



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

B3

Gawe Tapé Bakung

Membuat Tapai Bakung



Penulis : Imam Miftahul Jannah
Ilustrator : Takinells



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

Gawe Tapé Bakung Membuat Tapai Bakung



Penulis : Imam Miftahul Jannah
Ilustrator : Takinells

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah Dilindungi Undang-Undang

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintahan dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman.

Gawé Tapé Bakung
Membuat Tapai Bakung

Penanggung jawab: Herawati
Penulis : Imam Miftahul Jannah
Penerjemah : Eva Nur Arovah
Ilustrator : Takinells
Penelaah : Yulianeta
Penyunting : Devyanti Asmalasari
Penata letak : Moch. Isnaeni

Penerbit
Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

Dikeluarkan oleh
Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat
Jalan Sumbawa Nomor 11, Bandung 40113
Pos-el: balaibahasa.jabar@kemendikdasmen.go.id
Laman: www.balaibahasajabar.kemendikdasmen.go.id
Instagram: @balaibahasajabar
Facebook: Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat
YouTube: Balai Bahasa Jawa Barat
Telepon: (022) 4205468

Cetakan kedua, 2025
ISBN 978-623-118-543-3

Isi buku ini menggunakan huruf Comic Sans 14pt, Vincent Connare.
V, 44 hlm: 21 x 29,7 cm.

Pesan Bu Hera

Hai, anak-anakku sayang. Salam literasi!

Buku-buku hebat ini dipersembahkan untuk kalian. Kalian dapat menyimak atau membaca cerita-cerita yang menarik di dalamnya. Buku ini dipersembahkan dalam dua bahasa, yaitu bahasa daerah dan bahasa Indonesia. Buku dwibahasa ini mengajak kalian untuk mengenal bahasa dan budaya daerah di Jawa Barat.

Ilustrasi yang memukau juga akan membantu kalian memahami jalan cerita. Semoga kalian menyukai buku-buku ini dan makin gemar membaca. Selamat membaca!

Kepala Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat,

Dr. Herawati, S.S., M.A.
197710122001122005

Selain menyajikan cerita bermuatan lokal yang menarik untuk pembaca sasaran jenjang B2 dan B3, buku ini juga mengajarkan anak-anak untuk tetap mencintai bahasa daerah. Semoga Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat semakin banyak menerbitkan buku-buku seperti ini.

(Benny Rhamdani, penulis dan pemerhati buku anak)

Gawe Tapé Bakung


Membuat Tapai Bakung



Ning lapangan Surip lan batur-baturé dolanan layangan.
"Pegel temen, ya, dolanan layangané," Surip ngglendeng.
"Dadi lirén dikit, tah, Rip?" Ajis mélu ngomong.
"Iya, Jis. Lirén dikit baé yuh." Surip njawab.

Di lapangan Surip dan teman-temannya bermain layangan.
"Capai sekali, ya, bermain layang-layang," Surip menggerutu.
"Istirahat dulu saja, Rip?" Ajis ikut berbicara.
"Iya, Jis. Istirahat dulu saja, yuk," Surip menjawab.





Lagi énak-énaké dolanan layangan, sing kadohan krungu kaya ana sing mbeluk Surip.

"Rip... Surip..." Mang Udin, bapaé Surip, mbeluk-beluk sing kadohan.

"Nun, Ma. Iya, Ma," semauré Surip.

"Balik beli, Nang? Mama lan Mimi pén lunga meng Bakung. Koné ira jaga umah, ya?"

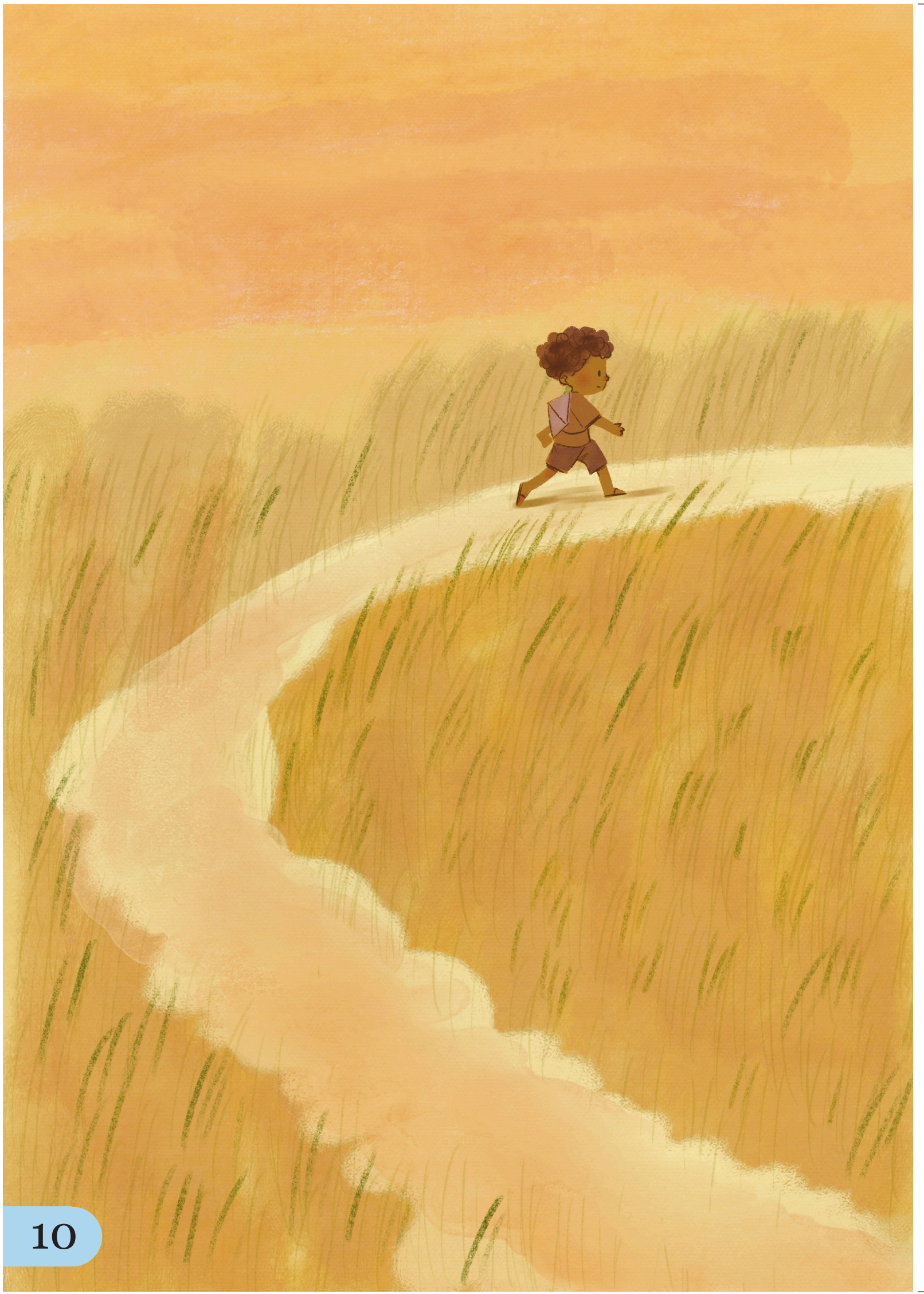
"Iya, Ma."

Sedang asik-asiknya bermain layang-layang, dari kejauhan terdengar seperti ada yang memanggil Surip. "Rip... Surip..." Mang Udin, bapak Surip, memanggil-manggil dari kejauhan.

"Iya, Ma. Iya, Ma," jawab Surip.

"Pulang tidak, Nang? Mama dan mimi mau pergi ke Bakung. Nanti kamu jaga rumah, ya?"

"Baik, Ma."



Wayah magrib, Mama lan Mimi Surip balik sing Bakung
"Assalamualaikum."

"Walaikum salam," Surip sing semaur sing jero.
"Nang, iki tapé Bakung. Mau, olih dipai ning Mang Rastina,"
jaré Mama bari ngenakna tapé.
"Enggih, Ma. Kesuwun, Ma." Surip semaur.

Saat magrib, Mama dan Mimi Surip pulang dari Bakung
"Assalamualaikum."

"Walaikumsalam," Surip menjawab salam dari dalam.
"Nang, ini tapai Bakung. Tadi, dikasih Mang Rastina,"
kata Mama sambil memberikan tapai.
"Iya, Ma. Makasih, Ma." Surip menjawab.



*Ning blandongan umah, Surip lan mama-mimié ngobrol.
"Ma, tapé Bakung kuh énak temen, ya? Digawéné sing
apa, Ma?" jaré Surip.*

*"Ya, iku, tapé Bakung duwé rasa déwék, kang béda karo
séjéné. Kiyen kuh digawéné sing ketan,"
Mama njelasaken bari mangan tapé.*

*Di depan rumah, Surip dan orang tuanya ngobrol.
"Ma, tapai Bakung enak sekali, ya. Dibuat dari apa,
Ma?" tanya Surip.*

*"Betul sekali. tapai Bakung punya rasa tersendiri,
berbeda dari lainnya. Ini dibuat dari ketan,"
Mama menjelaskan sambil memakan tapai.*

"Mimi bisa beli, ya, gawé tapé Bakung?" Surip ngomong maning.
"Mimi bisa. Tapi, ya, rasaé beli seenak tapé Bakung," Mimi njawab.
"Iraé pén belajar, tah? Mengké, mama pén meng Bakung maning,"
Mama ngajak Surip.

"Iya, Ma. Péngén bisa cara gawéné. Soalé tapé Bakung terkenal pisan
ning Cerbon kuh, Ma. Olih ngajak Ajis lan Mala?" takon Surip.
"Olih," jawabé Mama.

"Mimi bisa tidak, ya, membuat tapai Bakung?" Surip berbicara lagi.
"Mimi bisa. Tapi, ya, rasanya tidak seenak tapai Bakung," Mimi menjawab.
"Kamu mau belajar? Besok, mama mau ke Bakung lagi,"
kata Mama sambil mengajak Surip.

"Mau, Ma. Saya ingin tahu cara membuatnya karena tapai Bakung terkenal
sekali di Cirebon. Boleh mengajak Ajis dan Mala, Ma?" tanya Surip.
"Boleh," jawab Mama.





Akhiré, nyampé umahé Mang Amin sing latar arep lan gurié amba seuwisé numpak mobil suwené patang puluh lima menit.

"Assalamualaikum," Mama ngucap salam.

"Walaikum salam. Eh, Kang Udin. Karo sapa, Kang?"

Mang Amin semaur sing jero umah.

"Enggih, Kang Amin, iki laré-laré péngén belajar gawé tapé Bakung, jéh!" jaré Mama "Oh, enggih. Mangga, méné manjing baé. Mumpung durung lekas gawé."

Setelah menempuh perjalanan selama 25 menit, akhirnya terlihat rumah Mang Amin dengan halaman depan dan belakang yang sangat luas.

"Assalamualaikum," Mama mengucapkan salam.

"Walaikum salam," jawab Mang Amin. "Eh, Kang Udin. Sama siapa, Kang?"

Mang Amin menanggapi dari dalam rumah.

"Iya, Kang, ini sama anak saya dan teman-temannya. Kebetulan anak-anak ini tertarik ingin membuat tapai Bakung!" kata Mama. "Oh, iya, silakan.

Ayo masuk! Kebetulan belum mulai kerja."

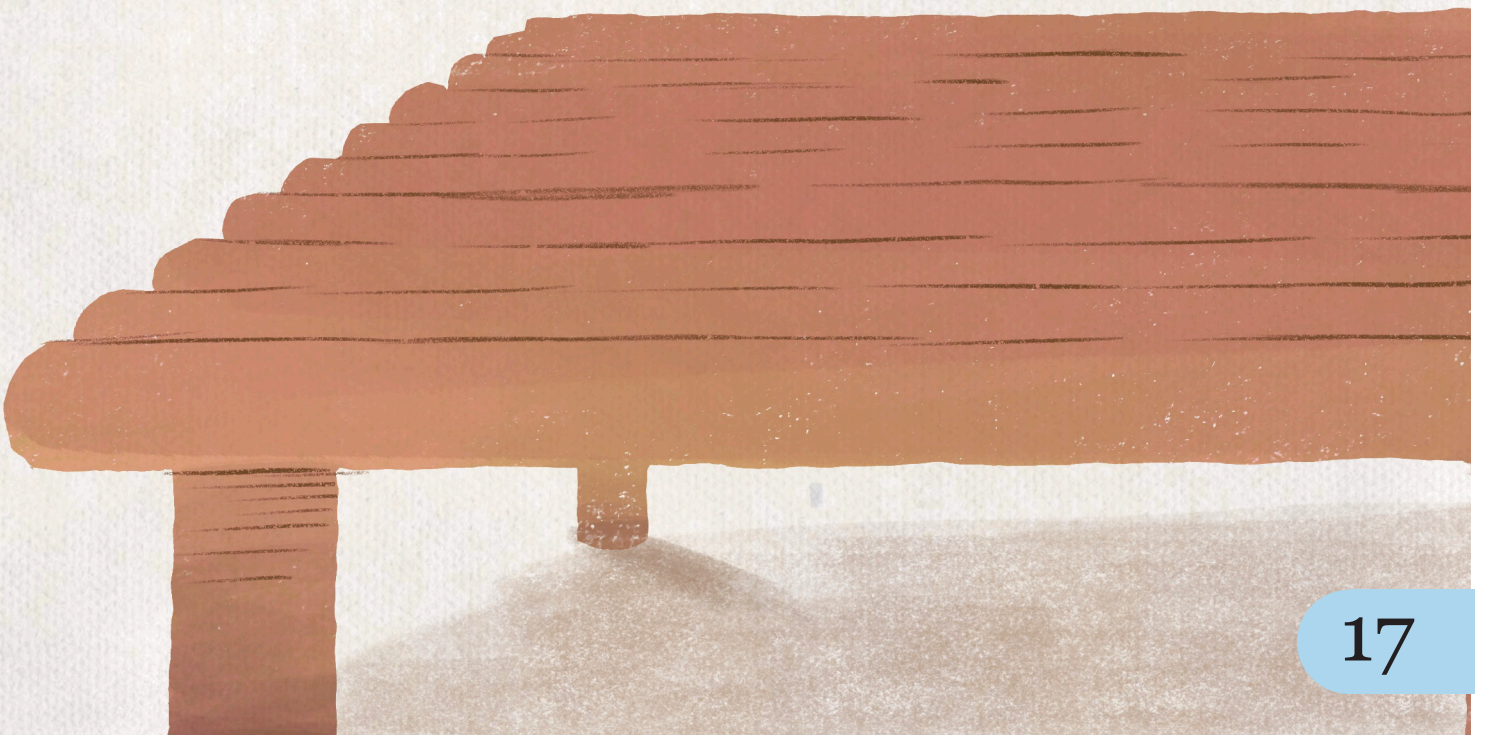






"Yu, méné pada meng guri," Mang Amin ngajak bocah-bocah lan Mama.

"Ayo ke sini ke belakang," Mang Amin mengajak anak-anak dan Mama.



- Langseng - 1
- Panci atau baskom - 1
- Tampah - 1
- Kodék kayu - 1
- Kipas - 1
- Keler/godong gedang/plastik
- Beras ketan putih
- 3 glintir ragié tapé bulat lan katu

- Dandang - 1
- Panci atau baskom - 1
- Tampah - 1
- Kodék kayu - 1
- Kipas - 1
- Keler/daun pisang/plastik
- Beras ketan putih
- 3 buah ragi tapai bulat dan katu



"Nah, mau wis kenalan karo pekakasé lan bahané.
Sok, sekien pada wesuh dikit tangané bari bersih,"
jaré Mang Amin kang wis siap-siap mblajari gawé tapé.
"Enggih, Mang," laré-laré semaur.

"Nah, barusan kan sudah mengenal alat dan bahan pembuatan tapai.
Sekarang silakan cuci tangan dulu biar bersih,"
kata Mang Amin yang sudah siap mengajari cara pembuatan tapai.
"Siaap, Mang," anak-anak menjawab.





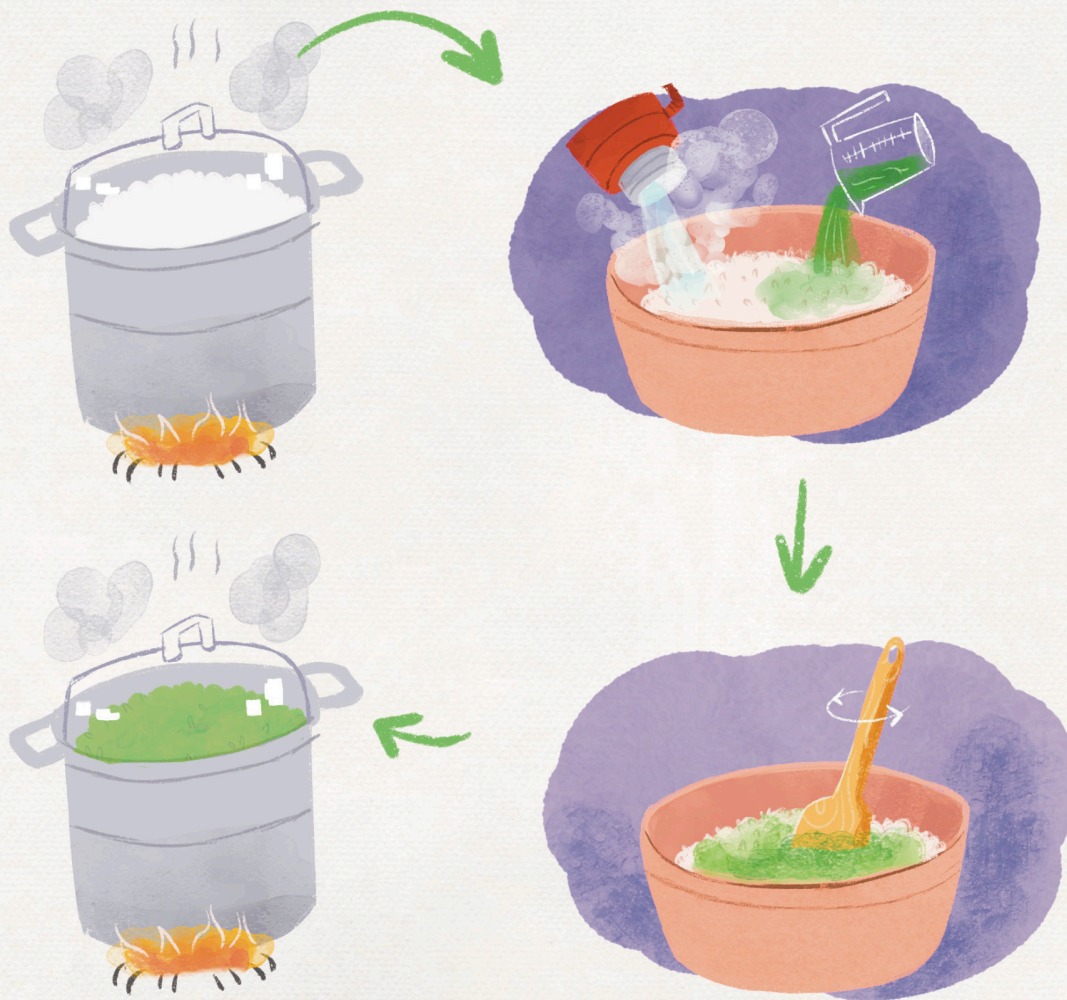
"Kang kawitan, Nok Mala tugasé mesusi beras ketan, ya? Terus, koné dikum sejam," Mang Amin wis mulai ngajari lan ngongkon Mala. "Enggih, Mang," Mala semaur.

"Pertama, Nok Mala tugasnya membersihkan beras ketan, ya? Selanjutnya, direndam satu jam," Mang Amin memberi pengarahan untuk Mala. "Baik, Mang," Mala menjawab.

"Coba, Nang Surip karo Nang Ajis gotongen ketan sing wis siap nganggo dikukus. Nuh, ning pinggiré pawon, ya!"
"Enggih, siap mang!" semauré Surip lan Ajis kompak.

"Coba, Nang Surip dan Nang Ajis tolong angkat ketan yang sudah siap dikukus. Itu di samping kompor, ya!"
"Iya, siap Mang!" Surip dan Ajis kompak.





"Mengko, tes kiye tarohen ketan ning baskom kang gedé, campuraken banyu katu, banyu panas, lan aduk-aduken sampé rata karo kodek kayu. Seuwisé diaduk rata, koné dikukus maning, kang suwéné rong jam," Mang Amin njelasaken.

"Nanti setelah ini, letakkan ketan ke dalam panci, kemudian dicampur air katu, air panas, lalu diaduk sampai rata menggunakan alat pengaduk. Setelah diaduk rata, nanti dikukus lagi kurang lebih dua jam," jelas Mang Amin.

"Aja klalén dientas, terus diademaken, ya?"
Mang Amin ngélingaken bocah.
"Enggih, Mang," bocah-bocah semaur.

"Jangan lupa nanti diangkat, terus didinginkan, ya?"
Mang Amin mengingatkan ke anak-anak.
"Baik, Mang," anak-anak menjawab.





*Nok Mala, coba ragié dialusaken karo séndok, ya!
Iki ragié dianjingaken ning plastik. Terus diplenét-plenét,"
Mang Amin njelasaken bari ngupai contoh.
"Enggih, Mang. Ngerti, Mang," Mala njawab.*

*"Nok Mala, coba raginya dihaluskan menggunakan sendok, ya!
Caranya adalah dengan memasukkan ragi ke dalam plastik kemudian
ditekan-tekan," jelas Mang Amin sambil mencontohkan.
"Baik, Mang. Paham, Mang," jawab Mala.*

"Nang Ajis lan Nang Surip, punten.
Gelaraken waring sing bersih ning jogan,
ya?" Mang Amin njaluk tulung maning.
"Enggih siap, Mang." Ajis lan Surip kompak.

"Nang Ajis dan Nang Surip, tolong ambilkan karung
yang bersih, ya?" Mang Amin meminta tolong.
"Iya siap, Mang." Ajis dan Surip kompak.



Nok Mala, ragié wis alus durung?" Mang Amin nakon.

"Sampun, Mang," jaré Mala.

"Punten penékna, ya. Nang Ajis lan Nang Surip, baka wis digelar waringé, jukuten ketan sing ning panci pawon sebelah kulon. Kuwen wis dikukus rong jam,"

Mang Amin njaluk tulung maning.

"Enggih, Mang," Surip lan Ajis semaur bareng.

"Nok Mala, raginya sudah halus belum?" tanya Mang Amin.

"Sudah, Mang," jawab Mala.

"Tolong dibawa kemari, ya. Nah, Nang Ajis dan Nang Surip kalau sudah siap karungnya, ambikan ketan di panci yang sudah dikukus dua jam itu," Mang Amin memberikan arahan kepada anak-anak.

"Baik, Mang," Surip lan Ajis menjawab.



"Nok Mala, jukutaken godong gedang lan
biting sing wis ditugel-tugel ning
Bi Maryati, ning arep."

"Enggih, Mang."

"Nok Mala, tolong ambilkan daun pisang dan lidi
yang sudah dipotong-potong oleh Bi Maryati,
itu di depan," Mang Amin meminta Mala.

"Iya, Mang."



Ajis, Surip, Mang Amin, lan Mama lagi ngelér ketan lan ngupai ragié ning ketan sing wis dikukus rong jam. Uga, diwolak-walik karo kodek kayu sampé ragié rata.

Ajis, Surip, Mang Amin, dan Mama mendinginkan ketan, kemudian menaburkan ragi ke atas ketan yang sudah dikukus selama dua jam. Tidak lupa diaduk agar raginya merata.





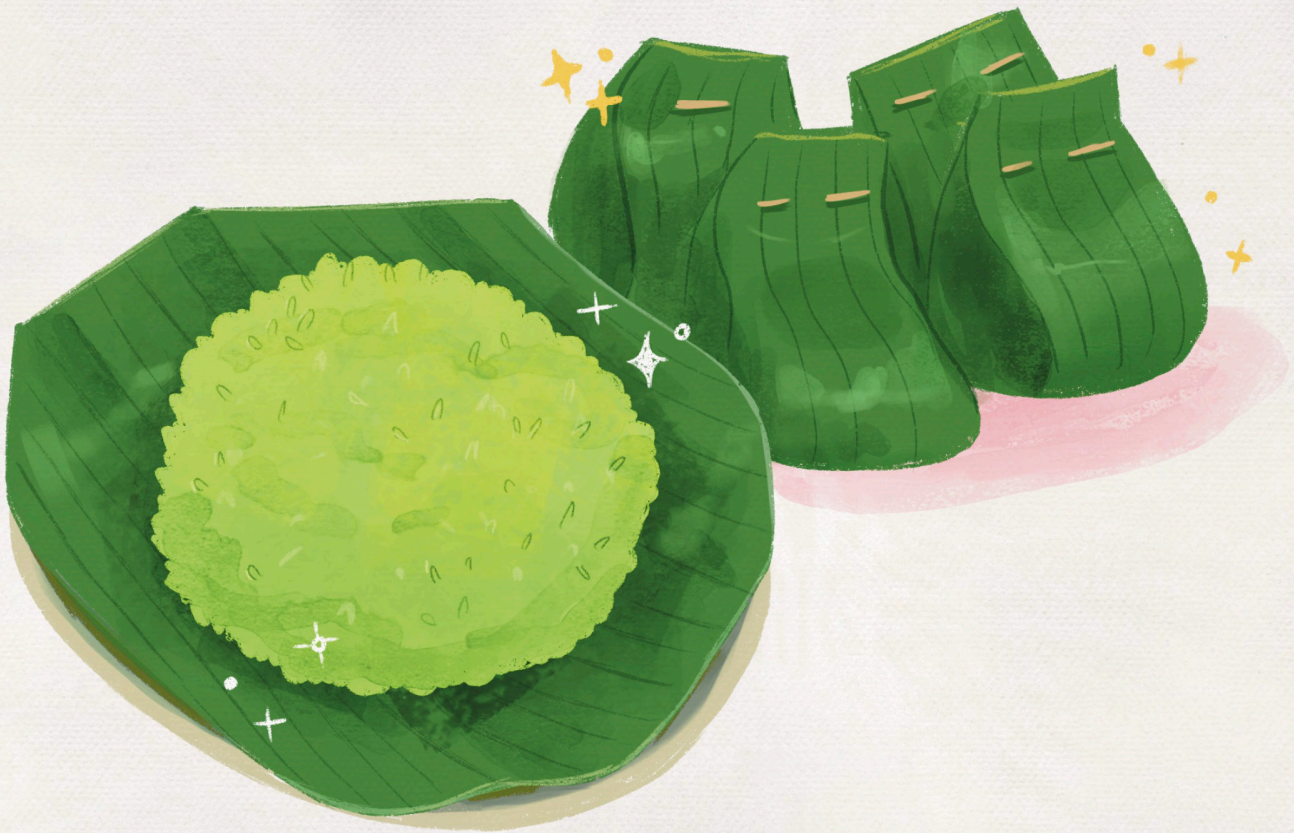
"Mengko Bi Maryati nyontohaken. Pribén caraé naroh ketan ning godong gedang lan nubles bitingé. Mengko, yén wis ditaroh ning godong gedang didobeli karo godong jambu aér," kocapé Mang Amin ning bocah-bocah.

"Nanti Bi Maryati akan mencontohkan, bagaimana cara membungkus ketan dengan daun pisang serta cara menusukkan lidi di daun itu. Kalau sudah dibungkus di daun pisang, lalu dilapisi dengan daun jambu air," kata Mang Amin melanjutkan penjelasan.

"Nang Surip, Nok Mala, lan Nang Ajis. Rewangana Bi Maryati naroh ketan sing wis dibrongkos godong gedang, ya?" Mang Amin ngongkon.
"Terus baka wis ditaroh pripun, Mang?" jaré Surip sing penasaran.
"Diinepna, lawasé sedina sampé rong dina," njawabé Mang Amin.

"Nang Surip, Nok Mala, dan Nang Ajis. Tolong bantu Bi Maryati meletakkan ketan yang sudah dibungkus daun pisang, ya?" Mang Amin meminta tolong. "Terus kalau sudah diletakkan gimana, Mang?" kata Surip yang penasaran.
"Didiamkan, paling lama satu sampai dua hari," jawab Mang Amin.





"Cung, rungokna, ya! Jaré ilmu sekolahé, kah. Diinepaken iku arané proses fermentasi tapé, yaiku banyu pati dihidrolisis déning énzim amilasé sing. Diproduksi dening jamur, ragié, utawa baktéri sing amilolitik."

"Nah, dengarkan, ya! Menurut ilmu pengetahuan di sekolah didiamkan itu namanya proses fermentasi, yaitu air pati dihidrolisis oleh énzim amilase yang dihasilkan oleh jamur, ragi, atau bakteri yang bersifat amilolitik."



*Ragié sing nyebabaken gula, iku asil fermentasi.
Niki kedadén, krena gula mau robah dadi alkohol. Akibaté,
rasa manis. saking tapé bakal ngurangi."
Mang Amin masih ngelanjutaken njelasakené.*

"Jika ragi terlalu banyak, gula yang dihasilkan selama proses fermentasi menjadi semakin berkurang. Hal itu terjadi karena gula diubah menjadi alkohol. Akibatnya rasa manis akan berkurang."
Mang Amin melanjutkan penjelasan.

"Ning zaman bengiyén, nggawé tapé iku biasané mung nyampur ragi karo bahan mentéh. Dicampur lan ditutup sampé rapet. Wujud, warna, mambu lan rasa tapé robah. Sampé seméné paham, ya?" takoné Mang Amin.
"Paham, Mang," laré-laré semaur bareng.

"Dari zaman dulu, membuat tapai itu biasanya hanya mencampurkan ragi dengan bahan mentah. Dicampur dan ditutup sampai rapat. Tekstur, warna, dan aroma tapai berubah. Sampai sini paham, ya?" tanya Mang Amin ke anak-anak setelah dijelaskan cara pembuatan tapai.
"Paham, Mang," anak-anak menjawab.





*Jagaté wis rada soré. Srengéngé wis ngulon. Bocah-bocah pamit.
"Kesuwun wis mbelajari laré gawé tapé Bakung," Mama makili
laré-laré pamitan lan jaluk pangapura, yén wis ngrepotaken.
"Beli, Kang. Malah bocah-bocah wis ngréwangi kita gawé tapé,"
Mang Amin semaur.*

*Waktu sudah sore. Matahari sudah ke arah barat. Anak-anak pamit.
"Terima kasih sudah mengajarkan anak-anak cara membuat
tapai Bakung, Saya mewakili anak-anak izin pamit pulang
dan mohon maaf kalau sudah merepotkan,"
Mama mengucapkan terima kasih ke Mang Amin.
"Oh, tidak apa-apa, Kang. Malah anak-anak sudah membantu
saya membuat tapai," Mang Amin menjawab.*



"Assalamualaikum, Mang Amin."
Laré-laré kompak ngomong salam.
"Walaikumsalam," Mang Amin njawab bari nyengir.

"Asalamualaikum, Mang Amin," anak-anak kompak
mengucapkan salam ke Mang Amin.
"Walaikumsalam," jawab Mang Amin sambil tersenyum.



Biodata Penulis



Imam Emje atau pemilik nama Imam Miftahul Jannah, bekerja di Yayasan Kebudayaan Sketsa Pribumi Cirebon, yayasan yang fokus pada persoalan-persoalan budaya, bahasa dan sastra Cirebon. Guru honor di SMP Negeri 1 Kaliwedi ini juga menjadi Fasilitator Literasi Jawa Barat di Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi. Penulis juga sering kali menulis artikel yang dimuat di harian Pikiran Rakyat, Radar Cirebon, Fajar Cirebon, dan Kabar Cirebon. Imam juga sudah menulis buku puisi dan cerpen semenjak tahun 2010 sampai sekarang. Buku yang terakhir ditulis adalah kumpulan puisi bahasa Cirebon Ngeraga Sukma. Selain itu, bersama teman-temannya di Yayasan Sketsa Pribumi juga menulis buku Lawa Ireng. Saat ini sedang menempuh pendidikan S-2 di IAI Bunga Bangsa Cirebon. Penulis juga penggagas Festival Sastra Cirebon dan Penghargaan Wiratara Basa Cerbon. Penulis sudah mendapatkan penghargaan dari Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda, dan Olahraga Kabupaten Cirebon kategori Pemuda Pelopor Bidang Kebudayaan tahun 2015 dan menjadi nomine Pemuda Pelopor Provinsi Jawa Barat. Imam saat ini sering mengisi acara seminar dan bimtek literasi atau bahasa daerah. Untuk berkomunikasi dengan penulis bisa melalui nomor WhatsApp 08522487997, Facebook Imam Emje II, Instagram @imam_emje dan posel imammj05@gmail.com.

Biodata Penerjemah



Dr. Eva Nur Arovah, M.Hum. lahir di Cirebon, 25 Mei 1975.

Ia seorang dosen Pendidikan Sejarah di Sekolah Tinggi Keguruan dan Pendidikan (STKIP) Pangeran Dharma Kusuma, Indramayu. Lulus pendidikan S-1 Jurusan Tafsir Hadits di IAIN Sunan Kalijaga tahun 2000 lalu melanjutkan ke jenjang S-2 Jurusan Ilmu Sejarah di Universitas Gadjah Mada dan lulus tahun 2003. Pada tahun 2018 menyelesaikan pendidikan jenjang S-3 Jurusan Ilmu Sejarah di Universitas Padjadjaran. Ia merupakan anggota Tim Penerjemah Al-Qur'an Bahasa Cirebon, Tim Pengusul Gelar Pahlawan Nasional "Ki Bagus Rangin", Tim Ahli Cagar Budaya Kabupaten Cirebon, dan Tim Penguji Disertasi Program Doktor Sejarah, Program Studi S-3 Ilmu-Ilmu Humaniora, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Gadjah Mada. Ia wafat pada 16 Agustus 2023 karena sakit.

Biodata Ilustrator



Takinells atau Nelly adalah ilustrator lulusan Desain Komunikasi Visual yang berdomisili di Kota Bekasi. Tahun 2014 memulai karir sebagai ilustrator dan desainer grafis di salah satu majalah nasional di Jakarta. Kesukaan pada dunia ilustrasi anak membuatnya memilih fokus menggeluti ilustrasi cerita anak. Beberapa karya terakhir yang digarap, di antaranya Bayi Bibi Asih (Badan Bahasa Kemendikbud, 2021), Fati dan Pohon Madu (Badan Bahasa Kemendikbud, 2021), Antologi Cerita Anak Indonesia; Berburu Mutiara (Presidensi G-20, 2022), Inikah Rasanya (GLN 2023), Annie Pergi ke Luar Negeri (GLN 2023), Tradhisi Uler-uleran (Balai Bahasa Jateng, 2023), Tari Kebo Kinul (Balai Bahasa Jateng, 2023). Karya lainnya bisa dilihat di Instagram: @takinells dan behance: [behance.net/takinells](https://www.behance.net/takinells).

PERJENJANGAN BUKU

BERDASARKAN PERATURAN KEPALA BSKAP
NOMOR 030/P/2022 TENTANG PEDOMAN PERJENJANGAN BUKU



PEMBACA DINI

Jenjang pembaca yang baru kali pertama mengenal buku yang memerlukan perancah untuk mendampingi anak membaca



PEMBACA AWAL

Jenjang pembaca yang memerlukan perancah dan mampu membaca teks berupa kata/frasa dengan kombinasi bunyi huruf, klausa, kalimat sederhana, dan paragraf sederhana

B1

B2

B3



PEMBACA SEMENJANA

Jenjang pembaca yang mampu membaca teks secara lancar berbentuk paragraf dalam satu wacana



PEMBACA MADYA

Jenjang pembaca yang mampu memahami beragam teks dengan tingkat kesulitan menengah



PEMBACA MAHIR

Jenjang pembaca yang mampu membaca secara analitis dan kritis berbagai sumber bacaan untuk menyintesis pemikiran secara lebih baik

E



CATATAN: RENTANG USIA MERUPAKAN KESETARAAN JENJANG, BUKAN MENJADI ACUAN UTAMA PERJENJANGAN BUKU. ACUAN UTAMA TETAP PADA KEMAMPUAN MEMBACA.

Ayo, Baca Buku di Penjaring!



Pindai untuk akses
laman!



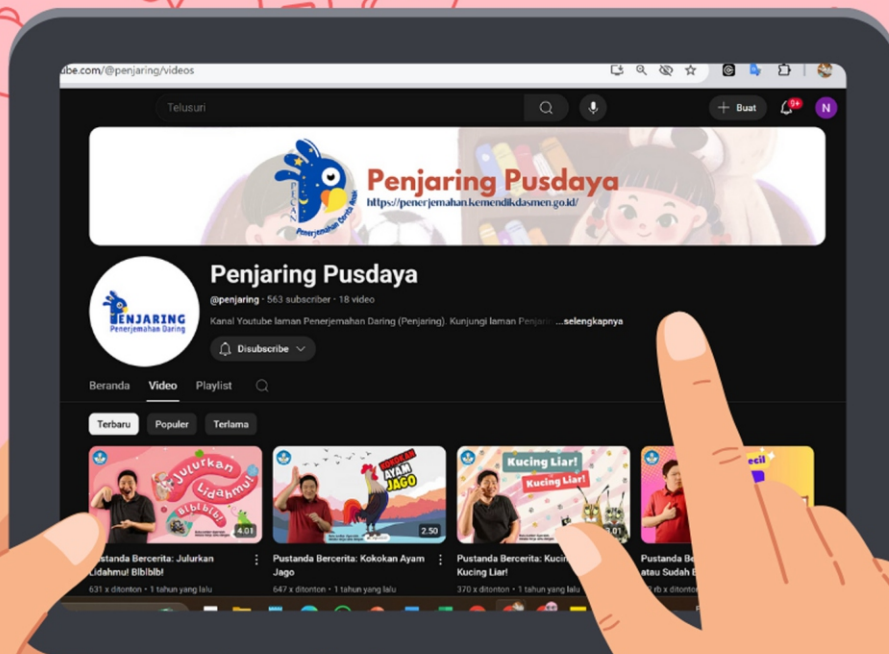


Halo,
Anak-Anak Indonesia!

Yuk, kunjungi kanal  **YouTube** Penjaring
Pusdaya untuk menikmati cerita anak
dalam bentuk buku audio video yang
dilengkapi dengan bahasa isyarat!
Jangan lupa klik suka dan langganan,
lalu bagikan ke teman-temanmu.



<https://www.youtube.com/@penjaring>



Surip dan teman-temannya penasaran pada tapai Bakung yang terkenal enak rasanya dan mempunyai rasa yang khas. Bahkan menjadi salah satu oleh-oleh khas Cirebon. Untungnya Bapaknya Surip orangnya baik, mau mengantarkan anak-anak pergi ke Desa Bakung untuk belajar cara membuat tapai Bakung. Mang Amin, teman Bapak Surip, bekerja sebagai pembuat tapai Bakung. Mang Amin bersedia mengajarkan Surip dan teman-temannya membuat tapai. Akhirnya, semuanya bisa dan mengerti cara membuat tapai, meskipun hanya membantu saja.



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

