



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

Iki Apa?

Ini Apa?



Penulis: Bernadetta Diniari
Ilustrator: Eros Rosita

B2



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

Iki Apa?

Ini Apa?



Penulis : Bernadetta Diniari
Ilustrator : Eros Rosita
Penerjemah: Bernadetta Diniari

**Hak cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia.**

Dilindungi Undang-Undang.

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU Nomor 3 Tahun 2017. Buku ini diterjemahkan dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penulis atau melalui alamat posel balaibahasadiy@kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

**Iki Apa
Ini Apa?**

Penulis : Bernadetta Diniari
Ilustrator : Eros Rosita
Penerjemah : Bernadetta Diniari
Penyunting : Nindwihapsari
Penata Letak : Eros Rosita

Penerbit

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh

Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta

Jalan I Dewa Nyoman Oka 34, Yogyakarta

<https://balaibahasadiy.kemdikbud.go.id>

Cetakan Pertama, 2023

ISBN 978-623-112-571-2 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic, First Writing, Calibri
ii, 20 hlm: 21 x 29,7 cm.

Kepala Balai Menyapa

Hai, pembaca yang budiman.

Kami mempersembahkan buku-buku cerita bernuansa lokal Daerah Istimewa Yogyakarta. Pembaca dapat menikmati cerita dan ilustrasi yang menarik di dalamnya.

Buku-buku cerita ini disajikan dalam dua bahasa, yaitu bahasa Jawa dan bahasa Indonesia. Semoga buku ini menumbuhkan minat membaca dan semangat melestarikan bahasa daerah serta menginternasionalkan bahasa Indonesia.

Selamat membaca!

Kepala Balai Bahasa Provinsi DIY

Dwi Pratiwi





Dina Minggu esuk, Raras dolan menyang omahe Kanti. Omahe Kanti ing Kotagede, Yogyakarta. Raras diterake Bapak numpak pit montor.

Pada Minggu pagi Raras pergi ke rumah Kanti. Rumah Kanti di daerah Kotagede, Yogyakarta. Raras diantar Bapak dengan mengendarai sepeda motor.



Ibune Kanti dodolan kipa. Anggone dodolan ana ing ngarep omah.

Kipa iku jajanan pasar saka Kotagede. Kipa digawe saka glepung ketan. Isine parutan klapa lan gula jawa. Wernane ijo lan rasane legi.

Ibu Kanti berjualan kipa. Tokonya terletak di depan rumah.

Kipa merupakan jajanan khas Kotagede. Kipa terbuat dari tepung ketan. Isi Kipa parutan kelapa dan gula jawa. Kipa berwarna hijau dan manis.



Kanti lan Raras mlebu pawon. Nalika iku, ibune Kanti arep nggawe kipa. Kanti ngajak Raras nonton ibune nggawe kipa.

Kanti dan Raras masuk ke dapur. Saat itu, ibu Kanti akan membuat kipa. Kanti mengajak Raras melihat ibunya membuat kipa.



“Iki apa?”

“Iki godhong suji.”

Godhong suji dikumbah resik, dirajang, dicampur banyu, lan diblendher. Banyu godhong suji banjur disaring.

“*Iki Apa?*” (“*Ini Apa?*”)

“*Ini daun suji.*”

Daun suji dicuci bersih, dipotong-potong, dicampur dengan air, dan diblender. Lalu, air daun suji disaring.



Raras karo Kanti nggumun.
Banyu godhong suji warnane
dadi ijo.

Godhong suji nduweni zat warna
alami kang diarani *klorofil*.
Klorofil godhong suji ndadekake
kipa wernane ijo.

Raras dan Kanti heran. Air daun
suji menjadi berwarna hijau.

Daun suji memiliki zat pewarna
alami bernama *klorofil*. *Klorofil*
dari daun suji menyebabkan
kipa berwarna hijau.



“Iki apa?”

“Iki klapa.”

Klapa sing diparut kanggo isi kipa kang diarani enten-enten.

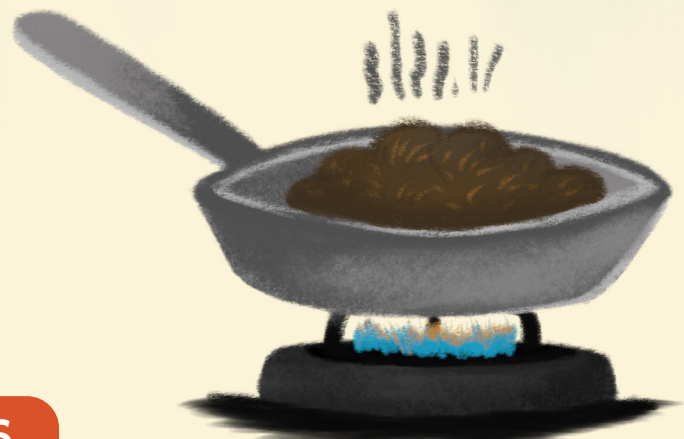
Parutan klapa, gula jawa, lan banyu dimasak dadi siji nganti mateng.

“*Iki Apa?*” (“*Ini Apa?*”)

“Ini kelapa.”

Kelapa yang diparut sebagai isian kipa disebut *enten-enten*.

Parutan kepala, gula jawa, dan air dimasak menjadi satu hingga matang.



Enten-enten dipindah ing mangkok lan dienteni adhem.

Raras karo Kanti ngicipi enten-enten. Rasane legi. Legine enten-enten saka gula jawa.

Enten-enten dipindah ke mangkuk dan ditunggu hingga dingin.

Raras dan Kanti mencicipi enten-enten. Rasanya manis. Manisnya enten-enten berasal dari gula jawa.



“Iki apa?”

“Iki glepung ketan.”

Glepung ketan kanggo nggawe kulit kipa. Glepung dicampur banyu santen karo diudhak. Aja lali ditambahi banyu godhong suji.

Raras lan Kanti nguleni adonan kulit kipa nganti kalis.

“Iki Apa?” (“Ini Apa?”)

“Ini tepung ketan.”

Tepung ketan untuk membuat kulit kipa. Tepung dicampur dengan air santan sambil diaduk. Jangan lupa ditambah dengan air daun suji.

Raras dan Kanti menguleni adonan hingga kalis.



Godhong gedhang dicepakake kanggo lemek kipa.

Raras lan Kanti njupuk adonan saukuran neker.

Adonan kulit kipa dipenyet nganti gepeng.

Kulit kipa diisi enten-enten.

Pinggirane kipa dikraketake nganti enten-enten katutup kabeh.

Daun pisang disiapkan sebagai alas kipa.

Raras dan Kanti mengambil adonan kipa kira-kira sebesar kelereng.

Adonan kulit kipa lalu dipipihkan.

Kulit kipa diisi *enten-enten*.

Bagian pinggir kipa direkatkan hingga *enten-enten* tertutup semua.



“Iki apa?”

“Iki kreweng.”

Kreweng iku wajan saka lempung kanggo masak kipa. Kreweng dipanasi luwih dhisik ing ndhuwur kompor.

“Iki Apa?” (“Ini Apa?”)

“Ini kreweng.”

Kreweng adalah wajan dari tanah liat untuk memanggang kipa. Kreweng dipanasi terlebih dahulu di atas kompor.



Godhong gedhang isi kipa ditata ing ndhuwur kreweng iku. Wetara telung menit, kipa diwalik. Kipa dienteni nganti mateng.

Raras lan Kanti sedhela-sedhela niliki kipane. Bocah loro kuwatir menawa kipane gosong.

Daun pisang berisi kipa ditata di atas *kreweng* itu. Setelah tiga menit, kipa dibalik. Kipa ditunggu hingga matang.

Raras dan Kanti dan berulang kali melihat kipanya. Mereka khawatir jika kipa hangus.



Kipane wis mateng. Wernane ijo rada cokelat.

Raras lan Kanti wus ora sabar arep ngicipi kipa. Bocah loro kudu ngenteni sedhela nganti kipane adhem. Sawise adem, Raras lan Kanti mangan kipa. “Enak...enak,” ujure Raras lan Kanti sawise ngicipi kipa.

Kipa sudah matang. Warnanya hijau kecokelatan.

Raras dan Kanti sudah tidak sabar mencicipi kipa. Mereka harus menunggu kipanya dingin terlebih dahulu. Setelah dingin, Raras dan Kanti makan kipa. “Enak...enak,” kata Raras dan Kanti setelah merasakan kipa.



Kipa sing wus adhem banjur diwungkus nganggo godhong gedhang. Sawungkus isi limang kipa.

Kipa ditata ana ing ndhuwur godhong gedhang. Kipa banjur ditutup godhong gedhang maneh. Pinggire godhong gedhang ditekuk lan dibitingi.

Kipa yang sudah dingin lalu dibungkus menggunakan daun pisang. Satu bungkus daun pisang berisi lima kipa.

Kipa ditata di atas daun pisang. Kipa kemudian ditutup daun pisang lagi. Bagian pinggir daun pisang dilipat dan dikancing dengan lidi.



Ibune Kanti ngajak Raras lan Kanti mungkusi kipa.

Bocah loro njupuk godhong gedhang banjur nata kipa. Siji... loro...telu...papat...lima.

Kipa dietung lan diwungkusi.

Ibu Kanti mengajak Raras dan Kanti membungkus kipa.

Raras dan Kanti mengambil daun pisang lalu menata kipa. Satu...dua...tiga...empat...lima.

Kipa dihitung dan dibungkus.



Ibune Kanti ngendika menawa *kipa* asale saka tembung *iki apa*. *Iki apa* asale saka tuturan pitakonan *apa iki*.

Miturut cerita, *kipa* wus kawentar kawit jaman Kraton Mataram Islam. Nganti saiki *kipa* dadi salah sawijining jajanan kulawarga sultan.

Ibu Kanti menceritakan bahwa *kipa* berasal dari istilah *iki apa* 'ini apa'. *Iki apa* 'ini apa' berasal dari kalimat tanya *apa iki* 'apa ini'".

Menurut cerita, *kipa* sudah dikenal sejak zaman Kerajaan Mataram Islam. Hingga saat ini, *kipa* menjadi salah satu jajanan keluarga sultan.



Wayah awan Raras dipethuk bapake.

Raras pamit marang Kanti lan kulawargane.

Raras disangoni kipa karo ibune Kanti.

Dina iki Raras seneng bisa ajar nggawe kipa.

Menjelang siang Raras dijemput bapaknya.

Raras pamit pada Kanti dan keluarganya.

Raras dibekali kipa oleh Ibu Kanti.

Hari ini Raras senang bisa belajar membuat kipa.



Biodata



Penulis dan Penerjemah

Bernadetta Diniari, Ibu yang senang membacakan buku untuk anaknya. Bekerja di salah satu instansi pemerintah di Yogyakarta. Instagram: @detta1102.



Ilustrator

Eros Rosita, senang berpindah-pindah. Bekerja sebagai *graphic designer*. Suka membuat ilustrasi dan sesekali menulis cerita pendek. Bisa disapa melalui IG: @_aoshy



Penyunting

Nindwihapsari, lahir di Surakarta pada 28 November. Pernah menyunting naskah cerita anak. Saat ini aktif sebagai Widyabasa Ahli Muda di Balai Bahasa Provinsi DIY dan memiliki tugas utama di bidang perkamusan dan peristilahan. Ia dapat ditemui di Balai Bahasa Provinsi DIY dengan alamat Jalan I Dewa Nyoman Oka 34, Kotabaru, Yogyakarta atau via posel nindwihapsaribby22@gmail.com.



(ERDAS
BERLITERASI





MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

Raras pergi bermain ke rumah Kanti
di Kotagede, Yogyakarta.
Kanti mengajak Raras memasak
makanan khas Kotagede.
"Ini apa?... ini apa?" pertanyaan Raras
ketika memasak bersama Kanti di dapur.
Raras dan Kanti memasak apa ya?

ISBN 978-623-112-571-2 (PDF)



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023**