



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

REPUBLIK INDONESIA

2023

ngonten

Membuat konten



Penulis : Ares Brilatin
Ilustrator: Angga Yuniar S





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI

REPUBLIK INDONESIA

2023

ngonten

Membuat konten

Penulis : Ares Brilatin
Ilustrator : Angga Yuniar Santosa
Penerjemah: Ares Brilatin

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 No. 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.

NGONTEN **(MEMBUAT KONTEN)**

Penulis : Ares Brilatin
Ilustrator : Angga Yuniar Santosa
Penerjemah : Ares Brilatin
Penyunting : Nur Ramadhoni Setyaningsih
Penata letak: Angga Yuniar Santosa

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 978-623-112-609-2

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic 14-18.
ii, 36 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



Wulan ngadeg ing ngarep kaca pangilon. Dheweke njajal rok anyar kang corake batik kawung. Wernane soklat lan putih. Dina iki Wulan arep kateknanan Arum, kancane saka Jepara. Arum lan kaluwargane menyang Jogja amarga arep sowan simbahe.

Wulan lan Arum ketemu nalika melu lomba ndongeng tingkat nasional. Bocah loro iku banjur padha kenalan lan nyimpen nomer WhatsApp (WA). Wektu semana bocah loro iku isih kelas telu sekolah dhasar. Saiki dheweke kabeh wis kelas lima. Senajan mung liwat WA, anggone kekancan rumaket.

“Rum, apa kowe wes tekan Jogja?” pitakone Wulan ing WA-ne.

“Uwis, Lan. Aku mara neng omahmu udakara jam siji awan, ya?” kandhane Arum ing WA-ne.

“Ya, Rum, tak enteni tekamu,” wangsulane Wulan.

Wulan berdiri di depan cermin. Dia mencoba rok baru bermotif batik kawung. Warnanya coklat dan putih. Hari ini, temannya yang bernama Arum akan datang dari Jepara. Arum dan keluarganya datang ke Jogja dalam rangka mengunjungi neneknya.

Wulan dan Arum pertama kali bertemu saat mengikuti lomba mendongeng tingkat nasional. Keduanya berkenalan dan saling menyimpan nomor WhatsApp (WA). Saat itu, mereka masih duduk di bangku kelas tiga sekolah dasar. Sekarang mereka sudah kelas lima. Meskipun hanya melalui WA, persahabatan mereka terjalin erat.

“Rum, apakah kamu sudah sampai di Jogja?” tanya Wulan kepada Arum melalui WA.

“Sudah, Lan. Aku ke rumahmu sekitar pukul satu siang, ya?” jawab Arum melalui WA.

“Ya, Rum, kutunggu kedatanganmu,” kata Wulan.



Wulan banjur nyopot roke,
salin setelan kaos lan kathok.

Dheweke nyawang jam ing
tembok kamar. Isih jam sanga
esuk. Bapak ibune isih bakul
bathik ing Pasar Beringharjo.

Wulan banjur reresik.

Dheweke nyaponi jubin lan
ngelapi prabot. Ora let suwe
jubin wes katon resik, Wulan
banjur menyang pawon.

Wulan ngasahi bekase pranti
mangsak ibune. Ibune Wulan
mangsak sadurunge tindak
pasar. Yen wayah preinan
kaya saiki, bapak lan ibune
Wulan tindak luwih mruput.

Pasar luwih rame amarga
akeh wong sing padha tetuku.

Pawon wis resik, Wulan metu
ngomah banjur ngulur toler.
Tanduran disirami. Godhong
garing sing gogrog disapu
nganggo sapu sada. Saiki
plataran luwih resik lan
endah.

Rampung reresik, Wulan
banjur adus. Sawise adus,
Wulan krasa luwe. Kamangka
esuk wes sarapan bareng
bapak ibune. Dheweke banjur
njupuk lepek, mbukak tudhung
saji ing meja. Wulan njupuk
gedhang goreng salonjor,
didelehake lepek. Dheweke
uga gawe teh anget sacangkir.

Kemudian, Wulan melepas
roknya, berganti setelan kaus
dan celana

pendek. Dilihatnya jam di
dinding kamar. Masih pukul
sembilan pagi. Bapak ibunya
masih berdagang batik di Pasar
Beringharjo. Kemudian, Wulan
bersih- bersih rumah. Dia
menyapu lantai dan mengelap
perabotan rumah. Tidak lama
kemudian, lantai sudah tampak
bersih. Wulan lalu menuju ke
dapur.

Wulan mencuci peralatan masak
yang telah digunakan Ibu. Ibu
Wulan memasak sebelum
berangkat ke pasar. Masa
liburan seperti saat ini, bapak
dan ibunya berangkat ke pasar
lebih awal dari hari biasa. Pasar
lebih ramai karena lebih banyak
orang datang untuk berbelanja.

Dapur sudah bersih. Kemudian,
Wulan keluar rumah mengulur
selang air. Tanaman disiram.
Daun kering yang berjatuhan
disapu menggunakan sapu lidi.
Sekarang, halaman tampak lebih
bersih dan indah.

Selesai bersih-bersih, Wulan pun
mandi. Usai mandi, Wulan
merasa lapar. Padahal pagi tadi
sudah sarapan bersama orang
tuanya. Wulan mengambil piring
kecil, lalu membuka tudung saji
di atas meja. Wulan mengambil
pisang goreng dan
meletakkannya di piring kecil.
Dia juga membuat secangkir teh
hangat.

Sinambi wedangan, Wulan maca buku ing emper omah. Dheweke niliki jam ing HP-ne. Wis jam sewelas.

“Ndhuk Wulan, gula jawaku sing ireng manis!” dumadakan keprungu swara saka pager.

Katon Yu Narti mlaku mlebu plataran. Wulan mencep, lambene mecucu. “Kula niki boten ireng, Yu,” semau Wulan.

“Yu Narti kan matur yen ireng manis, ora mung ireng,” ngendikane Yu Narti karo ngguyu. Wulan melu ngguyu banjur ngrangkul Yu Narti.

“Pinarak mriki, Yu!” Wulan nyumanggakake Yu Narti.

Wulan membaca buku sambil menikmati secangkir teh di teras rumah. Dia melihat jam di ponselnya. Jam sebelas.

“Nduk Wulan, gula jawa hitam manisku!” tiba-tiba terdengar suara dari arah pagar.

Terlihat Yu Narti berjalan memasuki halaman. Wulan cemberut, bibirnya manyun. “Aku tidak hitam, Yu,” kata Wulan.

“Yu Narti ‘kan bilang hitam manis, bukan hitam saja,” kata Yu Narti sambil tertawa. Wulan ikut tertawa lalu memeluk Yu Narti.

“Duduk di sini, Yu,” Wulan mempersilakan Yu Narti untuk duduk.

Yu Narti ngasta buntelan.
Buntelan didelehake ing
dhuwur meja, banjur pinarak
ing lincak. Wulan pamit mlebu
ngomah sedhela banjur metu
nggawa nampan.

“Monggo diunjuk, Yu, teh
manis semanis Wulan,”
kandhane Wulan karo mesem.

“(Sruput)... wah, iya manis tur
seger!” ngendikane Yu Narti.
Wulan pancen manis.
Pakulitane sawo mateng. Kiwa
tengen pipine dhezik yen lagi
ngguyu. Dheweke prigel
tumandang gawe tur sumeh
marang sapa wae.

“Lan, iki pesenane ibumu sing
arep diwenehake kancamu,”
ngendikane Yu Narti.

“Nggih, Yu, matur nuwun,”
semaure Wulan.

Nalika lagi padha jagongan,
dumadakan krungu swara
saka pager. Wulan lan Yu
Narti ngadeg, ngungak pager.
Katon bapak lan ibune Wulan
mudhun saka andhong.

Yu Narti membawa
bungkusan. Bungkusan
diletakkan di atas meja, lalu
duduk di kursi bambu.
Wulan masuk rumah
sebentar, lalu keluar
kembali membawa nampan.

“Silakan diminum, Yu, teh
manis semanis Wulan,”
kata Wulan sambil
tersenyum.

“(Sruput), wah, iya manis
dan segar,” kata Yu Narti.
Wulan memang anak manis.
Kulitnya kecokelatan. Kedua
lesung pipinya terlihat saat
dia tertawa. Dia dikenal
sebagai anak yang cekatan
dan ramah kepada
siapa pun.

“Lan, ini pesanan ibumu
untuk diberikan kepada
temanmu,” kata Yu Narti.

“Iya, Yu, terima kasih,”
kata Wulan.

Ketika sedang asyik
bercengkrama, tiba-tiba
terdengar suara dari arah
pagar. Tampak ibu dan ayah
Wulan turun dari andong.



“Matur nuwun, ya, Lik!”
ngendikane bapak Wulan
marang Lik Jumari.

Lik Jumari kuwi kusir andhong
langganane Bapak Ibu yen
tindak pasar. Lik Jumari
manggon ing Dhusun
Kranginan, ora adoh saka
Dhusun Mertosanan. Ing
dhusun kuwi akeh wargane
sing nduwe andhong. Wulan
enggal-enggal mbiyantu
nggawakake kresek sing di
asta Ibu.

“Wulan, kuwi sing ana ing jero
kresek isine kain bathik.
Mengko diparingake Arum lan
ibu bapak,” ngendikane Ibu.

“Nggih, Bu,” semau Wulan.

“Walah, kok, diwadahi
kresek. Batike apik, nanging
wadhahe kurang estetik,”
ngendikane Yu Narti.

Ibu lan bapak Wulan ngguyu
mireng ngendikane Yu Narti.

“Yu Narti kagungan wadah
sing estetik kanggo mbungkus
kain batik?” pitakone ibune
Wulan.

“Ana. Ayo, Lan melu aku
njupuk wadah menyang
ngomah!” ajake Yu Narti.

“Siap!” semau Wulan.

“Terima kasih, ya, Lik!”
terdengar suara bapak Wulan
berkata pada Lik Jumari.

Lik Jumari adalah kusir
langganan antar jemput ke
pasar. Lik Jumari tinggal di
Desa Kranginan, tak jauh dari
Desa Mertosanan.
Di desa itu banyak
warga yang memiliki andong.
Wulan segera membantu Ibu
membawa kantong
belanja.

“Wulan, yang di dalam plastik
itu berisi kain batik. Nanti
diberikan ke Arum dan orang
tuanya, ya,” kata Ibu.

“Iya, Bu,” kata Wulan.

“Walah, kok, dibungkus
plastik. Batiknya cantik,
sayang wadahnya kurang
estetik,” kata Yu Narti.

Ibu dan ayah Wulan tertawa
mendengar ucapan Yu Narti.

“Yu Narti punya wadah
estetik untuk membungkus
kain batik?” tanya Ibu.

“Punya. Yuk, Lan, ikut aku
ambil wadah di rumah,” ajak
Yu Narti.

“Siap!” jawab Wulan.

Daleme Yu Narti mung let limang omah saka nggone Wulan. Tekan daleme Yu Narti, Wulan weruh prabot sing digawe saka wilah pring. Ana rak, cantholan klambi, vas kembang, lan prabot liyane sing digawe saka pring. Senajan wis kerep dolan ing daleme Yu Narti, Wulan tetep nggumun yen ngematake kriya kang digawe Mas Jaka.

Mas Jaka kuwi putrane Yu Narti sing manggon neng Dhusun Brajan, Kabupaten Sleman. Dene Yu Narti manggon sadhusun karo Wulan neng Dhusun Mertosanan Wetan, Kabupaten Bantul. Wiwit Wulan umur sangang sasi, Yu Narti sing momong. Bapak ibune dagang ing pasar. Mula, Yu Narti wis dianggep kaya kulawarga dhewe.

“Iki, lho, Lan, mathuk kanggo madhahi kain batik,” ngendikane Yu Narti mbayarake Wulan sing isih mlongo. Yu Narti nduduhake kothak kayu kelir abang lapis bludru.

“Wah, sae niki, Yu!” semauire Wulan.

“Ya wis, ayo gek digawa bali, selak kancamu teka,” ajake Yu Narti.

Tekan ngomah, Ibu wes nyepakake dhaharan. Yu Narti madhahi kain batik ing kotak kayu. Wulan nglirok jam sing ana ing tembok, wes jam setengah siji. Wulan banjur mlebu kamar, salin nganggo rok batik sing dijajal mau esuk.

Rumah Yu Narti hanya berjarak lima rumah dari tempat Wulan. Sesampainya di rumah Yu Narti, Wulan melihat perabot yang terbuat dari bilah bambu. Juga ada rak, gantungan baju, vas bunga, dan perabotan lainnya yang terbuat dari bambu. Meski sudah sering berkunjung ke rumah Yu Narti, Wulan tetap terpukau melihat hasil karya Mas Jaka.

Mas Jaka adalah putra Yu Narti yang tinggal di Desa Brajan, Kabupaten Sleman. Sementara itu, Yu Narti tinggal satu desa dengan Wulan di Desa Mertisanan Wetan, Kabupaten Bantul. Sejak Wulan berusia sembilan bulan, Yu Narti lah yang mengasuh. Orang tuanya berdagang di pasar. Oleh karena itu, Yu Narti sudah dianggap seperti keluarga.

“Ini, lo, Lan, pantas untuk membungkus kain batik,” kata Yu Narti mengalihkan perhatian Wulan yang masih menatap takjub. Yu Narti memberikan sebuah kotak kayu warna merah berlapis beludru.

“Wah, bagus, Yu,” kata Wulan.

“Ya sudah. Ayo dibawa pulang sebelum temanmu datang!” kata Yu Narti.

Sesampainya di rumah Wulan, Ibu sudah menyiapkan makanan. Yu Narti memasukkan kain batik ke dalam kotak kayu. Wulan melirik jam di dinding, sudah pukul setengah satu. Wulan kemudian masuk ke kamar, berganti mengenakan rok batik yang dicoba pagi tadi.



Wayah jam siji awan, ana mobil mlebu pekarangan. Mobil kelir ireng plat K parkir ing ngarep omahe Wulan. Arum, ibu lan bapake mudhun saka mobil.

Ibune Arum ngasta oleh-oleh, diaturake ibune Wulan. Wulan lan Arum padha rangkulan. Kabeh padha lenggah ing ruang tamu. Jagongan sinambi ngrahabi dhaharan sing wis dicawisake ibune Wulan. Udakara sejam, bapak ibune Arum pamit amarga arep ndherekake simbahe tuwin sedhereke.

Arum nyuwun idin ditinggal ing nggone Wulan. Bapak ibune Arum ngijinake. Jam lima sore mengko Arum dipethuk. Sawise bapak ibune Arum kondur, Wulan lan Arum banjur nggelar klasa ing jubin.

“Wis siap, Lan?” pitakone Arum.

“Siap. Delengen aku wes nganggo rok anyar ben katon ayu!” semaure Wulan. Bocah loro padha guyu cekikikan.

Tepat pukul satu siang, sebuah mobil memasuki halaman. Mobil hitam berplat K parkir di depan rumah Wulan. Arum, ibu dan bapaknya turun dari mobil.

Ibu Arum membawa oleh-oleh dan memberikan pada ibu Wulan. Wulan dan Arum saling berpelukan. Mereka semua duduk di ruang tamu. Mereka mengobrol sambil menikmati kudapan yang disiapkan ibu Wulan. Sekitar satu jam kemudian, orang tua Arum berpamitan karena mengantar neneknya berkunjung ke saudaranya.

Arum meminta izin untuk tetap di rumah Wulan. Orang tua Arum mengizinkannya. Mereka akan menjemput Arum pukul lima sore nanti. Setelah orang tua Arum pulang, Wulan dan Arum menggelar tikar di lantai.

"Sudah siap, Lan?" tanya Arum.

"Siap, dong. Lihatlah aku memakai rok baru supaya tampak cuantiik!", kata Wulan. Kedua anak itu terkikik tak bisa menahan tawa.

“Arep padha ngapa, ta? Sajak gayeng tenan,” pitakone ibune Wulan.

“Kula kalih Arum sampun semayan badhe ngonten, Bu,” wangsulane Wulan.

“Ngonten kuwi apa?” ibune Wulan ora pirsane artine ngonten.

“Ngonten menika ndamel video, Bu. Lajeng dipununggah wonten ing YouTube,” kandhane Arum.

“Owalah, Iha, terus sing arep digawe video bab apa?” pitakone ibune Wulan.

“Video jajanan tradhisional, Bu,” semauire Wulan.

“O, merga kuwi Wulan nyuwun dipesenake jajanan khas Bantul nggane Yu Narti. Jebul arep padha nggawe video bab jajanan tradhisional, ta?” ngendikane Ibu.

“Wah, apik kuwi. Bisa kanggo gawe sarana nguri-uri kuliner khas Bantul,” ngendikane Bapak sing mirengake pacelathon Ibu, Wulan, lan Arum.

"Mau pada ngapain, ta? Sepertinya asyik sekali," tanya Ibu.

"Aku dan Arum sudah janji untuk ngonten, Bu," jawab Wulan.

"Ngonten itu apa?" Ibu Wulan tidak mengerti arti ngonten.

“Ngonten itu membuat video Bu, lalu diunggah ke YouTube,” kata Arum.

"Owalah, lalu apa yang akan kamu videokan?" tanya ibu Wulan.

"Video tentang makanan tradisional, Bu," kata Wulan.

“Oh, pantas Wulan minta dipesankan makanan khas Bantul pada Yu Narti. Ternyata kalian mau membuat video tentang makanan tradisional," kata ibu.

"Wah, bagus itu. Bisa menjadi salah satu cara untuk melestarikan budaya kuliner khas Bantul," kata Bapak yang mendengarkan percakapan Ibu, Wulan, dan Arum.

Yu Narti dumadakan metu saka jedhing, wes jarikan lan gelungan. Bapak lan ibune Wulan gumun mirsani Yu Narti.

“Yu Narti badhe dados narasumber bab jajanan tradhisional bu,” Wulan nerangake.

“Walah Yu Narti, nggaya tenan. Mlebu YouTube,” ngendikane bapak. Yu Narti mesam-mesem.

“Ya mbok menawa dadi terkena, aku diundang dadi juri lomba masak neng acara tipi kondhang kae,” ngendikane Yu Narti. Kabeh padha ngguyu.

“Lha piranti sing arep dinggo mideo opo Lan?” bapak ndangu Wulan.

“Niki pak, ngangge kamera HP-ne Arum. Kameranipun cetha,” wangsulane Wulan.

“Lho, lha sapa sing ngrekam?” Wulan didangu bapak.

“Oh, iya ya. Sapa Rum? Aku malah ra kepikiran nyiapke wong sing ngrekam,” semau Wulan.

“Wes gampang, kene Bapak wae sing mideo,” ngendikane bapak Wulan.

Yu Narti tiba-tiba keluar dari kamar mandi. Dia sudah memakai jarik dan sanggul. Ayah dan ibu Wulan terheran-heran melihat Yu Narti.

“Yu Narti akan menjadi narasumber tentang makanan tradisional, Bu,” Wulan menjelaskan.

“Walah Yu Narti, gaya banget. Masuk YouTube,” kata Bapak. Yu Narti tersenyum.

“Hooh, semoga viral. Siapa tahu aku diundang jadi juri kompetisi memasak yang terkenal itu lho. Hahaha,” kata Yu Narti. Semua orang tertawa mendengar perkataan Yu Narti.

“Lha peralatan yang digunakan untuk merekam apa, Lan?” tanya bapak.

“Ini, Pak, pakai kamera ponsel punya Arum. Kameranya jelas,” kata Wulan.

“Lo, yang merekam siapa?” tanya Bapak.

“Oh, iya ya. Siapa Rum? Aku malah tidak kepikiran mempersiapkan orang yang merekam,” jawab Wulan.

“Ya sudah, sini Bapak saja yang merekam,” kata Bapak.



Bapake Wulan wis biyasa motret lan nggawe video. Objek sing biyasa dipotret utawa di-video yaiku dagangan batike. Wulan, Arum, lan Yu Narti rembugan sedhela. Wong telu rembugan babagan apa kang kudu dilakonke. Nalika wis siyap, Bapak diaturi miwiti nggawe video.

“Oke, siyap.... Ayo, diwiwiti!” Bapak maringi dhawuh. Bapak nunul gambar kamera neng HP-ne Arum. Kamera wis kebukak. Rekaman diwiwiti.

Bapak Wulan sudah terbiasa motret dan membuat rekaman video. Objek yang biasa dipotret atau di-video adalah dagangan batiknya. Wulan, Arum, dan Yu Narti berdiskusi sebentar. Mereka diskusi tentang apa yang akan dilakukan saat rekaman berlangsung. Ketika sudah siap, Bapak diminta memulai rekaman.

“Oke, siyap.... Ayo, dimulai!” Bapak memberi perintah. Bapak menekan gambar kamera pada layar ponsel milik Arum. Kamera terbuka. Rekaman dimulai.

“Halo, kanca-kanca, pethukan maneh karo aku, Arum Sekar, ana ing channel YouTube ‘Arum Wira-Wiri’. Dina iki, aku nembe ana ing Jogja. Saiki aku lagi ing tlatah Bantul, nggone kanca raketku. Jenenge Wulan,” ujare Arum miwiti ngonten.

“Halo kanca-kanca, aku Wulan. Aku manggon ing Desa Mertosanan Wetan, Kelurahan Potorono, Kapanewon Banguntapan, Kabupaten Bantul, Kutha Ngayogyakarta. Yen kanca-kanca dolan menyang Jogja, mampir, ya,” ujare Wulan. Bapak ngacungake jempol, maringi tandha yen pacelathon sing di-video apik. “Lan, jarene ing Bantul kuwi sugih maneka warna jajanan tradhisional. Apa bener?” pitakone Arum.

“Iya, Rum. Sedulurku ana sing wasis gawe jajanan tradhisional khas Bantul. Asmane Yu Narti. Spesial kanggo awakmu, aku nyuwun marang Yu Narti supaya didamelake jajanan tradhisional,” kandhane Wulan.

“Wah, asik! Aku ora sabar ngicipi masakan Yu Narti. Miturut critamu, rasane ora nate gawe kuciwa,” ujare Arum. “Ya, wis. Ayo, sowan daleme Yu Narti,” ajake Wulan. Papan panggonan sing dienggo ngonten pindhah ing pawone Wulan. Entho-enthone kuwi ana ngomahe Yu Narti.

“Halo, teman-teman, berjumpa kembali bersama aku, Arum Sekar, di kanal YouTube ‘Arum Wira Wiri’. Hari ini aku sedang di Jogja. Aku sekarang di daerah Bantul, di rumah sahabatku. Perkenalkan, ini Wulan,” kata Arum memulai ngonten.

“Halo teman-teman, aku Wulan. Aku tinggal di Desa Mertosanan Wetan, Kelurahan Potorono, Kecamatan Banguntapan, Kabupaten Bantul, Kota Yogyakarta. Kalau teman-teman main ke Jogja, mampir, ya,” kata Wulan. Bapak mengacungkan jempol, tanda bahwa rekaman mereka bagus.

“Lan, katanya di Bantul kaya aneka kuliner tradisional. Apa benar?” tanya Arum.

“Iya, Rum, benar. Aku punya saudara yang pandai membuat makanan tradisinal khas Bantul. Namanya Yu Narti. Aku meminta Yu Narti membuatkan makanan khas Bantul untukmu,” kata Wulan.

“Wah, asyik! Aku sudah tidak sabar ingin mencoba masakan Yu Narti. Kau bilang rasanya tak pernah mengecewakan,” kata Arum.

“Ya, sudah. Ayo, ke rumah Yu Narti!” ajak Wulan. Tempat yang digunakan untuk ngonten pindah di dapur rumah Wulan. Mereka berpura-pura sedang di rumah Yu Narti.

“Yu Narti, tepangaken
punika rencang kula
saking Jepara.
Naminipun Arum,” ujare
Wulan.

“Kenalke, Rum, aku Yu
Narti. Ayo, mreng padha
mlebu,” ngendikane Yu
Narti.

“Inggih, Yu Narti, Wulan
asring nyariyosaken
panjenengan liwat WA.
Saking cariyosipun
Wulan, mangsakan Yu
Narti raosipun eca,
boten nate
nguciwakaken,”
kandhane Arum.

“Wah, apa iya?” Yu
Narti mesam-mesem.

“Ayo lungguh kene,”
ngendikane Yu Narti.

Bocah loro banjur
lungguh.

Yu Narti ndamelake teh
anget kanggo Wulan lan
Arum. Teh rong cangkir
didelehake ing meja. Yu
Narti, Wulan, lan Arum
lungguh ing kursi
sakiwatengene meja.

“Yu Narti, ini teman
saya dari Jepara.
Namanya Arum,” kata
Wulan. “Perkenalkan,
Rum, saya Yu Narti. Ayo,
mari masuk!” kata Yu
Narti.

“Iya, Yu Narti, Wulan
sering menceritakan Yu
Narti lewat WA. Wulan
bercerita tentang
masakan Yu Narti yang
rasanya enak, tidak
pernah mengecewakan,”
kata Arum.

“Wah, apa iya?” Yu
Narti tersenyum. “Ayo,
duduk di sini!” kata Yu
Narti.

Kedua anak itu lalu
duduk. Yu Narti
membuat teh hangat
untuk Wulan dan Arum.

Dua cangkir teh
diletakkan di atas meja.
Yu Narti, Wulan, dan
Arum duduk di kursi
yang mengelilingi meja.

Ing dhuwur meja uga ana buntelan kain batik. Arum ngematake buntelan kain batik ana meja. Yu Narti mbukak kain batik sing dienggo mbuntel. Isine buntelan jebul tenong patang sap. Tenonge beda karo tenong kang umume didol ing pasar. Tenonge Yu Narti katon endah, tutupe ana gambar kembang mawar. “Wah, tenonge sae, Yu,” kandhane Wulan.

“Iki salah sawijining kriya saka pring sing digawe Jaka,” ngendikane Yu Narti.

“Kriya damelanipun Mas Jaka pancen sae”, ujure Wulan.

“Oh, punika naminipun tenong, kula nembe ngertos, Yu,” jarene Arum.

“Iyo Rum, iki jenenge tenong. Piranti kanggo nyimpen utawa madahi panganan. Akehe panganan sing bisa diamot gumantung saka gedhe cilike tenong. Jaman biyen tenong dinggo madahi panganan ing acara-acara pengetan. Panganan mau didhahar bareng-bareng,” ngendikane Yu Narti.

Di atas meja juga ada benda dibungkus kain batik. Arum memperhatikan bungkus di atas meja.

“Lan, ini pesananmu sudah kusiapkan,” kata Yu Narti.

“Baik Yu,” jawab Wulan. Yu Narti membuka kain batik yang digunakan untuk membungkus. Isi bungkus itu tenong empat susun. Tenong itu berbeda dengan tenong yang dijual di pasar pada umumnya. Tenong milik Yu Narti terlihat indah, pada bagian tutup terdapat gambar bunga mawar.

“Wah, tenongnya bagus, Yu,” kata Wulan.

“Ini salah satu kerajinan dari bambu yang dibuat Jaka,” kata Yu Narti.

“Oh, ini namanya tenong, aku baru tahu,” kata Arum.

“Iya Rum, ini namanya tenong. Gunanya untuk menyimpan atau wadah makanan. Isinya muat banyak, karena zaman dulu tenong digunakan untuk wadah makanan di acara-acara peringatan. Makanan itu dimakan beramai-ramai,” kata Yu Narti.

“Tenong sing digawe Jaka iki isine ana patang sap. Saben sap isine beda-beda. Sing ndhuwur dhewe iki isine geplak,” ngendikane Yu Narti sinambi mbukak sap tenong sing paling dhuwur. Ing jerone ana godhong gedhang kanggo nglengseri lan nutupi panganan. Nalika godhong gedhang disingkap, katon geplak kelir abang, ijo, lan kuning.

“Ayo, diicipi!” ngendikane Yu Narti.

“Ayo, Rum, ngicipi!” ajake Wulan. Wulan njupuk geplak werna abang, dene Arum njupuk geplak werna ijo.

Geplak dicokot, ilat ngrasakake legine geplak. Bocah loro padha noleh pandeng-pandengan.

“Wah, enak,” bocah loro ngomong bebarengan.

“Yu Narti, kados pundi caranipun damel geplak menika?” pitakone Arum.

“Carane nggawe geplak ora angel. Geplak kuwi panganan tradhisional khas Bantul sing bahane gampang ditemokake ing pasaran,” ngendikane Yu Narti. Yu Narti banjur njlentrehake carane gawe geplak.

“Tenong buatan Jaka ini isinya empat susun. Setiap susun isinya berbeda. Paling atas berisi geplak,” kata Yu Narti sambil membuka bagian tenong paling atas. Di dalam tenong ada daun pisang untuk alas dan tutup makanan. Ketika tutup daun pisang dibuka, terlihat geplak berwarna merah, hijau, dan kuning.

“Yuk, dicoba,” kata Yu Narti. “Ayo, Rum, dicicipi!” ajak Wulan.

Wulan mengambil geplak berwarna merah, sedangkan Arum mengambil geplak berwarna hijau. Geplak digigit, lidah merasakan manisnya geplak. Mereka berdua menoleh, saling berpandangan.

“Wah, enak!” kata mereka bersamaan.

“Yu Narti, bagaimana cara membuat geplak?” tanya Arum.

“Cara membuat geplak tidak sulit. Geplak makanan tradisional khas Bantul yang bahannya mudah ditemukan di pasar,” kata Yu Narti. Yu Narti kemudian menjelaskan cara membuat geplak.

Geplak



Tepung



Kelopo



Gendis



uyah



Teres



Sangrai
tepung



Kelopo uyah
Banjur aduk



Tepung Kelopo
Gula wedang



Aduk
Nganti
Larut



Tepung
Kelopo



Digawe
bentuk
bal

“Geplak digawe saka glepung beras, parutan klapa setengah tuwa, uyah, gula pasir, banyu, godhong pandhan, pewarna panganan. Aku luwih seneng pewarna alami. Godhong pandhan kanggo warna ijo. Kunir kanggo warna kuning, lan buah naga kanggo warna abang,” ngendikane Yu Narti. Miturut katranganane Yu Narti, glepung beras digangsa nganti wangi. Klapa lan uyah dicemplungake, banjur diudhak nganti rata. Sabanjure, banyu lan gula digodhog nganti gulane ajur. Jladren glepung mau dicemplungake ing godhogan banyu gula lan diudhak nganti kenthel. Jladren didum dadi telu, ditambahi bahan warna banjur diuleni nganti rata. Jladren dijupuki baka rong sendok teh, banjur dientha bunder. Anggone ngentha dibaleni nganti jladrene entek.

“Geplak ora gampang mambu, bisa awet tekan seminggu. Geplak bisa kanggo oleh-oleh khas Jogja. Mula, geplak uga didol ing toko oleh-oleh,” ngendikane Yu Narti. Wulan lan Arum manthuk-manthuk mirengake ngendikane Yu Narti.

“Geplak terbuat dari tepung beras, kelapa setengah tua yang diparut kasar, garam, gula pasir, air, daun pandan, pewarna makanan. Aku lebih suka pewarna alami. Daun pandan untuk memberi warna hijau. Perasan kunyit untuk warna kuning, dan buah naga untuk warna merah,” kata Yu Narti.

Menurut penjelasan Yu Narti, tepung beras disangrai sampai harum. Kelapa dan garam ditambahkan, lalu diaduk hingga tercampur merata. Setelah itu, gula dan air direbus hingga gula larut. Campuran tepung kelapa dimasukkan ke dalam larutan gula dan diaduk hingga mengental. Adonan dibagi menjadi tiga bagian, ditambahkan pewarna, dan diuleni hingga merata. Adonan diambil sebanyak dua sendok teh lalu dibentuk bulat. Proses tersebut diulangi hingga adonan habis.

“Geplak tidak mudah basi, bisa awet sampai seminggu. Geplak dapat dijadikan oleh-oleh khas Jogja,. Oleh karena itu, geplak juga dijual di toko oleh-oleh,” kata Yu Narti. Wulan dan Arum manggut-manggut mendengarkan penjelasan Yu Narti.

Yu Narti nyingkab godhong gendhang sing nutupi sap tenong kapindho. “Sing iki isine peyek tumpuk. Peyek tumpuk uga dadi salah sawijining panganan khas Bantul sing bisa dadi oleh-oleh,” ngendikane Yu Narti. “Wujude peyek iki beda karo peyek sing umume gepeng tur tipis. Peyek tumpuk, wujude prongkolan ora teratur amarga digawe tumpuk-tumpuk. Peyek iki senengane ibune Wulan. Saiki ayo padha ngicipi!” ajake Yu Narti. “Wah, senajan boten gepeng, nanging tetep kriyuk, nggih,” kandhane Arum. “Pripun carane damel peyek tumpuk, Yu? Kula kepingin ndamel peyek tumpuk kagem Ibu,” kandhane Wulan.

Yu Narti menyingkap daun pisang yang menutupi sekat tenong kedua. “Yang ini isinya peyek tumpuk. Peyek tumpuk juga menjadi salah satu makanan khas Bantul yang bisa dijadikan oleh-oleh,” ngendikane Yu Narti.

“Bentuk peyek ini berbeda dengan bentuk peyek yang umumnya pipih dan tipis. Peyek tumpuk berbentuk gumpalan tidak teratur karena dibuat bertumpuk-tumpuk. Peyek ini kesukaan ibu Wulan. Sekarang ayo kalian cicipi!,” ajak Yu Narti. “Wah, meskipun tidak gepeng tapi tetap kriuk, ya,” kata Arum.

“Bagaimana cara membuat peyek tumpuk, Yu? Aku ingin bisa membuat peyek tumpuk untuk Ibu” kata Wulan.

Peyek Tumpuk



Tepung



Endhog



Santen



Kacang

Tepung

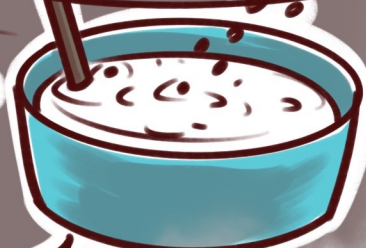


Kencur

Ketumbar

temiri

Aduk



“Peyek tumpuk bentuke prongkolan ora teratur. Bahan utamane saka glepung beras, kacang brol, endhog lan bumbu rempah. Cara ngolahe, beras dikum sewengi, banjur digiling alus dadi glepung beras,”

“Glepung beras dicampur endhog lan rempah kaya dene kencur, miri, lan tambar. Campuran jladren sing wis dibumboni banjur ditambah santen. Jladrenan diudheg nganti rata lan dicemplungi kacang brol. Kacang brol diratakake ana ing jladrenan, banjur siyap digoreng,”

“Nggoreng nganggo geni saka kayu bakar supaya ambune peyek sedhep. Nggoreng nganggo wajan loro sing genine beda. Wajan sing genine luwih gedhe kanggo nggoreng peyek supaya dadi numpuk. Sing genine luwih cilik kanggo nggoreng peyek sing wis numpuk,”

“Istimewane peyek tumpuk, sanajan kandel tur wujud prongkolan, nanging tetep renyah lan garing,” ngendikane Yu Narti. “Wah, rada angel, ya, Rum? Wajane kudu loro, masake kudu nganggo kayu bakar barang,” ujare Wulan.

“Ya, kuwi sing marai peyek tumpuk istimewa, Lan,” semau Arum.

“Peyek tumpuk berbentuk gumpalan tidak teratur. Bahan utama peyek tumpuk adalah tepung beras, kacang tanah, telur, santan, dan bumbu rempah. Cara mengolahnya, beras direndam semalam, lalu digiling halus menjadi tepung beras,”

“Tepung beras dicampur telur dan rempah berupa kencur, kemiri, dan ketumbar. Campuran adonan yang sudah dibumbui lalu ditambah santan. Kacang tanah dimasukkan ke dalam adonan dan diaduk sampai merata. Adonan siap digoreng,”

“Api yang digunakan untuk menggoreng berasal dari api kayu bakar agar aroma peyek sedap. Digoreng menggunakan dua wajan dengan api berbeda. Wajan dengan nyala api lebih besar untuk menggoreng peyek agar menjadi bertumpuk. Nyala api yang lebih kecil digunakan untuk menggoreng peyek yang sudah bertumpuk,”

“Keistimewaan peyek tumpuk, meskipun tebal dan bentuknya bongkahan tetapi tetap renyah dan garing,” kata Yu Narti.

“Wah, agak sulit, ya, Rum? Wajannya harus dua, masaknya harus pakai kayu bakar juga,” kata Wulan.

“Ya, itulah yang membuat peyek tumpuk istimewa, Lan,” Arum menanggapi.

“Nah, iki sap kaping telu, isine adrem,” ngendikane Yu Narti sinambi nyingkap godhong gedhang sing nutupi adrem. “Yuk, padha ngicipi!” ajake Yu Narti. Arum lan Wulan ngicipi, banjur nyritakake rasane ing ngarep kamera.

“Menawi adrem menika, priapun caranipun damel, Yu?” pitakone Arum. “Adrem digawe saka glepung beras, parutan klapa, lan gula abang. Adonan glepung beras lan parutan klapa dicampur ing wadhah. Yen wes rata, jladrenan ditambahi gula jawa sing wis diencerake. Ana uga wong sing seneng nambahake panili ing jladrenane,”

“Adonan sing wis kacampur gula jawa banjur dicithak bunder-bunder kaya bakso.

Jladren sing wes dicithak bunder banjur digepengake.

Jladren sing wis gepeng digoreng, banjur dijepit nganggo wilah pring. Jepitan saka wilah pring ndadekake wujud adrem kang unik,”

“Yen wernane gorengan wis malih soklat, tandhane adrem wis mateng. Adrem cocok dadi cemilan disandingake teh panas utawa kopi. Tekstur adrem saemper cucur, nanging beda wujud lan rasane. Rasane adrem luwih legi lan krasa gurih sethithik,” ngendikane Yu Narti.

“Nah, ini sekat ketiga, isinya adrem,” kata Yu Narti sambil menyingkap daun pisang yang menutupi adrem. “Yuk, dicoba!” ajak Yu Narti. Arum dan Wulan mencoba, lalu menceritakan rasa adrem di depan kamera.

“Kalau adrem ini, bagaimana cara membuatnya, Yu?” tanya Arum. “Adrem terbuat dari tepung beras, parutan kelapa, dan gula merah. Adonan tepung beras dan parutan kelapa dicampur dalam wadah. Jika campuran sudah merata, tambahkan gula merah yang sudah dicairkan. Ada juga orang yang suka menambahkan vanili pada adonan,”

“Adonan yang sudah tercampur gula merah lalu dicetak bulat-bulat

seperti bakso. Adonan yang sudah tercetak bulat lalu dipipihkan. Adonan yang sudah pipih digoreng, lalu dijepit menggunakan bilah bambu.

Japitan bilah bambu menghasilkan bentuk adrem yang unik,”

“Jika warna gorengan sudah berubah kecokelatan, artinya adrem sudah matang. Adrem cocok jadi camilan disandingkan dengan teh hangat atau kopi. Tekstur adrem mirip cucur, tapi berbeda bentuk dan rasa. Rasa adrem lebih manis dan ada sedikit rasa gurih,” kata Yu Narti.



Wulan lan Arum nggatekake apa kang dingendikakake Yu Narti. Arum kepingin nggawa adrem kanggo oleh-oleh bali menyang Jepara.

“Nah iki, sap pungkasan, isine karangan,” ngendikane Yu Narti. “Eh, ngapunten, Yu. Napa wau namine leres karangan?” pitakone Wulan gumun. “Iyo, jenenge karangan. Apa Wulan durung nate mangan karangan?” Yu Narti takon marang Wulan.

“Dereng nate, Yu, mireng namine nembe sepisan menika,” wangsulane Wulan.

“Coba saiki padha ngicipi,” ngendikane Yu Narti. “Kaya ager-ager, ya, Lan?” jarene Arum. “Ho oh, enak, ya, rasane,” wangsulane Wulan.

“Karangan kuwi salah sijining panganan khas Bantul. Panganan iki saka dhaerah Kecamatan Kretek. Ora kabeh wong asli Bantul ngerti lan nate ngrasakake karangan iki. Sebabe karangan mlebu kuliner jajanan pasar kang langka,” ngendikane Yu Narti.

Wulan dan Arum memperhatikan apa yang dikatakan Yu Narti. Arum ingin membawa adrem sebagai oleh-oleh pulang ke Jepara.

“Nah ini sekat terakhir, isinya karangan,” kata Yu Narti. “Eh, maaf, Yu. Apa benar namanya tadi karangan?” Wulan bertanya keheranan. “Iya, namanya karangan. Apa Wulan belum pernah makan karangan?” Yu Narti bertanya pada Wulan.

“Belum pernah, Yu, mendengar namanya pun baru kali ini,” jawab Wulan.

“Coba sekarang kalian cicipi,” kata Yu Narti. “Seperti agar-agar, ya, Lan?” kata Arum. “Iya, enak, ya, rasanya,” Wulan menanggapi.

“Karangan adalah salah satu makanan khas Bantul. Makanan ini dari Kecamatan Kretek. Tidak semua orang asli Bantul tahu dan pernah merasakan karangan ini. Karena karangan termasuk jajanan pasar yang mulai langka,” kata Yu Narti.



Rumpaut Laut

Wedhang asem



Rumpaut Laut



3 Jam



Tunggu adem



Karangan

“Kados pundi caranipun damel karangan, Yu?”
pitakone Wulan.

“Panganan iki digawe saka rumput laut kang dadi bahan utamane. Mula wujude kaya ager-ager, rasane gurih,”

“Carane nggawe, rumput laut garing dikumbah, banjur digodhog. Sawise umob, rumput laut dientas. Banjur dilebokake neng banyu asem, digodhog suwene telung jam, nggunakake kuali lempung. Sawise kenthel, godhogan banjur disok ing cithakan saka bathok. Tunggunen nganti adhem lan siap didhahar,” ngendikane Yu Narti.

“Wah, matur nuwun sanget, Yu Narti awit sampun kersa maringi kawruh babagan jajanan tradhisional khas Bantul. Saestu masakan Yu Narti pancen eca,” kandhane Arum.

“Nah, kanca-kanca kuwi mau jinising jajanan tradhisional khas Bantul. Yen kanca-kanca arep komentar, mangga maringi komentar liwat kolom komentar. Aku lan Wulan pamit dhisik, ya, ketemu maneh ing channel YouTube ‘Arum Wira Wiri’.

“Bagaimana cara membuat karangan, Yu?” tanya Wulan.

“Makanan ini terbuat dari rumput laut sebagai bahan utamanya. Bentuknya seperti agar-agar dan rasanya gurih.”

“Cara membuatnya, rumput laut kering dicuci bersih, lalu direbus. Setelah direbus, rumput laut dimasukkan dalam air asam mendidih selama tiga jam menggunakan kuali tanah liat. Setelah mengental, rebusan rumput laut dan asam dituang dalam cetakan tempurung kelapa.

Tunggu dingin dan siap dikonsumsi,” kata Yu Narti. “Wah, terima kasih, Yu Narti sudah mau berbagi info makanan tradisional khas Bantul. Saya sudah buktikan, masakan Yu Narti enak sekali,” kata Arum.

“Nah, teman-teman, itu tadi jenis makanan tradisional khas Bantul. Jika kalian ingin memberi komentar, silakan tulis di kolom komentar, ya. Aku dan Wulan pamit dulu, ya. Sampai jumpa lagi di kanal YouTube ‘Arum Wira Wiri’.”

Wulan, Arum, lan Yu Narti nglambeake tangan madhep kamera. Bapak banjur mandheg olehe ngrekam. “Matur nuwun, njih, Pak, sampun ngrekamaken,” kandhane Arum marang bapak Wulan.

“Iya, Rum, ora apa apa. Bapak, ya, seneng, kok,” ngendikane bapak Wulan. “Wah, rekamanipun punika sae sanget, Pak. Boten perlu diedit sampun wangun dipununggah wonten YouTube,” kandhane Arum. Arum banjur ngunggah video-ne ana ing channel YouTube. Durung nganti sejam, video-ne wis ditonton wong akeh. Sing nonton uga padha menehi komentar. Akeh-akehe pada komentar yen kepingin ngrasakake jajanan khas Bantul, kaya sing ana ing video-ne Arum lan Wulan. “Wah, gayeng, Rum, sing nonton akeh tenan!” ujure Wulan.

“Iya, Lan. Konten sing munpangat akeh peminat. Awake dhewe wis menehi informasi kang migunani. Awake dhewe uga wis melu nguri-uri kabudayan Bantul kang awujud panganan tradhisional,” kandhane Arum.

Wulan, Arum, dan Yu Narti melambaikan tangan ke kamera. Bapak lalu berhenti merekam.

“Terimakasih, ya, Pak, sudah membantu merekam,” kata Arum kepada bapak Wulan.

“Iya, Rum, sama-sama. Bapak, ya, senang, kok,” kata bapak Wulan. “Wah, ini rekamannya bagus sekali, Pak. Tidak perlu diedit sudah layak diunggah ke YouTube,” kata Arum.

Arum lalu mengunggah rekaman ke kanal YouTube. Tidak sampai satu jam, videonya sudah ditonton banyak orang. Yang menonton juga memberi komentar. Rata-rata berkomentar ingin merasakan makanan khas Bantul seperti di video Arum dan Wulan.

“Wah, keren Rum, yang menonton banyak banget,” kata Wulan.

“Iya, Lan. Konten yang bermanfaat banyak peminatnya. Kita sudah berbagi informasi yang berguna. Kita juga sudah ikut serta melestarikan kebudayaan Bantul yang berupa makanan tradisional,” kata Arum.

Wulan lan Arum ngaso sedhela sawise ngonten. Ora lali bocah loro kuwi ngibadah merga wis wancine salat Asar. Rampung ngaso, bocah loro padha jagongan.

“Wulan, kowe gelem ora tak ajari gawe *channel* YouTube?” pitakone Arum.

“Wah, gelem aku. Tapi apa paedahe kanggo awake dhewe yen gawe konten?” pitakone Wulan.

“Awake dhewe bisa oleh bayaran saka YouTube. Saben sasi bakal nampa bayar. Akeh sithike duwit sing ditampa, manut saka jumlah penonton sing nonton kontene awake dhewe,” kandhane Arum.

“Wah, *keren*, Rum, berarti kowe wis duwe pametu saka ngonten, ya?”

pitakone Wulan. “Iya, Lan,. Dhuwite bisa tak celengi,” semau Arum.

Nembe gayeng olehe jagongan, keprungu swara kendharaan mlebu plataran omahe Wulan. Kuwi mobil wong tuwane Arum. Jebul saiki wes jam lima sore. Arum dipethuk.

Wulan dan Arum istirahat sebentar setelah ngonten. Tidak lupa mereka berdua beribadah karena sudah waktunya salat Asar.

Setelah beristirahat, mereka mengobrol.

“Wulan, kamu mau tidak kuajari cara membuat kanal YouTube?” tanya Arum.

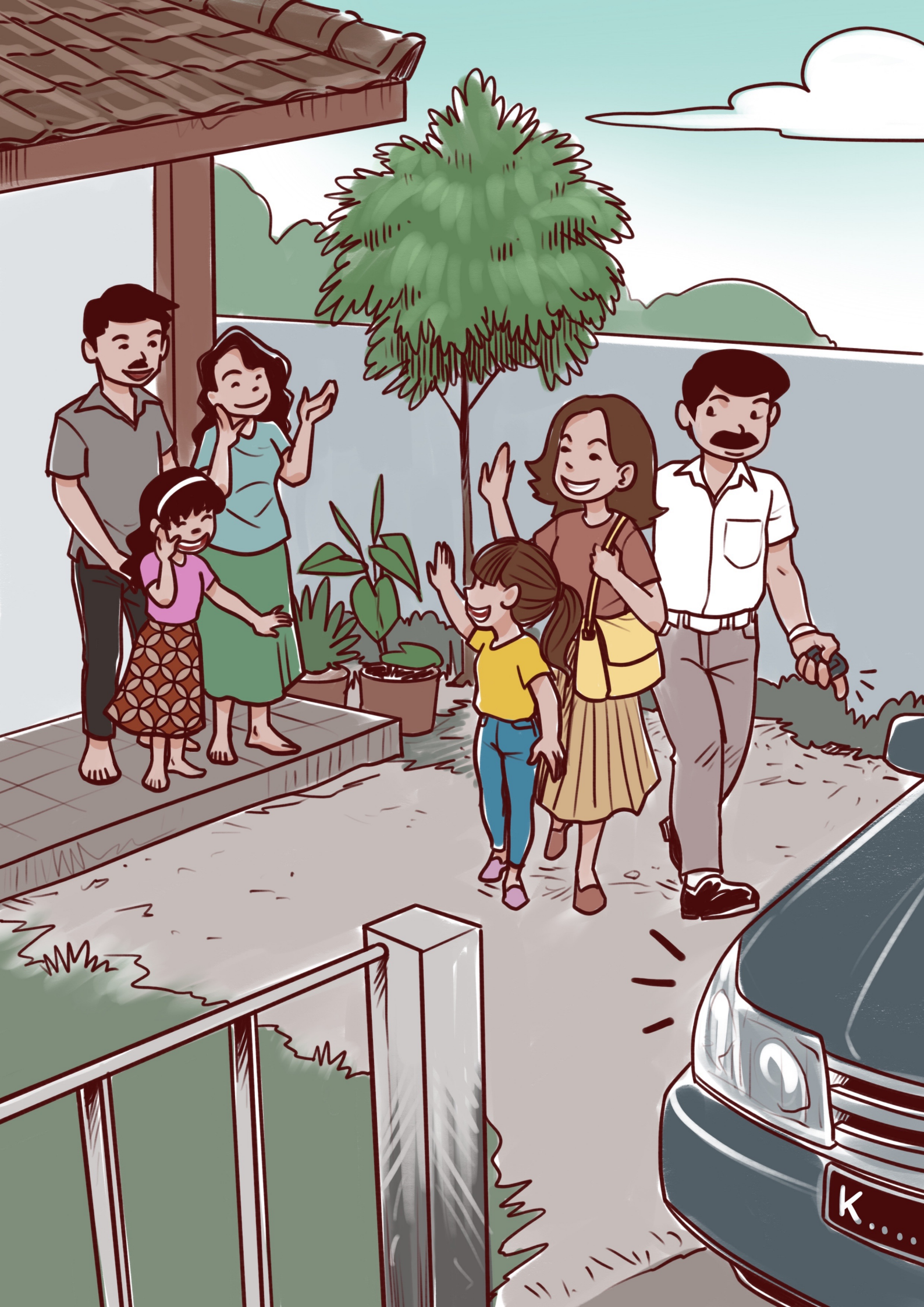
“Wah, aku mau, tapi apa gunanya kita membuat konten?” tanya Wulan.

“Kita bisa mendapat bayaran dari YouTube. Setiap bulan kita menerima uang. Banyaknya uang yang kita peroleh bergantung dari jumlah penonton konten kita,” kata Arum.

“Wah, keren, Rum, berarti sudah punya penghasilan dari ngonten, ya?” tanya Wulan.

“Iya, Lan. Uangnya bisa kutabung,” jawab Arum. Sedang asyik mengobrol, terdengar suara kendaraan memasuki halaman rumah Wulan. Itu mobil orang tua Arum. Ternyata sekarang sudah pukul lima sore.

Arum dijemput.



“Lan, tak ajari gawe channel YouTube liwat *chattingan* WA, ya. Sesuk isuk aku wis mulih Jepara,” jarene Arum. “Iya, Rum, ngati-ati, ya. Muga-muga perjalanane lancar, slamet tekan ngomah,” kandhane Wulan. Arum pamitan karo kulawargane Wulan. Tenong isi panganan lan kain batik diparingake Arum. Bocah loro kuwi uga semaya sasi ngarep arep ngonten bareng. Arum kepingin gawe konten babagan kriya saka pring. Dheweke arep ngajak Mas Jaka dadi narasumber. Wulan sarujuk karo niatane Arum. “Ketemu maneh sasi ngarep, ya, Lan,” tulise Arum ing *chatting* WA.

“Lan, kuajari membuat kanal YouTube lewat *chatting* WA, ya. Besok pagi aku sudah pulang ke Jepara,” kata Arum. “Oke, Rum, hati-hati, ya. Semoga besok perjalanannya lancar, selamat sampai tujuan,” kata Wulan. Arum berpamitan pada keluarga Wulan. Tenong berisi makanan dan kain batik diberikan untuk Arum. Mereka juga janji bulan depan akan *ngonten* bersama. Arum ingin membuat konten tentang kerajinan dari bambu. Dia ingin mengajak Mas Jaka menjadi narasumber. Wulan setuju dengan niat Arum. “Sampai bertemu bulan depan, ya, Lan,” pesan Arum melalui *chatting* WA.

Biodata

Penulis: Ares Brilatin. Wanita kelahirn 4 Februari 1990. Sampai saat ini menjadi guru di SD Negeri Bumijo Yogyakarta. Punya hobi menulis dan mendongeng. Domisili di Mertosanan Wetan, Potorono, Banguntapan, Bantul, DIY. Penulis bisa dihubungi liwat posel aresbrilatin1@gmail.com

Ilustrator: Angga Yuniar Santosa. *Full time* Ilustrator yang tinggal di Sedayu Bantul, aktif berkarya seni dan berpameran seni rupa. Sering mengisi kelas-kelas mengajar maupun workshop seni di berbagai ruang pendidikan dan umum. Kontak hubung WA 082227597591

Penyunting: Nur Ramadhoni Setyaningsih. Lahir di Sleman pada 25 Juli. Pernah menyunting beberapa naskah cerita pendek. Saat ini aktif sebagai Widyabasa Ahli Muda di Balai Bahasa Provinsi DIY. Dapat ditemui di kantor dengan alamat Jalan I Dewa Nyoman Oka 34, Kotabaru, Yogyakarta; telepon (0274) 562070; posel nurramadhonis@gmail.com.





Peyek Tumpuk





MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

Arum mengunjungi neneknya di Jogja. Pada kesempatan itu, Arum mampir ke rumah Wulan, sahabatnya. Wulan mengenalkan Yu Narti kepada Arum. Ternyata Yu Narti memiliki sebuah keahlian yang membuat Arum tertarik untuk mempelajarinya. Wah, apa ya keahlian Yu Narti? Seperti apa keseruan Arum dan Wulan saat belajar bersama Yu Narti?

ISBN 978-623-112-609-2 (PDF)



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