



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

B3

Gawé Trasi Cirebon Membuat Terasi Cirebon



Penulis  Imam Miftahul Jannah
Ilustrator : Felicia Amara



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

Gawé Trasi Cirebon Membuat Terasi Cirebon



Penulis Imam Miftahul Jannah
Ilustrator : Felicia Amara

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 Trasi Cirebon
Membuat Terasi Cirebon

Penanggung jawab: Herawati
Penulis : Imam Miftahul Jannah
Penerjemah : Eva Nur Arovah
Ilustrator : Felicia Amara
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 978-623-118-530-3

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)

Gawé Trasi Cirebon

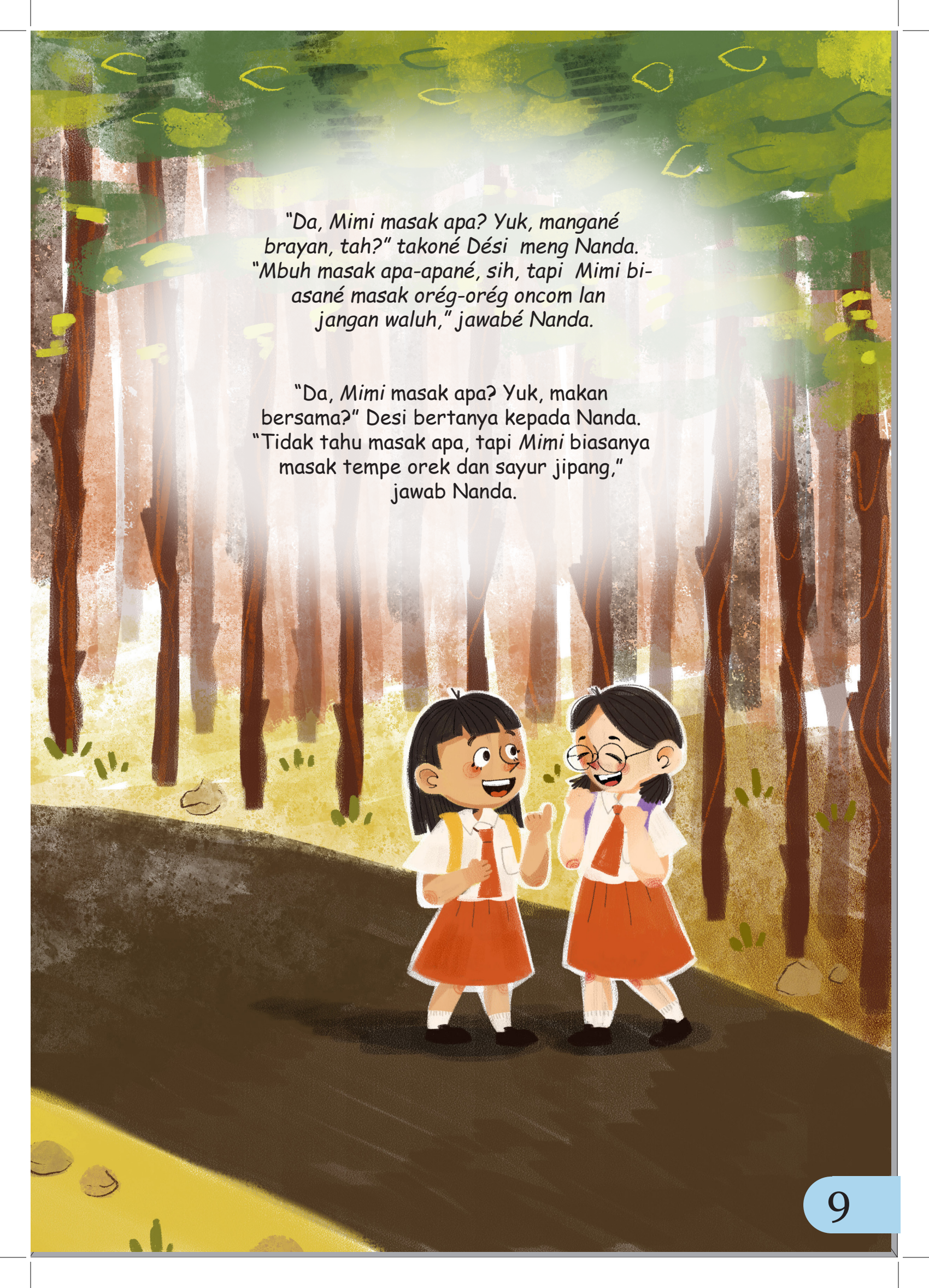
Membuat Terasi Cirebon





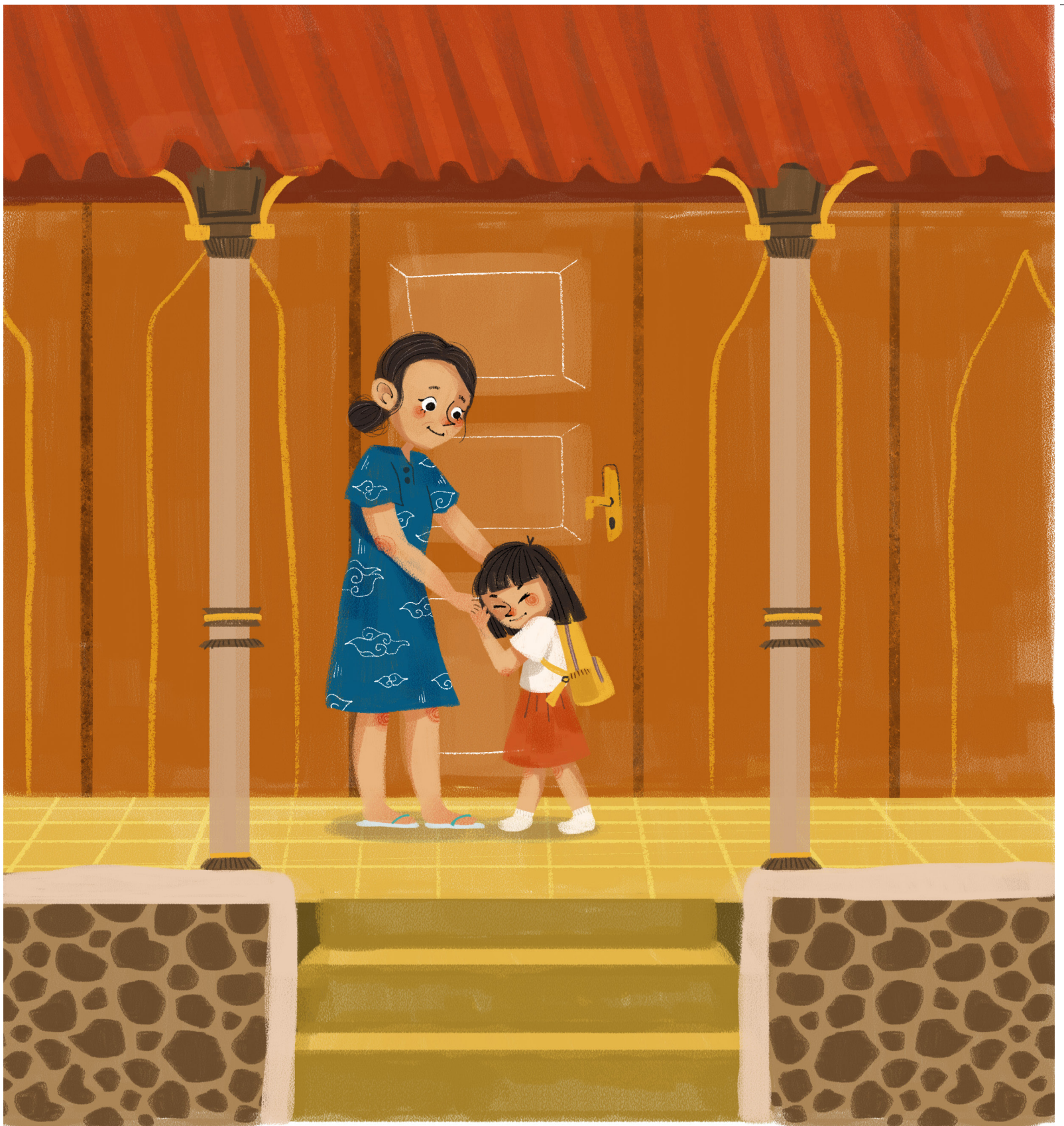
*Dési lan Nanda balik sekolah
sing SD Mundu Pesisir.
SD Mundu Pesisir ana ning
Kecamatan Mundu, Kabupaten Cirebon.*

Desi dan Nanda pulang sekolah
dari SD Mundu Pesisir.
SD Mundu Pesisir berada di Kecamatan
Mundu, Kabupaten Cirebon.

An illustration of two young girls in school uniforms walking through a forest. The girl on the left has dark hair and is wearing a white shirt with a red tie and a red skirt. The girl on the right has dark hair, wears glasses, and is also wearing a white shirt with a red tie and a red skirt. They are both smiling and looking at each other. The background shows tall, thin trees with green foliage at the top and a path leading into the distance. The lighting is soft, suggesting a sunny day with dappled light filtering through the trees.

"Da, Mimi masak apa? Yuk, mangané brayan, tah?" takoné Dési meng Nanda.
"Mbuh masak apa-apané, sih, tapi Mimi bi-
asané masak orég-orég oncom lan
jangan waluh," jawabé Nanda.

"Da, Mimi masak apa? Yuk, makan bersama?" Desi bertanya kepada Nanda.
"Tidak tahu masak apa, tapi Mimi biasanya masak tempe orek dan sayur jipang," jawab Nanda.



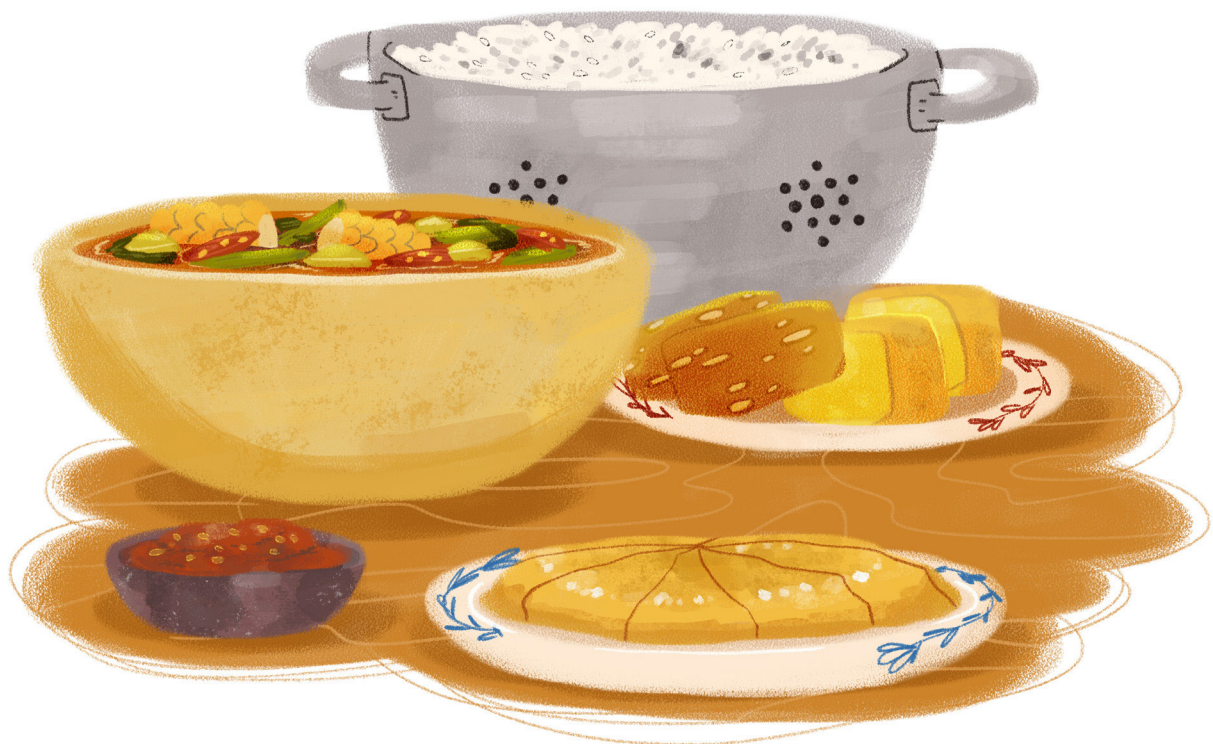
*"Assalamualaikum, Mi," capé Dési.
"Walaikum salam. Eh, Nok Dési
wis balik," jawabé Mimi.*

*"Asalamualaikum, Mi," kata Desi.
"Walaikumsalam. Eh, Nok Desi
sudah pulang," jawab Mimi.*



"Masak apa, Mi?" Dési nakan.
 "Masak endog dadar, oncom, tahu,
 jangan asem, lan sambel trasi.
 Wis kempung, tah, Nok?" jawabé Mimi.

"Masak apa, Mi?" Desi bertanya.
 "Masak telur dadar, tempe, tahu,
 sayur asem, dan sambal terasi.
 Sudah lapar, Nok?" jawab Mimi.





"Mi, kita pén mangané brayan karo Nanda
lan batur-batur, ya."

Dési njaluk izin ning miminé.

"Iya, Nok. Tapi Mimi mung ana kuwen baé
lawuané. Pripun luh, Nok?"

"Beli apa-apa, Mi."

"Mi, saya ingin makan bareng sama Nanda
dan teman-teman lainnya, ya."

Desi meminta izin kepada ibunya.

"Iya, Nok. Tapi Mimi cuma ada
hidangan itu saja. Gimana, Nok?"

"Tidak apa-apa, Mi."





"Oh, iya, Mi. Ari trasi kuh digawéné sing apa, ya? Soalé kuh, ciri khas Cirebon pisan," takoné Dési kang penasaran.

"Sing urang cilik atawa rebon, Nok. Baka Mimi mépéi, kah! Kan, Mimi sering gawé," jawabé Mimi.

"Oh, iya, Mi. Noké klalén."

"Oh, iya, Mi, Kalau terasi itu terbuat dari apa, ya? Soalnya, itu kan ciri khas makanan Cirebon," tanya Desi sambil penasaran.

"Dari udang kecil atau rebon, Nok. Yang sering Mimi jemur itu, lho! Kan, Mimi sering buat," jawab Mimi.

"Oh, iya, Mi. Desi lupa."



"Mi, olih beli Nok Dési belajar gawé trasi?"

Dési penasaran lan njaluk belajar.

"Ya, olih, Nok. Bagus, malah. Bari koné bisa gawé trasi, terus didagang. Syukur-syukur mbésuk embén Nok Dési dadi bos trasi Mundu," jawabé Mimi.

"Aamiin," kocapé Dési.

"Mi, boleh tidak kalau Desi belajar membuat terasi?"

Desi penasaran dan ingin belajar.

"Ya, boleh, Nok. Bagus, supaya nanti bisa membuat terasi lalu dijual. Syukur-syukur nanti Nok Desi jadi bos terasi Mundu," jawab Mimi.

"Aamiin," kata Desi.



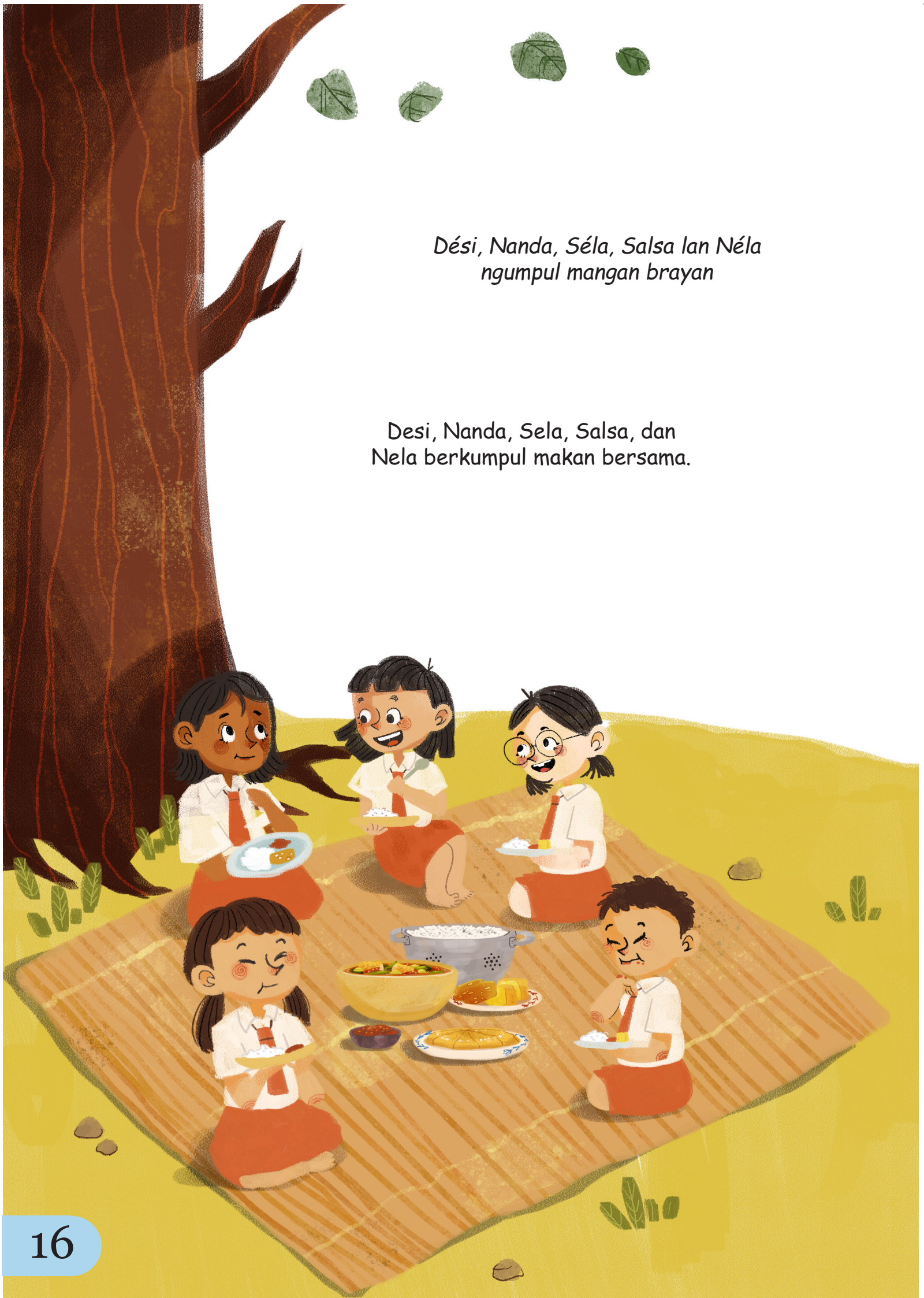
"Mi, kitané mangkat brayan dikit, ya?" jaré Dési. "Iya, Nok. Ati-ati, ya."

"Mi, saya berangkat untuk makan bersama teman-teman dulu, ya?"
kata Dési. "Iya, Nok. Hati-hati, ya."



*Dési, Nanda, Séla, Salsa lan Néla
ngumpul mangan brayan*

Desi, Nanda, Sela, Salsa, dan
Nela berkumpul makan bersama.





"Nda, kita arep belajar gawé trasi ning Mimi," jaré Dési ngawiti ngobrol karo batur-baturé. "Idih, énakan temen, ya? Olih mélu beli?" jaré Nela sing bocahé penasaran. "Iya, Dés! Kita gah péngén mélu," jaré Nanda.

"Wis kénén baé. Ayu dina Ahad bareng-bareng belajar gawé trasi ning umahé kita," jaré Dési ngajaki batur-baturé. "Siwap!" jawab batur-baturé kompak.

"Nda, saya ingin belajar membuat terasi sama Mimi," kata Desi memulai obrolan dengan teman-temannya. "Wah, menarik sekali, ya? Boleh ikut, tidak?" kata Nela yang penasaran. "Iya, Des! Saya juga ingin ikut," kata Nanda.

"Ya, sudah. Ayo, hari Minggu kita belajar membuat terasi di rumah saya," kata Desi sambil mengajak teman-temannya. "Siap!" jawab teman Desi serentak.



Gambar urang rebon lan bahan-bahan séjéné

Gambar udang rebon dan bahan-bahan lainnya



"Méné pada ndodok, ya! Bahan- bahané wis ana kabéh, durung?" jaré Mimi Dési.

"Sampun, Mi," jawabé Dési.

"Dadi, gawé trasi iku ana pitung ambalan atawa prosés," kocapé Mimi.

"Sini, semua duduk, ya! Bahan-bahanya sudah ada semua, belum?" kata Mimi Desi.

"Sudah, Mi," jawab Desi.

"Jadi, membuat terasi itu ada 7 tahapan," kata Mimi.



"Kang kawitan. Nanda, tugasé misahi urang, ya, toli diberséni," jaré Mimi Dési.
"Iya, Mi. Napi, nangapa kudu dipisahi lan berséni?" semauré Nanda.
"Ya, dipisahi bari énak. Nalika ngolahi diberséni dikit, bokat ana suket atawa lumpur sing kegawa," jaré Mimi.

"Pertama, Nanda tugasnya memisahkan udang, setelah itu dibersihkan," kata Mimi Desi.
"Iya, Mi. Tapi kenapa harus dipisahkan dan bersihkan dulu?" kata Nanda.
"Ya, agar enak saja. Ketika mengolah dibersihkan dulu, barangkali ada rumput atau lumpur yang terbawa," jelas Mimi.



"Oh, iya, sekiyen tahapan kaping pindo.
Nok Néla lan Nok Séla jukuten urang sing wis dipépé
ning grimah, ya?" jaré Mimi. "Enggih, Mi."
Urang dipépé ning sor srengéngé, suwéné limang jam,
atawa sampé sadan garing.

"Oh, iya, sekarang tahapan kedua.
Nok Nela dan Nok Sela ambikan udang yang sudah
dijemur di belakang rumah, ya?" kata Mimi. "Baik, Mi."
Udang dijemur di bawah matahari paling lama
lima jam atau sampai kering.



"Oh, iya, sekiyen tahapan kaping pindo. Nok Néla lan Nok Séla jukuten urang sing wis dipépe ning grimah, ya?"

jaré Mimi. "Enggih, Mi."

Urang dipépe ning sor srengéngé, suwéné limang jam,
atawa sampé sadan garing.

"Oh, iya, sekarang tahapan kedua. Nok Nela dan Nok Sela
ambilkan udang yang sudah dijemur di belakang rumah, ya?"

kata Mimi. "Baik, Mi."

Udang dijemur di bawah matahari paling lama lima jam atau
sampai kering.



A large, yellow, cloud-like bubble with a scalloped edge is centered on the page. Inside the bubble, the words "Enggih," and "Mi!" are written in a red, handwritten-style font. Surrounding the bubble are four cartoon illustrations of children's faces. At the top left, a boy with dark hair is laughing with his mouth open. At the top right, a girl with dark hair in pigtails is smiling. At the bottom left, a girl with dark hair and glasses is smiling. At the bottom right, a boy with dark hair is winking and smiling.

Enggih,
Mi!

"Kiyen tahapan ketelu, ya? Mau Néla lan Séla kang wis njukut urang setengah garing. Sekiyen, urangé dipai uyah,"
Mimi ngongkon Néla lan Séla "Enggih, Mi," jawabé kompak.
"Baka wis dipai uyah, urangé digiling, ya, ning lumpang karo alu," kocapé Mimi.



"Sekarang tahapan ketiga, ya? Tadi Nela dan Sela sudah mengambil udang yang setengah kering. Sekarang udangnya diberi garam,"
Mimi menyuruh Nela dan Sela. "Iya, Mi," jawab mereka kompak.
"Setelah diberi garam, udangnya digiling, ya, menggunakan lumpang dan alu," jelas Mimi.

*Ngupai uyah iku, salah sawijiné sing gawé awét.
Séjéné iku uyah gawé énzim atawa mikroorganisme
kuat ning uyah, kang ngasilaken wujud kang unik.*

Diberi garam itu, salah satunya supaya awet.
Selain itu, garam membuat enzim dan mikroorganisme
menjadi kuat di dalam garam dan menghasilkan bentuk
yang unik.



"Mi, ari ning jero sing ning
duwuré rak ning pawon nah, apa?"
Dési nakon.

"Coba jukuten, Nok, kentug beli?"
"Enggih, Mi. Insyallah kentug."

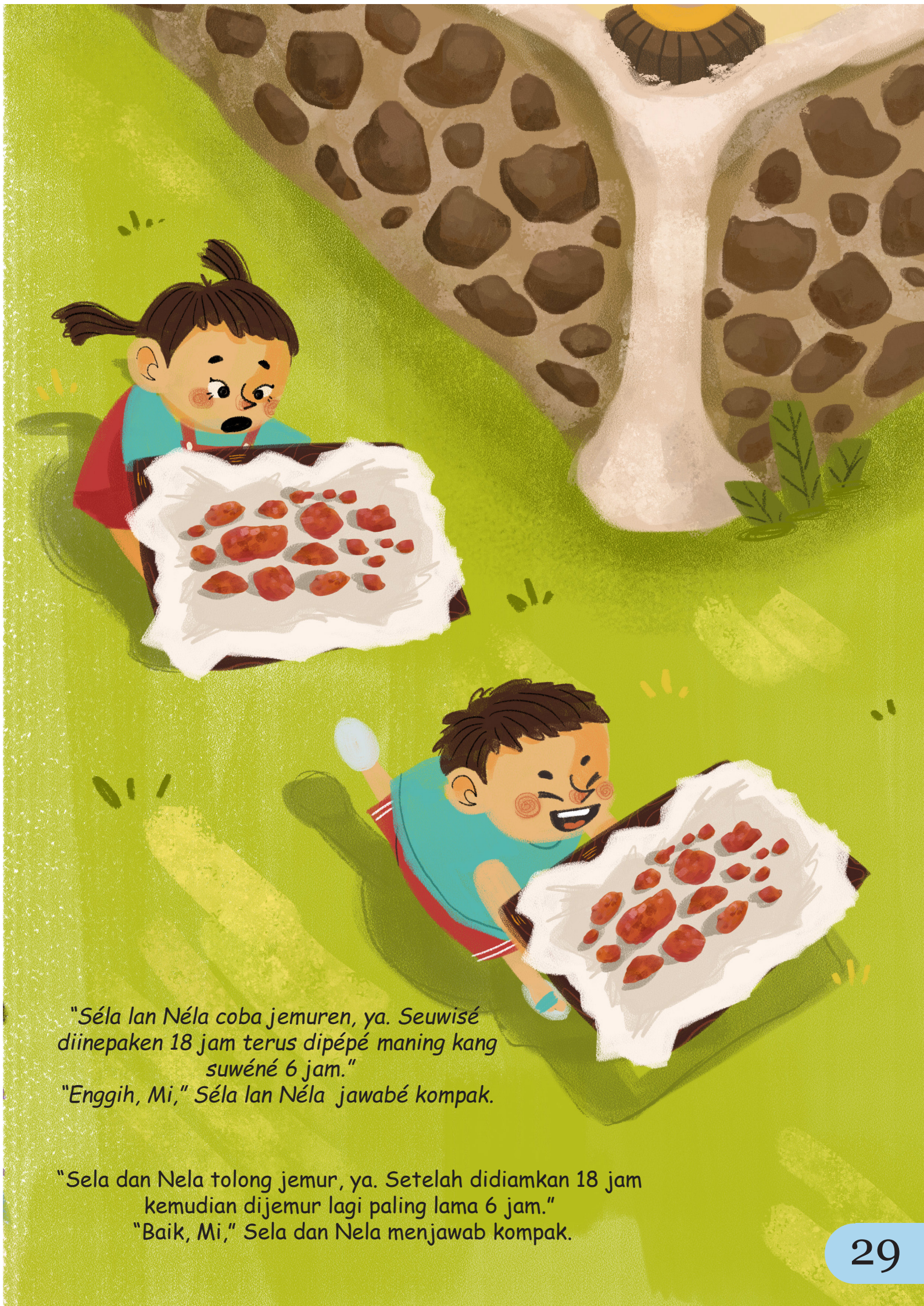
"Mi, kalau yang di dalam rumah,
yang ada di atas rak dapur,
itu apa?" Desi bertanya.
"Coba diambil, kamu bisa
menggapainya tidak?"
"Iya, Mi. Insyallah sampai."



*Iki, Mi, wis dijukut," jaré Dési bari gawa tebok pring isi trasi.
"Nah, ari kiye sing arané prosés férméntasi atawa diinepaken.
Kiyen kuh, tahapan kang kaping papat séuwisé dipai uyah. Koné
dinepaken, kang suwéné wolu las jam," Mimi njelasaken.*

"Ini, Mi, sudah diambil," kata Desi sambil membawa tampah isi terasi.
"Nah, kalau ini namanya proses fermentasi atau didiamkan.
Ini adalah tahapan keempat setelah diberi garam.
Nanti didiamkan. Paling lama delapan belas jam," jelas Mimi.





"Séla lan Néla coba jemuren, ya. Seuwisé diinepaken 18 jam terus dipépé maning kang suwéné 6 jam."

"Enggih, Mi," Séla lan Néla jawabé kompak.

"Sela dan Nela tolong jemur, ya. Setelah didiamkan 18 jam kemudian dijemur lagi paling lama 6 jam."

"Baik, Mi," Sela dan Nela menjawab kompak.

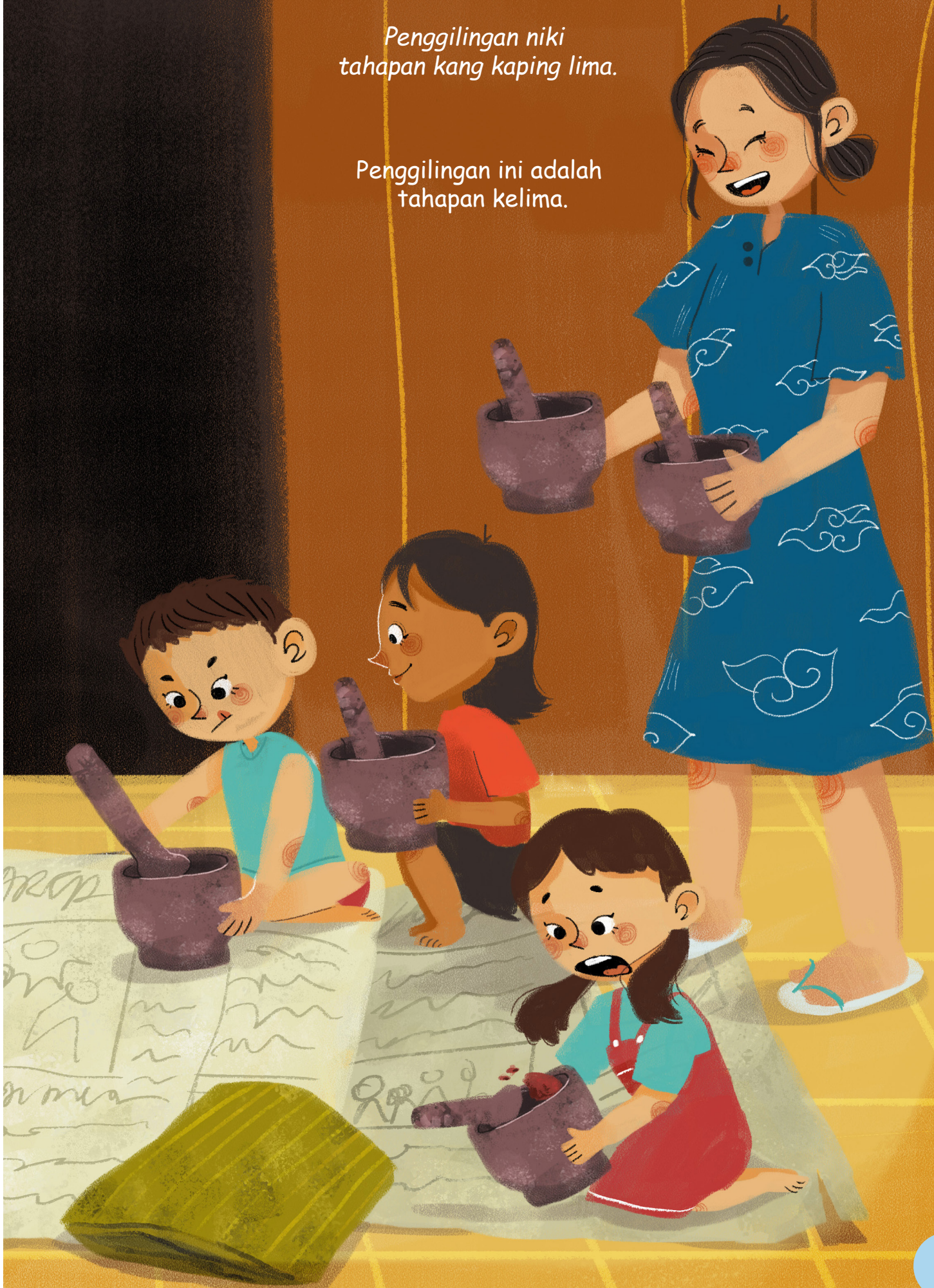
"Coba, Nok Dési. Gilingen sing alus. Urang wis dipépe
enem jam. Jukuten ning grimah sebelah wétan lah."
Mimi uga ngongkon Nanda ngréwangi Dési.

"Coba, Nok Desi. Ugang yang sudah dijemur enam jam
digiling hingga halus. Ambil di sebelah timur
belakang rumah," Mimi meminta Desi.
Mimi juga meminta Nanda membantu Desi.



*Penggilingan niki
tahap kan kang kaping lima.*

*Penggilingan ini adalah
tahap kan kelima.*





"Mi, sing wis digiling diapakaken maning?"
Dési nakon ning Mimi.

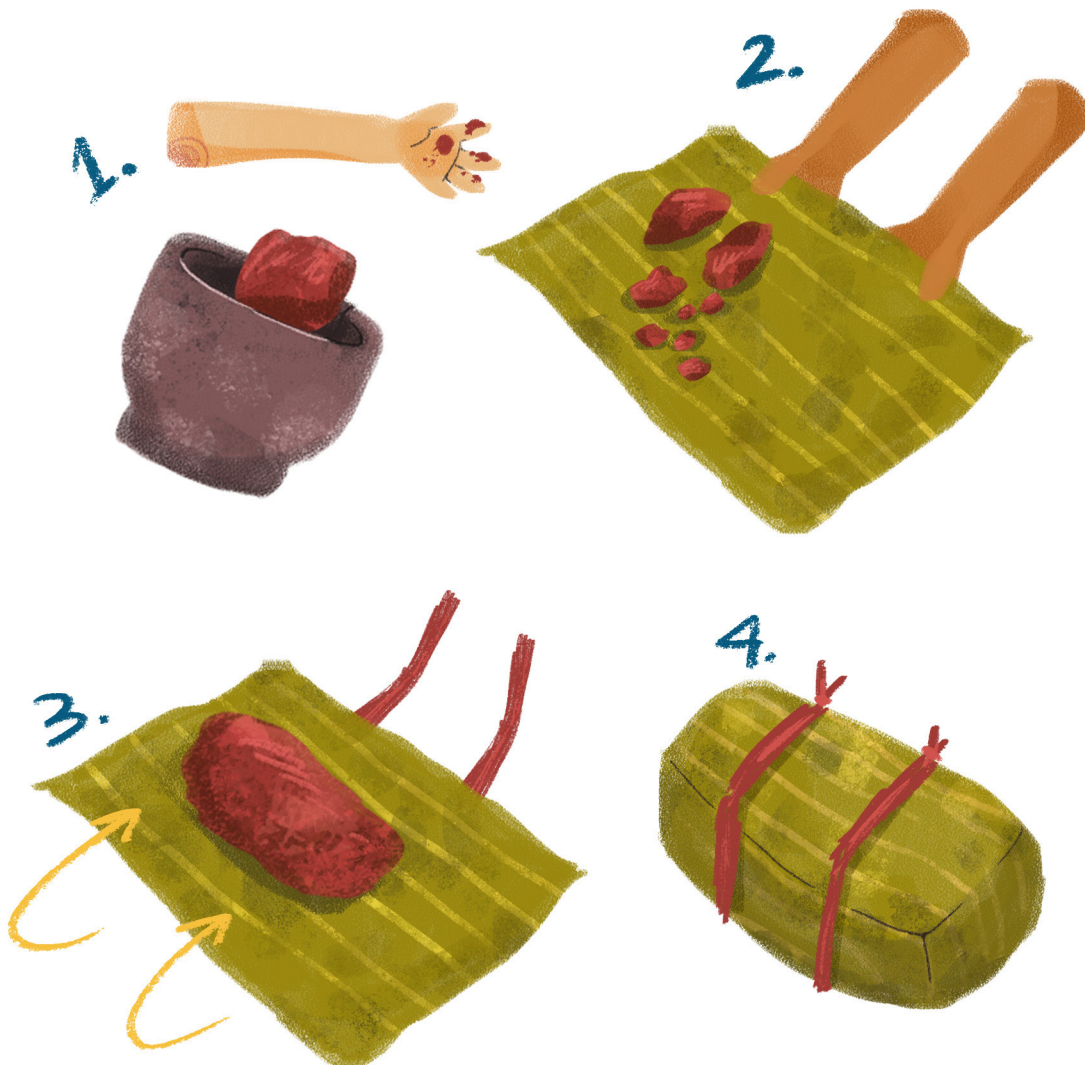
"Oh, iya, kien tahapan kang kaping enem.
 Coba Salsa, Néla, lan Séla ngréwangi
 mbungkusi trasi karo godong gedang, ya?
 Digawé bentuké kotak- kotak."

"Enggih, Mi," jawabé Salsa bari
 nggawa godong gedang.

"Mi, yang sudah digiling kemudian diapakan lagi?"
Desi bertanya kepada Mimi.

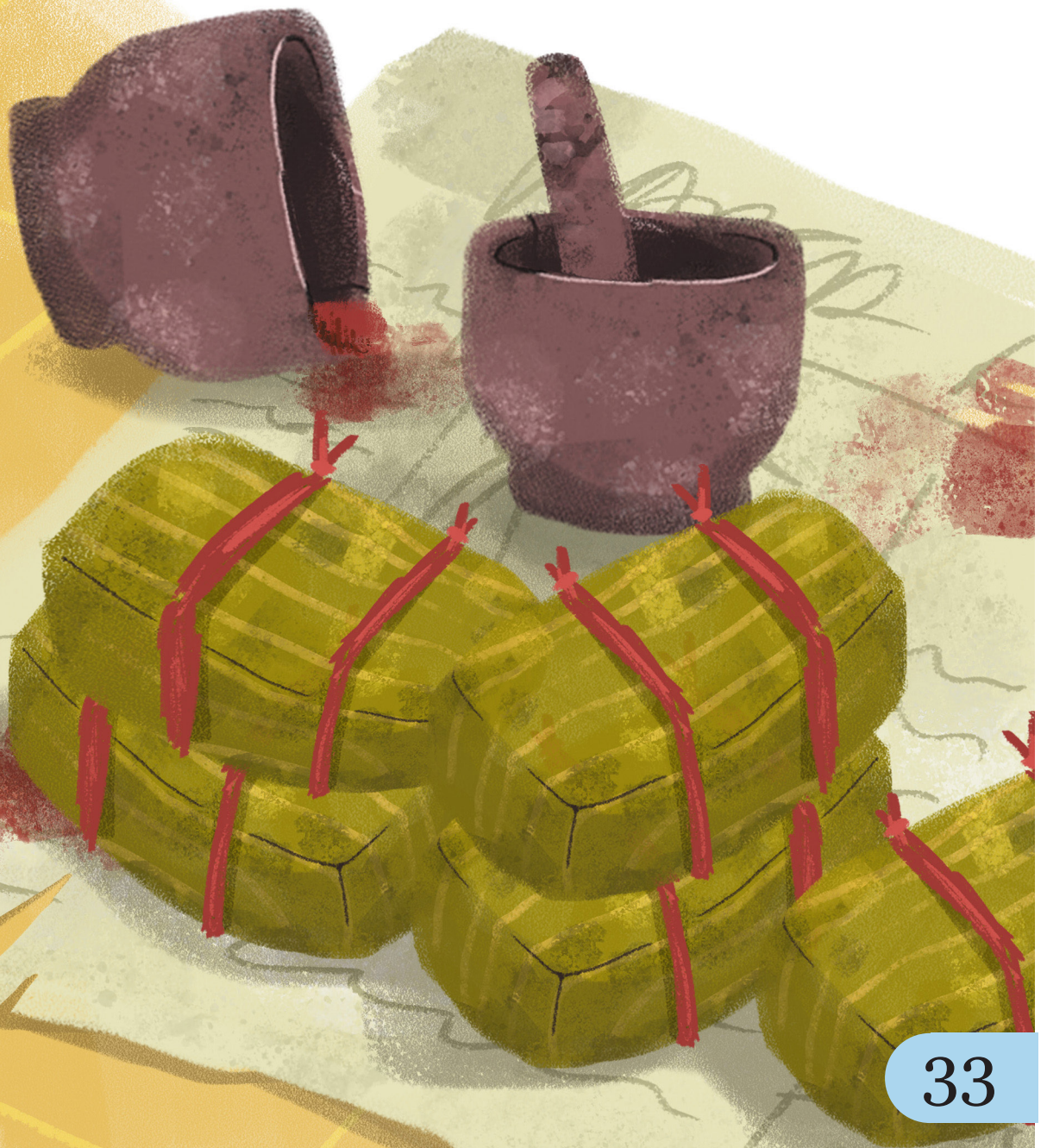
"Oh, iya, ini tahapan keenam. Coba Salsa, Nela,
 dan Sela bantu membungkus terasi dengan daun pisang, ya?
 Dibuat bentuknya kotak-kotak."

"Baik, Mi," jawab Salsa sambil membawa daun pisang.



"Mi, wis entok trasiné."
"Alhamdulillah. Méné pada ngumpul, ya?"
"Iya, Mi," jawabé kompak. untuk mas

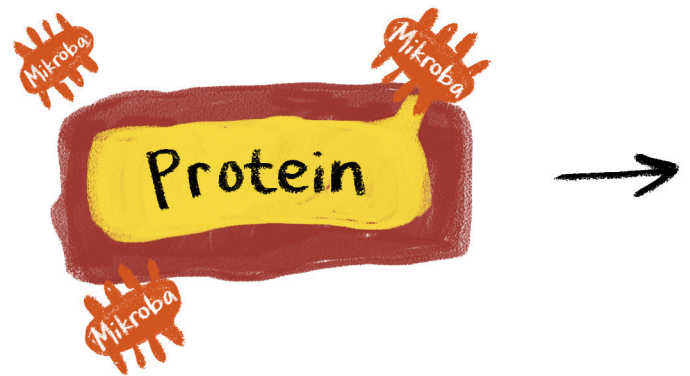
"Mi, sudah habis terasinya."
"Alhamdulillah. Ayo, semua berkumpul, ya?"
"Iya, Mi," jawab anak-anak kompak.



"Prosés gawé wis pragat sebab prosés kang kaping pitu iku, suwé," kocapé Mimi. "Pripun sih, Mi?" takoné Nela. Mimi njelasaken trasi sing wis digiling alus lan ditaroh ning godong gedang, iku kudu diinepaken. Suwéné 30 dina.

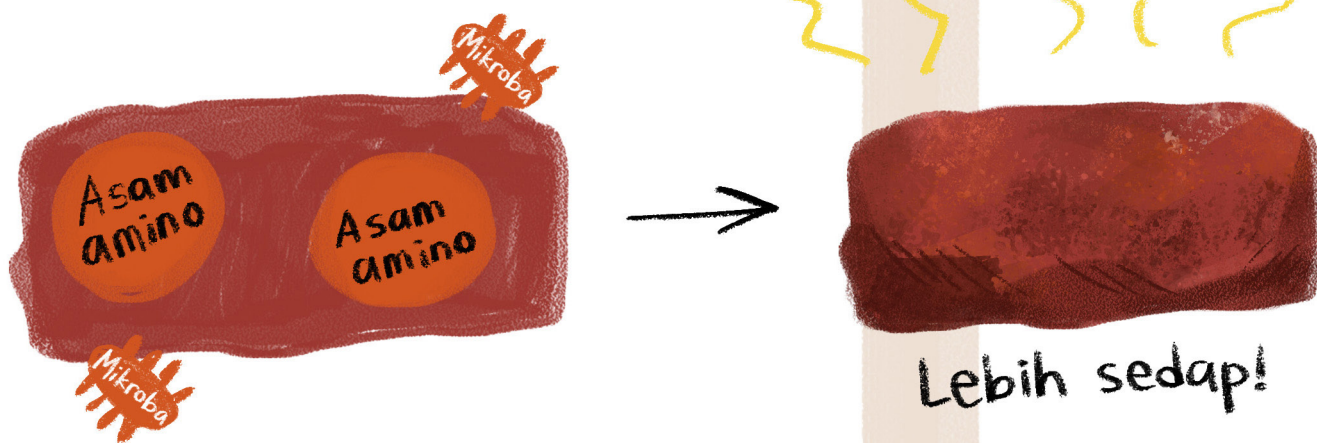
"Proses membuat terasi sudah selesai karena tahapan ketujuh itu, lama," kata Mimi.

"Gimana, sih, Mi?" Nela bertanya. Mimi menjelaskan terasi yang sudah digiling halus dan ditaruh di daun pisang itu harus didiamkan. Paling lama 30 hari.



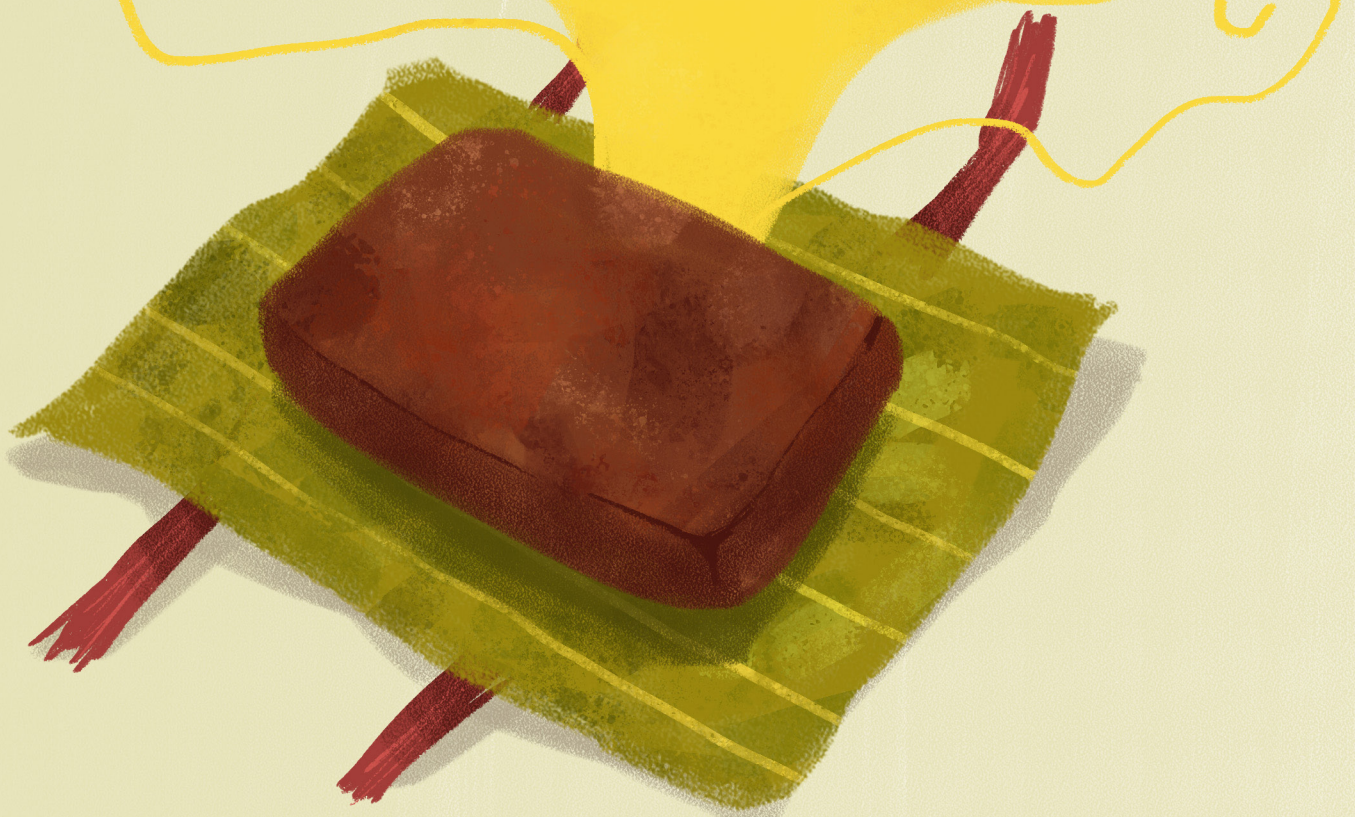
Mimi njelasaken maning, diinepaken iku perlu supaya gawé wujud trasi, lan olih rasa sedep. Iku robahé wujud, anané mikrobiologi urang. Istilahé ana protein dadi asam amino. Trasi diinepaken sampé telung wulan, iku nduwéni kandungan asam.

Mimi menjelaskan lagi, didiamkan itu perlu untuk mengubah bentuk menjadi terasi dan rasanya enak. Berubah bentuk itu karena adanya mikrobiologi udang. Istilahnya protein menjadi asam amino. Terasi didiamkan sampai tiga bulan itu memiliki kandungan asam.



"Mi, kandungan asam kuh, apa?" takoné Salsa maning.
Mimi njelasaken jaré para ahli, iku arané asam aspartat,
glutamat, alanin, leusin, lisin, asam amino, dan nukleotida.
Ya, iku sing gawé prosésé dadi trasi.

"Mi, kandungan asam itu, apa?" Salsa bertanya.
Mimi menjelaskan menurut para ahli, itu namanya asam
aspartat, glutamat, alanin, leusin, lisin, asam amino, dan
nukleotida. Ya, itulah yang membuat dan menghasilkan terasi.





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

Felicia Amara atau yang akrab disapa Ara adalah seorang desainer grafis dan ilustrator, alumni Desain Komunikasi Visual, Institut Teknologi Bandung. Sejak kecil, ia hobi menggambar dan bercerita. Walaupun ia adalah seorang ilustrator, ia juga suka bercerita dengan mengangkat kisah nyata dan menuangkannya dalam bentuk gambar. Karena hobinya tersebut, hingga tahun 2023 Ara sudah menulis dan membuat ilustrasi di beberapa buku cerita anak. Karya-karya Ara dapat dilihat di akun Instagram dan Behance @fayeleeaseayah atau bisa juga dihubungi melalui surel amarafelicia21@gmail.com.

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



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!



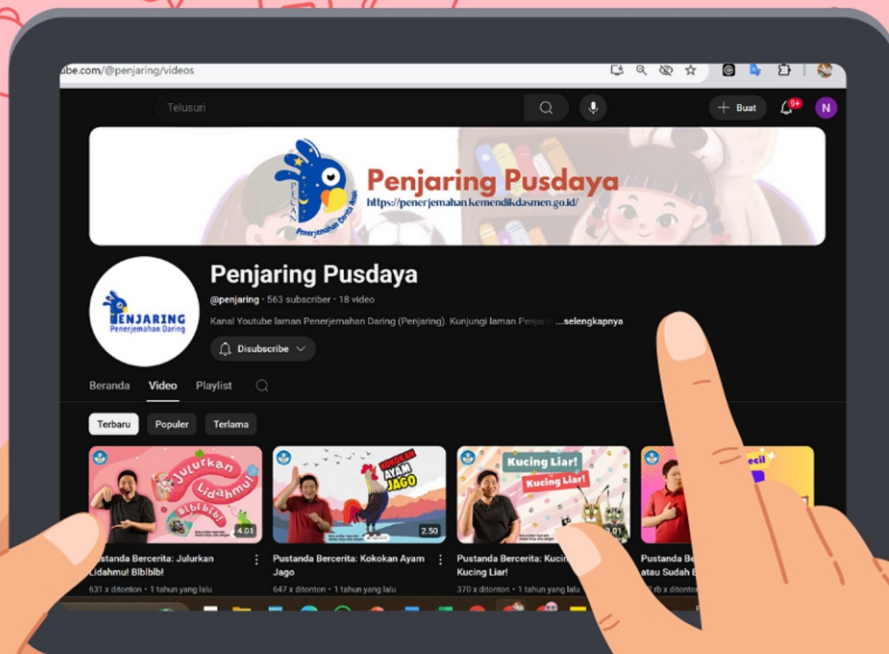


Halo, Anak-Anak Indonesia!

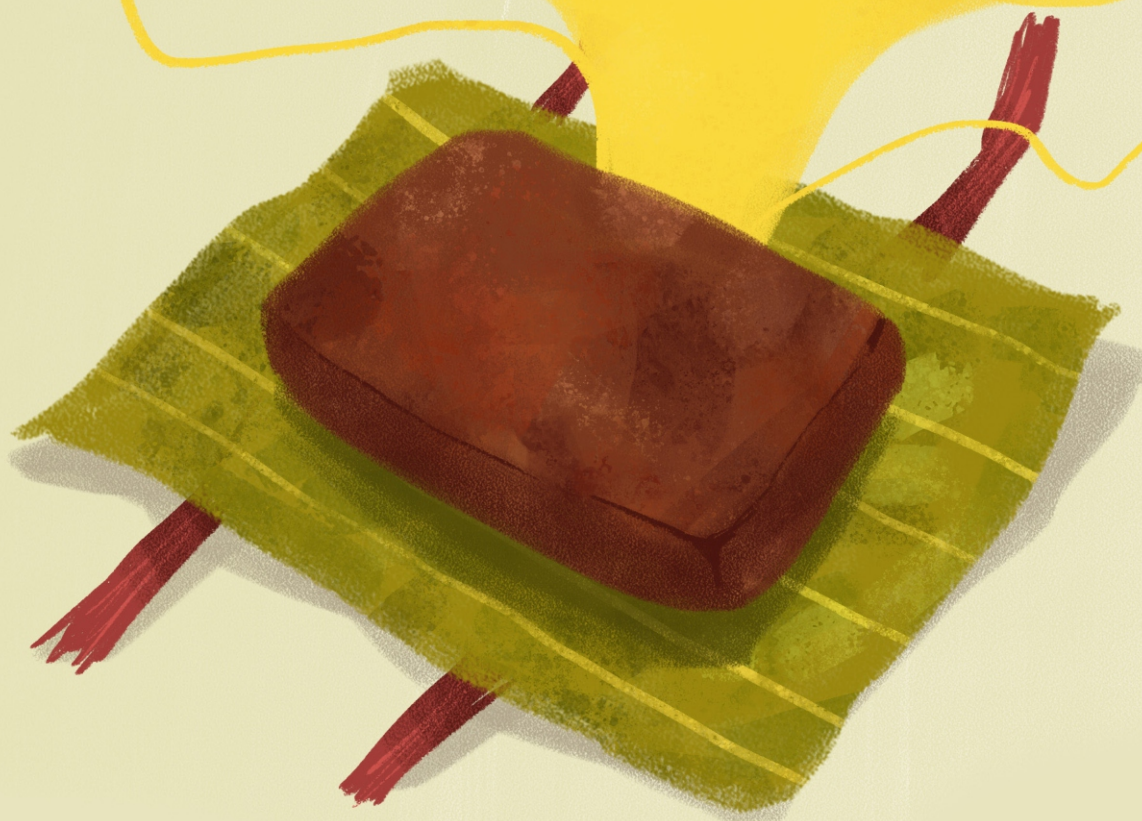
Yuk, kunjungi kanal  **YouTube** Penjaring
Pusdaya untuk menikmati cerita anak
dalam bentuk buku audio video yang
dilengkapi dengan bahasa isyarat!
Jangan lupa klik suka dan langganan,
lalu bagikan ke teman-temanmu.



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



Desi suka sekali sambal terasi khas Cirebon.
Desi penasaran, terasi itu terbuat dari apa dan
bagaimana cara membuatnya. Desi bersama
teman-temannya lalu belajar membuat terasi kepada
ibunya Desi. Ramai dan kompak di rumah Desi.
Meskipun terasi buatan Desi tidak seenak buatan
ibunya, Desi tetap senang karena sudah mengetahui
cara membuat terasi. Desi bercita-cita ingin menjadi
pengusaha terasi yang sukses.



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

