



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Balai Bahasa Jawa Tengah
2019



ES KRIM UBI IBU

Cesilia Prawening dan Farhati Rizka Novianti
Ilustrasi : M. Awan Yustira

BACAAN UNTUK
PRAMEMBACA

ES KRIM UBI IBU

Penulis:

Cesilia Prawening
Farhati Riska Nofianti

Penanggung Jawab:

Dr. Tirto Suwondo, M.Hum.

Penyunting:

Retno Hendrastuti, M. Hum.

Ilustrasi:

M. Awan Yustira

Penerbit:

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BADAN PENGEMBANGAN BAHASA DAN PERBUKUAN
BALAI BAHASA JAWA TENGAH
2019

Jalan Elang Raya 1, Mangunharjo, Tembalang, Semarang 50272,
Telepon 024-76744356, Faksimile 024-76744358
Laman: www.balaibahasajateng@kemdikbud.go.id

Katalog dalam Terbitan (KDT)

Es Krim Ubi Ibu, Cesilia Prawening dan Farhati Riska Nofianti
Semarang: Balai Bahasa Jawa Tengah, 2019.

ISBN: -

iv + 16 hlm., 24 x 17 cm

Cetakan Pertama oleh Balai Bahasa Jawa Tengah, 2019.

Hak cipta dilindungi undang-undang. Sebagian atau keseluruhan
isi buku ini dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin
tertulis dari penerbit.

Isi tulisan (karangan) menjadi tanggung jawab penulis.

KATA PENGANTAR

KEPALA BALAI BAHASA JAWA TENGAH

Buku ini disusun sebagai bahan bacaan untuk anak-anak pada tahapan pramembaca. Cerita yang disajikan dalam bentuk teks sederhana disertai gambar/ilustrasi ini tidak hanya dimaksudkan untuk memberikan kegembiraan pada anak-anak, tetapi juga untuk mengembangkan daya imajinasi dan kreasi mereka. Lebih dari itu, melalui tema yang dekat dengan kehidupan sehari-hari, kisah/cerita dalam buku ini tidak sekadar menumbuhkan kemampuan literasi dasar anak-anak, terutama baca-tulis dan budaya, tetapi juga akan membangun karakter mereka.

Kami, atas nama Balai Bahasa Jawa Tengah, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, mengucapkan terima kasih kepada semua pihak, terutama kepada penulis, penyunting, dan ilustrator, sehingga buku ini dapat hadir ke tengah masyarakat. Semoga buku ini menjadi bagian penting dalam upaya menciptakan generasi Indonesia yang cerdas.

Semarang, 15 Agustus 2019
Dr. Tirto Suwondo, M.Hum.



ES KRIM UBI IBU

Cesilia Prawening & Farhati Rizka Novianti



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Balai Bahasa Jawa Tengah
2019

Murid-murid mendapat tugas sekolah.
Tugasnya membawa bekal makanan.





Esok harinya, Sapi bangun kesiangan.
Sapi lupa semalam tidak menyiapkan bekal makanan.
"Bu, Ibu!" teriak Sapi panik.

Ibu tidak ada di rumah.
Rebusan ubi warna ungu tergeletak di atas meja.
Sapi langsung memasukkannya ke dalam tas.





"Anak-anak, saatnya mengeluarkan bekal," ujar Bu Guru Gajah. Semua bekal diletakkan di atas meja.

"Hai Sapi, makananmu aneh!" ejek Kera.

"Ini ubi rebus," kata Sapi sedih.

Semua teman di kelas mentertawakan Sapi.





Sepulang dari sekolah, Sapi menangis.
Sapi menceritakan kejadian di kelas kepada Ibu.
Ibu hanya tersenyum.



Ibu mengambil ubi jalar.
Ubi jalar dibersihkan dan direbus.
Setelah itu, ubi ditumbuk.

"Ini buat apa?" tanya Sapi.
"Buat bekalmu besok," jawab Ibu.
Sapi jadi penasaran.



Ibu mencampur ubi dengan
santan dan susu.
Adonan menjadi cair.
Adonan dituang ke dalam
cetakan es krim.



"Es krim ubi sudah jadi!" seru Ibu.
Sapi terbelalak senang.

"Hmmmm. Enak!" kata Sapi setelah mencicipi.



Esok harinya, Sapi membawa es krim ubi ke sekolah.
Sapi membagikannya kepada teman-teman.





"Wah, es krim ini lezat sekali!"

kata teman-teman Sapi.

"Es krim ubi namanya, buatan Ibuku,"
balas Sapi.

Teman-temannya diam tidak percaya.

Bu Guru Gajah datang.
"Ini buat Bu Guru!" kata Sapi memberikan es krim.
"Terima kasih, Sapi."



Bu Guru Gajah memakan es krim ubi.
"Rasanya sungguh enak," kata Bu Guru Gajah.
Sapi tersenyum senang.



Cara membuat es krim ubi:

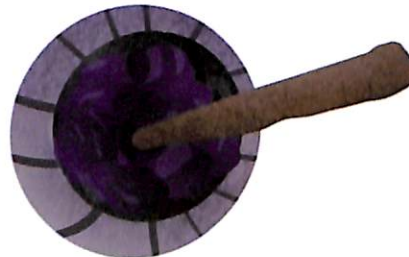
1. ubi dikupas dan dibersihkan,



2. ubi direbus sampai matang,



3. ubi ditumbuk dengan santan dan susu,



4. ubi halus dicampur
dengan santan dan susu,



5. campuran ubi dituang
ke dalam cetakan es krim.



PENULIS, PENYUNTING, DAN ILUSTRATOR



Cesilia Prawening lahir di Sukoharjo, 24 Februari 1998. Aktivitas sehari-hari sebagai guru di Kelompok Bermain Wadas Kelir. Telah menulis beberapa buku bacaan dan aktivitas anak, buku parenting, dan artikel-artikel pendidikan keluarga serta anak usia dini. Saat ini aktif menulis buku-buku aktivitas anak, buku dongeng, dan artikel di media massa baik offline atau online. Email cesiliaprawening@gmail.com.



Farhati Riska Nofianti lahir di Purbalingga, 23 November 1996. Saat ini masih menjadi Mahasiswi S1 Prodi Pendidikan Islam Anak Usia Dini (PIAUD) di Institut Agama Islam Negeri Purwokerto dan pegiat literasi di Komunitas Rumah Kreatif Wadas kelir. Selain itu, kegiatannya sehari-hari adalah penulis buku bacaan anak dan tutor di Bimbingan Belajar Wadas Kelir. Email : farhati.ohanami@gmail.com



Retno Hendrastuti, M.Hum. adalah peneliti muda di bidang kebahasaan yang bekerja di Balai Bahasa Jawa Tengah sejak tahun 2003. Dia lahir di Grobogan, 16 Maret 1977. Dia pernah menempuh pendidikan di SMAN 1 Purwodadi Jurusan Fisika. Tahun 1996 ia ke Surakarta untuk belajar di Jurusan sastra Inggris, Fakultas Sastra, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Kemudian, pada tahun 2010 ia melanjutkan pendidikan S2 di Jurusan Ilmu Linguistik Penerjemahan, Universitas Sebelas Maret Surakarta. Judul-judul penelitiannya, antara lain Refleksi Sikap dalam Kesantunan Tuturan Cerpen Anak (2017) dan Pergeseran Rima dalam Puisi Terjemahan Taufiq Ismail (2017). Karya-karya ilmiah penulis lainnya dapat disimak di google scholar dengan alamat pos-el: retnohendras@gmail.com. Pembaca dapat menghubunginya di nomor 082326647664.



Mukhammad Awan Yustira lahir di Banjarnegara, 23 Agustus 1992. Beralamat di Desa Gayam RT 01 RW 05, Kutabanjar, Banjarnegara. Menyelesaikan studi psikologinya di Universitas Muhammadiyah Purwokerto tahun 2018. Saat ini dirinya sibuk menjadi seorang **freelance** illustrator dan mengelola studio seni yang diberi nama "Penyamun Studio." Narahubung 0821 340 15213 (Whatsapp) / 0821 444 642 93.

"Ini buat apa?" tanya Sapi.
"Buat bekalmu besok," jawab Ibu.
Sapi jadi penasaran.
Ibu mencampur ubi dengan santan dan susu.
Adonan menjadi cair.
Adonan dituang ke dalam cetakan es krim.

