MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Hari ini Nenek ulang tahun. Kinanti, Ayah, dan Ibu pergi ke rumah Nenek untuk memberikan kado. Rupanya Nenek telah membuatkan makanan istimewa.

Nenek membuat aneka makanan dari bahan olahan jagung.
Awalnya Kinanti tidak berselera. Namun, karena melihat ayahnya makan dengan lahap, Kinanti jadi merasa lapar.
Apakah Kinanti jadi suka setelah mencobanya? Apa saja sih, makanan olahan jagung buatan Nenek yang istimewa?

Yuk, ikuti cerita selengkapnya di buku ini. Selamat membaca!

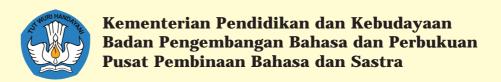


Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Pelaksana Tugas (Plt.) Kepala Pusat Perbukuan, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 0315/G6.2/PB/2019 Tanggal 23 September 2019 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan, Pengayaan Kepribadian Fiksi, dan Pengayaan Kepribadian Non ksi sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.

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



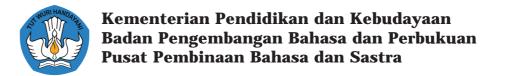




HMMM, ENAAK!

Penulis: Nindia Maya Ilustrator: David Thio





HMMM, ENAAK!



Alif Anak Kampung Nelayan

Penulis : Nindia Maya Ilustrator : David Thio Penyunting: Wena Wiraksih

Diterbitkan pada tahun 2019 oleh

Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur

Buku ini merupakan bahan bacaan literasi yang bertujuan untuk menambah minat baca bagi pembaca dini/awal. Berikut adalah tim Penyediaan Bahan Bacaan Literasi Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.

Pelindung : Muhadjir Effendy
Pengarah 1 : Dadang Sunendar
Pengarah 2 : M. Abdul Khak
Penanggung Jawab : Hurip Danu Ismadi
Ketua Pelaksana : Tengku Syarfina

Wakil Ketua : Dewi Nastiti Lestariningsih

Anggota : 1. Muhamad Sanjaya

2. Febyasti Davela Ramadini

3. Kity Karenisa

4. Kaniah

3. KESUSASTRAAN ANAK

5. Wenny Oktavia

6. Laveta Pamela Rianas

7. Ahmad Khoironi Arianto

8. Wena Wiraksih

9. Dzulgornain Ramadiansyah

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.

РВ	Katalog Dalam Terbitan (KDT)
398.209 598 MAY h	Maya, Nindia. Hmmm, Enaaak!/Nindia Maya; Wena Wiraksih (Penyunting); Jakarta; Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2019 iv; 24 hlm.; 29,7 cm.
	ISBN 978-602-437-880-6
	1. DONGENG – INDONESIA 2. MASAKAN INDONESIA



Sambutan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan

Sejarah peradaban umat manusia menunjukkan bahwa bangsa yang maju selaras dengan budaya literasinya. Hal ini disadari betul oleh para pendiri bangsa (*the founding fathers*) ketika merumuskan visi berbangsa, sebagaimana tertuang dalam Pembukaan UUD Negara Republik Indonesia Tahun 1945, yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa. Bangsa yang cerdas identik dengan yang memiliki tingkat literasi yang tinggi.

Dalam konteks inilah, sebagai bangsa yang besar, Indonesia harus mampu mengembangkan budaya literasi sebagai prasyarat kecakapan hidup abad ke-21. Penguatan budaya literasi dapat dilakukan melalui pendidikan yang terintegrasi, mulai dari keluarga, sekolah, sampai dengan masyarakat.

Forum Ekonomi Dunia (*World Economic Forum*) pada tahun 2015 telah menetapkan enam literasi dasar yang mencakup literasi baca-tulis, literasi numerasi, literasi sains, literasi digital, literasi finansial, serta literasi budaya dan kewargaan. Semua itu penting untuk diwujudkan dengan melibatkan segenap pemangku kepentingan.

Pintu masuk pengembangan budaya literasi dilakukan, antara lain, melalui penyediaan bahan bacaan guna mendorong peningkatan minat baca anak. Sebagai bagian penting dari penumbuhan budi pekerti, minat baca anak perlu dipupuk sejak dini mulai dari lingkungan keluarga. Minat baca tinggi yang didukung oleh ketersediaan bahan bacaan yang bermutu dan terjangkau tersebut diharapkan terus mendorong pembiasaan membaca dan menulis, baik di sekolah maupun di masyarakat.

Dalam konteks ini, Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang diprakarsai Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan diharapkan menjadi pengungkit budaya literasi bangsa. Kesuksesan GLN tentu memerlukan proaktifnya para pemangku kepentingan, seperti pegiat literasi, akademisi, organisasi profesi, dunia usaha, serta kementerian/lembaga lain.

Dalam rangka penguatan budaya literasi, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan sebagai salah satu unit utama Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah berikhtiar menyediakan bahan-bahan bacaan yang relevan yang dapat dimanfaatkan di sekolah-sekolah dan komunitas-komunitas pegiat literasi. Buku bahan bacaan literasi ini diharapkan dapat menjadi rujukan dalam mewujudkan ekosistem yang kaya literasi di seluruh Indonesia.

Akhirnya, penghargaan yang tinggi saya sampaikan kepada Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan serta para penulis buku bahan bacaan literasi ini. Semoga buku ini bermanfaat bagi para penggerak literasi, pelaku perbukuan, masyarakat, dan seluruh pemangku kepentingan dalam upaya membangun budaya literasi.



Sekapur Sirih

Hallo, Sobat Cilik. Senang sekali rasanya saya bisa berbagi cerita melalui buku ini. Buku ini bercerita tentang seorang anak bernama Kinanti yang sedang berkunjung ke rumah neneknya. Di sana nenek sudah menyiapkan aneka hidangan istimewa yang terbuat dari jagung. Apakah kalian juga pernah menemui makanan yang terbuat dari jagung?

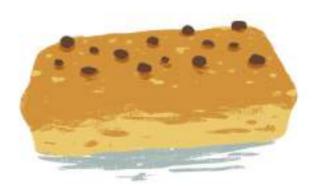
Ya, makanan olahan jagung sangat beragam. Jagung merupakan salah satu makanan pengganti nasi. Kandungan gizi yang dimiliki keduanya pun hampir sama. Jadi, makanan pokok kita bukan saja nasi, lo.

Di buku ini, saya ingin memberikan tambahan informasi mengenai aneka olahan makanan dari jagung yang memiliki rasa yang lezat. Kita bisa mengetahuinya sambil mengikuti cerita seru Kinanti di rumah nenek. Ayo, ikuti cerita selengkapnya!

Surabaya, Mei 2019

Nindia Nurmayasari









"Selamat ulang tahun, Nek!" kata Kinanti sambil menyerahkan kado.



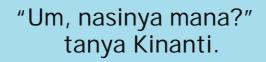
"Terima kasih, sayang," ujar Nenek senang.



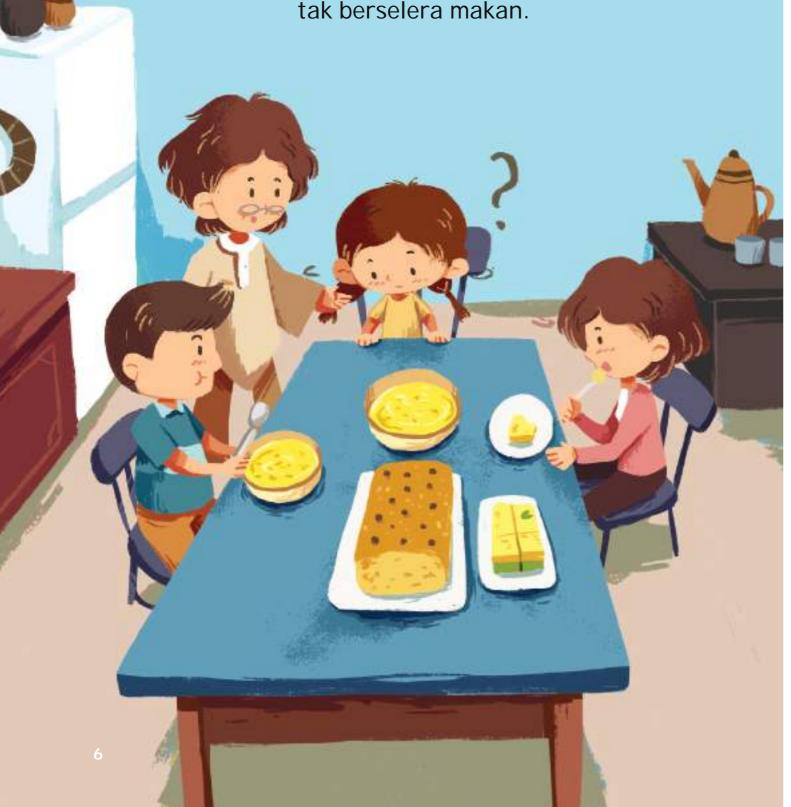
"Nenek sudah membuat kue bolu, sup, dan talam jagung," kata Nenek.



Semua makanan itu terbuat dari jagung. Kinanti belum pernah melihat sebelumnya. Ia jadi kurang berselera.



"Nenek tidak memasak nasi karena sudah membuat makanan olahan dari jagung," jelas Nenek. Kinanti jadi tak berselera makan.

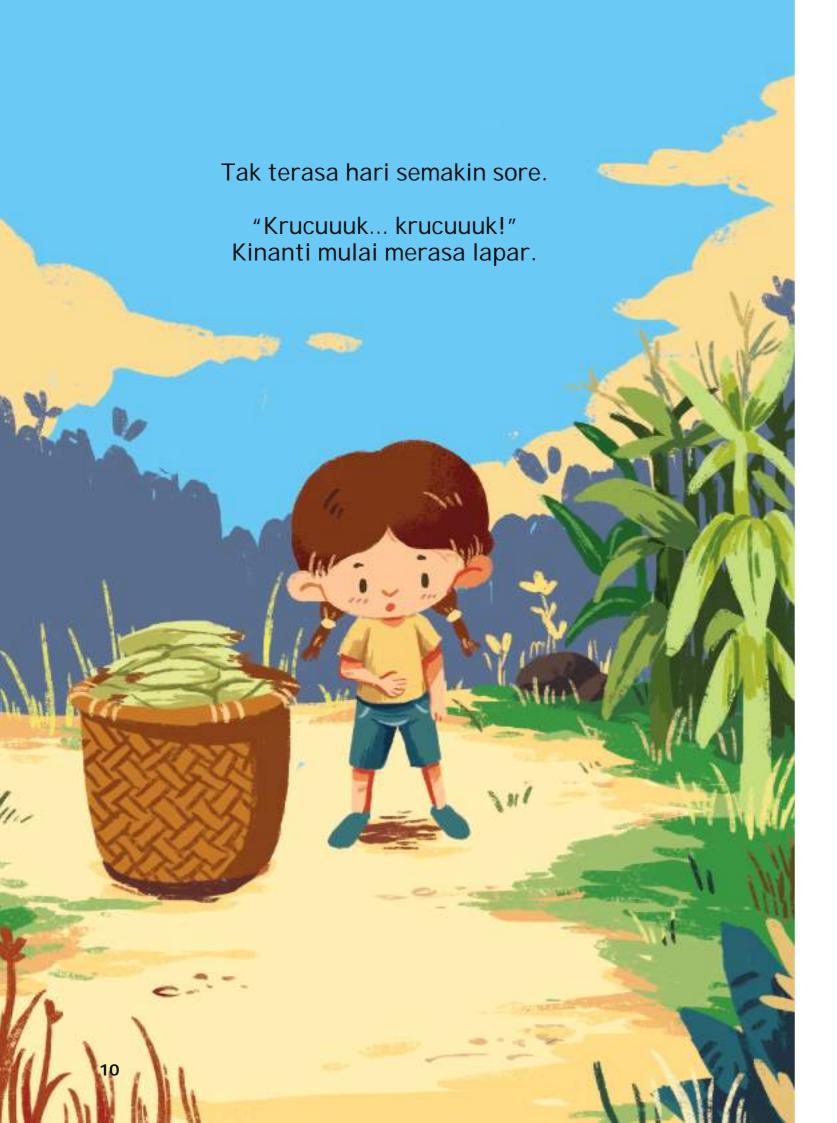




"Kalau begitu kita ke kebun belakang, yuk!" ajak Nenek.

Di belakang rumah, Nenek memiliki kebun jagung yang cukup luas.





"Yuk, kita istirahat dulu. Tadi Nenek sudah buatkan sesuatu untuk kalian," kata Nenek.



Mata Kinanti berbinar. Ia membayangkan Nenek akan menghidangkan nasi hangat dan ayam goreng kesukaannya.



"Ini apa, Nek?" tanya Kinanti.

"Ini adalah lepet jagung manis dan puding jagung," jelas Nenek. Semuanya terbuat dari jagung. "Aku mau makan nasi saja," kata Kinanti.

"Ini enak juga, lo. Jagung dan nasi sama saja. Jagung adalah makanan pengganti nasi. Cobalah sedikit," kata Ibu.





"Hmmm, makanan buatan Nenek selalu lezat," kata Ayah.

Melihat Ayah makan begitu lahap, Kinanti jadi makin merasa lapar. Tidak ada pilihan lain, ia pun mulai mencobanya. Setelah mencicipi, Kinanti memakannya.

"Hmmm...." Ternyata puding buatan Nenek memang lezat.



14

Kinanti juga mencoba lepet jagung manis buatan nenek. "Hmmm, enaaak!" seru Kinanti.

"Aku mau lagi ya, Nek!" ujar Kinanti malu-malu. Nenek, ayah, dan ibu tertawa melihatnya. Kinanti pun melahapnya hingga kenyang.



Catatan



panen: memetik hasil sawah atau ladang.

Berikut ini adalah beberapa makanan olahan dari jagung.

Lepet Jagung Manis

Lepet jagung adalah makanan khas Indonesia yang dibuat dari jagung yang diparut, lalu dicampur dengan parutan kelapa, gula pasir, vanili, garam, dan santan. Kue ini biasanya dibungkus dengan kulit jagung sebelum dikukus. Rasanya manis dan gurih. Enak sekali!



Talam Jagung



Kue talam merupakan makanan tradisional yang terbuat dari bahan dasar jagung yang dihaluskan dan dicampur dengan adonan tepung beras. Kue ini memiliki tekstur yang lembut dan juga halus. Rasanya manis dan gurih. Nikmat sekali!



Sur

Sup jagung merupakan makanan yang terbuat dari jagung manis. Selain jagung, sup juga bisa diberi campuran sayuran lainnya, seperti wortel dan telur. Sup jagung sangat lezat jika disajikan saat masih hangat.



Kue Bolu



Bolu merupakan salah satu jenis kue yang memiliki tekstur lembut. Kue bolu jagung merupakan olahan makanan dari bahan dasar jagung yang dibuat dengan cara dikukus. Rasanya manis dan lembut. Sangat enak dinikmati bersama keluarga.

Puding Jagung

Puding jagung terbuat dari bahan dasar jagung. Jagung dihaluskan lebih dahulu lalu dicampur dengan agar-agar, gula pasir, garam, susu dan air. Kue ini memiliki rasa manis dan gurih. Biasanya kue ini disajikan sebagai hidangan penutup.



Biodata



Penulis

Nindia Maya adalah seorang penulis buku anak dan pencerita. Alumni Fakultas Psikologi Universitas Airlangga ini memiliki ketertarikan yang besar di bidang pendidikan dan anak-anak. Ia juga sebagai pengajar di kelas menulis kreatif untuk anak dan dewasa serta menggagas Klub Literasi Anak. Saat ini sudah puluhan buku yang diterbitkannya. Ia berharap dapat terus menghasilkan karya untuk anak-anak Indonesia. Untuk mengenal lebih dekat, ikuti akun Instagram @nindiamaya dan Facebok Nindia Nurmayasari.

Hustrator



David Kristian Thio lahir di Cianjur dan menetap di Bandung sejak tahun 2010. Ia menyukai buku cerita bergambar sejak kecil. Hobi masa kecil itulah yang membuat dirinya menjadi ilustrator buku anak. Ia aktif membuat ilustrasi, baik dari dalam maupun luar negeri. Ia dapat dihubungi melalui posel david.k.thio@gmail.com dan akun Facebook David Kristian Thio.

Penyunting



Wena Wiraksih lahir di Kerinci, 12 Desember 1992. Ia merupakan alumnus Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Kerinci, sekarang IAIN Kerinci. Sejak tahun 2018, ia bekerja di Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan sebagai Penyusun Modul Pembelajaran Kebahasaan. Ia dapat dihubungi melalui posel wenawiraksih2@gmail.com.

19