



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

Mi Lethek Istimewa

Salma Intifada

Kata Bayu,
mi *lethek* adalah makanan kesukaannya.

Alia tak percaya.

Mi *lethek* itu kusam warnanya.

Tidak secantik spageti, makanan kesukaan Alia.

Tapi Bayu juga bilang,
mi *lethek* dibuat dengan bantuan sapi.

Alia jadi penarasan.

Memangnya sapi bisa menjadi koki?

BACAAN UNTUK ANAK USIA
SD KELAS 1, 2, DAN 3



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

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

Pengarah : Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.
Penanggung Jawab : Dr. Hurip Danu Ismadi, M.Pd.
Ketua Pelaksana : Dr. Tengku Syarfina, M.Hum.
Wakil Ketua : Dewi Nastiti Lestariningsih, M.Pd.
Anggota : 1. Muhamad Sanjaya, S.Pd.
2. Febyasti Davela Ramadini, S.S.
3. Kaniah, M.Pd.
4. Wenny Oktavia, M.A.
5. Laveta Pamela Rianas, S.S.
6. Ahmad Khoironi Arianto, M.A.
7. Wena Wiraksih, S.Pd.I.
8. Dzulqornain Ramadiansyah, S.S.

© 2019, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Program Penyediaan Bahan Bacaan Literasi
dalam rangka Gerakan Literasi Nasional

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



Mi Lethek Istimewa



Penulis
Salma Intifada

**Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan**

Judul Buku

Penulis : Salma Intifada
Ilustrator : Salma Intifada
Penyunting Bahasa :
Penyelaras Akhir :

Diterbitkan pada tahun 2019 oleh
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
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.

<div>PB 398.209 598 POE a</div>	<div>Katalog Dalam Terbitan (KDT) Salma Intifada Mi Lethek Istimewa/Salma Intifada; Penyunting: Nama Penyunting; Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, 2019 viii; 32 hlm.; 23 cm. ISBN xxx-xxx-xxx-xxx-x 1. CERITA RAKYAT-INDONESIA 2. CERITA SEJARAH</div>
---	---

PENGANTAR KEPALA BADAN

SEKAPUR SIRIH

Adik-adik pembaca yang budiman, apa makanan kesukaan kalian? Apakah setiap hari kalian makan nasi, mi, atau roti? Tahukah kalian, saat ini negara kita masih mengandalkan bahan pangan dari luar negeri. Indonesia masih membeli gandum, kedelai, dan bahkan beras dari negara lain. Padahal, negara kita ini sangat kaya dengan hasil alam yang beragam. Hasil alam yang kita miliki sebenarnya dapat diolah menjadi berbagai makanan lezat.

Dalam buku ini, saya ingin memperkenalkan salah satu olahan singkong, yaitu mi *letheke*. Mi *letheke* ini dibuat secara tradisional, tanpa pewarna dan pengawet buatan. Jika diolah menjadi mi goreng, mi rebus, dan lain-lain, rasanya tidak kalah dari mi yang biasa kita makan.

Selain mi dari singkong, sebenarnya masih ada banyak lagi makanan dari bahan pengganti. Jika kita bisa beralih ke bahan makanan pengganti, Indonesia bisa menjadi negara yang lebih mandiri. Kita tidak perlu tergantung pada negara lain. Nah, bagaimana? Apakah kalian tertarik untuk mencoba makanan dari bahan pengganti seperti mi *letheke* ini?

Yogyakarta, 22 Mei 2019

Salma Intifada

DAFTAR ISI

Halaman Prancis	i
Halaman Penerbitan	ii
Pengantar	iii
Sekapur Sirih	iv
Daftar Isi	v
Bagian Isi	1
Kata Baru	20
Biodata Penulis & Ilustrator	21
Biodata Penyunting	22





Selamat
Membaca!



Horee! Libur telah tiba!

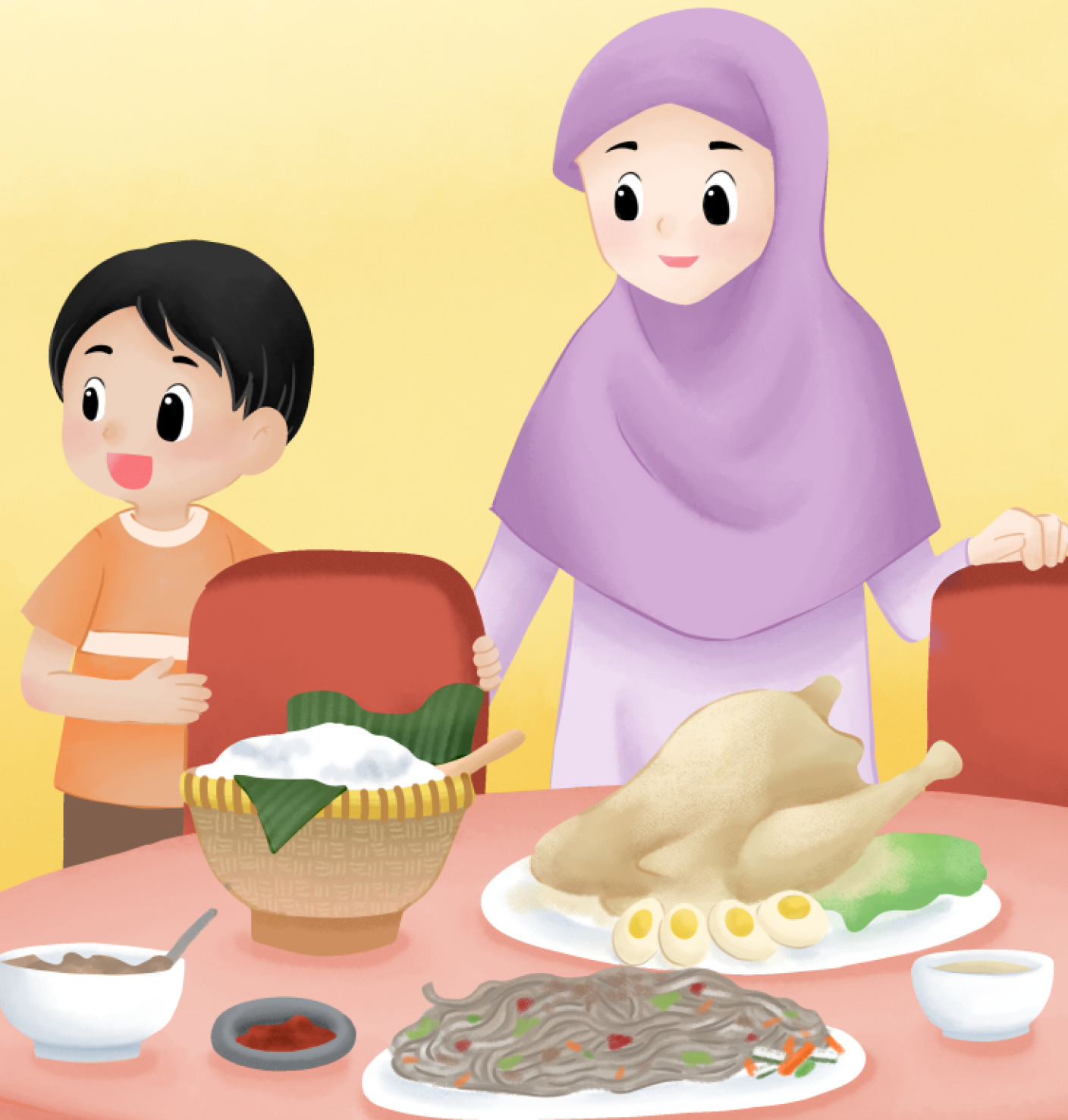
Papa dan Mama mengajak Alia ke Yogyakarta.
Mereka akan menginap di rumah Om Danu.
Pagi itu mereka berangkat naik kereta.

Alia, Papa, dan Mama tiba pada malam hari.
Di rumah, keluarga Om Danu telah menanti.
Termasuk Bayu, anak Om Danu.



“Kalian pasti sudah lapar, kan?” tanya Bulik.
“Mari kita makan dulu!”

Bulik telah menyiapkan aneka masakan.
Waah, semuanya terlihat enak!



Alia mengamati mi di atas meja.
"Ini mi apa? Kok warnanya kusam?" tanyanya heran.

"Ini mi lethekek kesukaanku," jawab Bayu.
"Warnanya kusam karena dibuat dari ubi kayu!"

"Kalau aku, suka spageti! ujar Alia.
"Rasanya enak, penampilannya cantik!"

"Mi lethekek juga enak," balas Bayu. "Kenyal dan gurih."

Alia mencoba mi itu sesuap.
Rasanya lumayan sedap.
Tapi baginya, spageti lebih enak.



Hari berikutnya, Alia minta Mama memasak untuk mereka.
Spageti dengan saus daging kesukaannya.
Hmm... Bayu pasti suka!

“Bagaimana?
Lebih enak dari mi kusam, kan?”
tanya Alia cepat-cepat.



“Enak, sih...” kata Bayu.
“Tapi kalau aku, tetap lebih suka mi lethekek!”

“Ih, kok begitu? Mi lethekek kan dekil?
Kusam, ketinggalan zaman!”
seru Alia tak percaya.



Bayu agak kesal mendengar ucapan Alia.
"Tak perlu menghina, dong," katanya.
"Mi lethekek itu istimewa, lho!"

"Apa istimewanya?" tanya Alia.

"Mi lethekek itu dibuat dengan bantuan sapi!" jawab Bayu.

Hah? Sapi?
Sepertinya Bayu mulai melantur, nih.
"Memangnya sapi bisa jadi koki?" tantang Alia.

"Kalau tak percaya, lihat saja sendiri!" ucap Bayu percaya diri.



Bayu menceritakan tentang pabrik mi letek.
Ia pernah berkunjung ke sana untuk karyawisata.
Pabrik itu terletak di Dusun Bendho, Kabupaten Bantul.
Sekitar satu jam dari pusat kota Yogyakarta.

Alia minta Om Danu menemani mereka ke pabrik itu.
Om Danu menyanggupi dengan senang hati.
Sore itu juga, ia mengantar Alia dan Bayu ke sana.



Karena penasaran, Alia bergegas masuk ke dalam.
Dan ternyata, di sana benar-benar ada seekor sapi!
Alia sampai terkagum-kagum melihatnya.

Sapi itu berjalan mengelilingi mesin pengaduk bahan.
Ia terhubung dengan batu berat yang menggilas adonan.
Sapi itu memang tidak memakai seragam koki.
Tapi, ia benar-benar membantu membuat mi!



“Lihat, kan? Mi lethekek ini istimewa!” Bayu tersenyum bangga.

“Benar juga,” Alia mengakuinya.

Tidak hanya itu saja.

Alia sadar, membuat mi lethekek tidaklah mudah.

Berkat kunjungan ini, Alia jadi tahu.

Bahan dasar mi lethekek adalah singkong yang dijemur.

Hasil penjemuran itu disebut gaplek.

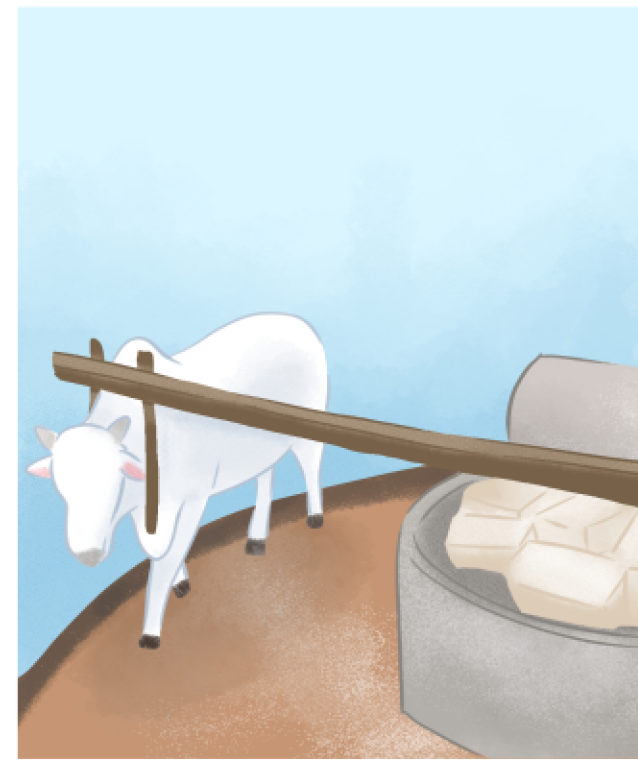
Gaplek lalu ditumbuk menjadi tepung.



Tepung gaplek direndam lalu diambil endapannya.
Endapan itu kemudian digiling dengan bantuan sapi.



Adonan yang telah matang kembali digiling.
Baru kemudian dicetak menjadi mi menggunakan mesin.



Setelah kalis, adonan dipadatkan dan dipotong kotak-kotak.
Lalu dimasak menggunakan tungku kayu bakar



Proses pembuatan tak berhenti di sini.
Agar tidak mudah patah, mi harus dikukus sekali lagi.



Mi itu lalu dikeringkan dengan sinar matahari.
Selanjutnya, mi dikemas dan siap untuk dijual.
Inilah proses pembuatan mi lethekek yang masih tradisional.

Alia jadi menyesal karena telah meremehkan mi lethekek.
Mi itu dibuat dengan susah payah.
Bagi Alia, spaghetti memang kesukaannya.
Tapi, mi lethekek juga makanan istimewa!



KATA BARU

- bulik : (bahasa Jawa) tante, bibi.
letheke : (bahasa Jawa) kotor, kusam, dekil.
gaplek : singkong yang telah dikupas dan dikeringkan (dijemur).
endapan : sesuatu yang bercampur dengan barang cair, yang turun ke bawah dan bertimbun di dasar.
adonan : adukan, campuran bahan seperti tepung, air, dan lain-lain untuk membuat kue, roti, mi, dan sebagainya.
kalis : lentur jika ditarik dan tidak mudah sobek.

Biodata Penulis dan Ilustrator

- Nama Lengkap : Salma Intifada
Nomor Telp./HP : 082255444060
Pos-el (email) : salma.intifadha@gmail.com
Akun media sosial : IG s.intifadha, FB Salma Intifadha
Bidang keahlian : bahasa Jepang, *manga* (komik), ilustrasi



Riwayat pekerjaan/profesi

1. Pengajar bahasa Jepang (2012-2015)
2. Penerjemah lepas, penulis, dan ilustrator (2012-sekarang)
3. Pemilik usaha "MbakPia and Friends" (www.mbakpia.com) (2018-sekarang)

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

1. S1 Jurusan Sastra Jepang (2007-2012)
2. S2 *Graduate School of Manga, Kyoto Seika University, Jepang* (2016-2018)

Judul Buku dan Tahun Terbit

1. Serial Anak Shalih 1-5, 2017.
2. Serial Anak Shalih 6-10, 2018.

Judul Penelitian dan Tahun Terbit

1. (Dalam bahasa Jepang) *Isuramu wo Egaku Manga no Seigen to Kanousei: Isuramu Komikku to Gazou Kinshi no Kairitsu wo Megutte*, 2018.

Informasi Lain:

Lahir di Yogyakarta, 19 Maret 1989. Hobinya belajar bahasa asing. Saat ini menetap di Yogyakarta dan sedang merintis usaha di bidang kreatif yang bisa dilihat di situs www.mbakpia.com. Sedang berusaha untuk aktif dalam bidang penulisan dan ilustrasi buku anak.

