



Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023

Susu Dhele kang Gedhe Paedahe

Susu Kedelai yang Sangat Bermanfaat



Penulis : Diana Adinda Nareswari B
Ilustrator : Septama





Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023

Susu Dhele kang Gedhe Paedahe

Susu Kedelai yang Sangat Bermanfaat

Penulis : Diana Adinda Nareswari B

Illustrator : Septama

Penerjemah: Diana Adinda Nareswari B

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.

**SUSU DHELE KANG GEDHE PAEDAHE
(SUSU KEDELAI YANG SANGAT BERMANFAAT)**

Penulis : Diana Adinda Nareswari B

Ilustrator : Septama

Penerjemah : Diana Adinda Nareswari B

Penyunting : Tarti Khusnul Khotimah

Penata letak: Septama

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 978-623-112-422-7 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic, Segoe UI.
ii, 28 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



Sari lan Danang kakang adhi kang sekolah ana ing SD Kyai Mojo. Dununge sekolahane iku ora adoh saka ngomahe, udakara satus meteran wae. Mula Sari lan Danang adhine iku cukup mlaku yen mangkat sekolah.

Sadurunge budhal sekolah, Sari lan Danang ora lali padha sarapan. Ibu mesthi nyepakake sarapan kang enak. Bareng karo bapak lan ibune, dheweke kabeh padha sarapan ing meja maem. Sarapan mono wigati tumraping awak, supaya ora lemes lan duwe tenaga. Yen awak bregas lan sehat sinau ing sekolah bisa lancar.

Bubar sarapan, Ibu mesthi nyepaki susu sing anget lan seger. Susu iku dudu saka sapi poang, nanging saka dhele. Susu dhele digawe dhewe dening ibune Sari. Ibu Sari uga nitipake susu dhele ing warung-warung. Sari uga nggawa dagangan susu iku, saperlu didel ing sekolahane.

“Kula pamit bidhal sekolah, Pak, Bu,” Sari pamitan nalika bubar sarapan. Sari banjur budhal sekolah bareng Danang, adhine.

Sari dan Danang adalah kakak beradik yang bersekolah di SD Kyai Mojo. Letak sekolah itu tidak jauh dari rumah mereka, kurang lebih seratus meter. Karena itulah Sari dan Danang hanya berjalan kaki ke sekolah.

Sebelum berangkat ke sekolah, Sari dan Danang tidak lupa sarapan. Bersama Bapak dan Ibu, mereka sarapan di ruang makan. Ibu selalu menyiapkan hidangan lezat untuk sarapan sekeluarga. Sarapan berguna untuk tubuh supaya kuat dan bertenaga. Jika tubuh sehat dan kuat, belajar di sekolah pun menjadi lancar.

Saat sarapan Ibu selalu menyiapkan susu hangat dan segar. Susu ini bukan berasal dari sapi perah, melainkan dari kedelai. Susu kedelai dibuat sendiri oleh ibu Sari. Ibu Sari juga menitipkan susu kedelai ke warung-warung. Sari juga membawa susu kedelai untuk dijual di sekolah.

“Sari berangkat ke sekolah, Pak, Bu,” pamit Sari selesai sarapan. Sari kemudian berangkat ke sekolah bersama Danang, adiknya.



Susu dhele gaweyane ibune Sari iku pancen enak. Saliyane iku, uga nyehatake amarga ngandhut protein dhuwur. Protein dibutuhake dening awak minangka sumber energi lan mbantu ningkatake sistem kekebalan. Mula susu dhele becik yen diombe bocah apadene wong tuwa. Susu dhele iku omben-omben kang sehat, ngono ngendikane Bu Anik, gurune Sari.

“Bocah-bocah aja waton jajan, ya!” ngendikane Bu Anik, “marga saiki akeh jajanan sing ndrawasi, ana bahan pengawete lan pemanis gaweyan.”

Bener ngendikane Bu Anik, guru kelas enem iku. Saiki akeh jajanan ing sekolahan kang ora sehat, yaiku jajanan gaweyan pabrik kang ngandhut bahan kimia. Rasane pancen enak, nanging dudu saka bahan alami. Mula bisa njalari ngrusak kesehatan awak.

Susu gaweyane ibune Sari digawe saka bahan alami dhele. Legine uga saka gula asli. Mula padha disenengi. Saben dina dagangan sing dititipake ing

Susu kedelai buatan ibu Sari sangat enak. Selain itu, juga menyehatkan karena mengandung protein tinggi. Protein dibutuhkan oleh tubuh sebagai sumber energi dan membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Oleh karena itu, susu kedelai bagus diminum untuk anak-anak hingga orang tua. Susu kedelai itu minuman sehat, begitu kata Bu Anik, guru Sari.

“Anak-Anak, jangan sembarangan jajan, ya!” kata Bu Anik, “sekarang banyak jajanan berbahaya karena mengandung pengawet dan pemanis buatan.”

Yang dikemukakan oleh Bu Anik, guru kelas enam itu, memang benar. Sekarang terdapat banyak jajanan di sekolah yang tidak sehat, yaitu jajanan buatan pabrik yang mengandung bahan kimia. Rasanya memang enak, tetapi bukan dari bahan alami. Dengan demikian, dapat merusak kesehatan tubuh.

Susu buatan ibu Sari menggunakan bahan alami kedelai. Pemanisnya juga berasal dari gula asli. Karena itulah susu buatan ibu Sari banyak disukai. Setiap hari, susu kedelai yang dititipkan di koperasi sekolah itu selalu laris.

Ana ing pengetan Hari Pangan Sedunia, SD Kyai Mojo bakal maju lomba. Wujuding lomba yakuwi gawe panganan utawa omben-omben saka bahan lokal. Lomba iku uga dieloni dening sekolah-sekolah dasar ing Kutha Ngayogyakarta.

Bu Anik didhapak makili SD Kyai Mojo maju lomba kasebut. Bu Anik banjur kelingan marang susu dhele gaweyane ibune Sari. Kepiye yen susu dhele iku wae kang kanggo maju lomba?

“Sari, kowe ngerti carane gawe susu dhele, ta?” pandangune Bu Anik marang Sari.

“Ngertos, Bu,” Sari wangsulan mantep, merga dheweke kerep ngewangi ibune.

“Ya, wis, sesuk praktek bareng gawe neng sekolahan, ya!”

“Inggih, Bu,” wangsulane Sari kanthi ati seneng.

Pada peringatan Hari Pangan Sedunia, SD Kyai Mojo ikut maju lomba. Lomba yang diikuti ialah membuat makanan atau minuman dari bahan baku lokal. Lomba itu juga diikuti oleh seluruh sekolah dasar di Kota Yogyakarta.

Bu Anik ditunjuk mewakili SD Kyai Mojo untuk maju lomba. Bu Anik kemudian teringat akan susu kedelai buatan Ibu Sari. Bagaimana kalau susu kedelai itu saja yang diajukan untuk lomba?

“Sari, kamu tahu cara membuat susu kedelai?” tanya Bu Anik kepada Sari.

“Tahu, Bu,” jawab Sari dengan sungguh-sungguh. Selama ini Sari memang sering membantu ibunya membuat susu kedelai.

“Kalau begitu besok kita praktik bersama-sama membuat susu kedelai di sekolah, ya!”

“Baik, Bu!” jawab Sari dengan suka cita.

Manfaat Kedelai



Ana ing ngomah, Sari crita marang ibune ngenani lomba gawe jajajan sehat iku.

“Ibu, benjang tindak sekolah, nggih! Bu Anik kepengin pirsacarani pun damel susu dhele,” Sari matur marang ibune.

“Kapan olehe lomba iku, Ndhuk?” pitakone ibune.

“Benjang, Bu. Pas Hari Pangan Sedunia, tanggal 16 Oktober.”

“O, ya, isih sewulan meneh,” ngendikane ibune Sari.

Di rumah Sari bercerita kepada ibunya tentang lomba membuat jajanan sehat.

“Ibu besok pergi ke sekolah, ya! Bu Anik mau belajar cara membuat susu kedelai,” pinta Sari kepada ibunya.

“Kapan lomba itu diadakan, Nak?” tanya ibunya.

“Nanti saat Hari Pangan Sedunia, Bu. Tanggal 16 Oktober.”

“Oh, ya, masih satu bulan lagi,” kata Ibu Sari.

“Coba catheten dhisik bahan-bahan sing kanggo gawe susu dhele iku!” bacute ndhawuhi.

“Rak namung saking dhele, ta, Bu?” Sari nyuwun pirsane.

“Bener, Sari. Saka dhele lan gula pasir utawa gula jawa.”

“Saget mawi gendhis jawi ugi, ta, Bu?” Sari bali nyuwun pirsane maneh. Sasuwene iki ngertine mung nganggo gula pasir.

Ibu Sari kemudian menyuruh Sari mencatat daftar bahan-bahan untuk membuat susu kedelai.

“Cuma kedelai, kan, Bu?” Sari bertanya.

“Benar, Sari. Susu kedelai berasal dari kedelai dan gula pasir atau gula jawa.”

“Bisa pakai gula jawa juga, ya, Bu?” Sari bertanya lagi. Selama ini ia hanya tahu susu kedelai dibuat dengan bahan gula pasir.

Bu Asih, ibune Sari iku mesem banjur ngendika, “Bisa wae.”

“Benjang kula tak ngicipi sing mawi gendhis jawi,” kandhane Sari. Dheweke mbayangake susu dhele rasa gula jawa iku.

“Ana uga sing mung tawar, Ri,” Ibu mbacutake pangandikane.

“Pripun niku, Bu?” Sari bali nyuwun pirsane maneh.

Bu Asih, ibunya Sari, tersenyum dan menjawab, “Bisa saja.”

“Besok Sari mau cicip yang pakai gula jawa,” kata Sari. Ia membayangkan susu kedelai dengan rasa gula jawa.

“Ada juga susu kedelai yang dibuat tawar, Ri” ibu Sari menambahkan.

“Gimana itu, Bu?” Sari kembali bertanya.



“Tawar iku tagese ora ana rasane. Ora diwenahi gula,” ibune Sari nerangake.

Sari ngguyu. “Enak napa, nek tanpa gula?”

“Yen duwe lelara diabet utawa lara gula, mesthi padha milih sing tawar, Ri.”

Sari manthuk-manthuk, “Kados Pakdhe Anton nika, nggih, Bu?”

“Bener. Pakdhemu, rak, langganan susu dhele sing tanpa rasa.”

“Tawar artinya tidak ada rasanya, tidak diberi gula,” ibunya menerangkan

Sari tertawa. “Memangnya enak, susu tanpa gula?”

“Kalau punya sakit diabetes atau sakit gula, biasanya orang memilih yang tawar, Ri.”

Sari mengangguk-angguk. “Seperti Pakde Anton itu, ya, Bu?”

“Betul. Pakdemu, kan, berlangganan susu kedelei tawar.”

Wusana Bu Asih sida ngajari carane gawe susu dhele. Ibune Sari iku teka ana sekolahane anake. Bu Anik ngajak marang muride supaya nggatekake.

“Dhele sing digunakake bisa sing putih apadene sing ireng.” Bu Asih nerangake marang bocah-bocah kelas enem iku.

Sari sakancane lagi padha ngerti, pranyata dhele ireng uga bisa digawe susu. Ora mung saka dhele putih wae.

Keesokan harinya, Bu Asih datang ke SD Kyai Mojo untuk mengajari cara membuat susu kedelai. Bu Anik mengajak murid-muridnya untuk memperhatikan.

“Kedelai yang digunakan boleh yang berwarna putih atau berwarna hitam,” Bu Asih menerangkan kepada anak-anak kelas enam yang berkumpul.

Sari dan kawan-kawannya baru mengetahui bahwa kedelai hitam juga bisa diolah menjadi susu. Jadi, tidak hanya kedelai putih saja.





“Carane gawe, sepisanan dhele dikumbah resik.”

“Dicathet, ya, Cah,”
ngendikane Bu Anik marang bocah-bocah.

“Nggih, Buuu ...,” Bocah-Bocah semaur bareng.

“Nek wis resik, banjur diekum. Suwene papat utawa nem jam.”

“Cara membuat, pertama-tama kedelai dicuci bersih.”

“Dicatat, ya, Anak-Anak!”
perintah Bu Anik kepada murid-muridnya.

“Baik, Bu!” jawab Anak-Anak serempak.

“Kalau sudah bersih, lalu direndam. Lama perendaman empat hingga enam jam.”

“Wooo ... dangu, nggih, Bu?”
aloke sawenehing bocah.

“Iya,” wangsulane Bu Asih.
“Sawuse dikum, dikumbah
maneh banjur diblendher.”

“Diblendher ngangge toya,
nggih, Bu?”

“Iya. Dhele sekilo, banyune
13 liter. Diblendher nganti
lembut.”

“Waah, lama, ya, Bu?”
komentar salah satu anak.

“Iya,” jawab Bu Asih.
“Setelah direndam, dicuci
lagi, lalu diblender.”

“Diblender dengan air, Bu?”

“Betul. Kedelai 1 kg diblender
dengan 13 liter air. Diblender
sampai lembut.”

Bocah-bocah bali nyatheti apa sing diterangake Bu Asih. Dadi, dhele sekilo diblendher nganggo banyu 13 liter. Bubar diblendher, banjur disaring. Anggone nyaring nganggo kain sing resik. Dhele sing wis diblendher diselehake ing kain. Diperes nganggo kain sing resik iku.

“Nah, sing pungkasan mung kari nggodhog, lan diwenahi rasa. Wis dadi, kena diombe.”

“Wooo, gene gampang, ya.”

Bocah-bocah seneng banget. Bu Asih anggone nerangake uga gamblang. Dadine bocah-bocah ngerti carane. Sesuk mung kari praktek gawe, kanggo melu lomba.

Anak-anak kembali mencatat apa yang dijelaskan oleh Bu Asih. Kedelai 1 kg diblender bersama air 13 liter. Setelah diblender, kemudian disaring menggunakan kain bersih. Kedelai yang diblender dimasukkan ke dalam kain saring, kemudian diperas menggunakan kain tersebut.

“Nah, yang terakhir, air hasil perasan tinggal direbus dan diberi gula. Susu kedelai sudah jadi dan siap untuk diminum!”

“Waah, ternyata gampang, ya.”

Anak-anak terlihat senang. Berkat penjelasan yang mudah dimengerti dari Bu Asih, mereka menjadi tahu cara membuat susu kedelai. Besok tinggal mencoba membuat sendiri untuk diikutkan lomba.

Sedina sadurunge maju lomba, Bu Anik dhawuh sawenehing bocah blanja bahan kanggo gawe susu dhele. Olehe blanja ana ing Toko Murah, sing mesthi adol asil bumi, kalebu dhele. Ing toko iku uga Ibu Sari langganan blanja bahan susu kedelai.

“Ajeng damel pinten kilo, Bu?” Rina, bendahara kelas iku nyuwun pirsaa.

“Ngendikane Bu Asih wingi, sekilo dhele bisa dadi 50 plastik,” ngendikane Bu Anik.

“Nek damel kalih kilo dados 100 plastik, nggih, Bu?” kandhane Arya karo nyatheti.

“Takkira gawe rong kilo dhele wae wis cukup,” ngendikane Bu Anik.

Sehari sebelum mengikuti lomba, Bu Anik menyuruh beberapa anak berbelanja bahan susu kedelai. Mereka berbelanja di Toko Murah. Toko Murah adalah toko yang menjual hasil bumi, termasuk kedelai. Di toko itu pula Ibu Sari berlangganan membeli bahan susu kedelai.

“Mau membeli berapa kilo, Bu?” Rina, bendahara kelas, bertanya.

“Menurut Bu Asih kemarin, satu kilo kedelai bisa menjadi 50 plastik susu kedelai,” ucap Bu Anik.

“Kalau beli dua kilo jadi 100 plastik susu, ya, Bu?” tanya Arya sambil mencatat.

“Betul sekali. Menurut Ibu, kita cukup membeli dua kilo kedelai saja,” kata Bu Anik.

LOKAL
MURAH



“Wis catheten apa wae kebutuhane, banjur pira regane,” Bu Anik bali ngendika maneh.

Mung wae Sari usul menawa ditambahi. Amarga ing lomba iku mesthi rame banget. Yen mung 100 gelas bisa kurang.

“Leres niku, Bu,” kandhane Rina. “Awake dhewe, ya, butuh ngicipi, ta?” bacute karo ngguyu.

“Setuju!” Panyaute bocah liyane seneng.

“Nah, sekarang catat apa saja bahan yang dibutuhkan serta berapa harganya!” perintah Bu Anik.

Sari memberi usul tambahan, “Lomba besok pasti ramai, kalau 100 gelas bisa kurang.”

“Betul, Bu,” kata Rina. “Kita juga perlu mencicipi, kan?” tambahnya sambil tertawa.

“Setuju!” seru murid-murid lain gembira.

“Kosik takcathete, ya, dhele telung kilo. Gulane tuku pira iki?”

“Sekilo dhele, gulane telulas ons,” Sari mangsuli pitakonane Arya. “Dadi kari ngepingke. Telu ping telulas, ana 39 ons,” bacute.

Bu Anik usul diwenahi rasa vanila, stroberi, lan jahe. Kaya kandhane Bu Asih wingi, merga bocah-bocah akeh sing seneng.

Sidane bocah-bocah padha blanja dhele, gula, vanila, stroberi, lan jahe. Buah stroberi asli bakale dijus lan dicampurake ing susu dhele.

“Sebentar, aku catat, ya,” Arya berkata. “Kedelai 3 kg. Gula beli berapa, nih?”

“Satu kilo kedelai perlu gula 13 ons,” Sari menyahut.

“Jadi, tinggal dikalikan saja. Tiga kali tiga belas, berarti perlu 39 ons gula!”

Bu Anik memberi usul agar susu kedelai mereka diberi rasa vanila, stroberi, dan jahe.

Akhirnya, anak-anak tidak hanya berbelanja kedelai dan gula, tetapi juga vanila, stroberi, dan jahe. Perasa stroberinya asli dari buah stroberi yang akan dijus dan dicampur ke dalam susu kedelai.

Dhele ing Toko Murah regane 14.000 rupiah. Tuku telung kilo dhele, dadine telu ping patbelas ewu, asile ana patang puluh loro ewu rupiah.

Gula pasir 39 ons, regane sekilone 15.000 rupiah. Yen sekilo iku ana 10 ons, ateges sak ons 1500 rupiah. Dadi, butuh 58.500 rupiah.

Gunggungne blanja kanggo bahan susu dhele kabehe ana 135.500 rupiah. Telung kilo dhele 42.000 rupiah, lan 39 ons gula pasir 58.500 rupiah. Tuku vanilla 5.000 rupiah, lan jahe 10.000 rupiah. Dene stroberi tuku 20.000 rupiah. Ngendikane Bu Anik, stroberi dijus lagi dicampurake ing susune, dadi krasa buah asli.

Dhele iku dititipake Sari, bakal dikum dhisik. Anggone gawe uga neng omahe Sari, sing alat-alate komplit. Saka omahe Sari lagi digawa menyang papan lomba mengeti Hari Pangan Sedunia iku. Papane lomba ana ing

Kedelai di Toko Murah harganya 14.000 rupiah per 1 kg. Karena mereka membeli 3 kg kedelai, harganya dikalikan tiga. Hasilnya adalah 42.000 rupiah.

Gula pasir harganya 15.000 rupiah per 1 kg. Yang dibutuhkan adalah 39 ons. Karena 1 kg sama dengan 10 ons, harga 1 ons gula pasir adalah 1.500 rupiah. Jadi, harga 39 ons gula adalah 1.500 kali 39 sama dengan 58.500 rupiah.

Total belanja untuk bahan susu kedelai jumlahnya 135.500 rupiah. 3 kg kedelai seharga 42.000 rupiah dan 39 ons gula pasir seharga 58.500 rupiah. Ditambah vanilla 5.000 rupiah, jahe 10.000 rupiah, dan buah stroberi 20.000 rupiah. Kata Bu Anik, buah stroberi dijus dulu, lalu dicampurkan ke dalam susu. Tujuannya agar terasa buah aslinya.

Kedelai dititipkan kepada Sari untuk direndam, sebab peralatan di rumah Sari lebih lengkap. Dari rumah Sari, barulah dibawa ke tempat

Balai Kota Timoho, wiwit jam 10 esuk.

Jam enem esuk omahe Sari wiwit rame. Kanca-kancane padha teka saperlu gawe susu dhele. Bu Anik, gurune uga wus mruput tindak mrana, nunggoni anggone praktek muride gawe susu dhele. Kabeh seneng ngerti carane gawe, kang pranyata gampang.

pelaksanaan lomba Hari Pangan Sedunia. Lomba dilaksanakan di Balai Kota Timoho dan akan dimulai pukul sepuluh pagi.

Pukul enam pagi rumah Sari mulai terlihat ramai. Teman-teman Sari berdatangan untuk membuat susu kedelai. Bu Anik, guru mereka, juga datang menunggui murid-muridnya praktik membuat susu kedelai. Semua senang bisa bersama-sama membuat susu kedelai, yang ternyata mudah dilakukan.

Durung ana jam sepuluh, bocah-bocah wis rampung mlastiki susu dhelene. Dadi 150 plastik kapara dadi patang rasa. 50 plastik rasa asli dhele legi, 25 plastik jahe, 50 plastik vanilla. Dene turahane 25 plastik rasa stroberi.

Saliyane kanggo dibiji ing lomba, susu dhele iku bakale uga didel ing pasar murah. Pasar murah iku uga diadani ing papan lomba. Jam sepuluh bocah-bocah wis nggelar dagangane. Bareng karo pasarta liyane. Ana tiwul ayu, ana klepon, ana gethuk, uga ana wedang seruni.

“Niki sing damel susu dhele sinten?” pandangune juri lomba.

“Sing damel setunggal kelas,” Rina atur wangsulan.

Sebelum pukul sepuluh, anak-anak sudah selesai mengemas susu kedelai. Total ada 150 plastik dengan empat jenis rasa. Rasa manis ada 50 plastik, rasa jahe ada 25 plastik, rasa vanilla ada 50 plastik, dan sisanya rasa stroberi ada 25 plastik.

Selain diikuti dalam perlombaan, susu kedelai juga akan dijual di pasar murah. Pasar murah itu juga digelar di tempat perlombaan. Pukul sepuluh seluruh peserta lomba sudah menggelar dagangan mereka. Ada tiwul ayu, klepon, getuk, wedang seruni, dan sebagainya.

“Siapa yang membuat susu kedelai ini?” tanya seorang juri.

“Yang membuat anak-anak satu kelas,” jawab Rina.

HARI PANGAN SEDUNIA



Sule
SUSU KEDELAI

Sari banjur nerangake carane gawe lan bahan-bahan kang dibutuhake. Para juri manthuk-manthuk nalika ngicipi susu dhele gaweyane murid SD Kyai Mojo iku. Kabeh juri padha ngicipi susu dhele maneka rasa.

Jam rolas awan lomba wus rampung. Sari sakanca dheg-dhegan nunggu wara-wara asiling lomba. Amarga sekolahan liyane uga apik-apik. Gethuk ana sing digawe bentuk kembang. Thiwul ayu uga rupane apik.

“Pemenang kelima, jatuh pada makanan tradisional Getuk!” panitia ngumumake wiwit saka urutan keri.

Ana limang pemenang kang dipilih. Iba bungahe Sari sakanca nalika susu dhele gaweyane katut menang. Senajan ora menang ing urutan kapisan, nanging urutan kapindho.

Sari kemudian menerangkan cara membuat susu kedelai serta bahan-bahan apa saja yang dibutuhkan. Para juri terlihat mengangguk-angguk saat mencicipi susu kedelai buatan murid-murid SD Kyai Mojo. Mereka mencicipi beragam rasa yang tersedia.

Pukul dua belas siang, perlombaan telah usai. Sari dan kawan-kawan berdebar menunggu pengumuman hasil lomba. Mereka harap-harap cemas karena sekolah lain menampilkan olahan pangan yang menarik. Ada getuk berbentuk bunga, tiwul ayu, dan sebagainya.

“Pemenang kelima jatuh pada makanan tradisional ... Getuk!” panitia mengumumkan hasil lomba mulai dari urutan terbawah. Pemenang keempat dan ketiga diumumkan dengan meriah, hingga akhirnya sampai pada dua pemenang utama. “Pemenang kedua”

Hanya ada lima pemenang terpilih. Sari dan kawan-kawan gembira bukan main karena susu kedelai buatan mereka menang. Meski bukan juara pertama, tetapi mereka juara kedua.

Kabeh padha surak-surak seneng. Apamaneh nalika susu dhele iku diborong dening Bapak Walikota. Rasa kesel anggone padha blanja lan sekesuk nyepakake sakabehe dadi ilang.

Saka telung kilo dhele dadi 150 plastik didel saplastik rong ewu rupiah. Nanging ora kabeh didel, ana sing diombe dhewe. Uga ana sing didumake marang pasarta liyane kareben ngicipi. Dene Pak Walikota mborong seket plastik diparingake para pegawene.

Saka modhal 135.500 rupiah, pepayon 200 ewu rupiah. Merga sing didel 100 plastik, dene 50an plastik sing diedumake. Iba bungahe dina kuwi. Sari sakanca bisa maju lomba jajanan sehat, ing pengetan Hari Pangan Sedunia. Bisa menang senajan nomer loro, sing nomer siji Thiwul Ayu.

Saliyane pepayon entuk bathi, isih entuk bebungah merga menang. Bu Anik lan muride uga seneng, merga banjur padha ngerti. Ana omben-omben sehat. Susu dhele kang gedhe paedhahe.

Sari dan kawan-kawan bersorak gembira, terlebih saat susu kedelai tersebut diborong oleh Bapak Walikota. Rasa lelah saat berbelanja dan seharian mengolah dan mengemas susu kedelai menjadi sirna.

Dari 3 kg kedelai diolah menjadi 150 plastik susu kedelai dan dijual 2.000 rupiah per plastik. Namun, tidak semua susu kedelai dijual. Ada yang diminum sendiri oleh murid-murid, ada juga yang dibagikan kepada peserta lain agar ikut mencicipi. Bapak Walikota memborong 50 plastik susu kedelai untuk dibagikan kepada pegawainya.

Dari modal 135.500 rupiah, susu kedelai SD Kyai Mojo laku 200.000 rupiah. Dari 150 plastik susu kedelai terjual 100 plastik, sedangkan 50 bungkus susu kedelai dibagikan. Sungguh hari yang membahagiakan bagi Sari dan kawan-kawan. Mereka bisa ikut lomba membuat jajanan sehat pada peringatan Hari Pangan Sedunia. Selain itu, mereka juga meraih juara kedua. Juara pertama diperoleh Tiwul Ayu.

Selain mendapat keuntungan dari hasil berjualan susu kedelai, mereka juga mendapatkan hadiah. Bu Anik dan anak-anak gembira. Anak-anak menjadi paham, ada minuman sehat susu kedelai yang sangat bermanfaat.



Biodata

Penulis dan Penerjemah

Diana Adinda Nareswari B lahir di Yogyakarta pada 29 Juli 1993. Penulis beralamat di Pingit JT I/69, Bumijo, Jetis, Yogyakarta.

Illustrator

Septama, ilustrator kelahiran Yogyakarta ini suka menggambar sejak SD, lalu belajar menggambar dan desain di jenjang D2 Desain Komunikasi Visual di PPKP UNY. Pernah bekerja di penerbit buku PT. Intan Pariwara dan PT CAP. Ilustrator yang memiliki nama alias Sibhe ini, sekarang bekerja di Penerbit Buku Forum Edukasi. Ilustrator juga aktif di media sosial Instagram @bherocknrollan dan Tik-tok @kakcoratcoret.

Penyunting

Tarti Khusnul Khotimah, lahir dan tinggal di Sleman, DIY. Sejak tahun 2005 hingga sekarang bekerja di Balai Bahasa Provinsi DIY. Kompetensi dasar bidang kebahasaan dan kesastraan ditempa di Fakultas Ilmu Budaya, UGM (S-1) dan Fakultas Bahasa, Seni, dan Budaya, UNY (S-2). Aktivitas yang dikerjakannya, antara lain, menyuluh dan menyunting esai, artikel, dan cerpen. Beberapa karya cerita anak terpublikasi di media massa. Korespondensi dapat dilakukan melalui posel tarti.khusnul.k@gmail.com.



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

SD Kyai Mojo menggelar lomba makanan sehat. Bagaimana kalau makanan sederhana keluarga Sari ikut dalam lomba? Murid-murid kemudian belajar cara membuat susu kedelai. Minuman itu diberi rasa manis, jahe, vanilla, dan stroberi. Para juri dan walikota juga ikut mencicipi susu kedelai itu. Apakah Sari dan teman-temannya memenangkan perlombaan ini?

ISBN 978-623-112-422-7 (PDF)



Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023