



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan  
Pusat Pembinaan Bahasa dan Sastra

# Kue Kesukaan Tama



Penulis  
Eni Wulansari  
Ilustrator  
Eros Rosita

**BACAAN UNTUK  
JENJANG SD/MI**



# Kue Kesukaan Tama



## **Kue Kesukaan Tama**

Penulis : Eni Wulansari

Ilustrator : Eros Rosita

Penyunting: Anis Rahmawati

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 jenjang SD/MI. 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  
5. Wenny Oktavia  
6. Laveta Pamela Rianas  
7. Ahmad Khoironi Arianto  
8. Wena Wiraksih  
9. Dzulqornain 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.

PB 641.58 WUL k	<b>Katalog Dalam Terbitan (KDT)</b>
	Wulansari, Eni Kue Kesukaan Tama/Eni Wulansari; Anis Rahmawati (Penyunting); Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2019 iv; 20 hlm.; 29,7 cm.  ISBN 978-602-437-742-7  1. PEMBAKARAN (KUE) 2. KESUSASTRAAN ANAK



Menteri Pendidikan dan Kebudayaan  
Republik 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.

  
Menteri Pendidikan dan Kebudayaan,  
  
Muhadjir Effendy

## **Sekapur Sirih**

Hai, teman-teman, apa kabar?

Senang sekali buku ini sampai di tangan kalian.

Buku ini bercerita tentang acara makan bersama di sekolah Tama.

Setiap anak diminta membawa kue tradisional kesukaannya. Mereka saling bertukar kue dan saling mencicipi.

Wah, kue-kue tradisional ternyata banyak sekali ya.

Bentuk dan warnanya beraneka macam dan lezat rasanya.

Selamat membaca cerita Tama dan teman sekolahnya ya.

Semoga kalian suka.

Terima kasih.

Surabaya, Mei 2019

Eni Wulansari

# Kue Kesukaan Tama



Penulis  
Eni Wulansari  
Ilustrator  
Eros Rosita

Hai, namaku Tama.

Aku akan cerita kebiasaan makan kue di sekolahku.





Satu bulan sekali, kami makan kue tradisional.

Setiap anak harus membawa kue.

Hari ini aku bingung harus bawa apa  
karena aku suka semua kue.





Ibu mengajakku ke pasar.  
Aku boleh memilih kue yang kuinginkan.

“Pilih kue apa, ya?” aku bimbang.

“Ini manis, yang itu gurih,” kata penjualnya.

Wah, aku ingin semua.



Aku memilih kue klepon.

Kalau dimakan, gula merahnya meledak di mulut.

Parutan kelapanya gurih.

“Hmmm...lezat sekali.”



Di kelas, kami duduk melingkar.  
Kue-kue ada di hadapan. Kami berdoa bersama  
sebelum makan.

Setiap anak mendapat giliran menunjukkan bekalnya.  
Anak-anak bercerita nama kue dan bahannya.



Feri mendapat giliran pertama.  
“Tebak aku bawa apa?” tanya Feri.  
“Pasti onde-ondeeee!” seru anak-anak.  
“Benar! Silakan mencicipi.

Lain kali mampirlah ke  
kedai onde-onde Nenekku.”

Nenek Feri berasal dari  
Mojokerto. Mojokerto  
terkenal dengan onde-  
ondanya.



## Onde-onde

Kue ini terbuat dari tepung ketan yang dibentuk bulat-bulat. Di dalamnya diberi isian kacang hijau dan gula.

Ada juga yang diberi parutan kelapa dan gula. Kulit luarnya bertabur wijen.

Mojokerto, Jawa Timur adalah kota yang terkenal dengan onde-ondanya.



Sekarang giliran Cici. Ia menunjukkan kue bercorak garis-garis.

“Bisakah menebak ini kue apa?” tanya Cici.

“Kue lapis, kue lapis,” jawab anak-anak.

“Ya. Kemarin aku membuatnya bersama ibu. Ternyata untuk membuat lapisan-lapisan kita harus sabar,” kata Cici.



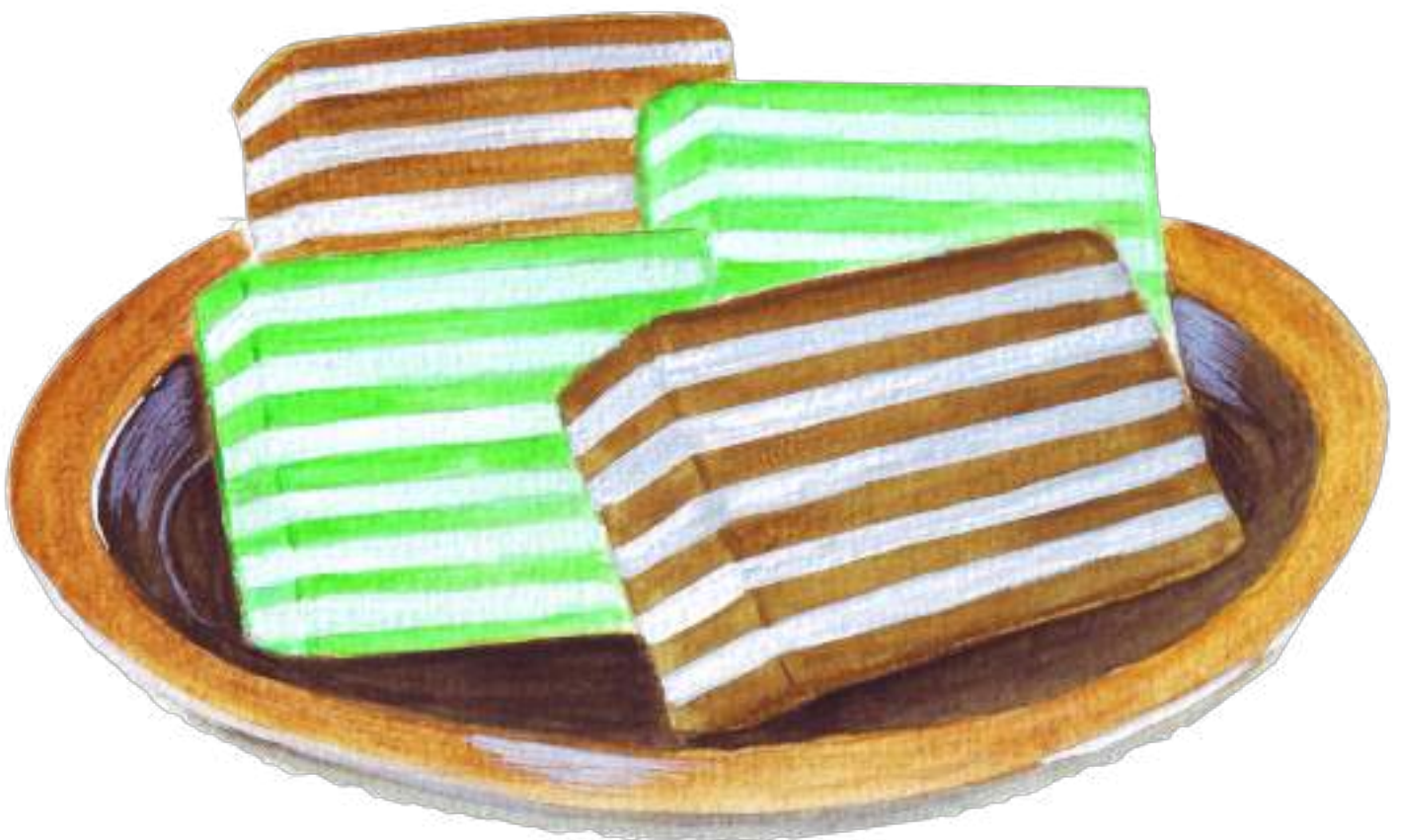


## Kue Lapis

Rasanya manis. Terbuat dari tepung beras, santan, gula, dan pewarna makanan.

Kue lapis dimasak bertahap sehingga membentuk lapisan.

Saat makan, kue lapis bisa kita kelupas per garis, bisa juga menggigitnya langsung.



“Aku bawa lemper,” kata Gani.

Dia menunjukkan kue yang dibungkus daun pisang.

“Mirip nasi, tapi lebih lengket. Di dalamnya berisi irisan ayam. Bisa juga diisi abon.”



“Aku membawa kue cucur ,” kata Dani.

“Kue ini terbuat dari tepung beras, santan, dan gula.”

Kami ikut mencicipi. Rasanya gurih dan manis.





Ada juga yang membawa getuk.



Getuk berasal dari Jawa. Kue ini terbuat dari singkong yang dihaluskan. Getuk dimakan dengan taburan kelapa. Lezat sekali.



Ini namanya kue lapis.

Kue ini dimakan dengan taburan kelapa dan saus gula. Rasanya manis.



Ini donat.

Kami pernah membuatnya bersama-sama. Bu Guru yang mengajari kami di sekolah.



Ini bolu gulung.

Kue ini digulung saat masih panas. Bolu gulung bisa diolesi berbagai macam selai. Teksturnya lembut. Rasanya lezat.



Ini kue putu.

Cara masakanya dengan dikukus.

“Ibu juga membawa kue,” kata Bu Guru.

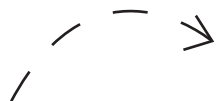
“Ini namanya kue ipau. Kue ipau berasal dari Banjar, Kalimantan Selatan.”





Ini rakik maco dari Sumatera.

Kue ini seperti rempeyek, tapi ditaburi ikan. Rasanya renyah dan gurih.



Apang Bugis

Ini kue apang bugis dari Sulawesi. Apang bugis seperti apem, tetapi dimakan dengan parutan kelapa.



Kami saling bercerita tentang kue-kue.

Kami mencari tahu asalnya dan bahan-bahannya.

Banyak sekali ya kue tradisional Indonesia. Semua lezat. Aku suka semuanya.





Kalau kamu, suka kue apa?



# Biodata



## Penulis

Eni Wulansari dalam beberapa karyanya memakai nama pena Shabrina Ws. Sewaktu kecil ia sering mendongeng di depan teman-temannya. Eni Wulansari telah menerbitkan tujuh belas buku, beberapa diantaranya buku anak. Beberapa cerpen dan puisinya dimuat di beberapa media lokal dan nasional. Sebagian karyanya bisa dilihat di [www.shabrinaws.blogspot.com](http://www.shabrinaws.blogspot.com).



## Ilustrator

Eros Rosita berdomisili di Jakarta. Ia sedang menempuh pendidikan di jurusan desain sembari menggambar dan membaca buku-buku di sela waktu. Eros Rosita menyukai buku, alat-alat tulis, kopi, dan seni.



## Penyunting

**Anis Rahmawati** lahir di Kulon Progo, 18 Juni 1991. Ia menyelesaikan pendidikannya di Jurusan Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta. Ia mulai bekerja di Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan pada tahun 2018 sebagai Pengkaji Kebahasaan dan Kesastraan. Sebelumnya, ia menjadi pengajar Bahasa Indonesia di sekolah dan bimbingan belajar. Anis dapat dihubungi melalui pos-el [anisrahmaw18@gmail.com](mailto:anisrahmaw18@gmail.com).



MILIK NEGARA  
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Di sekolah Tama ada acara makan bersama. Anak-anak diminta membawa kue kesukaannya. Tama bingung harus membawa kue apa? Dia suka semua kue yang dijual di pasar. Kira-kira Tama bawa kue apa ya? Ayo kita baca ceritanya.

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 Nonfiksi 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



ISBN 978-602-437-742-7



9 786024 377427