasti kita ada di Provinsi Bangka Belitung,” tebak Kokiwati cepat.

“Itu kan Masjid Al Ikhlas, masjid tertua yang pernah ada di Belitung,” jelas Kokiwati sambil senyum-senyum. Ia merasa menang karena sudah berhasil menjawab tebakan dari kakaknya.

“Asalamualaikum, Pak Sanu.”

“Waalaikumsalam, Kokiwan dan Kokiwati sudah datang ya, mari silakan ke rumah Bapak,” sambut Pak Sanu ramah. Mereka kebetulan bertemu Pak Sanu di area pelataran masjid.



Mereka berjalan menyusuri Desa Sijuk Belitung. Pemandangannya begitu indah, tak terasa sudah 15 menit mereka berjalan dan telah sampai di depan rumah Pak Sanu.

Di depan rumah Pak Sanu, Ibu Sanu dan beberapa ibu yang lain sedang sibuk memasak.

“Asalamualaikum, Bu. Koki cilik kita telah datang,” Pak Sanu memberitahukan kedatangan Kokiwan dan Kokiwati kepada Bu Sanu.









“Kokiwan dan Kokiwati akan belajar membuat mi Bangka.”


“Wah ... kebetulan sekali, Ibu akan membuat mi Bangka, ayo ikut” ajak Bu Sanu ramah.



Kokiwan cepat tanggap langsung menuju Ibu Inah yang sedang membuat kuah mi Bangka, sedangkan Kokiwati membantu Bu Sanu membuat mi.




“Tulang ayamnya dicuci sampai bersih sampai lemak-lemak yang menempel di tulang hilang. Lalu, tulang ayam dimasukkan ke dalam dua liter air yang mendidih,” terang Bu Inah.





“Kenapa buihnya dibuang, Bu?” tanya Kokiwan penasaran melihat Bu Inah membuang buih air rebusan tulang.


“Supaya bau amis yang timbul dari tulang ikan dapat hilang,” jawab Bu Inah sambil tersenyum.




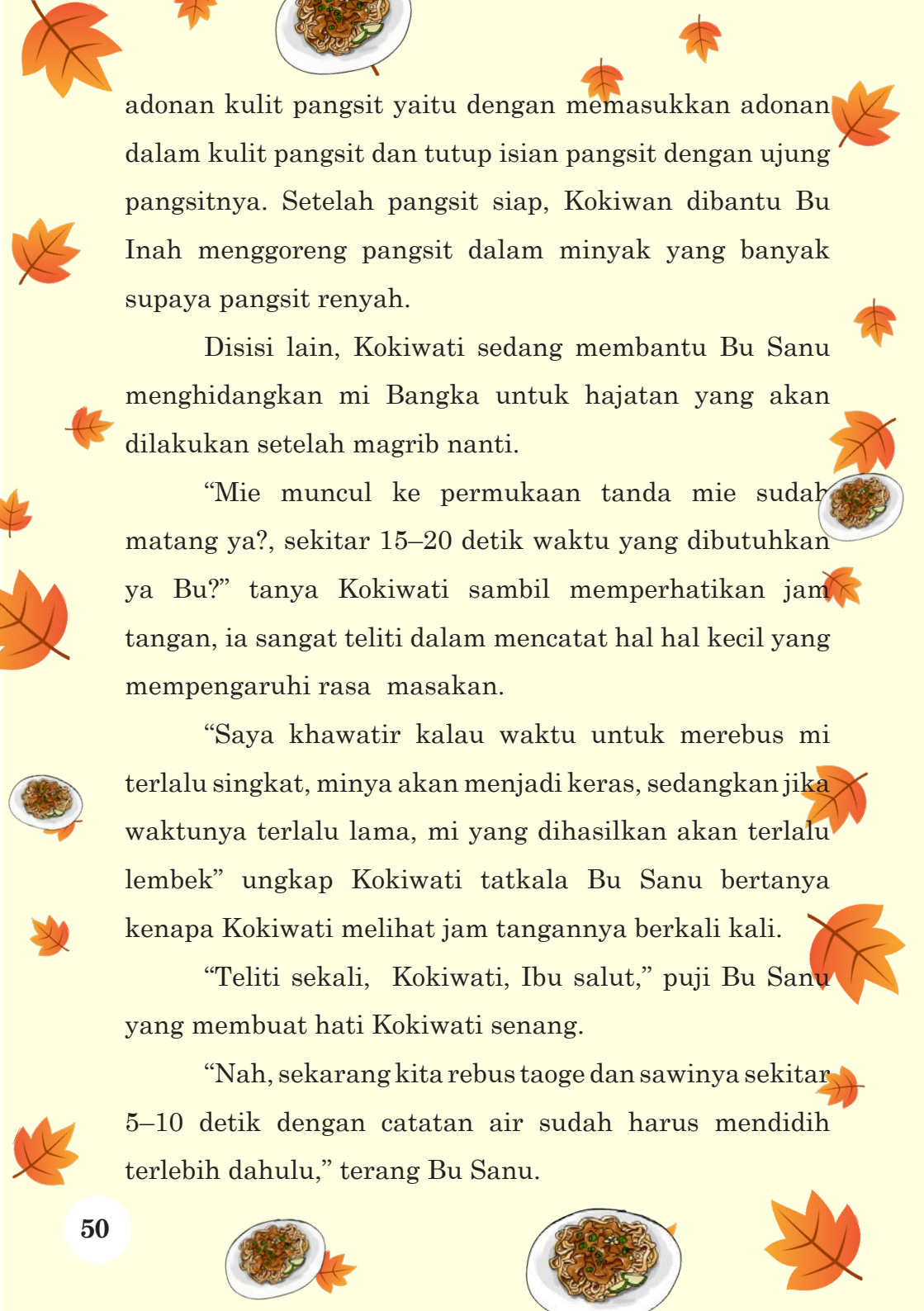
“Oh, begitu ya, Bu, sekarang Kokiwan akan memasukkan lima siung bawang putih yang telah dimemarkan, garam, dan lada supaya sedap,” ujar Kokiwan kepada Bu Inah.



“Sekarang kita buat pangsit,” seru Bu Inah gembira. “Udang dan ayam cincang disiapkan di dalam mangkuk, diberi lada, garam, kaldu ayam dan minyak wijen  $\frac{1}{2}$  sdt., aduk rata. Adonan isian pangsit telah siap,” terang Bu Inah sambil memberi contoh pada Kokiwan cara membungkus









adonan kulit pangsit yaitu dengan memasukkan adonan dalam kulit pangsit dan tutup isian pangsit dengan ujung pangsitnya. Setelah pangsit siap, Kokiwan dibantu Bu Inah menggoreng pangsit dalam minyak yang banyak supaya pangsit renyah.

Disisi lain, Kokiwati sedang membantu Bu Sanu menghidangkan mi Bangka untuk hajatan yang akan dilakukan setelah magrib nanti.

“Mie muncul ke permukaan tanda mie sudah matang ya?, sekitar 15–20 detik waktu yang dibutuhkan ya Bu?” tanya Kokiwati sambil memperhatikan jam tangan, ia sangat teliti dalam mencatat hal hal kecil yang mempengaruhi rasa masakan.



“Saya khawatir kalau waktu untuk merebus mi terlalu singkat, minya akan menjadi keras, sedangkan jika waktunya terlalu lama, mi yang dihasilkan akan terlalu lembek” ungkap Kokiwati tatkala Bu Sanu bertanya kenapa Kokiwati melihat jam tangannya berkali kali.



“Teliti sekali, Kokiwati, Ibu salut,” puji Bu Sanu yang membuat hati Kokiwati senang.

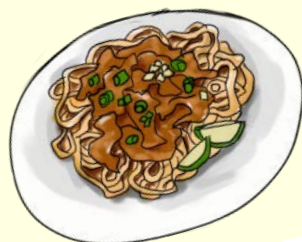
“Nah, sekarang kita rebus taoge dan sawinya sekitar 5–10 detik dengan catatan air sudah harus mendidih terlebih dahulu,” terang Bu Sanu.





Kokiwati, Bu Sanu, Kokiwan, Bu Inah, Bu Tuti, dan Bu Indang mulai menata mi di atas mangkuk, memasukkan sawi dan taoge di atas mi, lalu menambahkan irisan ayam, bawang goreng, irisan daun bawang, pangsit goreng, dan jeruk nipis yang sudah dibelah menjadi dua.

“Alhamdulillah, seribu mangkuk mi Bangka siap dihidangkan dalam acara hajatan nanti,” seru Kokiwan dan Kokiwati penuh kegembiraan diikuti senyuman ibu-ibu yang lain.

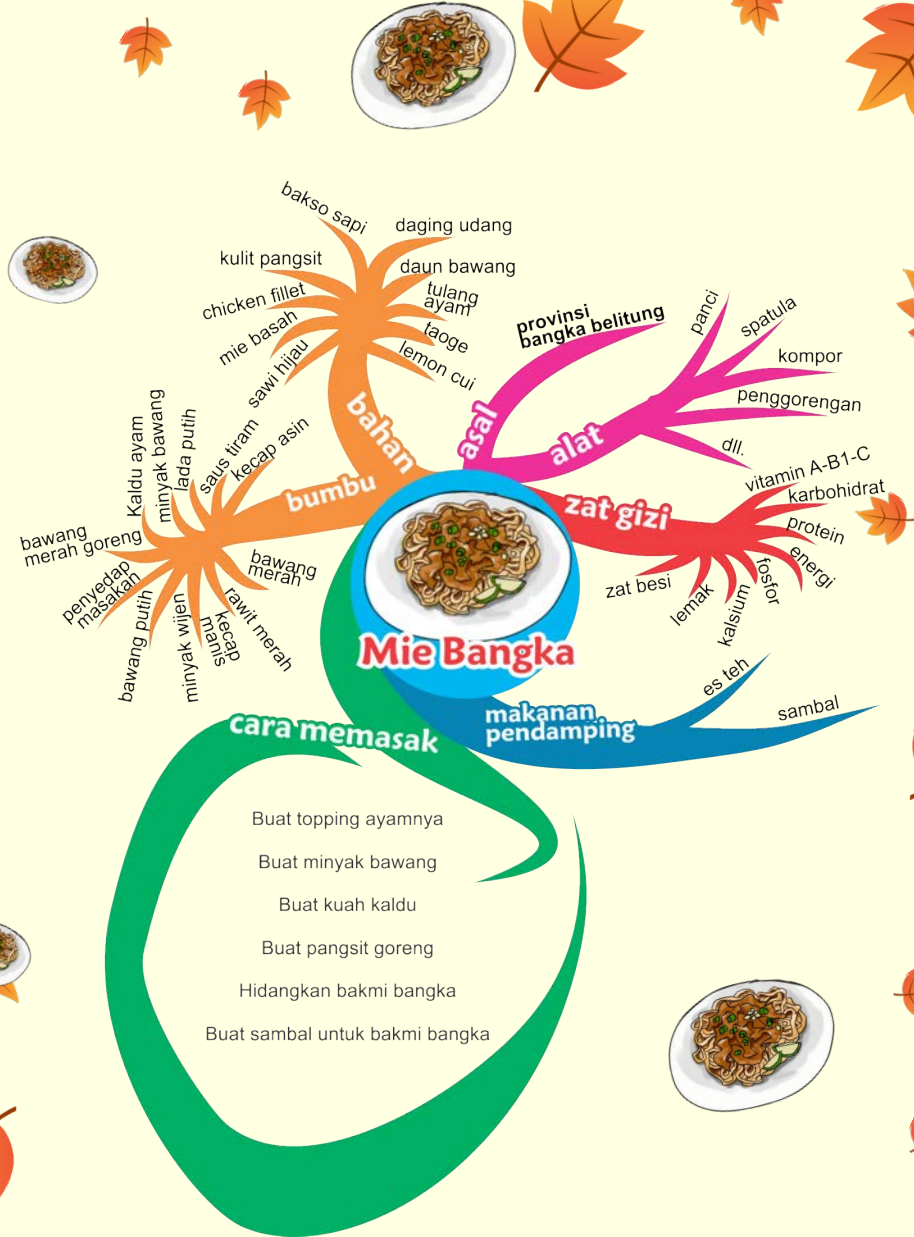






**Mi Bangka**





Gambar 9: Mindmap Mi Bangka





# Provinsi Lampung Seruit

“Para Koki Cilik yang Baik Hati, hari ini kita akan membuat masakan khas Lampung. Siapa yang tahu masakan khas Lampung?” tanya kepala koki yang akan memberikan pelatihan nasional kepada para koki cilik.

“Seruit,” jawab 34 koki cilik serempak.

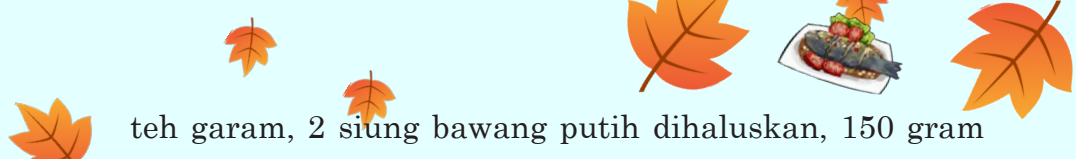
Para koki cilik diberi resep yang nantinya akan dipraktikkan secara berkelompok. Kelompok mulai dibagi menjadi 17 kelompok. Setiap kelompok terdiri atas 2 orang.

Kokiwan mendapat kelompok dengan Rayyan dari Jawa Tengah.


Setiap kelompok mulai mempersiapkan bahan yang digunakan untuk membuat seruit, yaitu 500 gram ikan tongkol, 1 sendok makan air jeruk nipis, 1 sendok








teh garam, 2 siung bawang putih dihaluskan, 150 gram mangga kuweni dipotong tipis memanjang, 1 buah tomat dipotong tipis memanjang, dan 50 ml air panas.




“Aku akan menghaluskan bumbu yang digunakan untuk seruit dulu,” ujar Rayyan sambil memblender 6 butir bawang merah, 4 buah cabai merah,  $\frac{1}{2}$  sendok teh terasi goreng, 1 sendok teh garam, dan 1 sendok teh gula pasir.

Di sisi lain, Kokiwan melumuri ikan tongkol dengan menggunakan air jeruk nipis, garam, dan bawang putih yang sudah dihaluskan.


“Bagaimana ikan tongkolnya Kokiwan? Apa sudah siap dibakar?”



“Ini tadi sudah didiamkan selama 15 menit, kita tunggu 5 menit lagi supaya pas 20 menit,” jawab Kokiwan. Lima menit pun berlalu, mereka berdua bekerja sama membakar ikan tongkol, lalu menyuwir-nyuwirnya.



“Mangganya apakah sudah dikupas tadi, Rayyan?” tanya Kokiwan sambil memotong-motong tomat menjadi irisan kecil.



“Ini mangganya sudah siap,” kata Rayyan sambil menunjukkan irisin tipis-tipis mangga kuweni yang bagian ujungnya dibentuk bintang.





“Wah, keren sekali potongan mangganya. Layak tahun ini kamu jadi pemenang 1 Garnish Terinovatif,” puji Kokiwan kepada Rayyan.

Mereka pun mencampur potongan manga kuweni, irisan tomat, suwiran ikan tongkol bakar, dan bumbu yang sudah dihaluskan dengan air panas. Mereka mengaduk rata dan mulai menyajikan seruit dalam mangkuk-mangkuk kecil untuk disajikan kepada dewan juri.

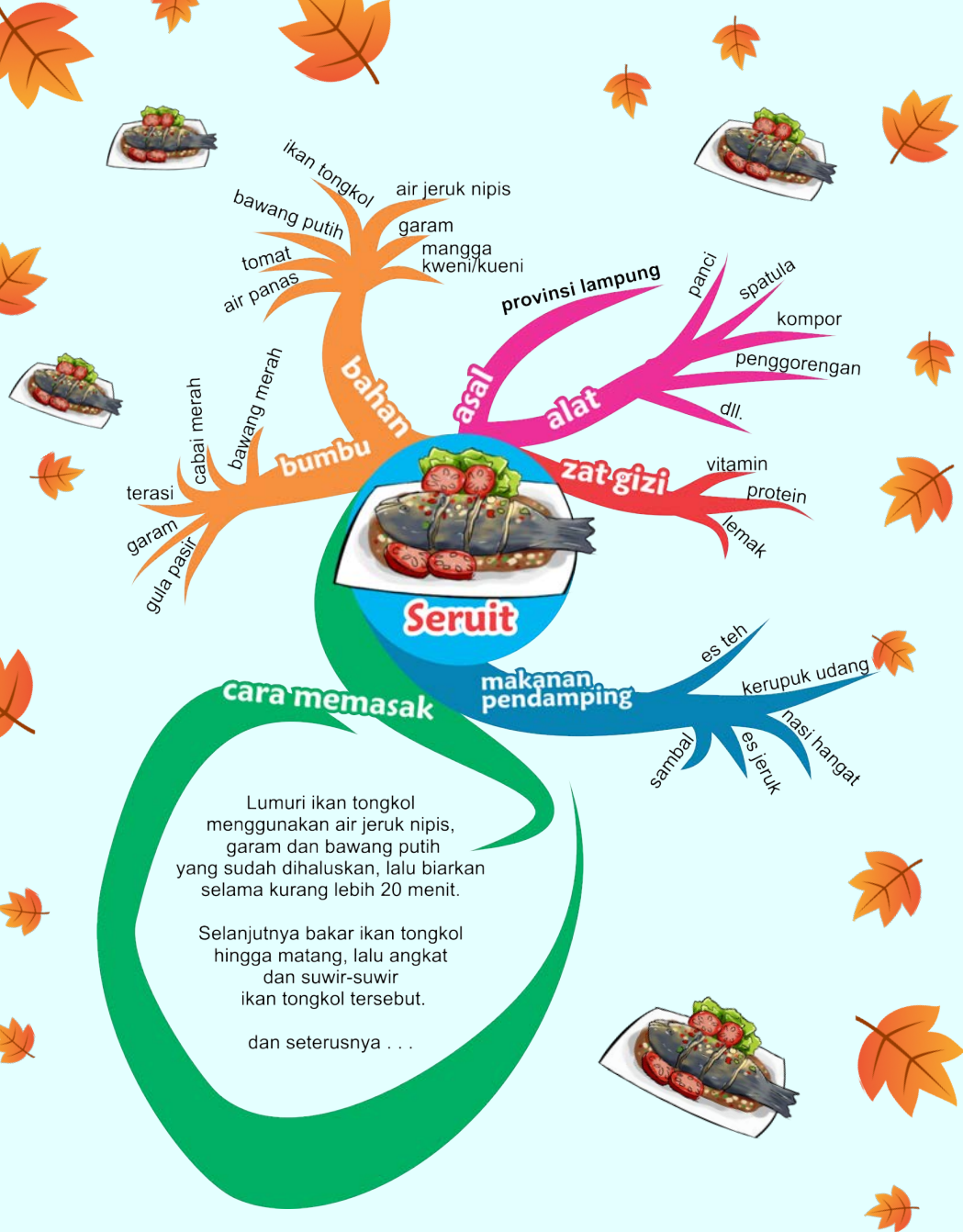






**Servit**





Gambar 10: Mindmap Seruit





## Provinsi Banten **Satai Bandeng**

“Ayah, Ibu, Kokiwan dan Kokiwati pamit dahulu, ya?” Mereka pun mencium tangan dan kedua pipi Ayah dan Ibu untuk berpamitan.


“Hati-hati di jalan, jangan lupa selalu baik hati dan mengucapkan terima kasih kepada semua orang,” Ayah memberi nasihat sambil mengeluarkan perahu terbang dari dalam laboratorium yang dibantu oleh Kokiwan.

Kokiwan dan Kokiwati hari ini akan mengikuti Festival Satai Bandeng. Satai bandeng adalah makanan khas dari Provinsi Banten.

Perahu terbang sudah mendarat di Alun-Alun Banten. Tempat Festival sudah tertata rapi. Kokiwan dan Kokiwati mendapat tempat nomor sembilan. Banyaknya







tempat keseluruhan ada delapan belas. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa pada tahun 2018 ini Banten merayakan hari jadi kedelapan belas tahun.

Kokiwan dan Kokiwati bersegera membuat adonan satai bandeng.




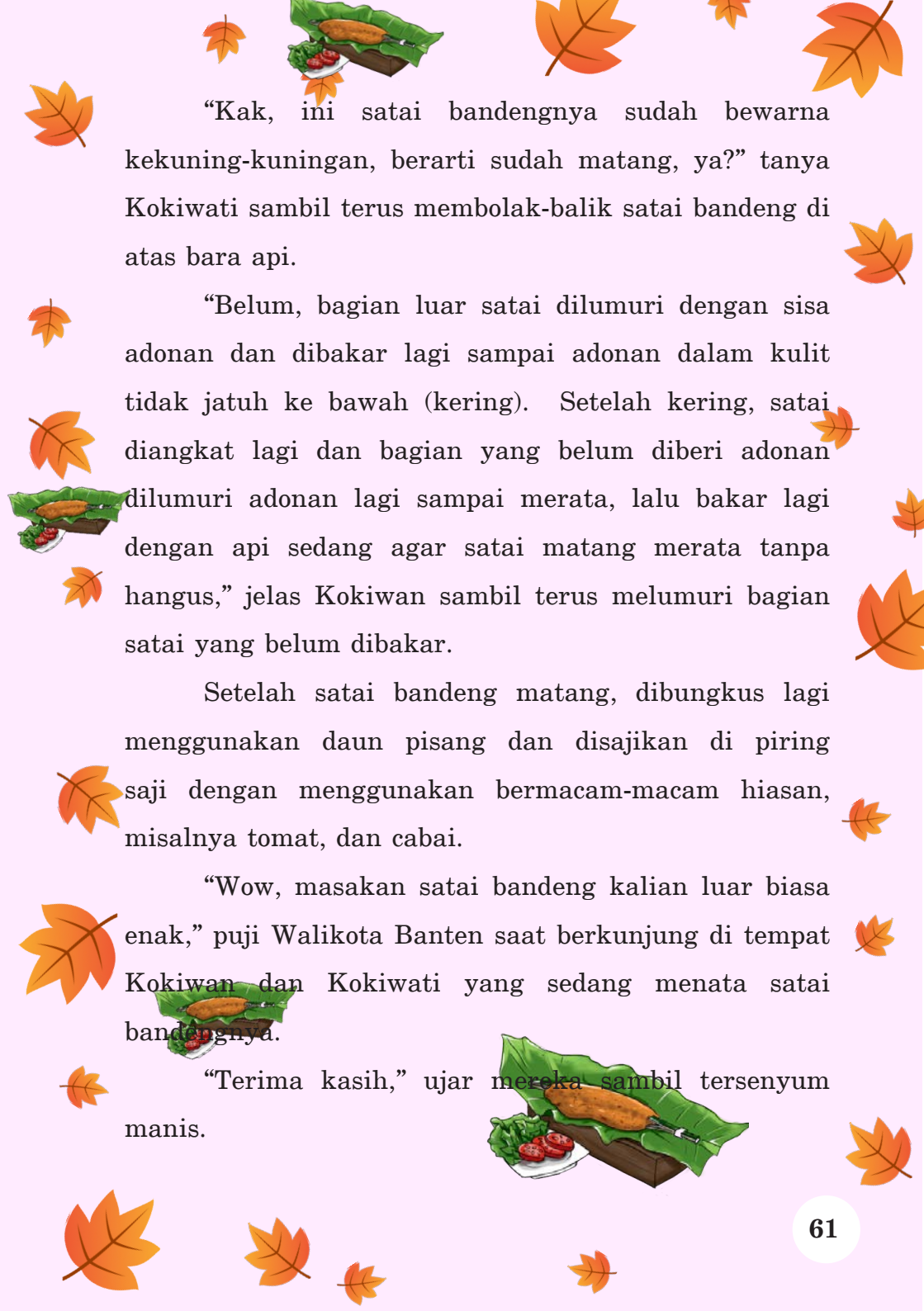
“Kak, aku yang buat bumbunya, ya?”

“Oke” jawab Kokiwan sambil membersihkan sisik ikan, insang, dan segala kotoran yang ada pada ikan bandeng dan mengeluarkan duri ikan bandeng melalui insang. Sebaskom daging ikan bandeng pun siap diolah. Sementara itu, kulit ikan bandeng dicuci bersih karena kulit itu akan dijadikan tempat adonan isi.


Kokiwati menghaluskan 100 gram bawang merah, 4 siung bawang putih, 5 sendok makan ketumbar, 1 sendok makan garam, 100 gram gula putih, 100 ml liliter santan kental, dan 1/2 sendok teh terasi.

“Bumbu yang sudah halus dicampur dengan daging ikan bandeng lalu diaduk rata. Adonan yang sudah tercampur rata dimasukkan ke dalam kulit bandeng sampai penuh” terang Kokiwan sambil menjepit bandeng yang sudah terisi adonan dengan dua belah bambu yang ujungnya diberi pelepah pisang sebagai pengikat.






“Kak, ini satai bandengnya sudah bewarna kekuning-kuningan, berarti sudah matang, ya?” tanya Kokiwati sambil terus membolak-balik satai bandeng di atas bara api.



“Belum, bagian luar satai dilumuri dengan sisa adonan dan dibakar lagi sampai adonan dalam kulit tidak jatuh ke bawah (kering). Setelah kering, satai diangkat lagi dan bagian yang belum diberi adonan dilumuri adonan lagi sampai merata, lalu bakar lagi dengan api sedang agar satai matang merata tanpa hangus,” jelas Kokiwan sambil terus melumuri bagian satai yang belum dibakar.

Setelah satai bandeng matang, dibungkus lagi menggunakan daun pisang dan disajikan di piring saji dengan menggunakan bermacam-macam hiasan, misalnya tomat, dan cabai.



“Wow, masakan satai bandeng kalian luar biasa enak,” puji Walikota Banten saat berkunjung di tempat Kokiwan dan Kokiwati yang sedang menata satai bandengnya.

“Terima kasih,” ujar mereka sambil tersenyum manis.







**Satai Bandeng**





Gambar 11: Mindmap Satai Bandeng






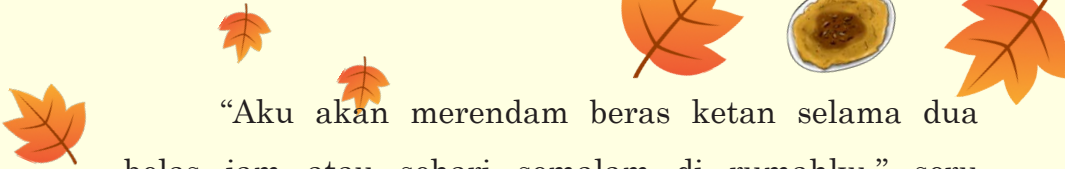
Di sekolah, ketika mata pelajaran kewirausahaan, Bu Ratna, wali kelas Kokiwan dan Kokiwati membuat sayembara untuk acara *market day*. Setiap kelompok diberi kesempatan untuk membuat dan menjual makanan tradisional Indonesia.

“Anak anak, untuk acara *market day* minggu depan, kelas kita akan membuat dan menjual makanan tradisional Indonesia. Silakan berdiskusi bersama teman satu kelompok untuk membuat dan menjual makanan tradisional.”

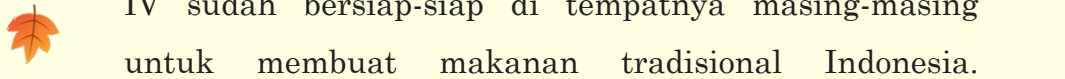
Kokiwan berdiskusi dengan teman sekelompok dan hasil diskusinya adalah makanan tradisional DKI Jakarta, yaitu kerak telur.



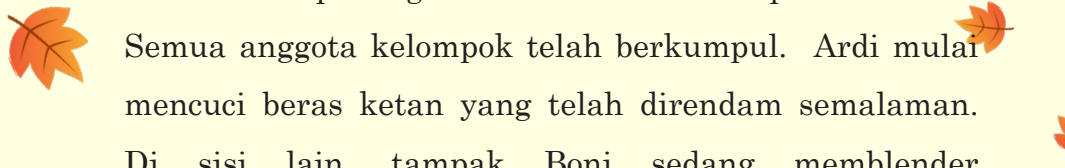





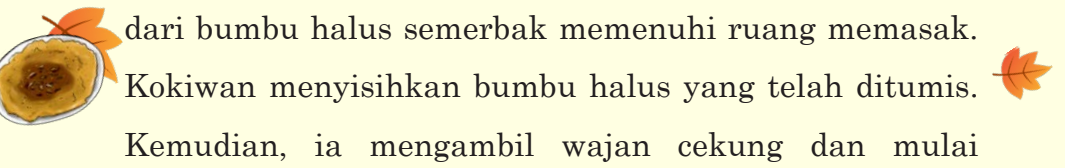
“Aku akan merendam beras ketan selama dua belas jam atau sehari semalam di rumahku,” seru Ardi yang merupakan teman satu kelompok Kokiwan.



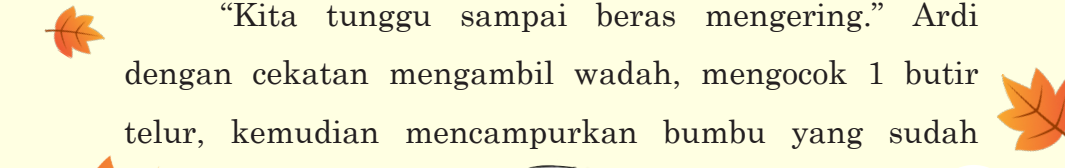
Keesokan harinya, setiap kelompok di kelas IV sudah bersiap-siap di tempatnya masing-masing untuk membuat makanan tradisional Indonesia.



Kelompok tiga adalah nomor kelompok Kokiwan. Semua anggota kelompok telah berkumpul. Ardi mulai mencuci beras ketan yang telah direndam semalaman. Di sisi lain, tampak Boni sedang memblender bumbu yang terdiri atas 4 cabai merah keriting,  $\frac{1}{2}$  sendok teh merica butir, 3 cm kencur, dan 1 cm jahe.




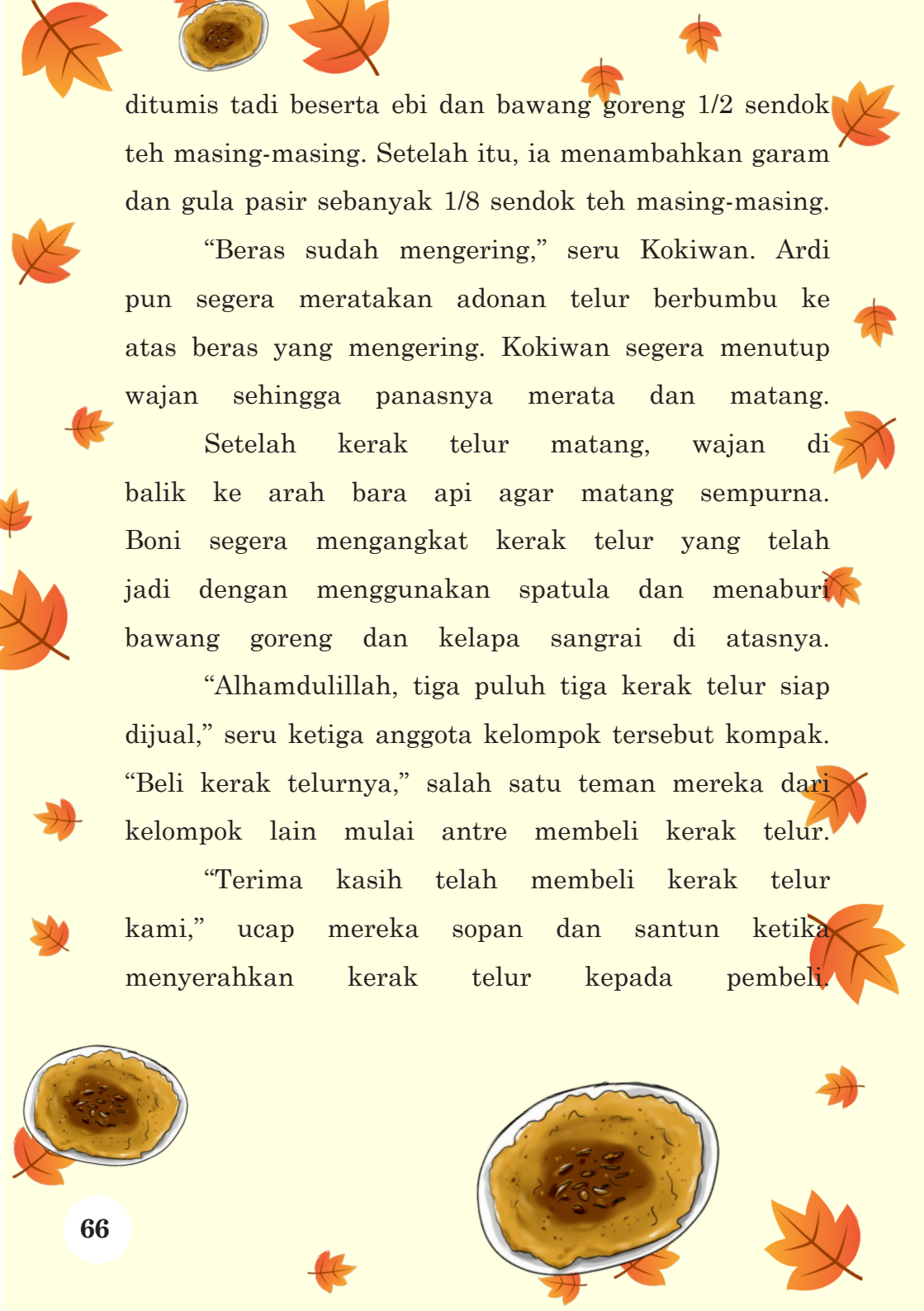
Kokiwan telah bersiap di depan penggorengan untuk menumis bumbu yang diberikan Boni. Bau harum dari bumbu halus semerbak memenuhi ruang memasak. Kokiwan menyisihkan bumbu halus yang telah ditumis. Kemudian, ia mengambil wajan cekung dan mulai menyalakan kompor. Boni mengambil 1,5 sendok makan beras ketan dan membubuhkannya pada wajan cekung dan menyiramkan 3 sendok makan air rendaman beras.



“Kita tunggu sampai beras mengering.” Ardi dengan cekatan mengambil wadah, mengocok 1 butir telur, kemudian mencampurkan bumbu yang sudah







ditumis tadi beserta ebi dan bawang goreng 1/2 sendok teh masing-masing. Setelah itu, ia menambahkan garam dan gula pasir sebanyak 1/8 sendok teh masing-masing.

“Beras sudah mengering,” seru Kokiwan. Ardi pun segera meratakan adonan telur berbumbu ke atas beras yang mengering. Kokiwan segera menutup wajan sehingga panasnya merata dan matang.

Setelah kerak telur matang, wajan di balik ke arah bara api agar matang sempurna. Boni segera mengangkat kerak telur yang telah jadi dengan menggunakan spatula dan menaburi bawang goreng dan kelapa sangrai di atasnya.

“Alhamdulillah, tiga puluh tiga kerak telur siap dijual,” seru ketiga anggota kelompok tersebut kompak. “Beli kerak telurnya,” salah satu teman mereka dari kelompok lain mulai antre membeli kerak telur.

“Terima kasih telah membeli kerak telur kami,” ucap mereka sopan dan santun ketika menyerahkan kerak telur kepada pembeli.

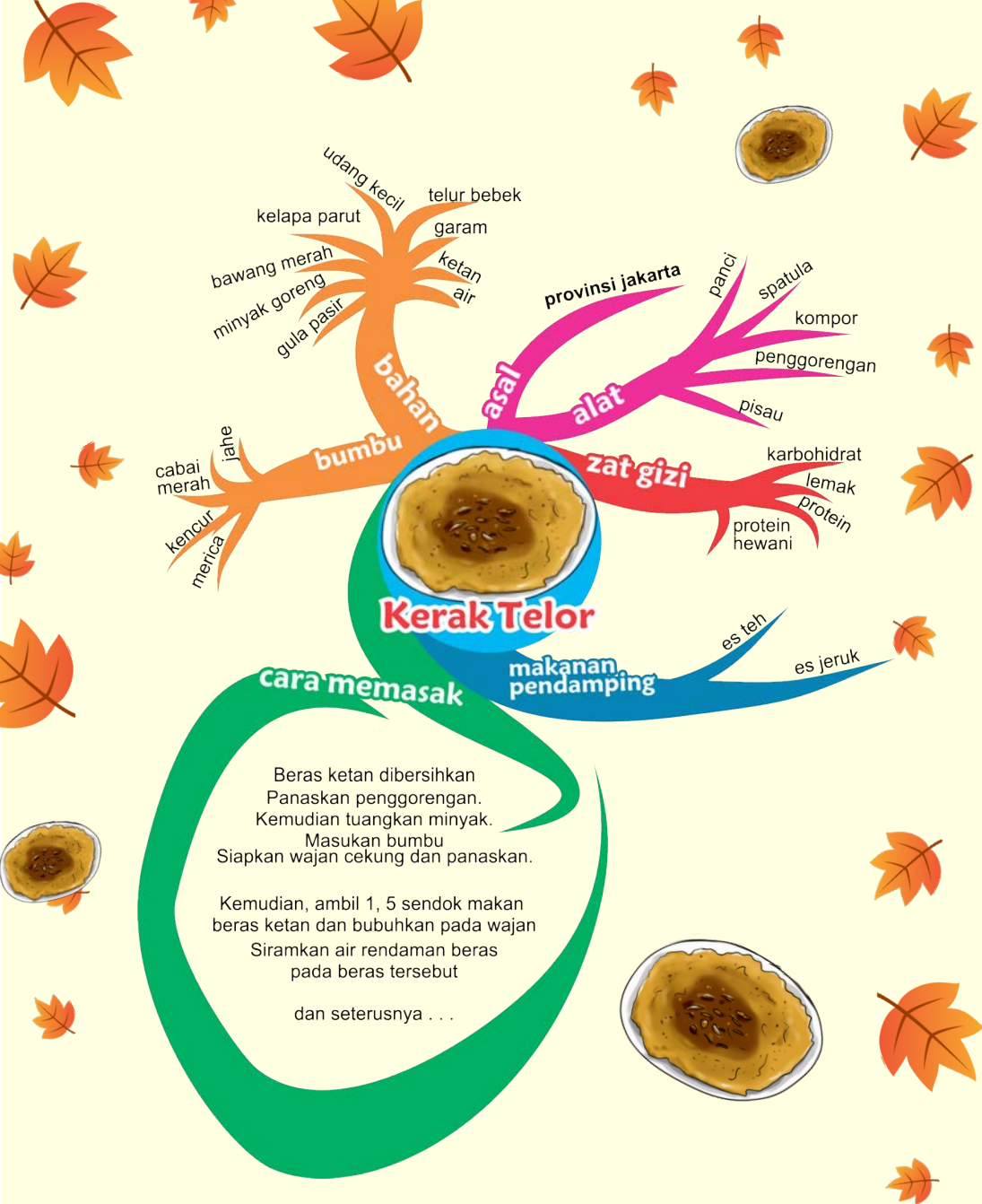






**Kerak Telur**





Gambar 12: Mindmap Kerak Telor





# Provinsi Jawa Barat **Serabi**

“Oke, kesimpulan diskusi hari ini adalah pada acara *market day* kelompok kita akan membuat serabi, makanan khas dari Jawa Barat,” seru Kokiwati menutup diskusi bersama kelompoknya dengan senyum terkembang.

“Aku yang akan menyiapkan bahan serabi,” seru Althaf semangat.

“Aku yang akan menyiapkan bahan kinca” seru Salwa tak kalah semangatnya.

*Market day* pun tiba, semua sibuk menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat makanan tradisional.

Kokiwati mulai mencampurkan kelapa parut dengan tepung beras dan garam dalam satu wadah dan mengaduknya sampai rata.



Althaf merebus santan kelapa di atas api kecil sampai mendidih sambil terus mengaduknya. Setelah itu, Salwa memasukkan sedikit demi sedikit rebusan santan ke dalam adonan tepung yang dibuat oleh Kokiwati.

“Adonan sudah tercampur rata, sekarang tinggal mencetaknya di cetakan tanah liat yang panas,” seru Salwa antusias.

Kokiwati menuang adonan dengan takaran satu sendok sayur ke dalam cetakan tanah liat yang sudah panas, lalu menutupnya supaya serabi matang merata.

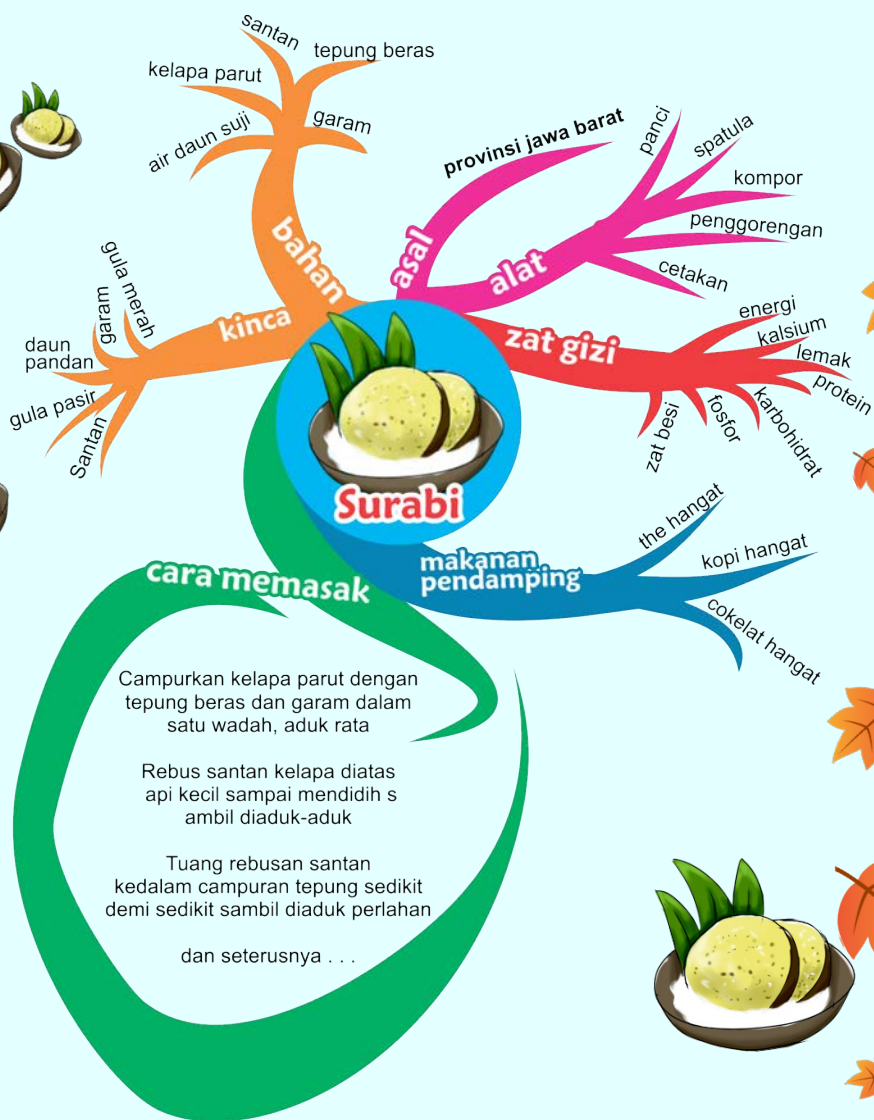
Sementara itu, Salwa membuat kinca. Kinca adalah kuah serabi yang dibuat dengan cara merebus semua bahan, yaitu satu lembar daun pandan (dibuat simpul), 100 ml santan kelapa, 120 gram gula merah (disisir halus), sedikit garam, dan 10 gram gula pasir, sampai mendidih.

Althaf segera menyiapkan mangkuk dan mulai melayani pembeli serabi.

“Terima kasih, jangan lupa ajak teman-teman yang lain buat beli serabi, ya,” ujar Althaf, Salwa, dan Kokiwati ramah terhadap semua pembeli.

Belum sampai lima belas menit, lima puluh serabi yang mereka buat untuk *market day* telah habis terjual. Mereka sangat bahagia dan saling mengucapkan terima kasih karena telah menjadi tim yang kompak.





Gambar 13: Mindmap Serabi





**Serabi**


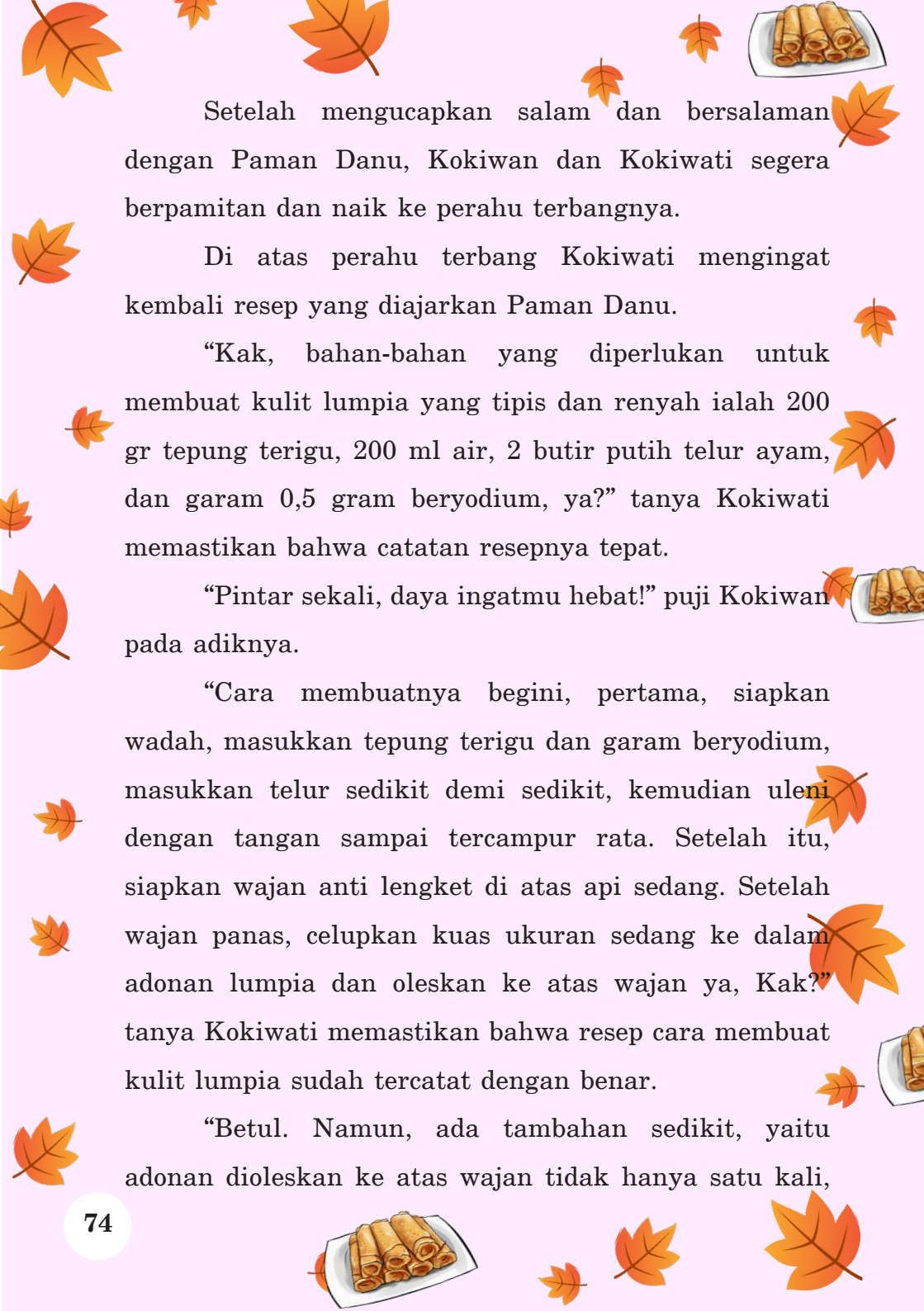




“Iya, Paman, nanti kami sampaikan,” jawab Kokiwan dan Kokiwati hampir berbarengan.








Setelah mengucapkan salam dan bersalaman dengan Paman Danu, Kokiwan dan Kokiwati segera berpamitan dan naik ke perahu terbangnya.

Di atas perahu terbang Kokiwati mengingat kembali resep yang diajarkan Paman Danu.


“Kak, bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kulit lumpia yang tipis dan renyah ialah 200 gr tepung terigu, 200 ml air, 2 butir putih telur ayam, dan garam 0,5 gram beryodium, ya?” tanya Kokiwati memastikan bahwa catatan resepnya tepat.

“Pintar sekali, daya ingatmu hebat!” puji Kokiwan pada adiknya.

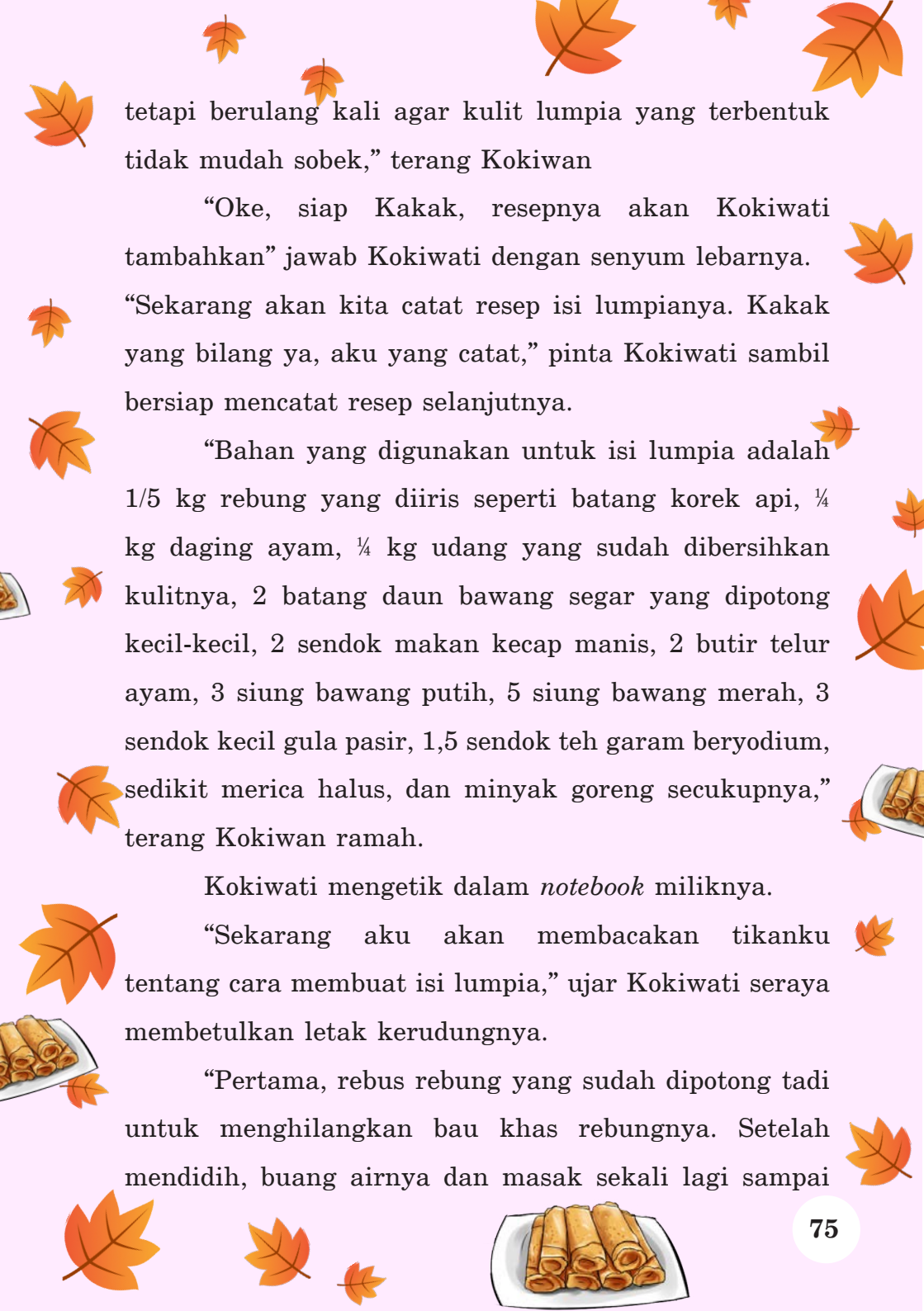


“Cara membuatnya begini, pertama, siapkan wadah, masukkan tepung terigu dan garam beryodium, masukkan telur sedikit demi sedikit, kemudian uleni dengan tangan sampai tercampur rata. Setelah itu, siapkan wajan anti lengket di atas api sedang. Setelah wajan panas, celupkan kuas ukuran sedang ke dalam adonan lumpia dan oleskan ke atas wajan ya, Kak?” tanya Kokiwati memastikan bahwa resep cara membuat kulit lumpia sudah tercatat dengan benar.

“Betul. Namun, ada tambahan sedikit, yaitu adonan dioleskan ke atas wajan tidak hanya satu kali,







tetapi berulang kali agar kulit lumpia yang terbentuk tidak mudah sobek,” terang Kokiwan

“Oke, siap Kakak, resepnya akan Kokiwati tambahkan” jawab Kokiwati dengan senyum lebarinya.

“Sekarang akan kita catat resep isi lumpianya. Kakak yang bilang ya, aku yang catat,” pinta Kokiwati sambil bersiap mencatat resep selanjutnya.

“Bahan yang digunakan untuk isi lumpia adalah 1/5 kg rebung yang diiris seperti batang korek api, ¼ kg daging ayam, ¼ kg udang yang sudah dibersihkan kulitnya, 2 batang daun bawang segar yang dipotong kecil-kecil, 2 sendok makan kecap manis, 2 butir telur ayam, 3 siung bawang putih, 5 siung bawang merah, 3 sendok kecil gula pasir, 1,5 sendok teh garam beryodium, sedikit merica halus, dan minyak goreng secukupnya,” terang Kokiwan ramah.

Kokiwati mengetik dalam *notebook* miliknya.

“Sekarang aku akan membacakan tikanku tentang cara membuat isi lumpia,” ujar Kokiwati seraya membetulkan letak kerudungnya.

“Pertama, rebus rebung yang sudah dipotong tadi untuk menghilangkan bau khas rebungnya. Setelah mendidih, buang airnya dan masak sekali lagi sampai









mendidih, kemudian tiriskan (dua kali proses perebusan). Tumis bumbu lumpia hingga harum, kemudian masukkan ayam dan udang cincang, lalu aduk-aduk sampai rata. Masukkan rebung ke dalam wajan, aduk lagi dan tambahkan kecap serta irisan bawang. Aduk rata adonan. Bagaimana, Kak, ada yang perlu ditambahkan lagi? tanya Kokiwati pada Kakaknya.

“Pada bagian akhir bisa ditambahkan ‘setelah diaduk rata, cicipi dan beri bahan yang kurang, misalnya kurang asin bisa ditambahkan garam, kurang manis bisa ditambahkan gula,’” jawab Kokiwan sambil terus mendayung perahu terbangnya.

“Siap, resep siap ditambahkan.”

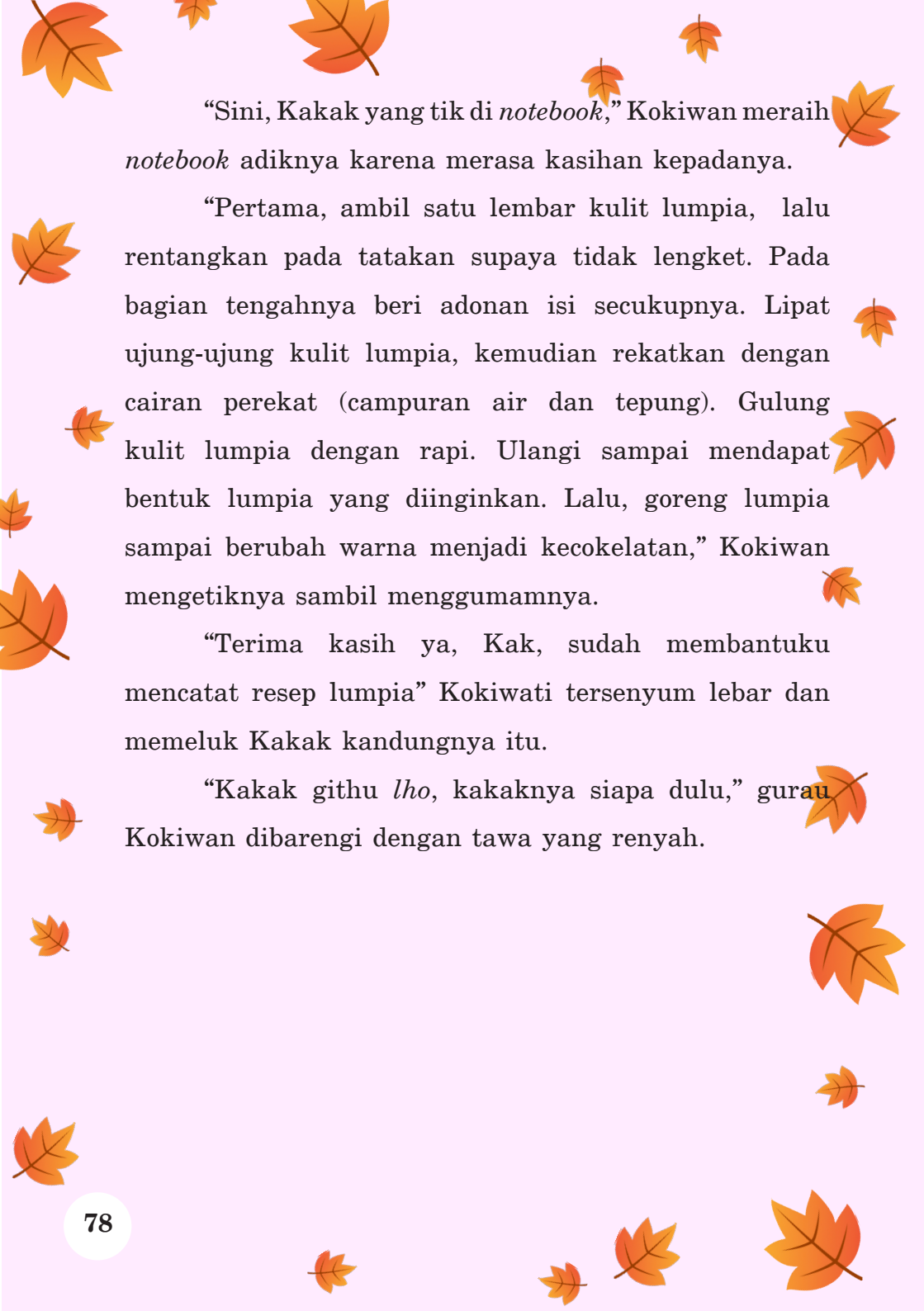
“Resep kulit lumpia sudah ditulis, resep isi lumpia juga sudah ditulis. Alhamdulillah selesai,” seru Kokiwati tersenyum sambil bersiap menutup *notebook*-nya.

“Ada satu yang tertinggal. Coba tebak apa itu?” tanya Kokiwan memberikan tebakan pada Kokiwati

“Apa, ya?” tanya Kokiwati sambil menggaruk-garuk kepalanya yang tidak gatal.

“Oh iya, kita belum menulis cara membuat lumpia Semarang!” Kokiwati baru ingat sekarang.





“Sini, Kakak yang tik di *notebook*,” Kokiwan meraih *notebook* adiknya karena merasa kasihan kepadanya.

“Pertama, ambil satu lembar kulit lumpia, lalu rentangkan pada tatakan supaya tidak lengket. Pada bagian tengahnya beri adonan isi secukupnya. Lipat ujung-ujung kulit lumpia, kemudian rekatkan dengan cairan perekat (campuran air dan tepung). Gulung kulit lumpia dengan rapi. Ulangi sampai mendapat bentuk lumpia yang diinginkan. Lalu, goreng lumpia sampai berubah warna menjadi kecokelatan,” Kokiwan mengetiknya sambil menggumamnya.

“Terima kasih ya, Kak, sudah membantuku mencatat resep lumpia” Kokiwati tersenyum lebar dan memeluk Kakak kandungnya itu.

“Kakak githu *lho*, kakaknya siapa dulu,” gurau Kokiwan dibarengi dengan tawa yang renyah.





**Lumpia**





### cara memasak

Pertama ambil kulit lumpia yang sudah dibuat sebelumnya 1 lembar saja.

Rentangkan dialas yang tidak lengket dan beri bahan isi lumpia secukupnya dan atur rapi di tengah. Jangan terlalu banyak.

Lipat ujung-ujung kulit lumpianya kemudian rekatkan dengan cairan perekatnya (campuran ar dan tepung)

dan seterusnya . . .

Gambar 14: *Mindmap Lumpia*





“Nasi gudeg seporsi, ya,” seru salah satu pembeli di warung Yu Pah kepada Kokiwan.

Yu Pah adalah salah satu penjual gudeg lezat yang ada di kota Jogja. Pada hari minggu ini Kokiwan berencana membantu sekaligus mencari ilmu tentang cara membuat gudeg yang enak kepada Yu Pah.

Setelah dua hari ada di warung Yu Pah, Kokiwan dan Kokiwati sudah paham betul apa yang harus mereka lalukan untuk melayani pembeli gudeg dan sedikit banyak telah mengetahui kelezatan gudeg Yu Pah.

“Monggo,” Kokiwati dengan ramah menyerahkan racikan nasi gudeg kepada pembeli dengan ramah.

“Terima kasih, Koki Cilik, sudah membantu di warung Yu Pah hari ini. Sekarang kalian istirahat





dahulu. Besok kita akan belajar cara membuat gudeg yang lezat,” Yu Pah tersenyum melihat betapa cekatan koki cilik yang ada di depannya itu.

Gudeg Yu Pah buka mulai pukul 05.00–19.00 WIB. Gudeg yang terjual per hari ialah kurang lebih 1.000 porsi. Karyawan Yu Pah juga cukup banyak, sekitar 25 orang. Semua karyawannya baik dan ramah. Hal itu membuat rasa gudeg Yu Pah semakin lezat karena dibuat oleh orang-orang yang baik, ramah, dan berhati tulus.

“Kokiwan dan Kokiwati, mari ikut Yu Pah ke dapur. Di dapur akan saya ajarkan cara membuat gudeg yang lezat,” ajak Yu Pah.


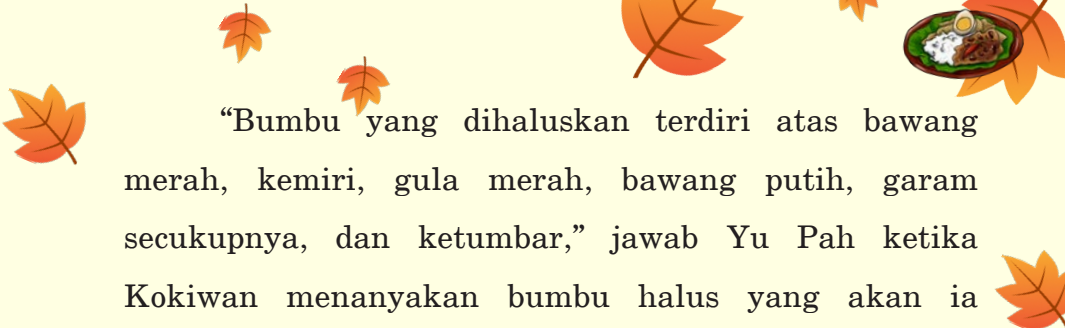
“Nangka yang dipilih adalah nangka yang masih muda, bukan nangka yang tua,” jelas Yu Pah.

“Mengapa?” Tanya Kokiwati penasaran sambil terus mengiris nangka menjadi potongan kecil-kecil.


“Supaya gudeg yang dihasilkan tidak terlalu keras juga tidak terlalu lunak,” jawab Yu Pah.

“Agar warna nangka semakin merah, nangka bisa direbus dengan menggunakan daun salam dan daun jambu biji atau daun jati,” terang Yu Pah.






“Bumbu yang dihaluskan terdiri atas bawang merah, kemiri, gula merah, bawang putih, garam secukupnya, dan ketumbar,” jawab Yu Pah ketika Kokiwan menanyakan bumbu halus yang akan ia blender.



“Bahan utama gudeg telah siap,” salah satu karyawan Yu Pah mendatangi mereka sambil menyerahkan nangka muda, ayam, lengkuas, air kelapa muda, daun salam, santan, dan daun jati.

“Terima kasih,” ucap Kokiwati dan Kokiwan hampir bersamaan kepada karyawan ramah tersebut.



“Sekarang kita mulai membuat gudeg. Pertama kita siapkan panci yang akan digunakan untuk membuat gudeg. Lalu, masukkan semua bahan gudeg, kecuali ayam, ke dalam panci. Aduk semua bahan hingga merata sampai air dalam panci tersisa setengah bagian, lalu masukkan ayam dan aduk rata. Tutup panci dan masak semua bahan dengan menggunakan api kecil sampai kuah mengering dan bumbu meresap semua,” terang Yu Pah sambil membantu Kokiwan dan Kokiwati mengaduk gudeg.

“Terima kasih, Yu Pah, atas pengalaman membuat gudeg hari ini. Sungguh, pengalaman yang berharga.”



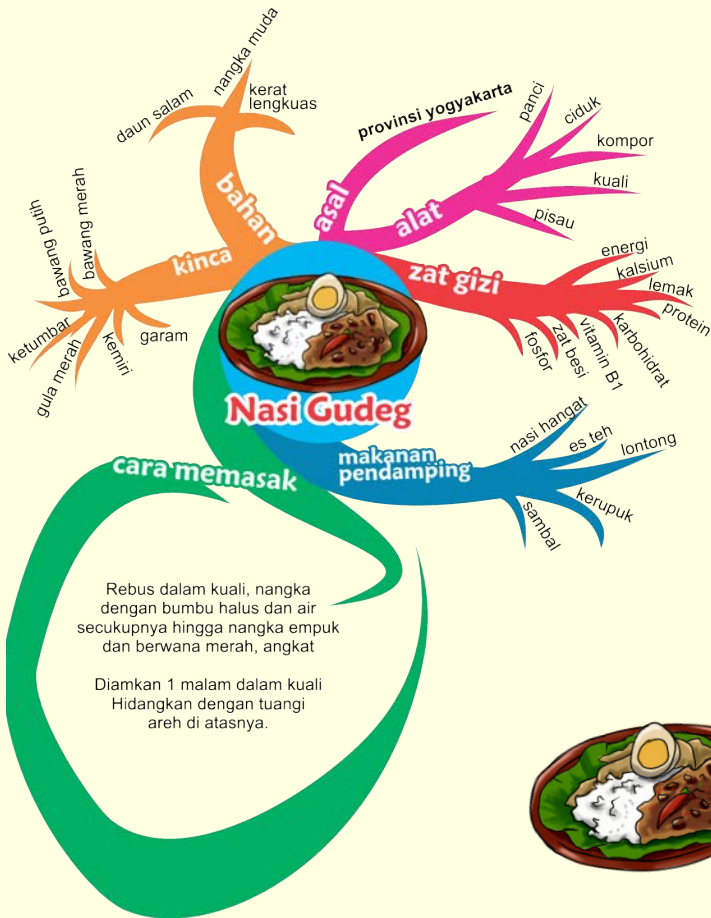


**Nasi Gudeg**



Kokiwan dan Kokiwati berterima kasih sambil menyerahkan cendera mata dari ayah dan ibu mereka.

“Salam buat Ayah dan Ibu kalian. Ini Yu Pah ada sedikit oleh-oleh buat Ayah dan Ibu di rumah,” terang Yu Pah sambil menyerahkan bingkisan lukisan kepada Kokiwati dan Kokiwan yang sedang membantu Yu Pah membuat gudeg.



Gambar 15: Mindmap Nasi Gudeg





“Kak, minggu ini kita jalan-jalan ke mana?” tanya Kokiwati kepada kakaknya yang sedang duduk di beranda rumah ditemani ayah dan ibu mereka.



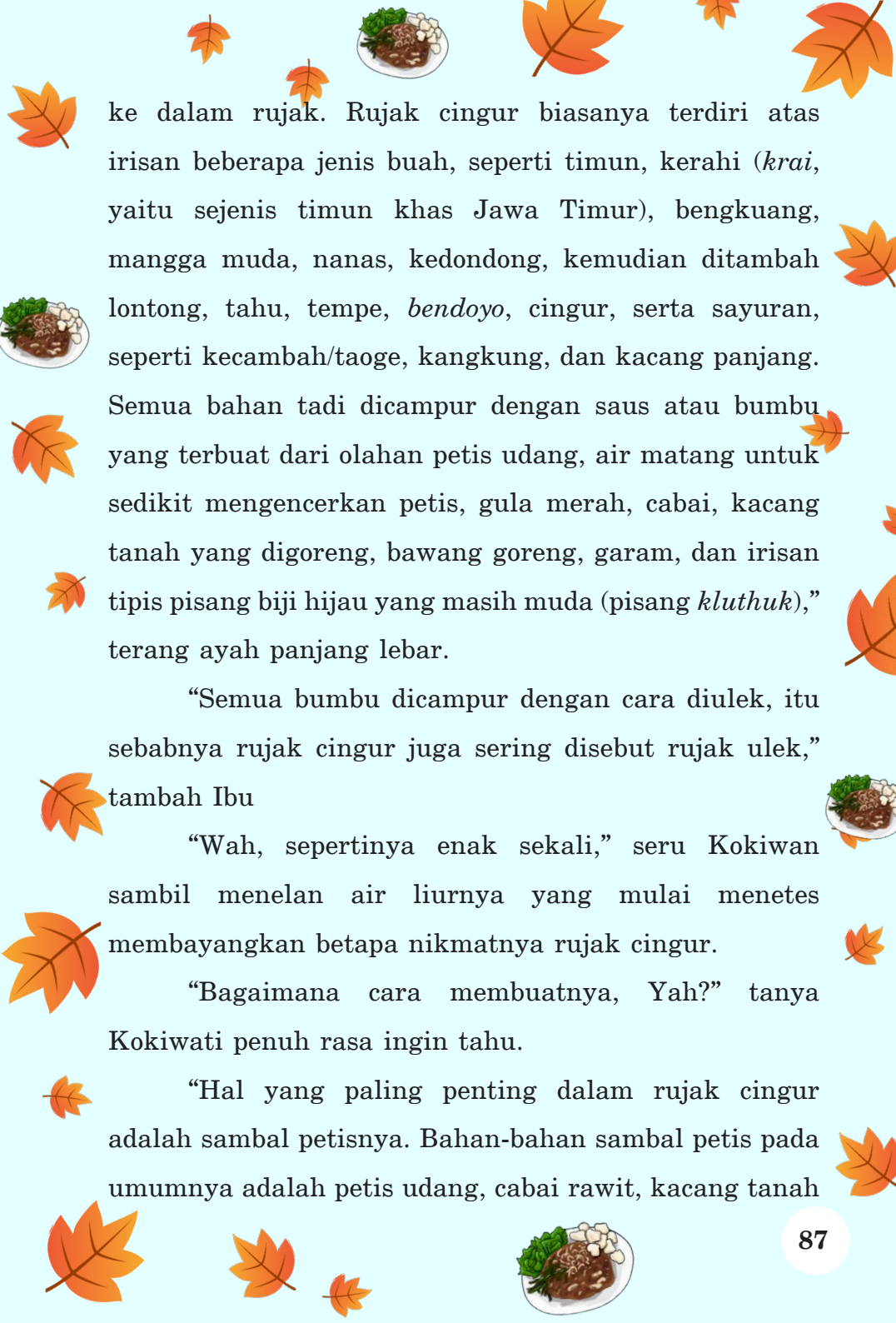
“Ke mana, ya. Ada saran dari Ayah atau Ibu?” tanya Kokiwan kepada ayah dan ibunya.

“Bagaimana kalau ke Jawa Timur, lebih tepatnya Kabupaten Jombang. Disana ada rujak *cingur* yang sangat enak” usul Ayah.

“Apa itu rujak *cingur*?” tanya Kokiwan penasaran. “Rujak *cingur* adalah salah satu makanan tradisional yang mudah ditemukan di daerah Jawa Timur, terutama daerah asalnya, Surabaya. Dalam bahasa Jawa kata *cingur* berarti ‘mulut’, hal itu merujuk pada bahan irisan mulut atau moncong sapi yang direbus dan dicampurkan







ke dalam rujak. Rujak cingur biasanya terdiri atas irisan beberapa jenis buah, seperti timun, kerahi (*krai*, yaitu sejenis timun khas Jawa Timur), bengkuang, mangga muda, nanas, kedondong, kemudian ditambah lontong, tahu, tempe, *bendoyo*, cingur, serta sayuran, seperti kecambah/taoge, kangkung, dan kacang panjang. Semua bahan tadi dicampur dengan saus atau bumbu yang terbuat dari olahan petis udang, air matang untuk sedikit mengencerkan petis, gula merah, cabai, kacang tanah yang digoreng, bawang goreng, garam, dan irisan tipis pisang biji hijau yang masih muda (pisang *kluthuk*),” terang ayah panjang lebar.


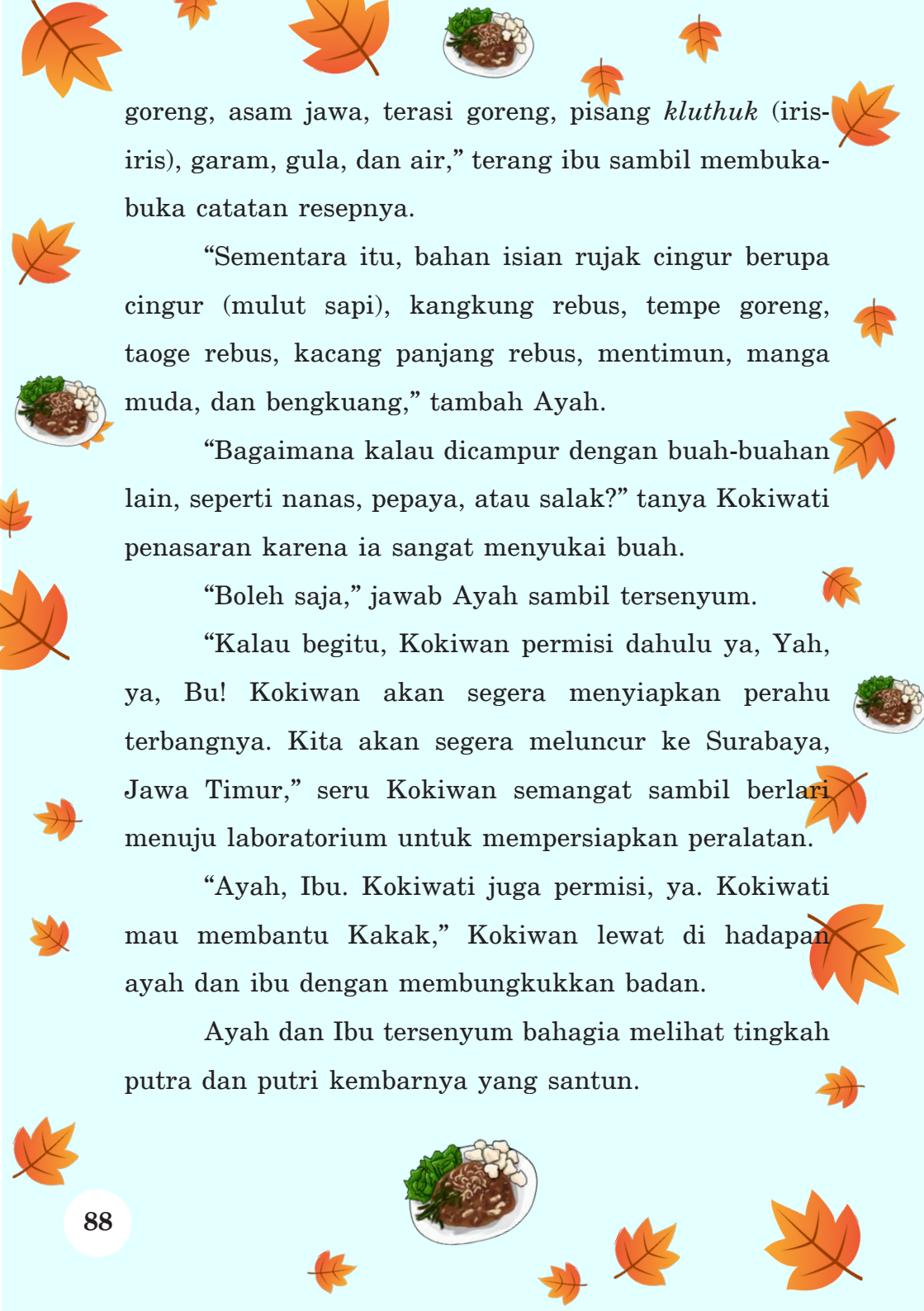
“Semua bumbu dicampur dengan cara diulek, itu sebabnya rujak cingur juga sering disebut rujak ulek,” tambah Ibu

“Wah, sepertinya enak sekali,” seru Kokiwan sambil menelan air liurnya yang mulai menetes membayangkan betapa nikmatnya rujak cingur.

“Bagaimana cara membuatnya, Yah?” tanya Kokiwati penuh rasa ingin tahu.

“Hal yang paling penting dalam rujak cingur adalah sambal petisnya. Bahan-bahan sambal petis pada umumnya adalah petis udang, cabai rawit, kacang tanah





goreng, asam jawa, terasi goreng, pisang *kluthuk* (iris-iris), garam, gula, dan air,” terang ibu sambil membukabuka catatan resepnya.

“Sementara itu, bahan isian rujak cingur berupa cingur (mulut sapi), kangkung rebus, tempe goreng, taoge rebus, kacang panjang rebus, mentimun, manga muda, dan bengkuang,” tambah Ayah.

“Bagaimana kalau dicampur dengan buah-buahan lain, seperti nanas, pepaya, atau salak?” tanya Kokiwati penasaran karena ia sangat menyukai buah.

“Boleh saja,” jawab Ayah sambil tersenyum.

“Kalau begitu, Kokiwan permisi dahulu ya, Yah, ya, Bu! Kokiwan akan segera menyiapkan perahu terbangnya. Kita akan segera meluncur ke Surabaya, Jawa Timur,” seru Kokiwan semangat sambil berlari menuju laboratorium untuk mempersiapkan peralatan.

“Ayah, Ibu. Kokiwati juga permisi, ya. Kokiwati mau membantu Kakak,” Kokiwan lewat di hadapan ayah dan ibu dengan membungkukkan badan.

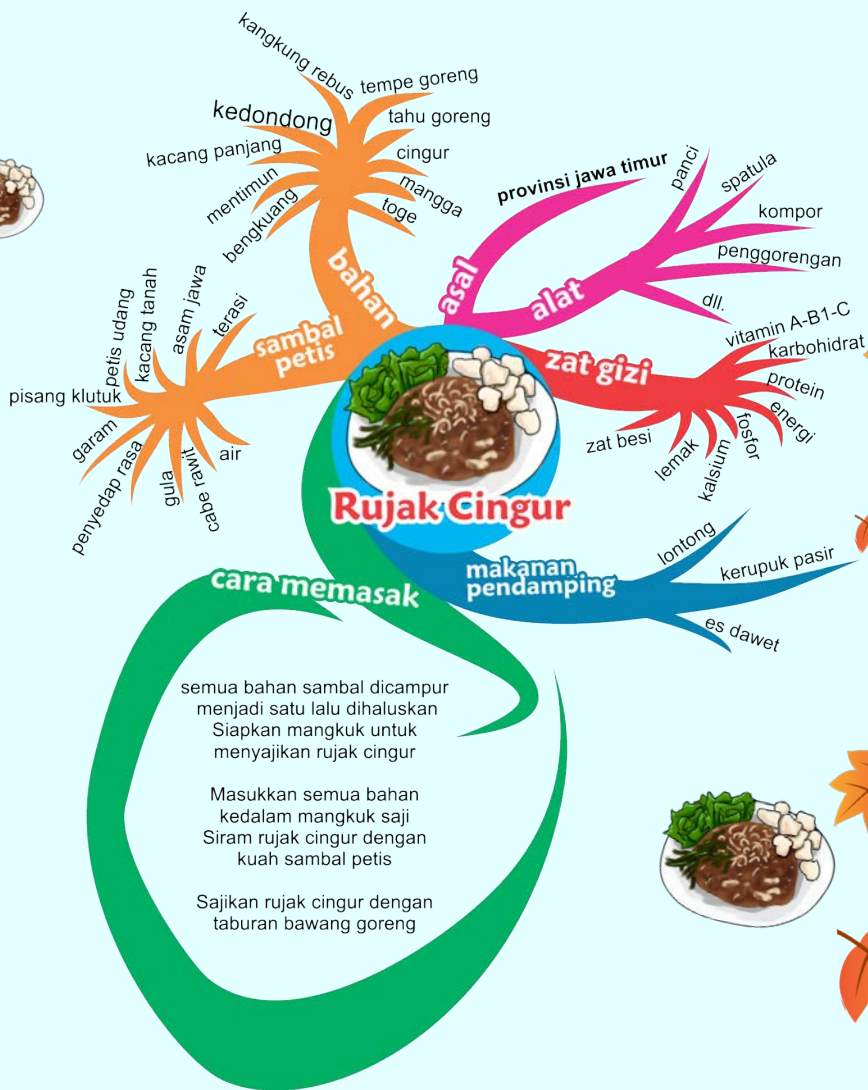
Ayah dan Ibu tersenyum bahagia melihat tingkah putra dan putri kembarnya yang santun.





**Rujak Cingur**





Gambar 16: *Mindmap* Rujak Cingur





# Provinsi Bali Ayam Betutu



“Alhamdulillah, akhirnya kita sampai di Bandara Ngurah Rai, Bali,” seru Kokiwati dengan mata berbinar. “Yup, petualangan kita hari ini adalah membuat ayam betutu khas Bali,” seru Kokiwan tak kalah hebohnya.

Terlihat dari kejauhan sudah datang Bli Weda. Bli Weda adalah koki asli Bali yang mempunyai restoran ayam betutu yang terkenal di Bali.

“Koki cilik sudah siap berpetualang memasak makanan khas Bali?” tanya Bli Weda dengan antusias. “Kami siap, Bli,” seru Kokiwati dan Kokiwan berbarengan.

“Ini, putri Bli, namanya Putu Indah,” Bli Weda memperkenalkan putrinya ketika mobil mereka mulai berjalan.

“Sekarang kita akan mampir ke Festival Ayam Betutu di Pantai Sanur” ucap Bli ketika mereka sampai di Pantai Sanur.





“Stan Bli ada di 99. Kalian bisa turun dan berjalan terlebih dahulu ke stan, Bli akan memarkir mobil dahulu”

“Putu, tolong antar teman-teman koki ke stan Bapak,”

“Iya, nanti akan Putu antarkan.”

Sesampai di stan Bli Weda, para pengunjung sudah banyak yang berdatangan. Stannya berukuran 5 m x 5 m dan merupakan stan yang paling ramai. Di sana sudah ada dua koki yang merupakan karyawan Bli yang sudah sibuk melayani pembeli sejak subuh tadi.

“Koki, saya bantu,” Kokiwan dan Kokiwati segera membantu membuat ayam betutu.

“Bahan utama dari ayam betutu adalah 1 kg ayam segar yang sudah dibersihkan jeroannya,” jawab Koki Agung ketika Kokiwati menanyakan bahan utama dari ayam betutu.

“Bolehkah diganti dengan bebek?” tanya Kokiwan.  
“Boleh saja, asalkan beratnya sama,” jawab Koki Agung.  
“Bahan lain adalah 7 batang serai, 10 helai daun jeruk, 6 helai daun salam, daun singkong, garam beryodium, dan 2 cm jahe yang sudah diparut,” terang Koki Agung.









“Benarkah bumbu yang dihaluskan adalah kemiri sangrai, bawang putih, bawang merah, terasi, kunyit, ketumbar, pala halus, kencur, lada halus, cabai merah, dan cabai rawit?” tanya Kokiwan sambil mempersiapkan blender untuk menghaluskan bumbu.

“Tepat sekali, tetapi banyaknya cabai rawit dan cabai merah disesuaikan dengan selera pembeli,” tambah Koki Agung.

Bli Weda telah datang dan siap mengajari Kokiwan dan Kokiwati tentang resep rahasia ayam betutu.

“Hal pertama yang dilakukan adalah menumis bumbu ayam betutu yang sudah disiapkan. Siapa yang mau membantu Bli?” tanya Bli Weda sebelum memulai memasak.

“Saya,” ujar Kokiwati dan Kokiwan berbarengan.

“Kalian koki cilik yang mempunyai semangat yang luar biasa,” puji Bli.

“Harumnya khas, ya?” tanya Kokiwan sambil terus mengaduk bumbu. Irisan serai, daun salam, dan daun jeruk dimasukkan oleh Kokiwati ke dalam penggorengan. Setelah matang, bumbu disisihkan terlebih dahulu.

Kokiwati memasukkan daun singkong ke dalam 1/3 bumbu tumisan dan mengaduknya.





“Sekarang kita akan memasukkan bumbu yang telah ditumis dan dicampur dengan daun singkong ke bagian dalam ayam yang telah dibersihkan. Setelah itu, kita jahit supaya isinya tidak meluber,” terang Bli Weda.

Sementara itu, Kokiwan menata sebagian bumbu di atas daun pisang, lalu meletakkan ayam betutu yang berisi bumbu di atasnya. Setelah itu, bagian atas ayam diberi bumbu lagi, lalu dibungkus dengan daun pisang.

Kokiwati menyiapkan kukusan untuk mengukus ayam yang telah dibungkus daun pisang sampai setengah matang (kira kira lima puluh menit sampai dengan satu jam).

“Sudah satu jam Bli, kita angkat dari kukusan ya ayamnya,” seru Kokiwan sambil mengangkat ayam dari dalam panci kukusan.

“Iya, sekarang mulai kita panggang ayamnya,” terang Bli Weda.

Ayam yang masih terbungkus daun pisang diangkat dari kukusan, kemudian dibungkus lagi dengan foil aluminium dan dipanggang selama empat puluh lima menit sampai dengan satu jam.

Setelah satu jam berlalu, Kokiwan dan Kokiwati mempersiapkan meja untuk menghidangkan ayam betutu.







**Ayam Betutu**



Sebelum disajikan, foil aluminium dan daun pisang dibuka terlebih dahulu. Setelah itu, ayam betutu diletakkan di piring saji dan dihias dengan garnis.



Gambar 17: Mindmap Ayam Betutu





## Provinsi Nusa Tenggara Barat **Ayam Taliwang**

“Taraaa, kita sudah sampai di Provinsi Nusa Tenggara Barat,” seru Kokiwan membuat kaget Kokiwati yang tengah tertidur di perahu terbang.

“Hari ini kita akan mulai petualangan kita dengan ayam taliwang, makanan khas Nusa Tenggara Barat.”

“Asalamualaikum, Paman.”

“Waalaikumsalam,” jawab Paman Abdul yang sedang asyik membaca koran di beranda rumahnya.

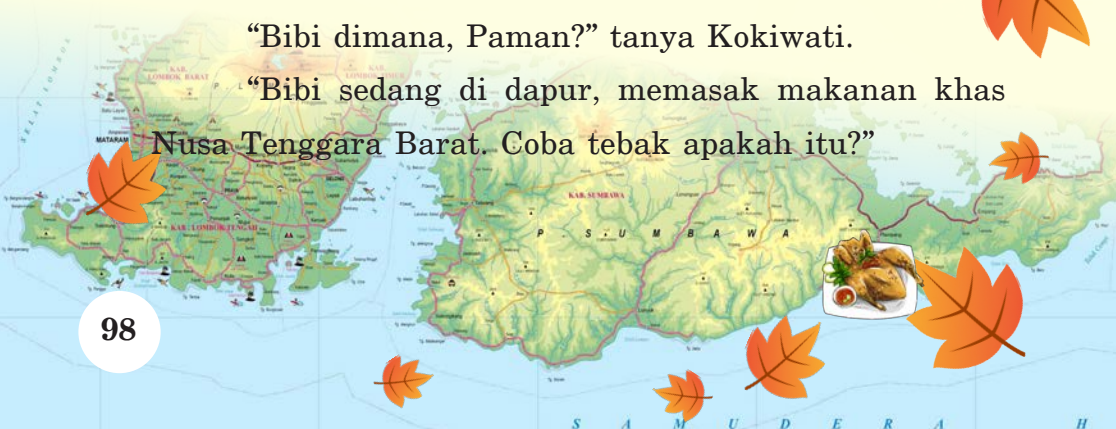
“Bagaimana kabar Ayah kalian?” tanya Paman Abdul ingin tahu.

“Alhamdulillah baik, Paman. Tadi Ayah dan Ibu kirim salam buat Paman dan Bibi”

“Waalaikumsalam,” kata Paman Abdul lagi.

“Bibi dimana, Paman?” tanya Kokiwati.

“Bibi sedang di dapur, memasak makanan khas Nusa Tenggara Barat. Coba tebak apakah itu?”







“Ayam Taliwang,” jawab Kokiwan dan Kokiwati cepat.

“Ayo, kita masak ayam taliwang bersama-sama!” seru paman sambil beranjak dari kursi dan menemui bibi di dapur.

Di dapur tampak bibi dan Eko sedang mempersiapkan bahan-bahan untuk membuat ayam taliwang.

Kokiwan dan Kokiwati menghampiri bibi dan mencium tangannya seperti yang ia lakukan kepada Paman di beranda rumah tadi.

“Ini bahan-bahannya!” seru Eko, putra pertama dari Paman Abdul yang usianya sebaya dengan Kokiwan dan Kokiwati. Eko membawa ember yang berisi satu ekor ayam kampung yang sudah dibersihkan, jeruk limau, dan minyak goreng.

“Bibi, saya yang membuat bumbu halusnya, ya?” Kokiwati mengajukan diri.

“Iya, boleh,” jawab Bibi sambil mempersiapkan bumbu yang terdiri atas cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, tomat, terasi, kencur, gula merah, garam, dan minyak.







“Bumbu yang sudah dihaluskan Kokiwati sudah siap, sekarang kita akan mulai menumisnya!” seru Paman sambil mempersiapkan wajan untuk menumis.

Kokiwan membantu paman menumis bumbu. Pada saat bumbunya sudah harum, paman menambahkan jeruk limau agar bumbu berbau lebih harum dan khas.



Sementara itu, Eko membakar ayam yang sebelumnya telah diolesi minyak goreng pada permukaannya. Setelah setengah matang, ayam ditusuk tusuk dan diolesi dengan bumbu. Lalu, ayam dibakar lagi hingga matang.

Kokiwati dan Bibi mempersiapkan meja saji. Di meja saji telah tersedia sebakul nasi hangat, es jeruk manis, dan ayam taliwang yang telah dibakar matang dan disiram dengan jeruk limau.







**Ayam Taliwang**





Gambar 18: Mindmap Ayam Taliwang





# Provinsi Nusa Tenggara Timur Catemak Jagung



“Hem ... lezat sekali makanan ini. Apa namanya?” tanya Kokiwati kepada Zhafira. Zhafira adalah teman sekolah Kokiwati yang berasal dari Nusa Tenggara Timur (NTT).


“Namanya adalah catemak jagung. Suhu udara di NTT lebih hangat dibandingkan dengan daerah lain sehingga cocok ditanami jagung. Banyaknya jagung membuat penduduk NTT mengolahnya dalam berbagai variasi makanan, salah satunya catemak jagung,” terang Zhafira.

“Subhanallah, keren sekali!” seru Kokiwati antusias.

“Bahan-bahan yang diperlukan apa saja?” tanya Kokiwati lagi sambil mengeluarkan *notebook*-nya.







“Biji jagung, kacang hijau, kacang tanah, garam, bunga pepaya, jantung pisang, pucuk labu, dan daun ubi,” jawan Zhafira.

“Bagaimana cara membuatnya?” tanya Kokiwati lagi sambil terus menuliskan resep pada *notebook*-nya.

“Sebentar, aku ingat-ingat dahulu. *Mimi* (panggilan Zhafira kepada ibunya) biasanya memanaskan air terlebih dahulu, kemudian merebus bahan seperti biji jagung, kacang tanah, dan kacang hijau sampai lunak dan dibiarkan sampai semua bahan menyatu. Selanjutnya, ia memasukkan garam, bunga pepaya, jantung pisang, pucuk labu, dan daun ubi ke dalamnya, kemudian memasaknya sampai kuah mengental” terang Zhafira panjang lebar sambil tersenyum.

“Nanti sore aku dan mimiku membuat catemak jagung lagi. Kamu mau ikut buat catemak jagung di rumahku?” tanya Zhafira.

“Boleh, nanti aku akan ke sana ya, aku akan izin ibuku dahulu,” jawab Kokiwati berseri-seri. Ia ingin mempraktikkan langsung resep yang ia tulis.

“Terima kasih ya, Zhafira, atas resepnya.”

“Sama-sama,” jawab Zhafira.





**Catemak Jagung**





Gambar 19: Mindmap Catemak Jagung





## Provinsi Kalimantan Barat Bubur Pedas Sambas

Pada Sabtu sore Ibu, Ayah, Kokiwan, dan Kokiwati berjalan-jalan ke alun-alun Kabupaten Jombang karena ada Festival Makanan Khas Indonesia di sana. Suasana alun-alun sangat ramai. Ada tiga puluh empat tenda yang menampilkan makanan khas dari setiap daerah yang ada di Indonesia.

“Bubur Pedas Sambas,” Kokiwati membaca *banner* yang ada di salah satu tenda.

“Kamu ingin makan bubur pedas Sambas?” tanya Ayah

“Iya.”

“Bagaimana dengan Ibu dan Kokiwan?” tanya ayah lagi kepada Ibu dan Kokiwan.

“Ibu ingin *juhu singkah*,” jawabnya.

“Kokiwan ingin soto Banjar,” jawab Kokiwan.











“Kalau Ayah ingin apa?” tanya Kokiwan, Kokiwati, dan Ibu hampir serempak.

“Ayah ingin ayam *cincane*,” jawab ayah setelah berpikir sesaat.

Mereka pun menuju tenda makanan yang diinginkan masing masing. Kokiwan pamit kepada ayah ibunya, sedangkan Kokiwati segera menuju tenda bubur pedas Sambas.

Di tenda bubur pedas Sambas, telah tampak beberapa koki yang mengajari pembeli yang ingin mengetahui cara membuat bubur pedas Sambas.

“Bahan bubur pedas Sambas terdiri atas beras, kelapa parut, tetelan sapi, daging ayam, kacang panjang, wortel, ubi jalar, kangkung, taoge, rebung, pakis, kesum, dan air,” terang Koki Bagus.

“Bumbu yang ditambahkan meliputi daun salam, serai, lengkuas, bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan merica,” terang Koki Bagus lagi.

“Kemudian, bumbu pelengkapya terdiri atas kacang tanah, ikan teri, bawang goreng, kecap manis, jeruk limau, dan sambal cair dari cabe rawit,” tambah Koki Ashar.







“Sekarang kita akan mulai membuat bubur pedas Sambas. Hal pertama yang dilakukan adalah menyangrai beras sampai kekuning-kuningan,” terang Koki Ashar sambil sesekali mengaduk beras sangrai supaya tidak hangus

“Berasnya sudah kuning, lalu ditumbuk, ya?” tanya Kokiwati.

“Iya, ditumbuk sampai halus.”  
“Kelapa parut juga disangrai sampai kekuning-kuningan, lalu ditumbuk halus,” terang Koki Bagus sambil mengaduk kelapa parut supaya tidak hangus.

“Rebusan tetelan sudah matang, silakan yang ingin menambahkan bumbu halus,” tawar Koki Ashar kepada pembeli.



Kokiwati pun ikut membantu memasukkan bumbu halus, daun salam, serai, lengkuas, beras tumbuk, wortel, kacang panjang, kangkung, ubi jalar, pakis, dan daun kesum ke dalam rebusan tetelan dan mengaduknya di atas api kecil.

“Bubur telah matang,” seru Kokiwati gembira disambut beberapa pembeli yang lain.

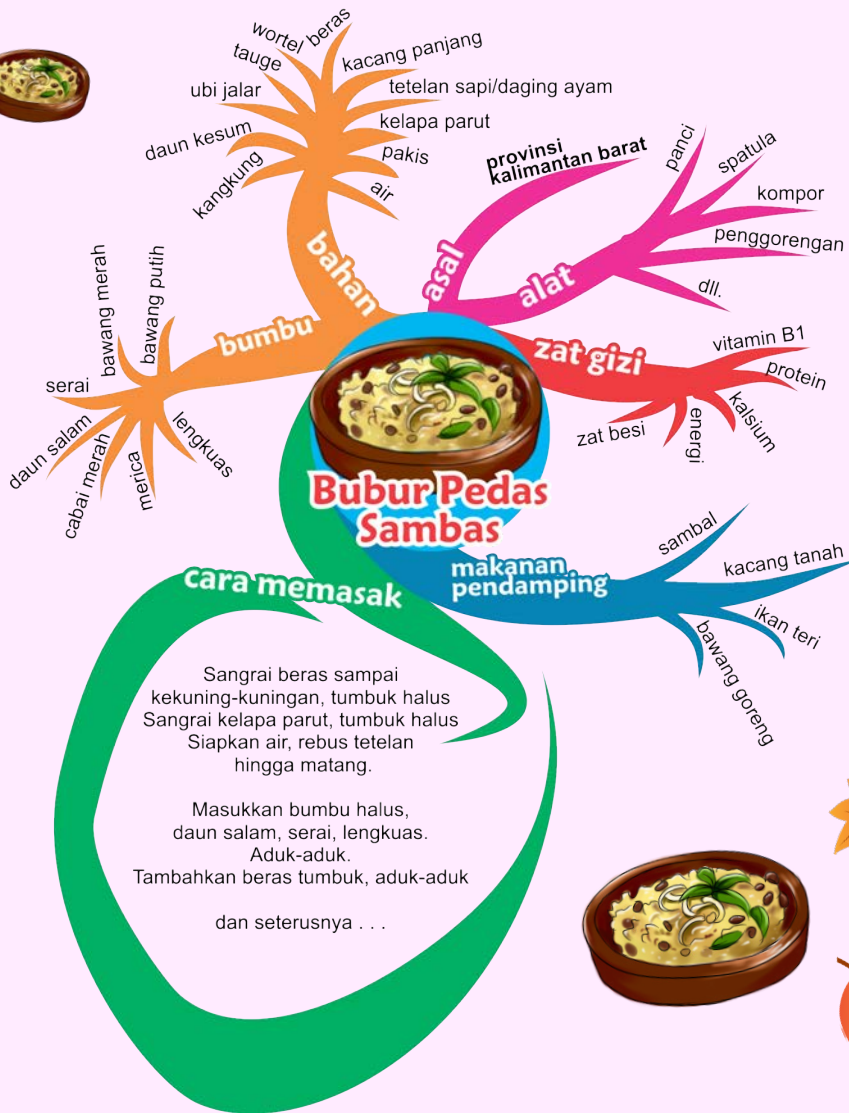
Beberapa pembeli mulai mengambil bubur dan mulai memberi taburan, seperti kacang tanah, ikan teri, bawang goreng, kecap, sambal, dan jeruk limau.





**Bubur Pedas Sambas**





Gambar 20: Mindmap Bubur Pedas Sambas





# Provinsi Kalimantan Tengah Juhu Singkah

Ibu tengah berada di dalam tenda kuliner Kalimantan Tengah yang berada di Festival Kuliner di Kabupaten Jombang, Jawa Timur.

“Selamat pagi, Bu,” salah satu koki memberi salam kepada Ibu.

“Bolehkah saya belajar membuat juhu singkah?”

“Boleh, Bu.”

Festival kuliner merupakan festival yang diadakan setahun sekali dan di sana ditampilkan 34 tenda. Setiap tenda mewakili 34 provinsi di Indonesia. Selain menyediakan makanan tradisional yang sudah disajikan, festival tersebut juga memberikan kesempatan bagi pengunjung untuk membuat makanan tradisionalnya.







“Bahan yang digunakan adalah *umbut* (pohon kelapa bagian atas), kunyit, laos, ketumbar, garam, santan, bawang putih, daun salam, santan cair, dan bawang merah,” terang Koki Athariz kepada ibu sambil menunjukkan bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan juhu singkah.

“Cara membuatnya adalah umbut yang masih muda dicuci, diiris tipis, direndam dalam air, lalu ditiriskan” terang Koki Athariz lagi.

Ibu merebus air dan memasukkan umbut, bumbu yang dihaluskan (kecuali daun salam dan laos), lalu mendiampkannya hingga matang dan meresap.

“Ibu, juhu singkah sudah siap dinikmati,” ujar koki Athariz kepada Ibu sambil menghadirkan semangkuk juhu singkah.

“Terima kasih,” ucap Ibu dengan mata berbinar.







**Juhu Singkah**





## Juhu Singkah

### cara memasak

Umbut yang masih lemah dicuci, diiris tipis seukuran sendok makan, tebal  $\frac{1}{2}$  cm direndam dalam air, tiriskan.

Rebus air, lalu masukan umbut. Masukkan semua bumbu yang sudah dihaluskan (kecuali daun salam dan laos), diamkan hingga matang dan meresap.

Juhu Singkah / Umbut Rotan Khas Kalimantan Tengah siap dihidangkan



Gambar 21: Mindmap Juhu Singkah





“Selamat pagi, Adek Koki,” sambut koki kepada Kokiwan.

“Selamat pagi, Kakak Koki,” jawab Kokiwan dengan mata berbinar sambil memperhatikan beberapa pengunjung yang mempraktikkan cara meracik soto Banjar.

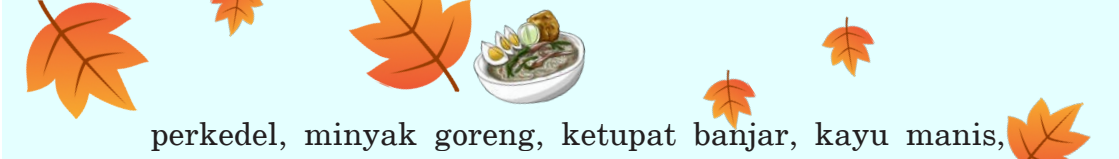
Kokiwan melihat beberapa pengunjung yang meracik ketupat di atas mangkuk beisi sohon, kentang, perkedel, suwiran ayam, dan telur, kemudian menyiramnya dengan kuah soto. Ada juga pengunjung yang menaburkan bawang goreng, seledri, dan perasan jeruk, lalu menghidangkannya.

“Bahan-bahannya apa saja, Koki?” tanya Kokiwan ingin tahu.

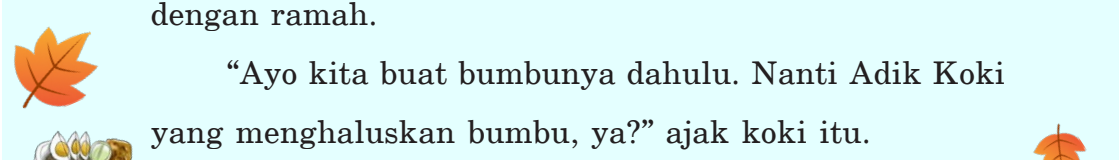
“Ayam muda, kentang rebus, sohon, bawang merah goreng, bawang putih goreng, seledri, telur rebus,



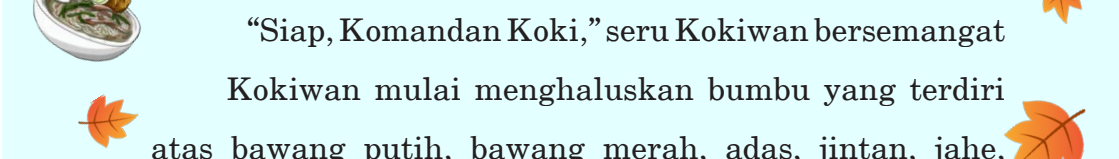




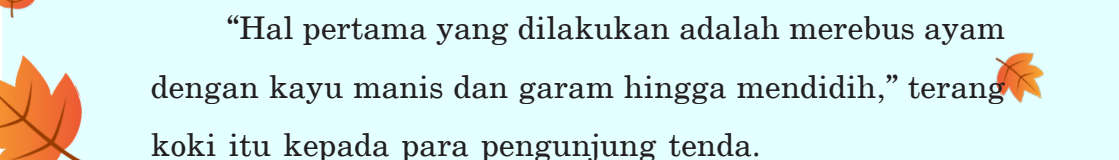
perkedel, minyak goreng, ketupat banjar, kayu manis, kecap asin, jeruk nipis, dan air,” jawab koki tersebut dengan ramah.



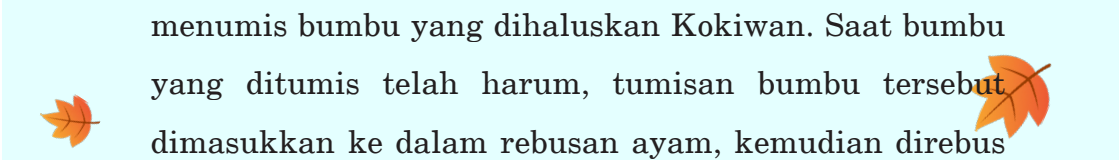
“Ayo kita buat bumbunya dahulu. Nanti Adik Koki yang menghaluskan bumbu, ya?” ajak koki itu.



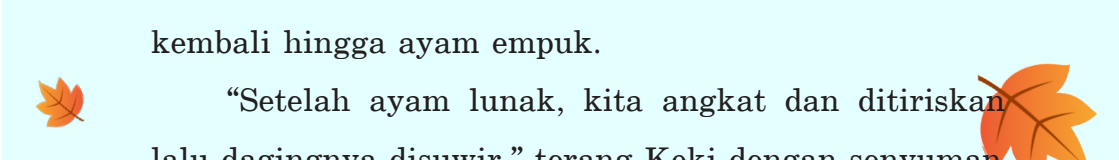
“Siap, Komandan Koki,” seru Kokiwan bersemangat. Kokiwan mulai menghaluskan bumbu yang terdiri atas bawang putih, bawang merah, adas, jintan, jahe, kunyit, merica, dan garam.



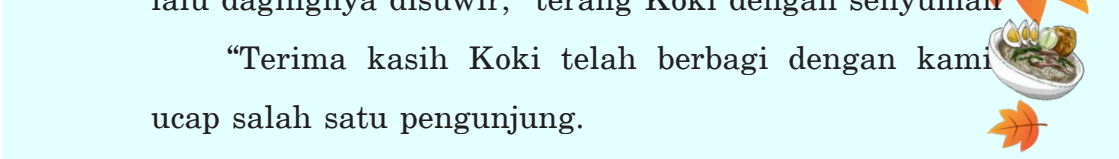
“Hal pertama yang dilakukan adalah merebus ayam dengan kayu manis dan garam hingga mendidih,” terang koki itu kepada para pengunjung tenda.



Salah satu pengunjung menawarkan diri untuk menumis bumbu yang dihaluskan Kokiwan. Saat bumbu yang ditumis telah harum, tumisan bumbu tersebut dimasukkan ke dalam rebusan ayam, kemudian direbus kembali hingga ayam empuk.



“Setelah ayam lunak, kita angkat dan ditiriskan lalu dagingnya disuwir,” terang Koki dengan senyuman.



“Terima kasih Koki telah berbagi dengan kami” ucap salah satu pengunjung.

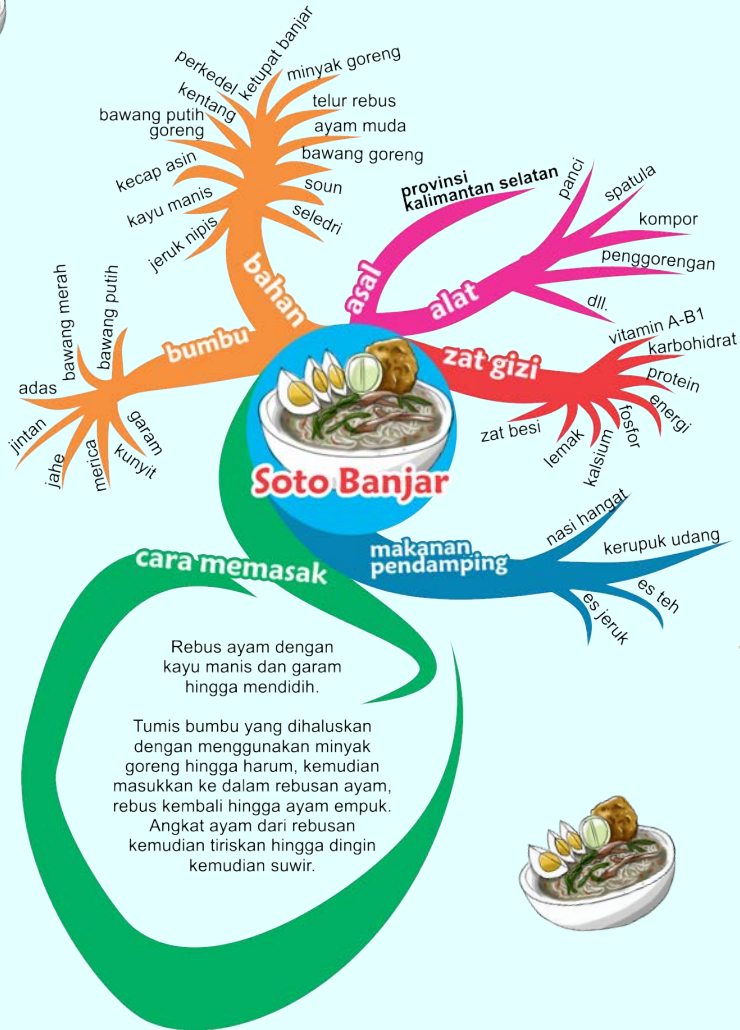




**Soto Banjar**



“Sama sama, saya juga berterima kasih kepada Bapak, Ibu, dan Adik-adik yang bersedia berkunjung ke tenda kuliner Kalimantan Selatan.



Gambar 22: Mindmap Soto Banjar





## Provinsi Kalimantan Timur **Ayam Cincane**

“Lezat sekali ayam cincane ini,” seru Ayah ketika menikmati kuliner ayam cincane di tenda Kalimantan Timur.

“Terima kasih,” jawab Koki Anang dengan gembira. “Bolehkah saya diajari cara membuatnya?” tanya Ayah.

“Tentu,” jawab Koki Anang.


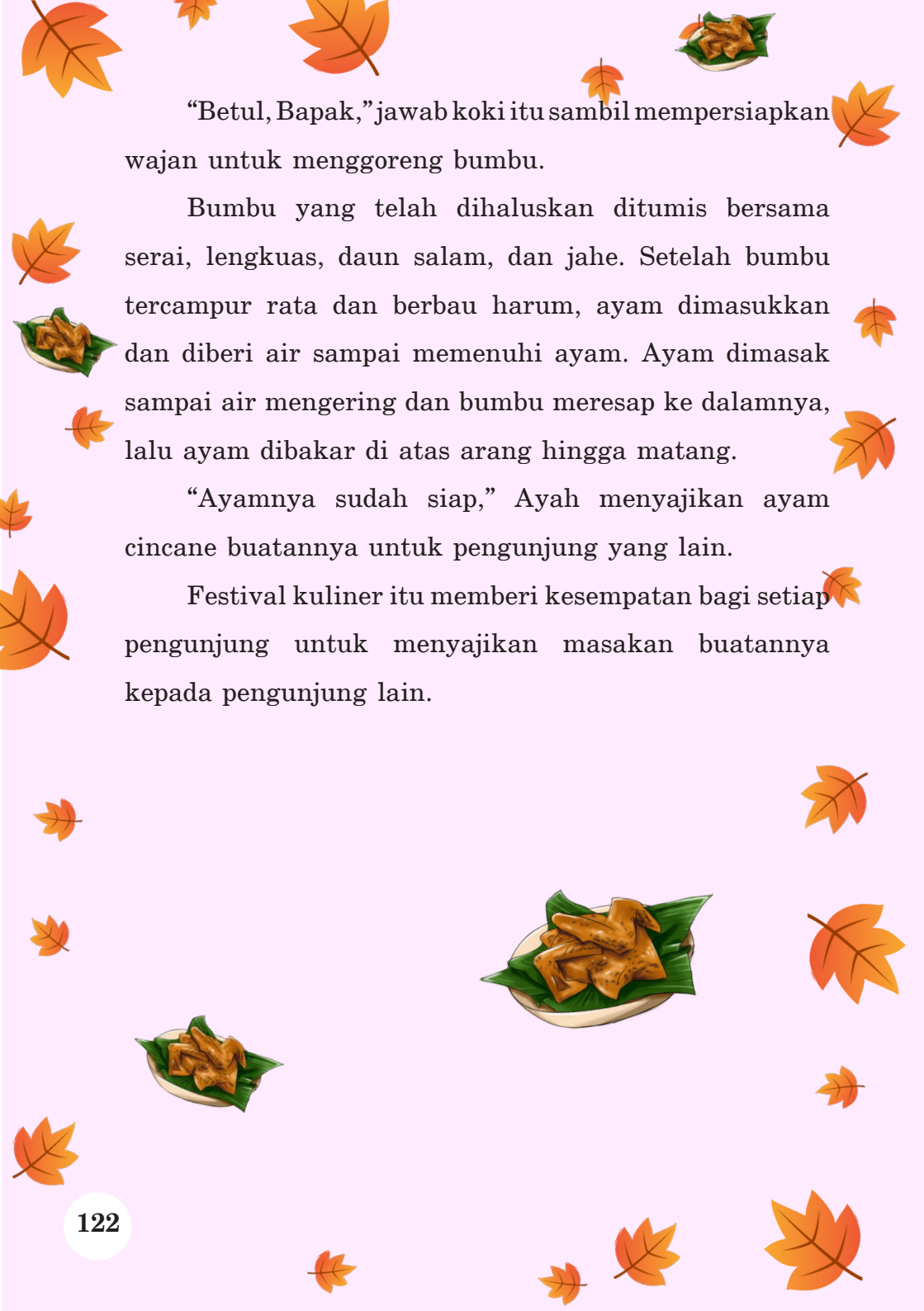
“Bahan-bahan yang digunakan adalah daging ayam, bawang putih, bawang merah, terasi, serai, lengkuas, cabai merah, cabai rawit hijau, gula merah, garam, daun salam, minyak goreng, jahe, dan air,” terang koki itu kepada Ayah.

Ayah diberi kesempatan untuk merebus ayam sampai lunak dan membuat bumbu halus.


“Semua bumbu dihaluskan, kecuali serai, lengkuas, daun salam, dan jahe, ya?” tanya Ayah







“Betul, Bapak,” jawab koki itu sambil mempersiapkan wajan untuk menggoreng bumbu.



Bumbu yang telah dihaluskan ditumis bersama serai, lengkuas, daun salam, dan jahe. Setelah bumbu tercampur rata dan berbau harum, ayam dimasukkan dan diberi air sampai memenuhi ayam. Ayam dimasak sampai air mengering dan bumbu meresap ke dalamnya, lalu ayam dibakar di atas arang hingga matang.

“Ayamnya sudah siap,” Ayah menyajikan ayam cincane buatannya untuk pengunjung yang lain.

Festival kuliner itu memberi kesempatan bagi setiap pengunjung untuk menyajikan masakan buatannya kepada pengunjung lain.







**Ayam Cincane**





## Ayam Cincane



Rebus ayam terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran di awal.

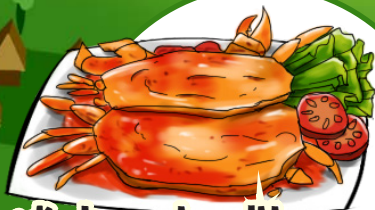
Haluskan semua bumbu, kecuali sere, lengkuas, daun salam, jahe. Panaskan minyak masukkan bumbu halus dan pelengkap tumis sampai harum.

dan seterusnya . . .



Gambar 23: Mindmap Ayam Cincane





## Provinsi Kalimantan Utara **Kepiting Soka**



“Kak, perahu terbangnya sudah siap. Kita akan berpetualang ke mana hari ini? tanya Kokiwati sambil mempersiapkan kompas sebagai penunjuk arah.

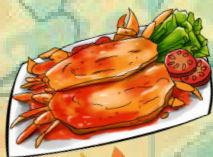
“Kalimantan Utara,” seru Kokiwan bersemangat.

Setelah berpamitan kepada ayah dan ibu, Kokiwan dan Kokiwati segera menaiki perahu terbang. Setelah satu jam perjalanan mereka sampai di salah satu tambak kepiting soka yang ada di Tanjung Selor, ibu kota dari Kalimantan Utara.

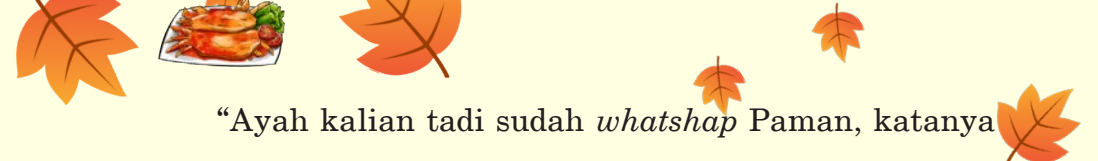
“Kepitingnya besar-besar ya, Kak,” Kokiwati heran melihat kepiting yang besar-besar yang ada di tambak

“Asalamualaikum, Man Raihan?” sapa Kokiwan kepada seorang bapak yang sedang ada di tambak.

“Waalaikumsalam. Kalian sudah datang, ya. Ayo silakan masuk ke rumah.”





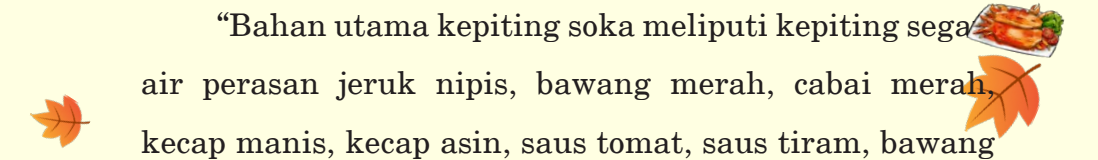


“Ayah kalian tadi sudah *whatshap* Paman, katanya kalian akan ke rumah Paman untuk belajar cara membuat masakan dari kepiting soka,” terang Man Raihan sambil berjalan menuju rumahnya yang tak jauh dari tambak.

“Asalamualaikum, Ina Raihan,” Kokiwan dan Kokiwati berucap salam kepada istri Man Raihan.

“Waalaikumsalam, Raihan sudah menunggu kalian di kebun belakang untuk memasak kepiting soka,” terang Ina Raihan.

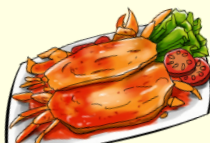
Ina Raihan dan Man Raihan adalah ayah dan ibu Raihan. Raihan adalah koki cilik yang terkenal di Kalimantan utara, usianya sebaya dengan Kokiwan dan Kokiwati.




“Bahan utama kepiting soka meliputi kepiting sega air perasan jeruk nipis, bawang merah, cabai merah, kecap manis, kecap asin, saus tomat, saus tiram, bawang putih, bawang merah, nanas, kacang tanah, gula, dan garam,” terang Raihan pada Kokiwan dan Kokiwati.

“Aku yang bertugas melumuri kepiting?” seru Kokiwati sambil mencampurkan air perasan jeruk dan garam sebagai bahan lumuran kepiting.

“Kepiting yang dilumuri ini dibiarkan berapa menit?” tanya Kokiwati.








“Sekitar dua puluh menit,” jawab Raihan sambil mempersiapkan panci berisi air untuk merebus kepiting. Kepiting yang telah didiamkan selama dua puluh menit direbus dan dibelah dua, kemudian disisihkan.

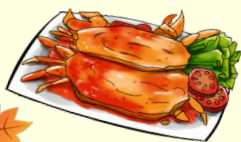
“Bumbu halus sudah harum!” seru Kokiwan sambil terus membolak-balik bumbu supaya tidak hangus. Raihan dengan sigap memasukkan kepiting ke dalam bumbu dan menambahkan bumbu perasa makanan, antara lain, kecap manis, kecap ikan, saus tomat, saus tiram, gula pasir, dan air. Kokiwan terus mengaduk masakan tersebut hingga merata dan matang.

“Lezat sekali makanan buatan kalian,” puji Ina Raihan dan Man Raihan di ruang makan.



“Terima kasih,” jawab Raihan, Kokiwan, dan Kokiwati serempak dan tidak ketinggalan disertai tawa bahagia. “Man Raihan, apa perbedaan kepiting soka dengan kepiting biasa?” tanya Kokiwan ingin tahu ketika Man Raihan mengajak mereka ke tambak kepiting soka.

“Kepiting biasa cangkangnya keras, sedangkan kepiting soka cangkangnya lunak,” jawab Man Raihan sambil memperlihatkan perbedaan kepiting soka dan kepiting biasa.







**Kepiting Soka**





Gambar 24: Mindmap Kepiting Soka





“Sup ini enak sekali, Bu,” puji Kokiwati kepada ibunya.

“Iya, ini namanya sup konro. Ibu baru saja dapat resep dari teman Ibu.”

“Teman Ibu berasal dari Sulawesi Selatan, ya?” tanya Kokiwati.

“Betul sekali, Kokiwati *kok* tahu?” tanya Ibu dengan mata berseri seri.

“Iya, karena sup konro berasal dari Sulawesi Selatan,” jawab Kokiwati sambil tersenyum.

“Bagaimana cara membuatnya, Bu?” tanya Kokiwati

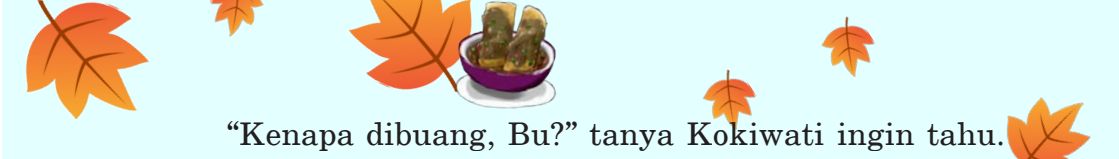
“Pertama, didihkan air menggunakan panci yang agak besar ukurannya. Setelah air mendidih, potongan daging iga sapi direbus sampai empuk. Selama perebusan, buih atau kotoran yang mengapung dibuang,” terang Ibu.





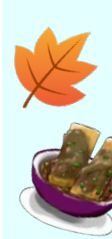






“Kenapa dibuang, Bu?” tanya Kokiwati ingin tahu.


“Agar baunya tidak amis. Kalau dagingnya belum empuk, tambahkan air rebusan lagi. Setelah empuk, ambil kaldu sebanyak 2,5 liter untuk kuah,” jawab Ibu.



“Bumbu tumis yang meliputi serai, bawang, pala, kemiri, dan keluak diuleg sampai benar-benar halus. Bumbu tersebut bisa juga diblender, hanya saja hasilnya nanti kurang harum dan enak rasanya,” terang Ibu lagi.

“Nanti sore kita praktik memasak sup konro ya?” pinta Kokiwati. Ia ingin memberi kejutan kepada ayah dan Kak Kokiwan.

“Boleh.”




“Setelah ditumis sampai berbau harum, bumbu dimasukkan ke dalam panci bersama bahan lain, seperti air asam jawa, gula pasir, kayu manis, cengkeh, garam dapur beryodium, kapulaga, dan kaldu sapi ya, Bu?” tanya Kokiwati memastikan bahwa ketikan resep di *notebook*-nya tepat.

“Betul, kemudian aduk-aduk kembali sampai semua bahan dan bumbu tercampur rata dan mendidih kaldunya,” tambah Ibu.

Sore harinya, Ayah dan Kokiwan pulang dari toko buku telah terhidang di meja makan semangkuk sup konro yang harum.






“Hemmm ... harum sekali supnya.”

“Coba tebak, ini masakan Ibu atau Kokiwati.”

“Tentu Ibu, *dong*,” jawab Kokiwan menggoda adiknya.



“Bukan, ini masakanku,” jawab Kokiwati.

“Iya, iya ... ini masakan adikku yang paling manis sedunia,” puji Kokiwan.

“Sup Konro ini benar-benar lezat, keterampilan memasakmu semakin bertambah,” puji Ayah.

“Bagaimana kalau minggu besok, kita ke tempat daerah asal sup konro ini?” tawar Ayah.

“Setuju,” seru Kokiwan dan Kokiwati serempak

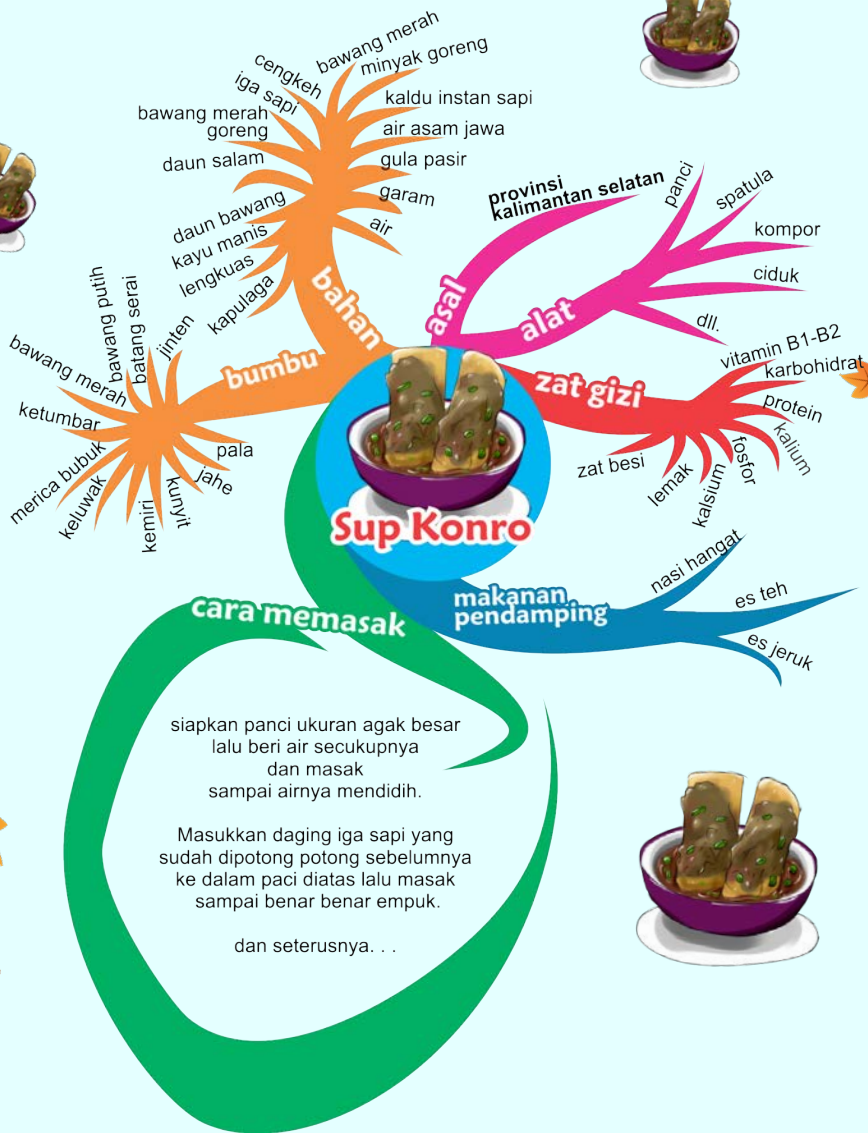






**Sup Konro**





Gambar 25: Mindmap Sup Konro





“Kak, bulan lalu kan Kakak ke Sulawesi Tengah dan aku tidak ikut sehingga tidak tahu cara membuat sup ikan jantung pisang. Nanti siang sepulang sekolah ajari aku, ya?” pinta Kokiwati saat jam istirahat tiba.

“Tolong bantu Kakak mempersiapkan bahan-bahannya, seperti irisan jantung pisang, santan, *fillet* kakap, kemangi, bumbu dasar putih, sambal bajak, jeruk nipis, kunyit bubuk, air, tomat, garam, dan serai,” pinta Kokiwan yang sedang menyiapkan wajan.

“Siap, Kak. Sekalian biar Kokiwati ya, yang menghaluskan bumbu?” pinta Kokiwati.

“Oke.”

“Langkah pertama memasak sup ikan jantung pisang yang lezat adalah tumis dahulu bumbu putih hingga wangi, lalu masukkan kunyit dan sambal bajak







dan aduk rata. Setelah bumbu matang, masukkan air dan biarkan sampai mendidih, lalu masukkan ikan kakap sambil kecilkan apinya,” terang Kokiwan sambil terus mengaduk masakan.

“Tolong ambilkan jantung pisang di meja itu,” pinta Kokiwan kepada Kokiwati.

Dengan sigap Kokiwati segera memasukkan jantung pisang, garam, air jeruk nipis, serai, dan santan ke dalam masakan. Setelah mendidih, sup ikan jantung pisang siap dihidangkan.

“Kak, sup ikan jantung pisang kita banyak sekali, bagaimana kalau disedekahkan kepada tetangga sekitar?” tanya Kokiwati.

“Boleh, kita bagikan sekarang saja.”

“Iya.”

Setelah mendapat izin dari ayah dan ibu mereka. Kokiwan dan Kokiwati segera membagikan sekitar dua puluh mangkuk sup tersebut kepada tetangga sekitar rumah mereka.







**Ikan Jantung Pisang**





Gambar 26: Mindmap Sup Ikan Jantung Pisang





# Provinsi Sulawesi Tenggara

## Lapa-Lapa

Pada sore hari yang cerah Keluarga Kuliner duduk di beranda depan.


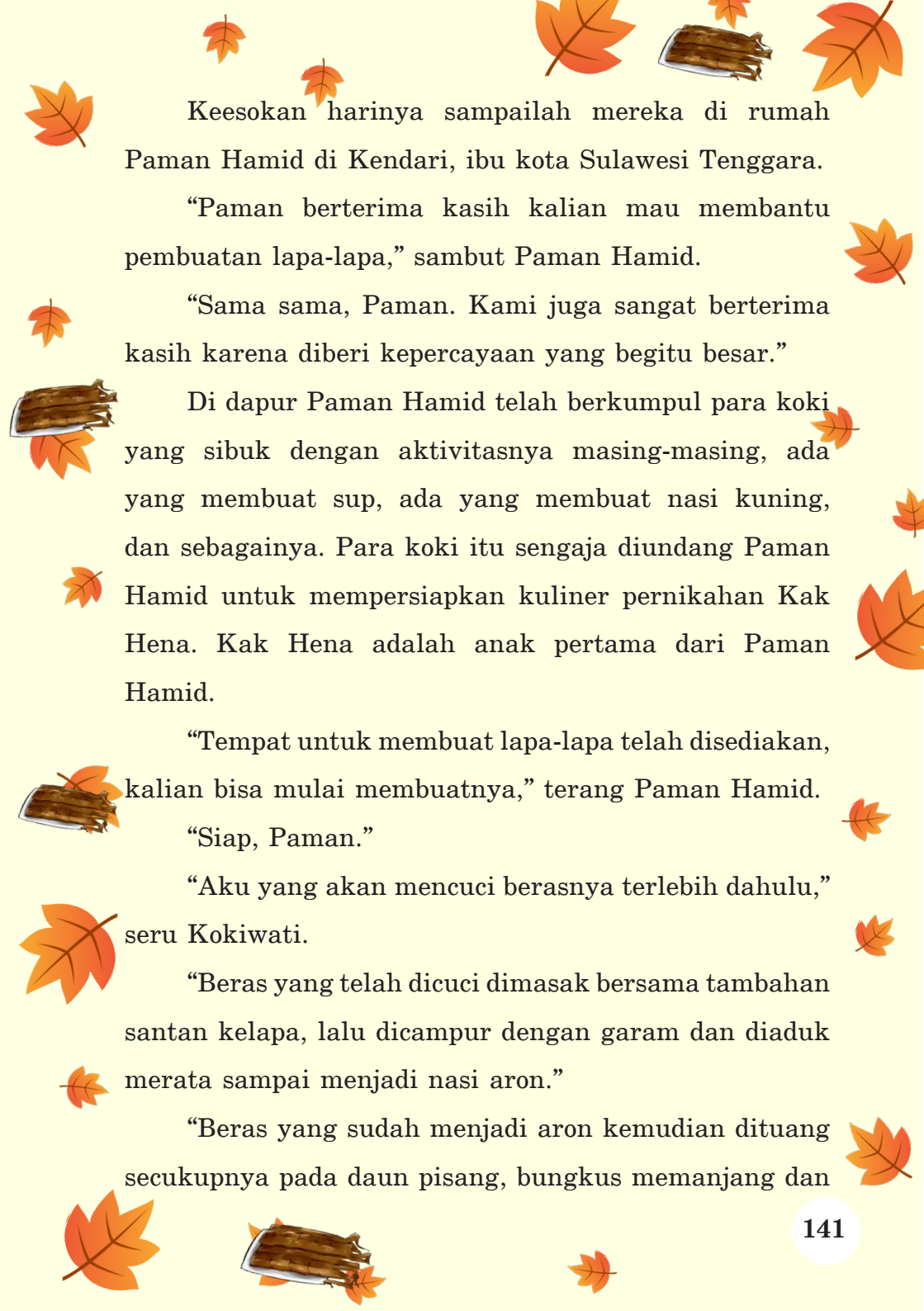
“Para Koki Cilik Ayah, kemarin Ayah dapat telepon dari Paman Hamid. Beliau minta bantuan kalian untuk membantu memasak lapa-lapa untuk pernikahan Kak Hena di Sulawesi Tenggara. Bagaimana?”

“Kami siap,” jawab Kokiwan dan Kokiwati serempak.

Pada perlombaan kuliner tradisional bulan lalu Kokiwan dan Kokiwati memenangkan kejuaraan karena membuat lapa-lapa yang sangat lezat, yang lain dari yang lain.









Keesokan harinya sampailah mereka di rumah Paman Hamid di Kendari, ibu kota Sulawesi Tenggara.

“Paman berterima kasih kalian mau membantu pembuatan lapa-lapa,” sambut Paman Hamid.

“Sama sama, Paman. Kami juga sangat berterima kasih karena diberi kepercayaan yang begitu besar.”

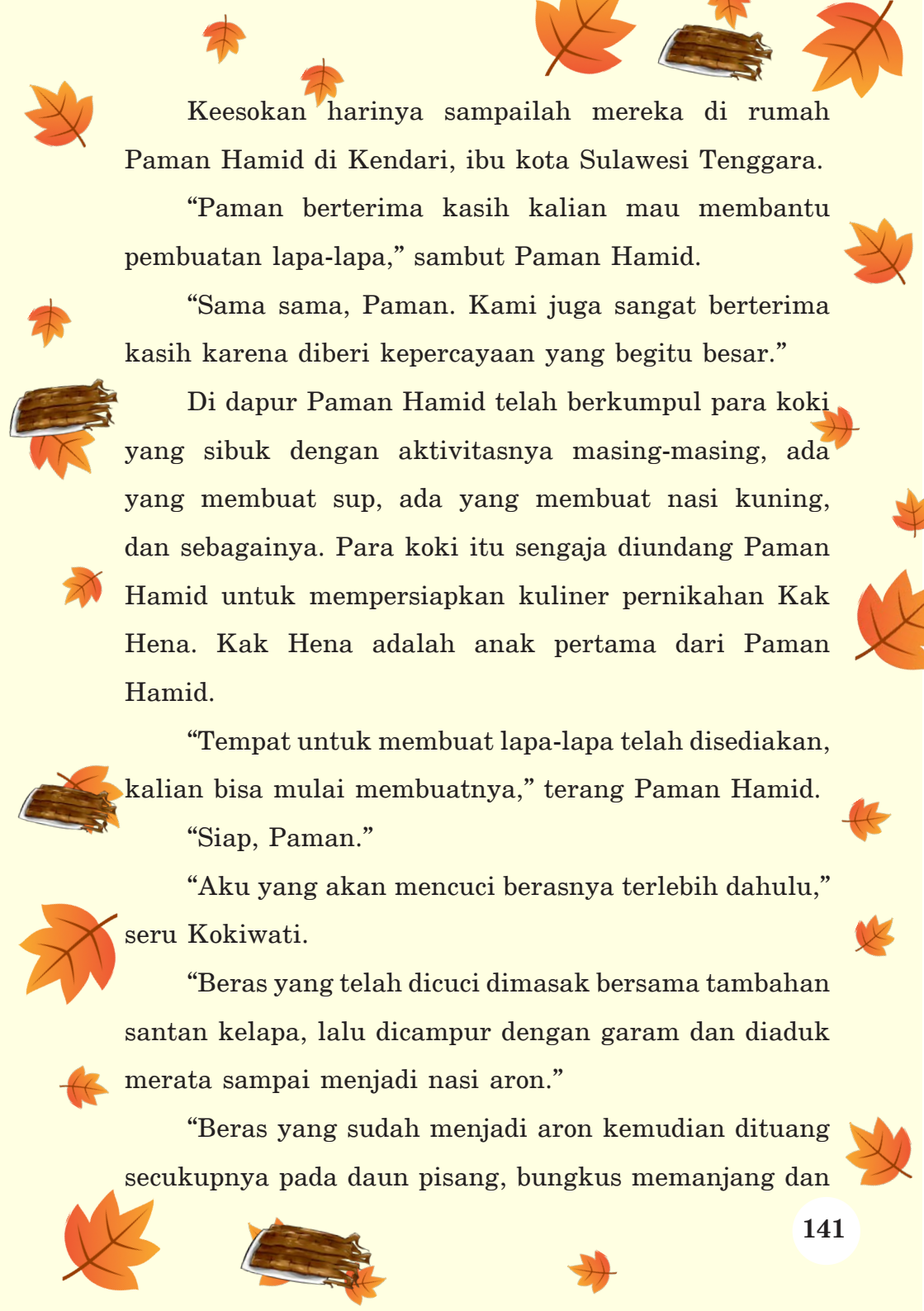


Di dapur Paman Hamid telah berkumpul para koki yang sibuk dengan aktivitasnya masing-masing, ada yang membuat sup, ada yang membuat nasi kuning, dan sebagainya. Para koki itu sengaja diundang Paman Hamid untuk mempersiapkan kuliner pernikahan Kak Hena. Kak Hena adalah anak pertama dari Paman Hamid.

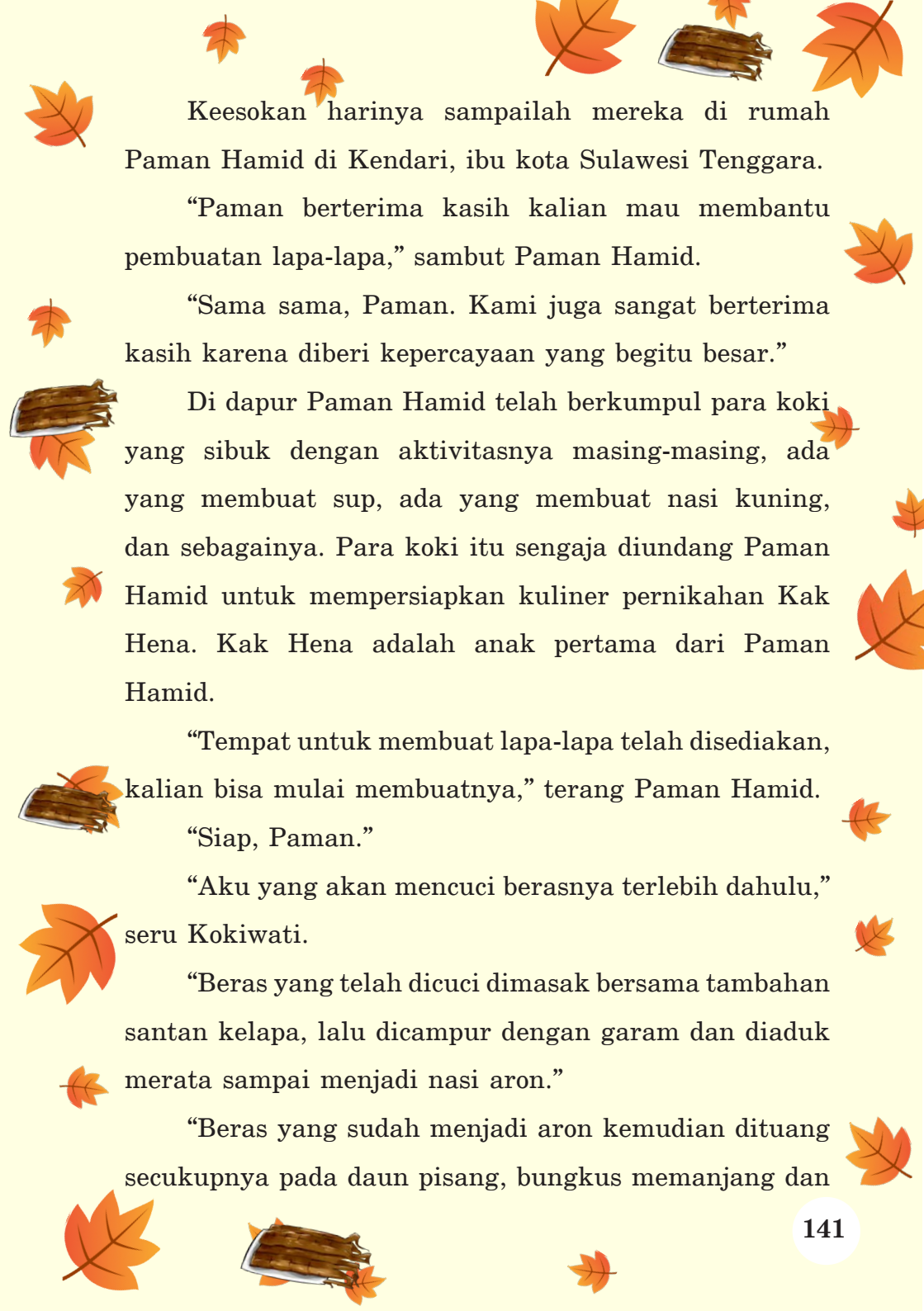


“Tempat untuk membuat lapa-lapa telah disediakan, kalian bisa mulai membuatnya,” terang Paman Hamid.

“Siap, Paman.”



“Aku yang akan mencuci berasnya terlebih dahulu,” seru Kokiwati.



“Beras yang telah dicuci dimasak bersama tambahan santan kelapa, lalu dicampur dengan garam dan diaduk merata sampai menjadi nasi aron.”

“Beras yang sudah menjadi aron kemudian dituang secukupnya pada daun pisang, bungkus memanjang dan



dirapikan,” ucap Kokiwan sambil menggulung adonan lapa-lapa.

“Supaya lebih rapi, ikat bungkusan daun pisangnya dengan tali dari pelepah pohon pisang yang sudah disiapkan sebelumnya,” tambah Kokiwan sambil memasukkan bungkusan daun pisang ke dalam perebusan selama sembilan puluh menit hingga lapa-lapa matang.”

Mereka berdua bekerja sama dengan kompak dan tidak terasa seribu lapa-lapa telah berhasil mereka buat.

Pernikahan Kak Hena berjalan lancar dan banyak yang menyukai hidangan yang disajikan, termasuk lapa-lapa yang merupakan makanan khas daerah Sulawesi Tenggara.







Lapa-Lapa





Gambar 27: Mindmap Lapa-Lapa





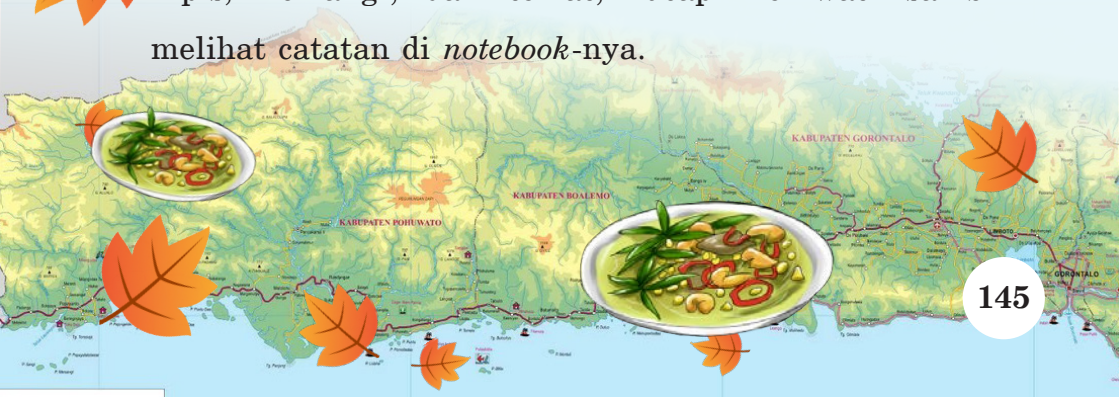
## Provinsi Gorontalo Binte Biluhuta



Liburan puasa telah tiba. Keluarga Kuliner mempunyai kebiasaan turun-temurun, yaitu memasak di panti asuhan. Liburan tahun ini rencananya mereka akan memasak di salah satu panti asuhan terbesar di Provinsi Gorontalo.

“Semua bahan yang akan digunakan untuk membuat *binte biluhuta* sudah dimasukkan ke dalam perahu terbang?” tanya Ayah.


“Bahan yang sudah masuk perahu adalah jagung manis, air, cabai merah, cabai rawit merah, bawang merah, udang kupas, garam, gula pasir, kelapa, jeruk nipis, kemangi, dan tomat,” ucap Kokiwati sambil melihat catatan di *notebook*-nya.













“Oke, kita siap berangkat,” jawab ayah semangat. Perjalanan ditempuh selama lima belas menit.

Sesampainya di Panti Asuhan Al Hasan mereka disambut oleh sekitar seribu anak panti asuhan yang berusia sekitar tiga sampai dengan dua belas tahun.




Perasaan haru muncul sehingga tak sengaja air mata menetes dari kedua kelopak mata Kokiwan dan Kokiwati. Mereka bersyukur karena mereka masih memiliki orang tua, sedangkan anak-anak yang ada di hadapan mereka tidak memiliki salah satu dari orang tua, bahkan ada yang tidak memiliki keduanya sejak kecil.

Dengan sigap Kokiwan dan Kokiwati membantu ayah dan ibu mereka membuat binte buluhuta untuk seribu anak yang ada di Panti Asuhan Al Hasan.

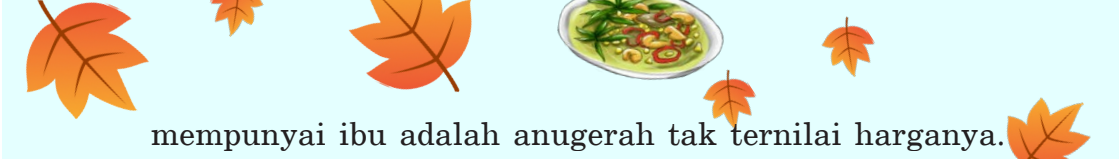


Kokiwan segera memipil jagung dibantu beberapa anak panti. Anak panti lainnya ada yang membantu membersihkan udang dan ada yang menanak nasi. Mereka semua saling bantu untuk mempersiapkan hidangan buka puasa. Kokiwati terharu melihat hal itu, tak terasa air matanya meleleh lagi.




“Ibu, maafkan kokiwati ya, selama ini ketika Ibu memasak Kokiwati jarang membantu Ibu,” ujar Kokiwati sesenggukan di pelukan ibunya. Ia tersadar bahwa





mempunyai ibu adalah anugerah tak ternilai harganya. Ia tidak bisa membayangkan bagaimana jika ia harus hidup seperti anak-anak panti asuhan tanpa ibu dan tanpa ayah.



“Iya, Kokiwati selama ini sudah belajar dengan sungguh-sungguh, sopan, baik, dan suka bersedekah. Hal itu membuat Ibu bangga,” jawab Ibu lembut.

“Kita agendakan memasak untuk anak panti asuhan setiap tahun ya, Bu,” pinta Kokiwati.


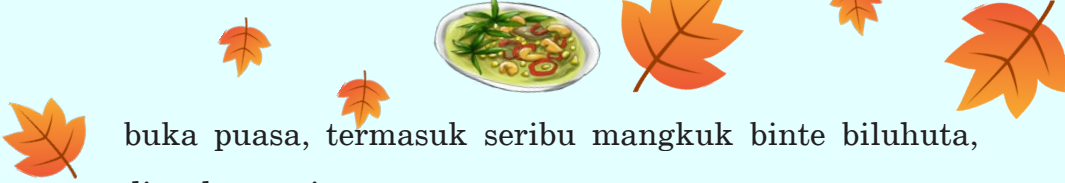
“Ibu juga berpikir seperti itu, nanti setelah pulang dari sini akan kita diskusikan kembali sekeluarga, ya,” jawab Ibu lembut membuat Kokiwati merasa tenang.

“Hal pertama yang akan kita lakukan adalah merebus air, memasukkan jagung manis yang telah dipipil, cabai merah, cabai rawit merah, dan bawang merah ke dalamnya, lalu merebusnya hingga mendidih. Setelah itu, kita tambahkan udang, garam, dan gula pasir, kemudian masak hingga matang. Sebelum diangkat, kita tambahkan tomat ke dalamnya.

“*Taraa ... binte biluhuta siap dihidangkan,*” seru Kokiwan.


Dengan dibantu oleh anak-anak panti, mereka menggelar karpet yang telah berisi berbagai hidangan



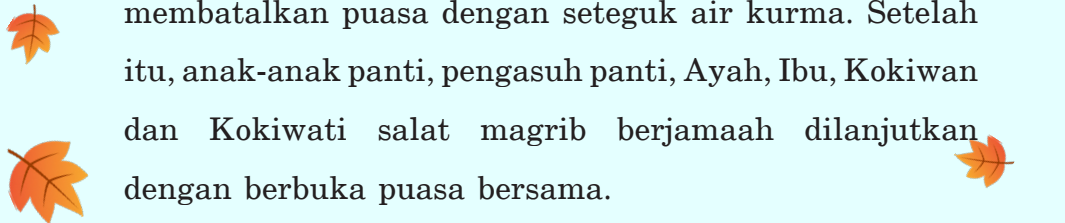


buka puasa, termasuk seribu mangkuk binte biluhuta,  
di aula panti.

*Allahu Akbar ... Allahu Akbar*



Setelah azan magrib berkumandang, mereka  
membatalkan puasa dengan seteguk air kurma. Setelah  
itu, anak-anak panti, pengasuh panti, Ayah, Ibu, Kokiwan  
dan Kokiwati salat magrib berjamaah dilanjutkan  
dengan berbuka puasa bersama.







**Binte Biluhuta**





Gambar 28: Mindmap Binte Biluhuta





# Provinsi Sulawesi Utara Tilutuan

"*Tilutuan* itu makanan khas daerah mana, Kak?" tanya Kokiwati kepada kakaknya.

"Coba kamu cari di buku ensiklopedia terlebih dahulu," jawab Kokiwan sambil terus mengerjakan pekerjaan rumahnya.

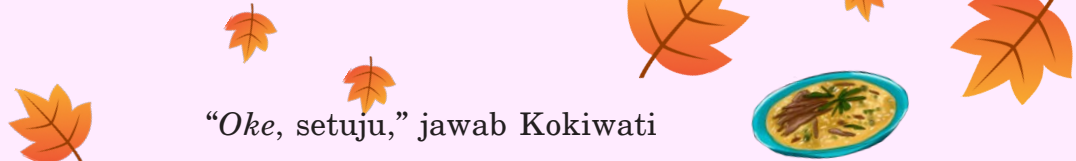
"Sulawesi Utara," jawab Kokiwati setelah menemukan catatan di buku hariannya.

"Sepertinya enak, Kak. Bagaimana kalau nanti siang kita berkunjung ke sana?" tanya Kokiwati kepada kakaknya.

"Wah, Kakak sedang sibuk mengerjakan tugas proyek sekolah. Bagaimana kalau hari Minggu saja?" tawar Kokiwan.








“Oke, setuju,” jawab Kokiwati

Pada hari Minggu pagi mereka sudah sampai di Sulawesi Utara dengan menggunakan perahu terbang.



“Asalamualaikum, Bibi,” sapa Kokiwan kepada Bibi Inay, pemilik Restoran Tilutuan.

“Waalaikumsalam, silahkan masuk. Sudah Bibi tunggu dari tadi,” sambut Bibi Inay ramah.


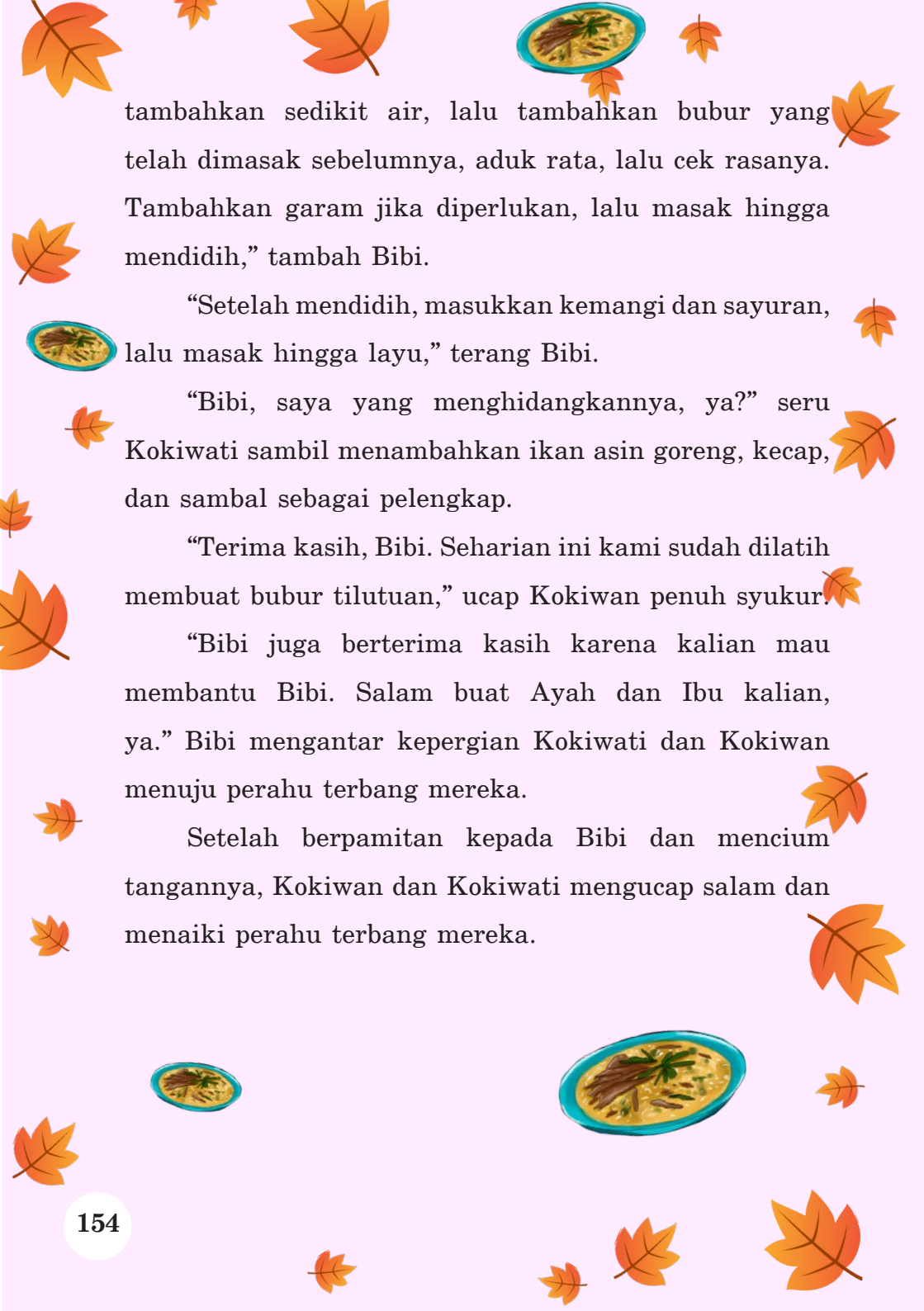
“Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat tilutuan adalah beras, labu merah, labu kuning, ubi, singkong, jagung sisir, bayam, bawang putih, ikan gedi, kemangi, air, garam, merica, dan minyak goreng,” terang Bibi Inay.

“Sekarang mari kita membuatnya bersama. Hal pertama yang dilakukan adalah memasukkan beras, ubi atau singkong, dan labu yang telah dipotong-potong ke dalam panci yang berisi empat gelas air, lalu memasaknya hingga berubah menjadi bubur,” terang Bibi.


“Tambahkan air jika teksturnya kurang baik. Tambahkan pula garam dan merica, lalu aduk rata. Masak hingga mengental, lalu sisihkan. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang putih hingga harum,







tambahkan sedikit air, lalu tambahkan bubur yang telah dimasak sebelumnya, aduk rata, lalu cek rasanya. Tambahkan garam jika diperlukan, lalu masak hingga mendidih,” tambah Bibi.



“Setelah mendidih, masukkan kemangi dan sayuran, lalu masak hingga layu,” terang Bibi.

“Bibi, saya yang menghidangkannya, ya?” seru Kokiwati sambil menambahkan ikan asin goreng, kecap, dan sambal sebagai pelengkap.

“Terima kasih, Bibi. Sehari ini kami sudah dilatih membuat bubur tilutuan,” ucap Kokiwan penuh syukur.

“Bibi juga berterima kasih karena kalian mau membantu Bibi. Salam buat Ayah dan Ibu kalian, ya.” Bibi mengantar kepergian Kokiwati dan Kokiwan menuju perahu terbang mereka.

Setelah berpamitan kepada Bibi dan mencium tangannya, Kokiwan dan Kokiwati mengucapkan salam dan menaiki perahu terbang mereka.





**Tilutuan**





Gambar 29: Mindmap Tilutuan





# Provinsi Maluku Ikan Asar

Kokiwan ditunjuk untuk mewakili sekolahnya untuk mengikuti acara Koki Cilik yang diadakan di TV Nasional. Pada episode minggu ini para koki cilik ditantang untuk membuat makanan khas Provinsi Maluku, yaitu ikan asar.

“Bahan-bahan yang digunakan untuk ikan asar adalah ikan asap, bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai rawit merah, daun jeruk, tomat, kemangi, garam, penyedap, gula, minyak goreng secukupnya, dan asam jawa,” terang Kokiwan kepada dewan juri.





“Bagaimana cara membuatnya?” salah satu dewan juri bertanya kepada Kokiwati.

“Ikan dicuci bersih, digoreng, kemudian disuwir-suwir. Bumbu yang dihaluskan adalah bawang merah, bawang putih, cabai, dan tomat. Bumbu halus tersebut ditumis hingga wangi, lalu ikan dimasukkan ke dalamnya dan diaduk rata. Terakhir, daun kemangi dan daun jeruk dimasukkan ke dalamnya,” terang Kokiwan kepada dewan juri.

“Tepat sekali” puji dewan juri pertama.

“Ikan asar buatan kamu sangat enak dan lezat,” puji dewan juri yang kedua.

“Terima kasih,” jawab Kokiwan dengan mata berbinar. Kokiwan mendapat juara pertama pada episode tersebut dan bersiap untuk memasak makanan tradisional Papua pada episode bulan depan.

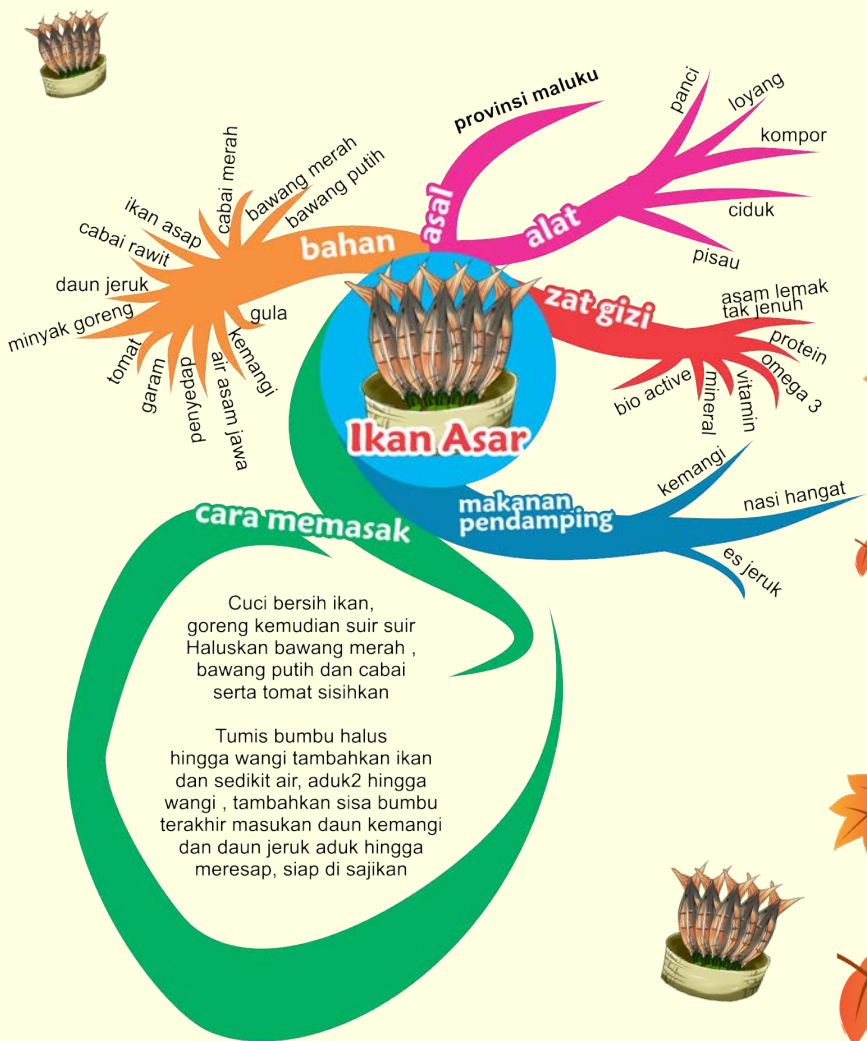






**Ikan Asar**





Gambar 30: Mindmap Ikan Asar





## Provinsi Maluku Utara **Gohu Ikan**

“Anak-anak, pada kesempatan liburan kali ini kita akan melakukan bakti sosial di salah satu panti jompo di daerah Maluku Utara,” terang Bu Kiki selaku Wali Kelas 4 SDN Kreatif.

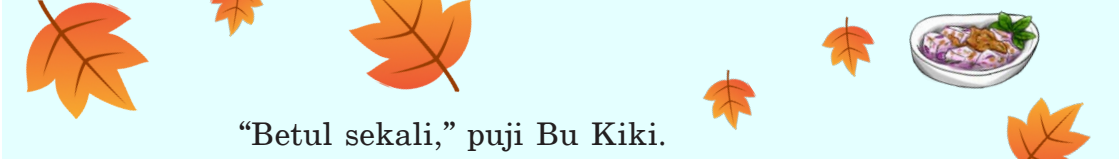
“Panti jompo itu apa, Bu?” tanya Ardi.

“Siapa yang bisa menjelaskan kepada Ardi tentang panti jompo?” Bu Kiki balik bertanya.

“Panti Jompo adalah sebuah lembaga yang dikelola oleh dinas sosial yang bertujuan untuk merawat orang-orang lanjut usia (lansia), baik yang secara sukarela datang ke panti asuhan maupun yang diserahkan oleh pihak keluarga untuk diurus segala keperluannya,” jawab Kokiwan.







“Betul sekali,” puji Bu Kiki.

“Nah, di sana nanti kita bekerja sama, ada tim khusus yang membantu merawat para lansia, ada tim kebersihan, ada tim memasak, dan ada tim keterampilan,” terang Bu Kiki.



“Timnya akan dibentuk oleh siapa, Bu?” tanya Boni.

“Tim bisa kalian bentuk sendiri sesuai dengan kemampuan yang kalian miliki,” jawab Bu Kiki.

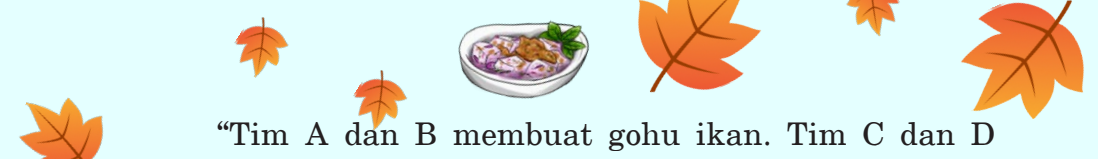
“Saya ketua tim kebersihan ya, Bu?” pinta Boni yang memang mempunyai badan cukup besar, menyukai kebersihan, dan selalu semangat membuat regu piket.

“Boleh,” jawab Bu Kiki.

“Bu Kiki memberikan kesempatan kepada kalian untuk berdiskusi selama satu jam untuk menentukan regu tim,” terang Bu Kiki.

Hasil dari diskusi adalah Kokiwan menjadi ketua tim memasak. Tugasnya akan memasak untuk para lansia, para pengasuh, dan pengunjung yang ada di panti jompo tersebut. Tim kokiwan terdiri atas sepuluh koki cilik yang ada di kelas 4. Kelas 4 di sekolah Kokiwan terdiri atas sepuluh kelas, yaitu 4A, 4B, 4C, 4D, 4E, 4F, 4G, 4H, 4I, 4J. Setiap kelas mengirim salah satu kandidat untuk jadi anggota tim memasak. Total lansia yang akan dimasakkan adalah sekitar 500 orang.





“Tim A dan B membuat gohu ikan. Tim C dan D membuat minuman. Tim E dan F membuat macam-macam nasi. Tim G dan H membuat kue. Tim I dan J membuat puding,” Kokiwan membagi tim memasak menjadi beberapa bagian.

Tugas Kokiwan mempersiapkan bahan-bahan gohu ikan karena Kokiwan termasuk dalam tim A dan B.

“Ikan tuna, kacang tanah goreng, minyak kelapa, cabai rawit, kemangi, bawang merah, dan *lemon* cui sudah siap,” seru Kiko.

“Oke, sekarang kita akan mulai membuat gohu ikan,” jawab Kokiwan dengan mata berbinar.

“Aku akan mulai dengan memotong ikan tuna mentah dalam bentuk dadu (kotak) ,” gumam Kokiwan sambil melumuri potongan ikan tuna mentah dengan perasan *lemon* cui, garam, rajangan cabai rawit, rajangan bawang merah, dan kacang tanah.


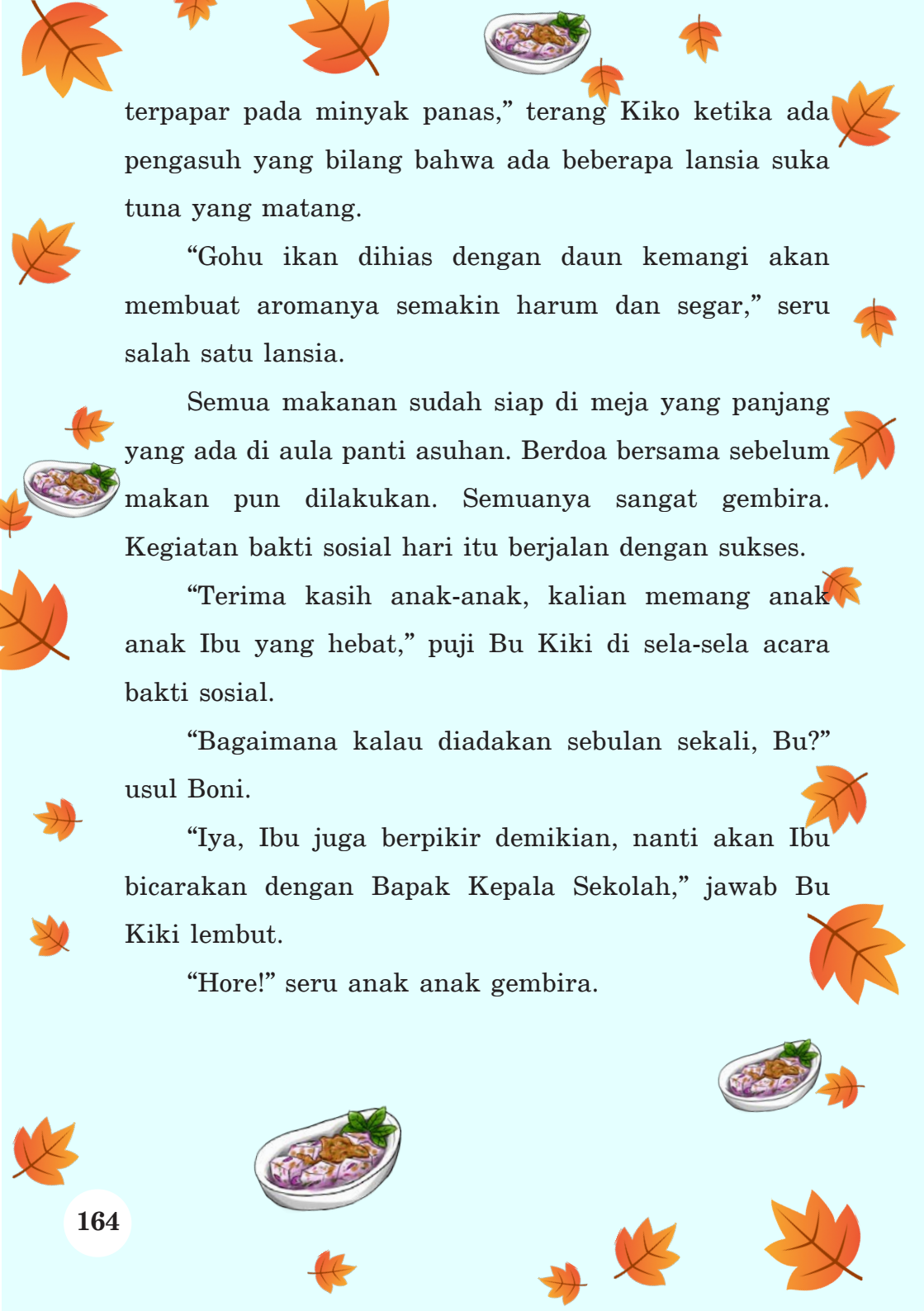
“Semua rajangan sudah dimasukkan, ya?” tanya Kiko.

“Iya, sudah,” jawab Kokiwan.

“Sekarang akan kutuangkan minyak panas,” seru Kiko sambil menuangkan minyak panas pada ikan tuna.


“Apabila ikan tuna ingin lebih matang, minyak panas dapat ditambah agar seluruh permukaan tuna





terpapar pada minyak panas,” terang Kiko ketika ada pengasuh yang bilang bahwa ada beberapa lansia suka tuna yang matang.

“Gohu ikan dihias dengan daun kemangi akan membuat aromanya semakin harum dan segar,” seru salah satu lansia.





Semua makanan sudah siap di meja yang panjang yang ada di aula panti asuhan. Berdoa bersama sebelum makan pun dilakukan. Semuanya sangat gembira. Kegiatan bakti sosial hari itu berjalan dengan sukses.

“Terima kasih anak-anak, kalian memang anak-anak Ibu yang hebat,” puji Bu Kiki di sela-sela acara bakti sosial.

“Bagaimana kalau diadakan sebulan sekali, Bu?” usul Boni.

“Iya, Ibu juga berpikir demikian, nanti akan Ibu bicarakan dengan Bapak Kepala Sekolah,” jawab Bu Kiki lembut.

“Hore!” seru anak-anak gembira.

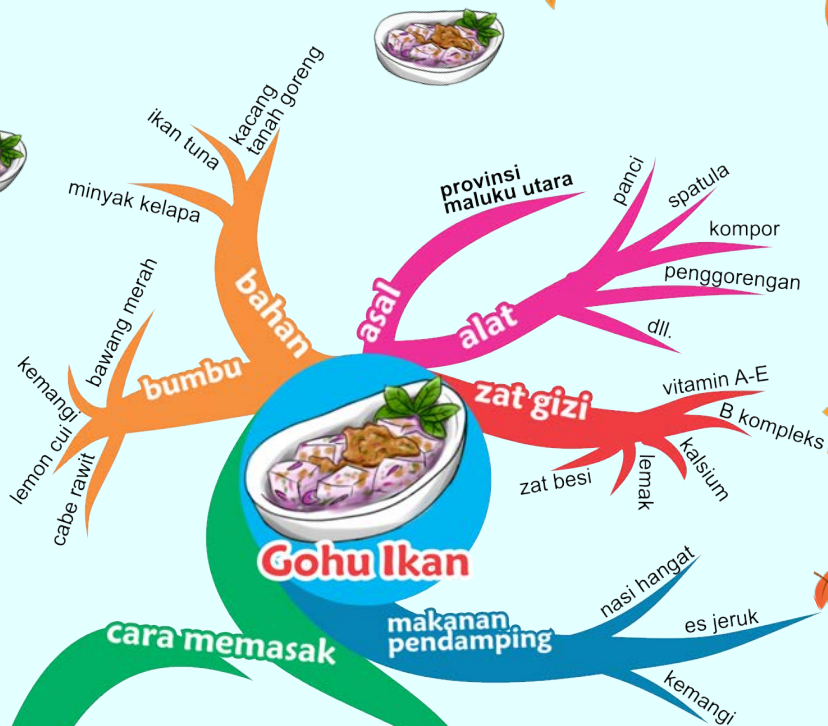






**Gohu Ikan**





### cara memasak

Potong dadu ikan tuna mentah , cuci, lalu lumuri dengan perasan lemon cui dan garam.

Campurkan dengan rajangan kemangi. Bila tidak tersedia lemon cui, dapat diganti jeruk nipis.

Campurkan rajangan cabe rawit, bawang merah, dan kacang tanah. Siram dengan minyak panas.

dan seterusnya . . .

Gambar 31: Mindmap Gohu Ikan





# Provinsi Papua Barat Ikan Bakar Manokwari

“Kak, berdasarkan kalender petualangan ini hari ini adalah saatnya kita berpetualang ke Provinsi Papua Barat,” seru Kokiwati sambil memperhatikan kalender petualangan yang ada di meja belajar.

“Tentu, sudah Kakak siapkan perahu terbang untuk menuju Manokwari sekarang,” Kokiwan segera menuju laboratorium untuk mengambil perahu terbangnya.

“Ayah, Ibu, kami akan berpetualang ke Manowari hari ini,” pamit Kokiwati kepada Ayah dan Ibu yang sedang menonton televisi.

“Iya boleh, tetapi jangan lupa harus sopan dan baik ketika bertemu dengan orang,” jawab Ayah.











“Selalu berterima kasih ketika ditolong orang,”  
nasihat Ibu.

“Kami siap!” seru Kokiwan dan Kokiwati dengan semangat.

Setelah mencium tangan ayah dan ibu mereka, Kokiwan dan Kokiwati segera menaiki perahu terbangnya.

Lima belas menit kemudian mereka pun sudah sampai di Alun-alun Papua. Mereka sudah disambut oleh *Pace Jony* yang merupakan teman Ayah kuliah waktu di Universitas Indonesia.

“Selamat pagi, Kokiwan dan Kokiwati,” sambut *Pace Jony* ramah.

“Selamat pagi juga, *Pace Jony*,” jawab Kokiwan dan Kokiwati kompak.

“Ayah kalian sudah memberi tahu saya bahwa kalian ingin belajar membuat ikan bakar Manokwari,” terang *Pace Jony*.

“Iya, *Pace*,” jawab Kokiwan penuh harap.

“Kebetulan, nanti sore di pinggir laut akan diadakan acara masak bersama warga. Nanti kalian boleh bergabung,” terang *Pace Jony*.

“Terima kasih *Pace*”





Sore harinya Kokiwan, Kokiwati, dan *Pace* sudah berada di pantai sambil membawa bahan-bahan memasak.

“Nara gerotelo?” sapa salah satu teman *Pace* Jony, namanya *Pace* Andru.

“*Baek*,” jawab *Pace* Jony ramah

“Perkenalkan, ini anak teman saya,” *Pace* Jony memperkenalkan Kokiwati dan Kokiwan pada *Pace* Andru.

“Salam kenal, Anak-anak,” jawab *Pace* Andru sambil mengangkat tangan kanannya untuk bersalaman dengan Kokiwan dan Kokiwati.

“Salam kenal juga *Pace* Andru”

“Anak anak, *Pace* Andru ini adalah koki yang sangat terkenal di Papua Barat dengan bidang keahlian masakan tradisional Indonesia, salah satunya adalah ikan bakar Manokwari. Jadi kalian bisa belajar dari *Pace* Andru,” terang *Pace* Jony.

“Bolehkah kami belajar dengan *Pace* Andru?” tanya Kokiwan pada *Pace* Andru.

“Tentu boleh. Kebetulan ini *Pace* Andru sedang membuat ikan bakar Manokwari,” jawab *Pace* Andru sambil membersihkan ikan tongkol.

“Kami bantu, *Pace*,” Kokiwan menawarkan diri.

“Boleh.”





Mereka pun membantu *Pace* membersihkan ikan tongkol dari segala kotoran. Seratus ikan tongkol berhasil mereka bersihkan.

“Ikan tngkol yang telah bersih boleh kalian lumuri dengan perasan jeruk nipis dan garam supaya bau amisnya berkurang”

“Siap, *Pace*,” jawab Kokiwati sambil terus melumuri ikan dan membiarkan ikan yang sudah dilumuri selama lima belas menit.

Sementara itu, Kokiwan membantu menyiapkan arang untuk membakar ikan tongkol. Ikan tongkol dibakar di atas arang dan dibolak-balik supaya tidak hangus

“*Pace*, bawang merah, cabai rawit, garam dan gula pasir ini dihaluskan?” Tanya Kokiwati.

“Bukan, tetapi digiling kasar,” jawab *Pace* Andru sambil terus membakar ikan tongkol.

Kokiwan pun menggiling kasar bumbu dengan alat penggilingan yang telah disediakan.

“*Taraaa*, 100 ikan tongkol manokwari siap dimakan,” seru Kokiwan diiringi tawa *Pace* Andru.

“Wah, kalian memang hebat!” seru *Pace* Jony dari kejauhan setelah memasang lampu hias. Lampu hias





yang dipasang *Pace* Jony membuat suasana pantai semakin meriah dan eksotis.

“Terima kasih *Pace* Andru dan *Pace* Jony,” Kokiwan dan Kokiwati sambil menikmati ikan bakar Manokwari dengan nasi hangat.

“Kalian belum berdoa,” kata *Pace* Jony mengingatkan

“Oh, iya,” Kokiwan dan Kokiwati pun mengucapkan doa makan.

*“Bismillah fii awwalihi wa akhirihi”*







**Ikan Bakar  
Manokwari**





Gambar 32: Mindmap Ikan Bakar Manokwari





# Provinsi Papua-Tengah Kue Sagu

“Asalamualaikum, Ayah,” Kokiwan menelepon ayahnya.

“Walaikumsalam, iya ada apa, Nak?” jawab Ayah.

“Ayah, bolehkah kami berpetualang ke Papua Tengah,” tanya Kokiwan penuh harap.


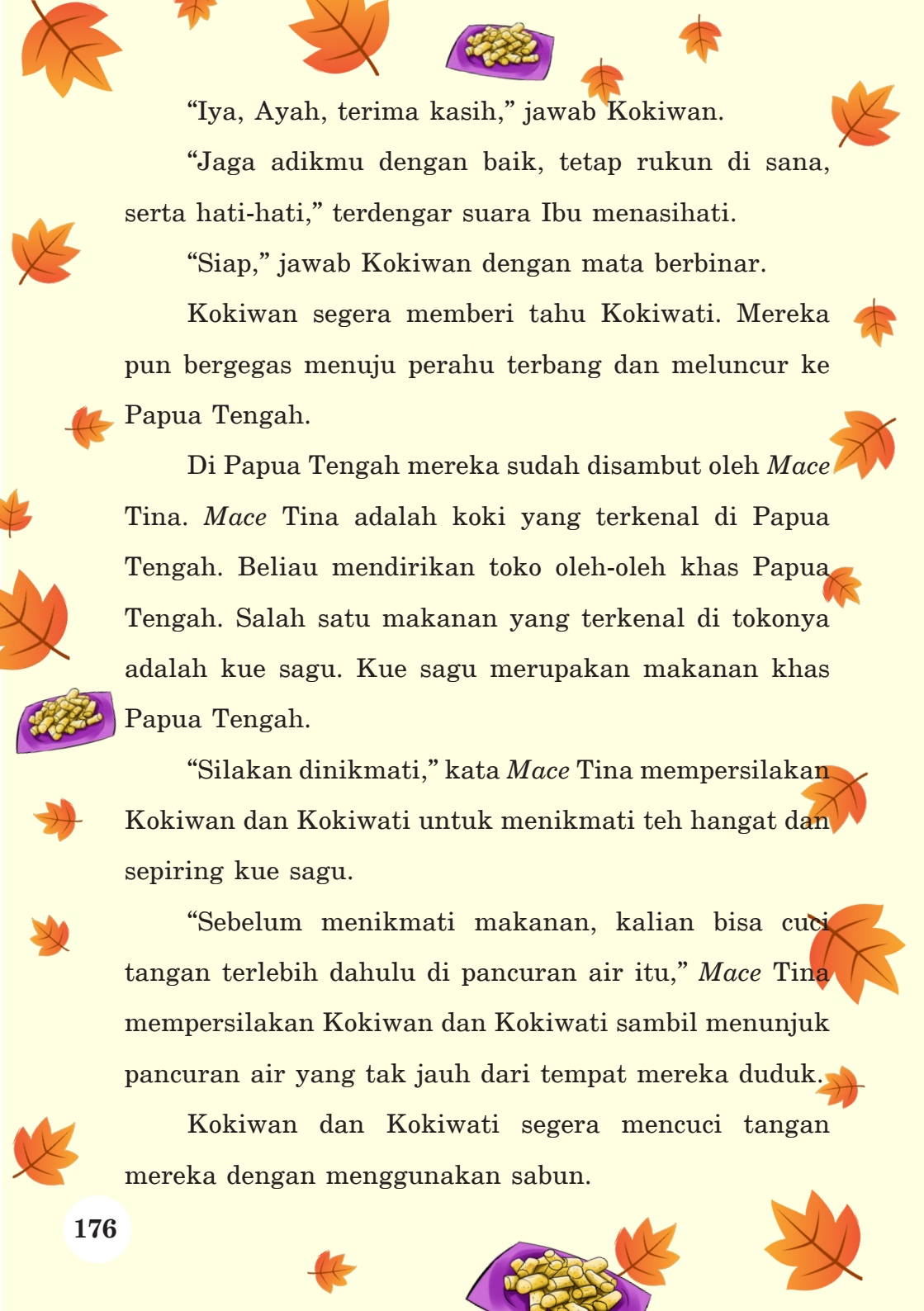
“Boleh, karena sekarang kalian kan berada di Papua Barat. Kalian bisa langsung naik perahu terbang menuju Papua tengah,” saran Ayah.

“Baiklah, Ayah”

“Ayah akan menghubungi Mace Tina, Mace Tina adalah rekan Ayah waktu menjadi koki di Belanda”







“Iya, Ayah, terima kasih,” jawab Kokiwan.

“Jaga adikmu dengan baik, tetap rukun di sana, serta hati-hati,” terdengar suara Ibu menasihati.

“Siap,” jawab Kokiwan dengan mata berbinar.

Kokiwan segera memberi tahu Kokiwati. Mereka pun bergegas menuju perahu terbang dan meluncur ke Papua Tengah.


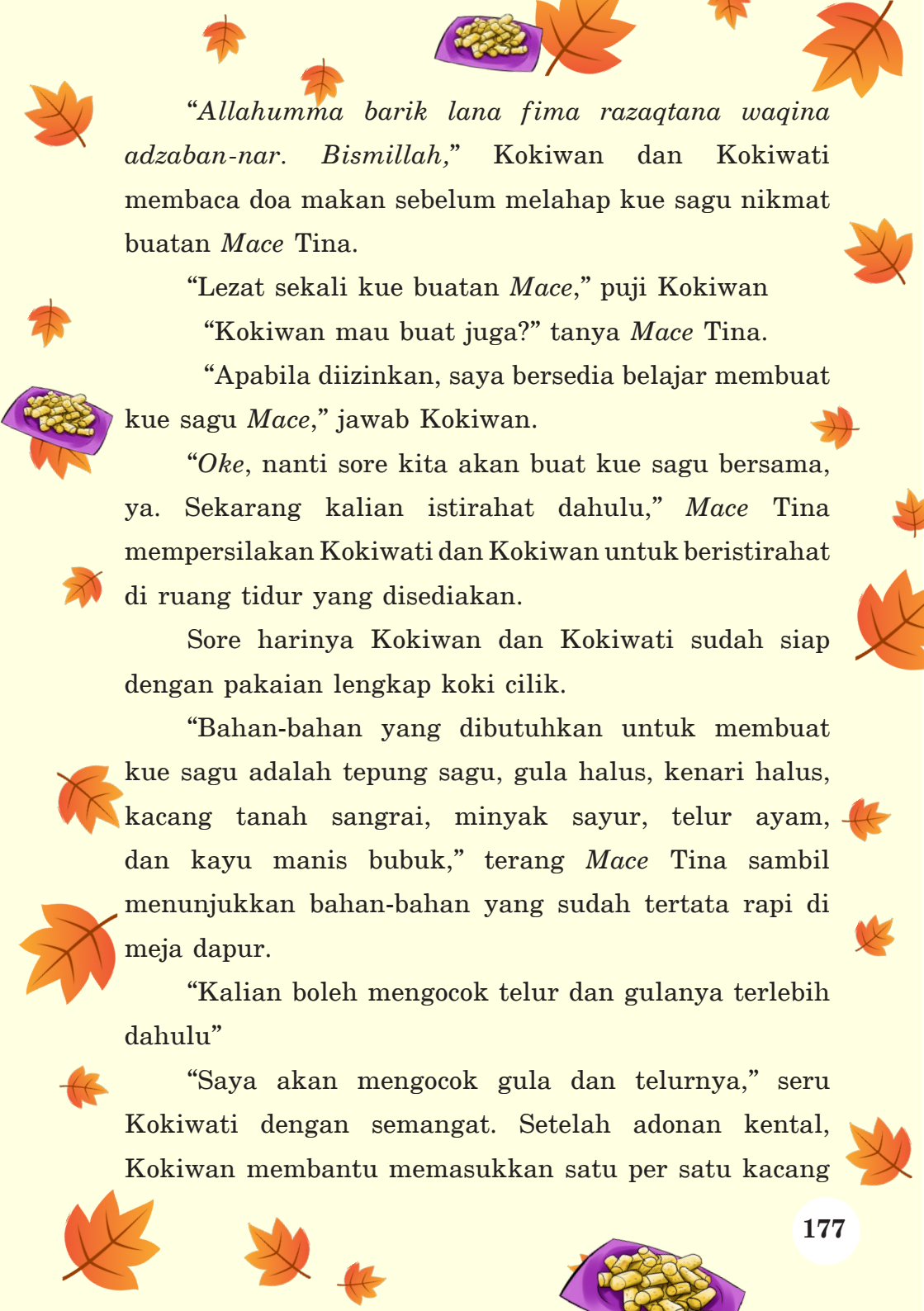
Di Papua Tengah mereka sudah disambut oleh *Mace* Tina. *Mace* Tina adalah koki yang terkenal di Papua Tengah. Beliau mendirikan toko oleh-oleh khas Papua Tengah. Salah satu makanan yang terkenal di tokonya adalah kue sagu. Kue sagu merupakan makanan khas Papua Tengah.

“Silakan dinikmati,” kata *Mace* Tina mempersilakan Kokiwan dan Kokiwati untuk menikmati teh hangat dan sepiring kue sagu.

“Sebelum menikmati makanan, kalian bisa cuci tangan terlebih dahulu di pancuran air itu,” *Mace* Tina mempersilakan Kokiwan dan Kokiwati sambil menunjuk pancuran air yang tak jauh dari tempat mereka duduk.

Kokiwan dan Kokiwati segera mencuci tangan mereka dengan menggunakan sabun.






“*Allahumma barik lana fima razaqtana waqina adzaban-nar. Bismillah,*” Kokiwan dan Kokiwati membaca doa makan sebelum melahap kue sagu nikmat buatan *Mace Tina*.

“Lezat sekali kue buatan *Mace,*” puji Kokiwan

“Kokiwan mau buat juga?” tanya *Mace Tina*.



“Apabila diizinkan, saya bersedia belajar membuat kue sagu *Mace,*” jawab Kokiwan.

“*Oke,* nanti sore kita akan buat kue sagu bersama, ya. Sekarang kalian istirahat dahulu,” *Mace Tina* mempersilakan Kokiwati dan Kokiwan untuk beristirahat di ruang tidur yang disediakan.

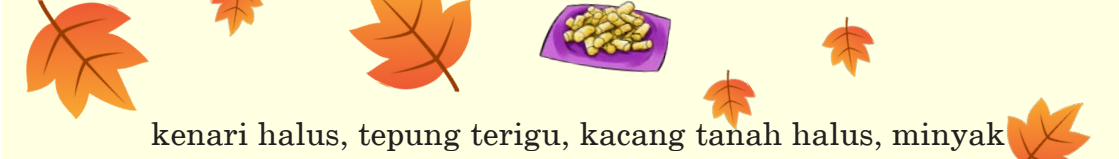
Sore harinya Kokiwan dan Kokiwati sudah siap dengan pakaian lengkap koki cilik.

“Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kue sagu adalah tepung sagu, gula halus, kenari halus, kacang tanah sangrai, minyak sayur, telur ayam, dan kayu manis bubuk,” terang *Mace Tina* sambil menunjukkan bahan-bahan yang sudah tertata rapi di meja dapur.

“Kalian boleh mengocok telur dan gulanya terlebih dahulu”

“Saya akan mengocok gula dan telurnya,” seru Kokiwati dengan semangat. Setelah adonan kental, Kokiwan membantu memasukkan satu per satu kacang






kenari halus, tepung terigu, kacang tanah halus, minyak sayur, kayu manis, dan soda kue. Kokiwati tetap mengaduk adonan sampai rata.

Sementara itu, *Mace* Tina mempersiapkan oven untuk memanggang kue sagu.

“Adonan diambil sebanyak satu sendok makan, kemudian dibentuk bulat pipih,” terang *Mace* Tina sambil meletakkan kue sagu yang dibentuk di atas loyang yang sudah diolesi margarin dan diberi alas kertas roti.

Kokiwan dan Kokiwati mengambil sarung tangan plastik dan mulai membentuk adonan sesuai dengan petunjuk dari *Mace* Tina.




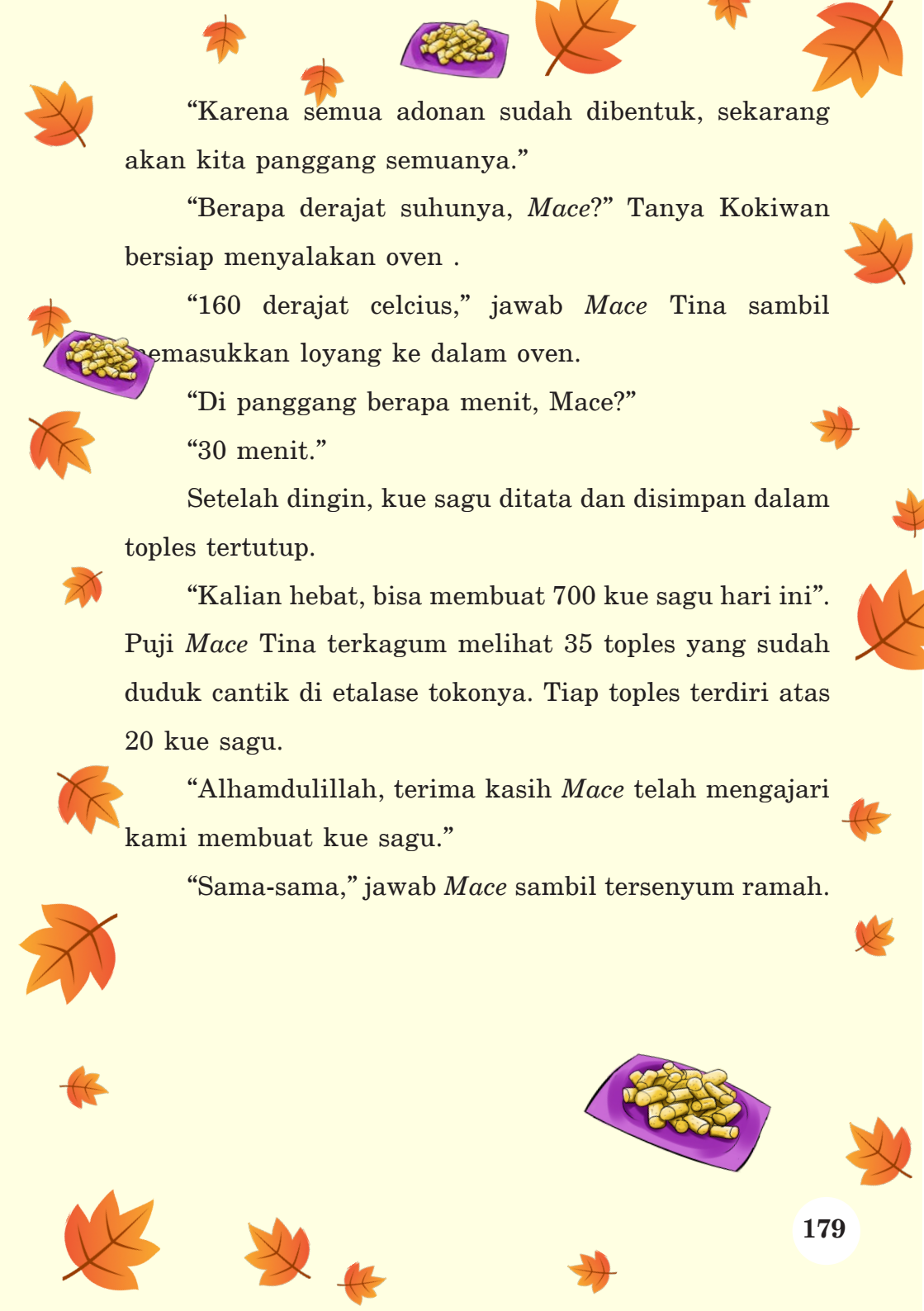
“Apakah bentuknya boleh dikreasikan?” tanya Kokiwati.

“Boleh, kalian boleh membuat berbagai kreasi bentuk”

Kokiwan membentuk kue sagu menjadi beberapa bangun datar, yaitu lingkaran, persegi panjang, persegi, layang-layang, belah ketupat, trapesium, dan lain lain. Sementara itu, Kokiwati membentuk kue menjadi bentuk bunga, ada bunga sepatu, mawar, melati, lili, dan lain-lain.


“Kalian kreatif sekali,” puji *Mace* Tina, membuat pipi Kokiwan dan Kokiwati memerah.





“Karena semua adonan sudah dibentuk, sekarang akan kita panggang semuanya.”

“Berapa derajat suhunya, *Mace*?” Tanya Kokiwan bersiap menyalakan oven .



“160 derajat celcius,” jawab *Mace* Tina sambil memasukkan loyang ke dalam oven.

“Di panggang berapa menit, *Mace*?”

“30 menit.”

Setelah dingin, kue sagu ditata dan disimpan dalam toples tertutup.

“Kalian hebat, bisa membuat 700 kue sagu hari ini”. Puji *Mace* Tina terkagum melihat 35 toples yang sudah duduk cantik di etalase tokonya. Tiap toples terdiri atas 20 kue sagu.

“Alhamdulillah, terima kasih *Mace* telah mengajari kami membuat kue sagu.”

“Sama-sama,” jawab *Mace* sambil tersenyum ramah.







**Kue Sagu**





Gambar 33: Mindmap Kue Sagu





*Grand Final* Lomba Koki Cilik di televisi nasional tinggal sebentar lagi. Kokiwan sibuk berlatih membuat papeda, makanan khas Papua Timur. Berhari-hari berlatih membuat Kokiwan semakin terampil membuat papeda.


“Papeda yang ini terasa lebih lembut dan terasa lebih lezat,” puji Ayah.

“Iya, Kak, lebih enak dibandingkan dengan yang kemarin,” puji Kokiwati.

“Terima kasih, Ayah, Kokiwati. Doakan Kokiwan juara, ya,” pinta Kokiwan kepada Ayah dan Kokiwati di ruang keluarga.








“Ibu juga akan mendoakan, *lho*,” seru ibunya dari dapur menuju ruang keluarga sambil membawa emping. Ibu juga membawa gelas jus alpukat yang nikmat.

“Ayo kita latihan wawancara dengan dewan juri koki cilik,” ajak ibu.

“Bahan-bahan membuat papeda itu apa saja?” tanya Kokiwati berlagak menjadi juri.

“Tepung sagu, air, garam, dan gula,” jawab Kokiwan.

“Cara membuatnya bagaimana?” tanya ibu sambil bergaya seperti juri.



“Tepung sagu dilarutkan dalam 300 ml air dan tambahkan gula serta garam. Sisa air direbus dan dituang ke dalam campuran sagu, lalu diaduk perlahan sampai sagu matang,” terang Kokiwan.


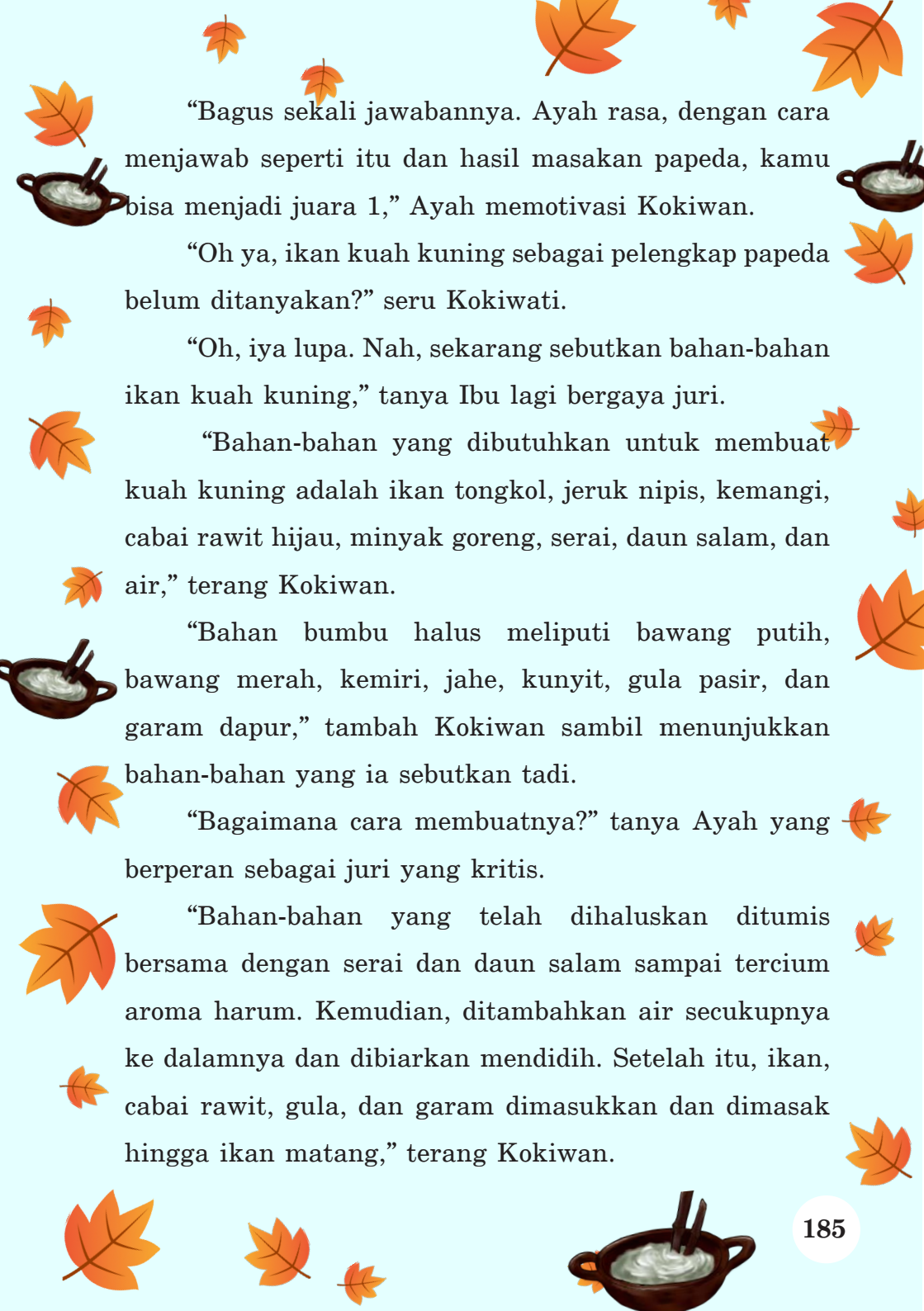
“Bagaimana tanda bahwa campuran sagu sudah menjadi papeda?” tanya ayah yang bergaya menjadi juri yang kritis.

“Jika campuran sagu menjadi bening, itu adalah tanda campuran sagu sudah menjadi papeda. Akan tetapi, jika belum menjadi bening, masak kembali di atas api kecil, lalu aduk rata sampai menjadi bening,” terang Kokiwan.










“Bagus sekali jawabannya. Ayah rasa, dengan cara menjawab seperti itu dan hasil masakan papeda, kamu bisa menjadi juara 1,” Ayah memotivasi Kokiwan.

“Oh ya, ikan kuah kuning sebagai pelengkap papeda belum ditanyakan?” seru Kokiwati.


“Oh, iya lupa. Nah, sekarang sebutkan bahan-bahan ikan kuah kuning,” tanya Ibu lagi bergaya juri.

“Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kuah kuning adalah ikan tongkol, jeruk nipis, kemangi, cabai rawit hijau, minyak goreng, serai, daun salam, dan air,” terang Kokiwan.




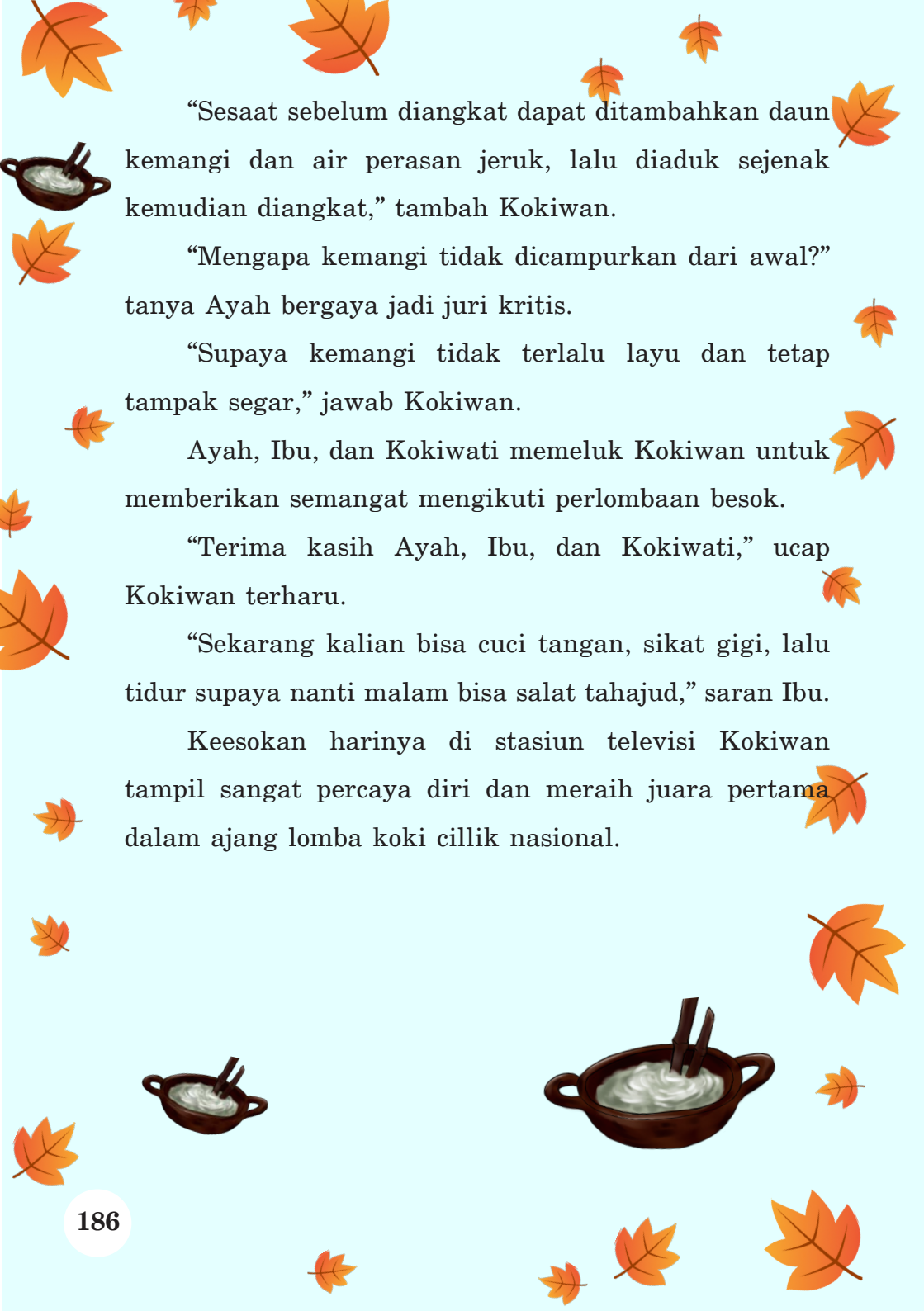
“Bahan bumbu halus meliputi bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, kunyit, gula pasir, dan garam dapur,” tambah Kokiwan sambil menunjukkan bahan-bahan yang ia sebutkan tadi.

“Bagaimana cara membuatnya?” tanya Ayah yang berperan sebagai juri yang kritis.



“Bahan-bahan yang telah dihaluskan ditumis bersama dengan serai dan daun salam sampai tercium aroma harum. Kemudian, ditambahkan air secukupnya ke dalamnya dan dibiarkan mendidih. Setelah itu, ikan, cabai rawit, gula, dan garam dimasukkan dan dimasak hingga ikan matang,” terang Kokiwan.





“Sesaat sebelum diangkat dapat ditambahkan daun kemangi dan air perasan jeruk, lalu diaduk sejenak kemudian diangkat,” tambah Kokiwan.

“Mengapa kemangi tidak dicampurkan dari awal?” tanya Ayah bergaya jadi juri kritis.

“Supaya kemangi tidak terlalu layu dan tetap tampak segar,” jawab Kokiwan.

Ayah, Ibu, dan Kokiwati memeluk Kokiwan untuk memberikan semangat mengikuti perlombaan besok.

“Terima kasih Ayah, Ibu, dan Kokiwati,” ucap Kokiwan terharu.

“Sekarang kalian bisa cuci tangan, sikat gigi, lalu tidur supaya nanti malam bisa salat tahajud,” saran Ibu.

Keesokan harinya di stasiun televisi Kokiwan tampil sangat percaya diri dan meraih juara pertama dalam ajang lomba koki cilik nasional.







**Papeda**





Larutkan tepung sagu dalam 300 ml air, lalu tambahkan gula dan garam.

Rebus sisa air yang dipakai untuk melarutkan sagu hingga mendidih, lalu tuang ke dalam campuran larutan sagu, aduk rata secara perlahan sampai sagu matang.

dan seterusnya . . .

Gambar 34: Mindmap Papeda



# Glosarium

- Adonan** : adukan tepung, santan, susu, dan lain-lain  
(sebagai bahan pembuat kue)
- Biang** : sari atau pati (yang dapat diperbanyak  
dengan menambahkan air atau bahan  
lainnya)
- Cicip** : menjilat dan mengecap makanan untuk  
mengetahui rasanya
- Giling** : melumatkan
- Goreng** : memasak kering-kering di wajan (kuali)  
dengan minyak
- Irisan** : potongan; keratan
- Kocok** : guncang (tentang obat dalam botol dan  
sebagainya)
- Kuah** : air gulai (sayur, daging, dan sebagainya),  
biasa dimakan bersama dengan nasi
- Lumur** : bergelimang dengan (minyak, dan  
sebagainya)
- Menyiangi** : membersihkan (ikan dan sebagainya)  
sebelum dimasak
- Panggang** : dipanaskan (dimasak) di atas bara api



- Pepes** : lauk yang dibuat dari ikan (oncom dan sebagainya) yang dirempahi dan dibungkus dengan daun pisang, kemudian dipanggang atau dikukus
- Rebus** : memasak sesuatu dengan air atau memasak sesuatu dalam air mendidih
- Sangrai** : menggoreng tanpa minyak
- Santan** : air perahan kelapa yang sudah dikukur
- Sisik** : lapisan kulit yang keras dengan keping-keping (pada ikan, ular, kaki ayam, dan sebagainya)
- Tumis** : masakan (dari sayuran dan sebagainya) yang digoreng sebentar (supaya lemas), lalu direbus bersama minyak dan bumbunya



# Daftar Pustaka

- Aceng, U.T. 2009. *Aneka Masakan Indonesia*. Bandung: Media Mutiara Salim.
- Alamsyah, Yuyun. 2008. *Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional: Meraih Untung dari Bisnis Makanan Tradisional Kaki Lima sampai Restoran*. Jakarta: Gramedia.
- Anggawati AM, Indriati N. 2007. *Penanganan Ikan Segar*. Jakarta: Balai Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan (DKP).
- Astawan, M. 2004. *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: Senior.
- Danny S. 2011. *57 Resep Masakan Sumatera dan Jawa*. Jakarta: Media Boga Utama.
- Ernayanti, dkk. 2003. *Ensiklopedia Makanan Tradisional (Di Pulau Jawa dan Pulau Madura)*. Jakarta: Deputi Bidang Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan Asdep Urusan Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa, Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan.



- Gardjito, Murdijati, dkk. 2007. *Pesona Tuban: Irama Nikmatnya Masakan*. Tuban: Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM Yogyakarta bekerjasama dengan Dinas Pariwisata.
- Isyanti, Dina.2013. *Prosiding Seminar Naskah Kuna Nusantara “Pangan dalam Naskah Nusantara”*. Jakarta: Perpustakaan Nasional.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. *Teknik Teknik Dasar Memasak*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Palupi, S. 2012. Upaya Sosialisasi Makanan Tradisional Umbi Umbian sebagai Pengganti Makanan Pokok. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
- Sanaji, Miftah. 2009. *Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Jogja*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sitorus, R. 2009. Makanan Sehat dan Bergizi. Bandung: CV Yrama Widya.
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.



Winarno, Bondan. 2013. *100 Makanan Tradisional  
Indonesia Mak Nyuss*. Jakarta: Kompas.



# Biodata Penulis



Nama lengkap : Kiki Ratnaning Arimbi  
Ponsel : 081 553 655 195  
Pos-el : kikirarimbi@gmail.com  
Akun Facebook : Kiki Ratna  
Alamat kantor : SDN BANYUARANG 1  
Dusun Plemahan Desa Banyuarang  
Kecamatan Ngoro Kabupaten  
Jombang Jawa Timur  
Bidang : Guru SD

Riwayat pekerjaan/profesi (10 tahun terakhir):

1. 2008–2009 : Guru SDN Dinoyo 4 Malang
2. 2009–2012 : Guru SDN Genukwatu 2 Ngoro  
Jombang
3. 2012–2016 : Guru SDN Sidowarek 1 Ngoro  
Jombang
4. 2016–sekarang : Guru SDN Banyurang 1 Ngoro  
Jombang



Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. D2 PGSD UNIVERSITAS NEGERI MALANG (2004–2007)
2. S1 PGSD UNIVERSITAS NEGERI MALANG (2007–2011)

Judul Buku dan Tahun Terbit (10 Tahun Terakhir):

1. *Journey Entrepreneurship* (2014)
2. *Berselancar ke 34 Rumah Adat di Indonesia* (2017)
3. *Jelajah IPA dengan Mind Mapping dan Teka Teki Silang* (2017)
4. *23 Media Belajar Budaya Indonesia* (2018)
5. *Pecel Rengkek Mbok Pah* (2018)

Judul Esai, Artikel, Resensi di Media:

1. *Kesan Mendalam dari Drama Korea* (2008),
2. *The Magic of Smiling* (2008),
3. *Juice of Learning* (2008),
4. *Media Mencerdaskan Tak Harus Mahal* (2008),
5. *Kumon dan Siklus Pembelajaran Matematika* (2009),
6. *PIMNAS, Ledakkan Great Skill Mahasiswa* (2009),
7. *Melejitkan Potensi Anak Lewat Enneagram* (2010),
8. *KKN: Ladang Show On Mahasiswa* (2010),
9. *PPL: Menuju Guru Revolusioner* (2010),
10. *Growing Up The New Laskar's* (2010), *Mengolah Sampah dengan Teknologi Vermicomposting* (2011)
11. *MPLS Happy, Why Not?* (Majalah Suara Pendidikan)
12. Beberapa cerita *mini babies stories* di berbagai tabloid



### Informasi Lain:

Penulis lahir pada 31 Juli 1985 di Jombang, Jawa Timur. Ia menggeluti dunia tulis-menulis yang ceria. Kegemarannya dalam bidang tulis menulis mengantarkannya meraih:

1. Juara I Lomba Karya Tulis Ilmiah tingkat SLTP/SLTA Se-Kabupaten Jombang dalam rangka Hari Pendidikan Nasional tahun 2002;
2. Finalis Lomba Karya Tulis Ilmiah pelajar SMU dan SMK Se-Jawa Bali 2002 di Fakultas Ekonomi Universitas Brawijaya;
3. Peserta Lomba Karya Tulis Ilmiah 2002 yang diselenggarakan Kelompok Studi Strategi Analisis Peka Lingkungan Badan Eksekutif Mahasiswa FMIPA di Universitas Airlangga Surabaya;
4. Finalis Lomba Karya Tulis Ilmiah di ITS Surabaya tahun 2002;
5. Finalis Lomba Karya Cipta Teknologi Tepat Guna II (LKC-TTG) Pramuka Penegak Se-Indonesia Gudep Kota Malang 01379-01380 di Universitas Muhammadiyah Malang;
6. Juara 1 pada lomba kepenulisan bagi pendidik dan kependidikan "Menggagas Inovasi Media Pembelajaran" dengan judul "Kardus Bekas Pro Bahasa Inggris, Why Not?";
7. Juara harapan III pada hari Dharma Samudra TNI AL tahun 2006;
8. Finalis PIMNAS XXI kategori Program Kreativitas Pengabdian Masyarakat (PKMM) 2008;
9. Finalis 5 besar Poster Ilmiah Pimnas XXI kategori PKMM di UNISSULA Semarang 2008;



10. Guru Berprestasi Kecamatan Ngoro Kabupaten Jombang;
11. Finalis INOBEL (Inovasi Pembelajaran) 2016 yang menghadiri SIMPOSIUM NASIONAL Pada HARI GURU NASIONAL Tahun 2016 di Sentul, Bogor;
12. Pemenang II Inovasi Pembelajaran SD Bidang Soram yang diadakan oleh Kesharlindung Dikdas Kemdikbud Tahun 2017;
13. Penulis buku terpilih dalam Sayembara Buku Bacaan Literasi Nasional, Gerakan Literasi Nasional yang diadakan Badan Bahasa Kemdikbud Tahun 2017; dan
14. Salah satu dari 49 Penulis terpilih dalam Gerakan Literasi Nasional 2018.



# Biodata Penyunting

Nama lengkap : Endah Nur Fatimah  
Pos-el : endahnurfa27@gmail.com  
Bidang Keahlian : penyuntingan dan penyuluhan  
bahasa Indonesia

## Riwayat Pekerjaan:

2016—sekarang Penyuluh Kebahasaan di Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

## Riwayat Pendidikan:

S-1 Pendidikan Bahasa Jerman, Universitas Negeri Yogyakarta (2008)

## Informasi Lain:

Aktif sebagai penyuluh kebahasaan, pendamping ahli bahasa di lembaga/kementerian kepolisian, dan DPR; dan penyunting buku cerita untuk siswa SD, SMP, dan SMA.



# Biodata Ilustrator



Nama Lengkap : Ahmad Sahar Syamsudin  
Telp Kantor/HP : 089687140318  
Email : ganryu.hinata@gmail.com  
Akun Facebook : @saharasuke  
Bidang Keahlian : Seni dan Desain

## Riwayat Pekerjaan:

1. 2014--sekarang : designer/layouter di CV Media Citra Qiblati
2. 2012--2017 : founder Asmedia Studio
3. 2018--sekarang : founder SINIKUY media dan desain

## Riwayat Pendidikan:

S-1 Pendidikan Seni Rupa



Buku ini berisi Kisah Kokiwan dan Kokiwati yang merupakan saudara kembar yang berkeliling 34 Provinsi dengan "Perahu Terbang". Perahu terbang mereka berupa wajan terbang bersayap dan sutil yang digunakan untuk mendayung udara.

Narasi buku sederhana sehingga mudah dipahami oleh anak sekolah dasar. Keistimewaan lain buku ini adalah dilengkapi dengan peta pikiran (mind map) di tiap narasinya sehingga memudahkan anak-anak memahami makanan khas Indonesia dengan kreatif dan inovatif.

Buku ini sangat interaktif dan terdapat unsur-unsur karakter yang dapat membangun karakter anak bangsa. Buku ini sangat sesuai dibaca untuk anak usia sekolah dasar kelas 4,5,6. Selamat Membaca dan Berkarya.



**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan**  
**Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa**  
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

ISBN 978-602-937-397-9

