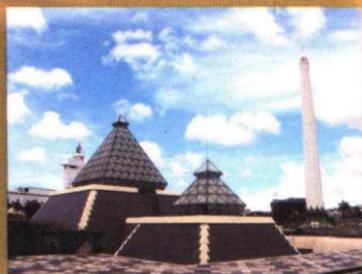
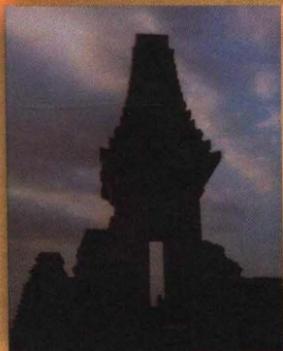
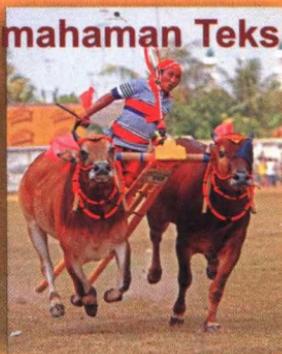


PESONA JAWA TIMUR

BAHAN AJAR PENUNJANG BIPA

Kumpulan Bacaan dan Soal Pemahaman Teks



Arif Izzak
Dalwiningsih
Hero Patrianto
Yuyun Kartini

24

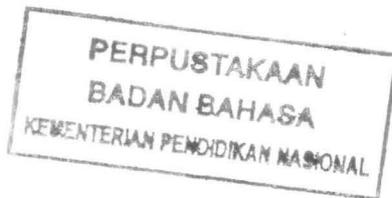
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBINAAN BAHASA
BALAI BAHASA PROVINSI JAWA TIMUR
2012



OK

PESONA JAWA TIMUR
BAHAN AJAR PENUNJANG BIPA
Kumpulan Bacaan dan Soal Pemahaman Teks

Arif Izzak
Dalwiningsih
Hero Patrianto
Yuyun Kartini



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBINAAN BAHASA
BALAI BAHASA PROVINSI JAWA TIMUR

2012

PESONA JAWA TIMUR
BAHAN AJAR PENUNJANG BIPA
Kumpulan Bacaan dan Soal Pemahaman Teks

PENANGGUNG JAWAB

Yeyen Maryani

PENYUNTING PENYELIA/REDAKTUR

Amir Mahmud

PENYUSUN/PENYUNTING

Arif Izzak

Dalwiningsih

Hero Patrianto

Yuyun Kartini

JURU ATAK

Anang Santosa

SEKRETARIAT

Andi Asmara

Rahmidi

Katalog dalam Terbitan (KDT)

499.278.24

PES

- p *Pesona Jawa Timur: Bahan Ajar Penunjang BIPA: Kumpulan Bacaan dan Soal Pemahaman Teks/Arif Izzak, Dalwiningsih, Hero Patrianto, Yuyun Kartini.—Sidoarjo; Balai Bahasa Provinsi Jawa Timur, 2012. xviii, 172 hlm; 21 cm ISBN 978-602-8334-30-3*

1. Bahasa Indonesia Pengajaran

PERPUSTAKAAN BADAN BAHASA	
Klasifikasi PB 499.218.24 PES P	No. Induk : 201 Tgl. : 20-1-2014 Ttd. : _____

KATA PENGANTAR

KEPALA BALAI BAHASA PROVINSI JAWA TIMUR

Penerbitan buku teks bacaan sebagai bahan ajar penunjang bahasa Indonesia bagi penutur asing (BIPA) ini bertujuan untuk memperkaya khazanah buku bahan ajar BIPA di Jawa Timur yang hingga saat ini masih sangat sedikit. Setiap kali sebuah buku diterbitkan, apa pun isinya pasti diiringi dengan keinginan dan harapan agar buku itu dapat dibaca oleh kalangan masyarakat sehingga menambah wawasan dan ilmu pengetahuan.

Provinsi Jawa Timur memiliki keberagaman budaya lokal yang khas, keindahan alam yang eksotis, dan kekayaan alam yang berlimpah. Keberagaman budaya serta keindahan dan kekayaan alam tersebut tercermin dalam kesenian, adat-istiadat, bahasa, mata pencaharian, aneka jajanan, dan masakan. Tiga pilar kekayaan Provinsi Jawa Timur tersebut direkam oleh Balai Bahasa Provinsi Jawa Timur dan selanjutnya dijadikan bahan ajar BIPA agar potensi Jawa Timur dikenal luas oleh masyarakat internasional.

Upaya pengenalan budaya lokal Jawa Timur kepada orang asing melalui pembelajaran bahasa Indonesia menjadi tanggung jawab Balai Bahasa Provinsi Jawa Timur terkait fungsi balai bahasa sebagai pusat informasi dan layanan dalam bidang kebahasaan dan kesastraan. Oleh karena itu, Balai Bahasa Provinsi Jawa Timur berupaya menggali berbagai potensi kekayaan tersebut dan kemudian mengemasnya dalam bentuk buku ajar BIPA agar dapat dibaca masyarakat luas.

Sehubungan dengan hal itu, saya mengucapkan terima kasih kepada para penyusun buku *Pesona Jawa Timur: Bahan Ajar Penunjang BIPA (Kumpulan Bacaan dan Soal Pemahaman Teks)*. Ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada Dra.

Yeyen Maryani, M.Hum., Sekretaris Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, yang telah memberikan bimbingan kepada kami sehingga buku ini dapat diterbitkan.

Surabaya, Agustus 2012

Drs. Amir Mahmud, M.Pd.

KATA PENGANTAR TIM PENYUSUN

Buku ini adalah buku bahan ajar penunjang BIPA yang berfungsi sebagai pelengkap buku *Lentera Indonesia* yang telah disusun oleh Tim BIPA Pusat Bahasa (sekarang menjadi Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa). Buku bahan ajar penunjang BIPA ini berisi materi budaya, adat-istiadat, tradisi, kekayaan alam dan kuliner khas daerah Jawa Timur dan disusun oleh Tim BIPA Balai Bahasa Provinsi Jawa Timur.

Buku ini secara khusus berisi materi bacaan yang diharapkan bisa dimanfaatkan juga untuk mengajarkan keterampilan lain selain membaca. Di samping itu, buku ini juga berisi informasi tentang masyarakat dan budaya Jawa Timur. Dengan demikian, buku ini diharapkan tidak hanya menuntun pebelajar untuk mampu berkomunikasi dalam bahasa Indonesia, tetapi juga mampu memahami masyarakat dan budaya Jawa Timur.

Buku ini terdiri atas 32 unit teks bacaan yang masing-masing disertai dengan pertanyaan pemahaman teks bacaan. Unit 1 sampai unit 22 membahas soal khazanah kekayaan budaya Jawa Timur baik yang bendawi (*tangible*) maupun nonbendawi (*intangible*) yang tersebar di berbagai kabupaten yang ada di Provinsi Jawa Timur, sementara unit 23 sampai unit 32 berbicara tentang aneka makanan dan jajanan khas Jawa Timur (*wisata kuliner*).

Tiap-tiap bacaan dilengkapi dengan soal-soal pemahaman teks. Soal-soal tersebut akan memperjelas kata dan kalimat yang digunakan dalam bacaan-bacaan tersebut. Pada akhir unit terdapat catatan budaya atau kosakata yang belum dijelaskan dalam bacaan.

Surabaya, Agustus 2012

Tim Penyusun

Bunyi Bahasa Indonesia

Huruf	Lambang	Bunyi
a	ĪaĪ	dilafalkan seperti dalam <i>car</i>
b	ĪbĪ	dilafalkan seperti dalam <i>baby</i>
c	ĪcĪ	dilafalkan seperti dalam <i>chalk</i>
d	ĪdĪ	dilafalkan seperti dalam <i>desk</i>
e	ĪeĪ	dilafalkan seperti <i>a</i> dalam <i>make</i>
	ĪoĪ	dilafalkan seperti <i>e</i> dalam <i>over</i>
	ĪɛĪ	dilafalkan seperti dalam <i>egg</i>
f	ĪfĪ	dilafalkan seperti dalam <i>face</i>
g	ĪgĪ	dilafalkan seperti dalam <i>gas</i>
h	ĪhĪ	dilafalkan seperti dalam <i>hair</i>
i	ĪiĪ	dilafalkan seperti <i>e</i> dalam <i>real</i>
	ĪIĪ	dilafalkan seperti dalam <i>sit</i>
j	ĪjĪ	dilafalkan seperti dalam <i>jacket</i>
k	ĪkĪ	dilafalkan seperti dalam <i>key</i>
l	ĪlĪ	dilafalkan seperti dalam <i>letter</i>
m	ĪmĪ	dilafalkan seperti dalam <i>man</i>
n	ĪnĪ	dilafalkan seperti dalam <i>now</i>
o	ĪoĪ	dilafalkan seperti dalam <i>show</i>
	ĪoĪ	dilafalkan seperti dalam <i>focus</i>
p	ĪpĪ	dilafalkan seperti dalam <i>pen</i>
q	ĪkĪ	dilafalkan seperti dalam <i>quality</i>
r	ĪrĪ	dilafalkan seperti dalam <i>radio</i>
s	ĪsĪ	dilafalkan seperti dalam <i>safe</i>
t	ĪtĪ	dilafalkan seperti dalam <i>table</i>
u	ĪuĪ	dilafalkan seperti <i>oo</i> dalam <i>tool</i>
	ĪUĪ	dilafalkan seperti dalam <i>put</i>

v	ĩffĩ	dilafalkan seperti dalam <i>friend</i>
w	ĩwĩ	dilafalkan seperti dalam <i>white</i>
x	ĩksĩ	dilafalkan seperti dalam <i>taxi</i>
y	ĩyĩ	dilafalkan seperti dalam <i>year</i>
z	ĩzĩ	dilafalkan seperti dalam <i>zoo</i>
ng	ĩŋĩ	dilafalkan seperti dalam <i>long</i>
ny	ĩ ĩ	dilafalkan seperti <i>n</i> dalam <i>continue</i>
kh	ĩxĩ	dilafalkan seperti <i>ch</i> dalam <i>Johann Sebastian Bach</i>
sy	ĩʃĩ	dilafalkan seperti <i>sh</i> dalam <i>shampoo</i>
ai	ĩa ^y ĩ	dilafalkan seperti <i>y</i> dalam <i>my</i>
au	ĩa ^w ĩ	dilafalkan seperti <i>ow</i> dalam <i>cow</i>
oi	ĩo ^y ĩ	dilafalkan seperti <i>oy</i> dalam <i>toy</i>

Huruf	Lafal	Huruf	Lafal
a	ĩaĩ	n	ĩɛnĩ
b	ĩbeĩ	o	ĩoĩ
c	ĩceĩ	p	ĩpeĩ
d	ĩdeĩ	q	ĩkiĩ
e	ĩeĩ	r	ĩerĩ
f	ĩɛfĩ	s	ĩɛsĩ
g	ĩgeĩ	t	ĩteĩ
h	ĩhaĩ	u	ĩuĩ
i	ĩiĩ	v	ĩfeĩ
j	ĩjeĩ	w	ĩweĩ

K ĩkaĩ

L ĩɛĩ

M ĩɛmĩ

x ĩeksĩ

y ĩyeĩ

z ĩzɛtĩ

Petunjuk Pemakaian Buku

A. Bacaan

1. Setiap unit terdiri atas satu teks bacaan. Bacalah setiap teks dengan saksama.
2. Simak dan ingatlah baik-baik kosakata yang terdapat pada teks bacaan.
3. Setiap teks bacaan disertai dengan pertanyaan pemahaman teks bacaan. Jawablah pertanyaan pemahaman teks bacaan dengan baik berdasarkan pada teks bacaan.

B. Daftar Kosakata

Daftar kosakata pada bagian akhir buku memuat semua kosakata yang terdapat pada teks bacaan.

DAFTAR ISI

Halaman Judul	
Kata Pengantar Kepala Balai Bahasa Provinsi Jawa Timur	iii
Kata Pengantar Tim Penyusun	v
Bunyi Bahasa Indonesia	vii
Petunjuk Pemakaian Buku	x
Daftar Isi	xi
Pendahuluan	xvi
Unit 1	
1.1 Bacaan: Karapan Sapi	1
1.2 Pemahaman teks	3
Unit 2	
2.1 Bacaan: Pembuatan Garam di Kabupaten Pamekasan	4
2.2 Pemahaman teks	6
Unit 3	
3.1 Bacaan: Mata Pencaharian Orang Madura	7
3.2 Pemahaman teks	9
Unit 4	
4.1 Bacaan: Upacara Kasodo	10
4.2 Pemahaman teks	12
Unit 5	
5.1 Bacaan: Mutiara Hidup Orang Tengger	13
5.2 Pemahaman teks	16

Unit 6	
6.1 Bacaan: Pesona Gunung Bromo	18
6.2 Pemahaman teks	21
Unit 7	
7.1 Bacaan: Kawah Ijen dan Penambang Belerang	23
7.2 Pemahaman teks	26
Unit 8	
8.1 Bacaan: Upacara Petik Laut di Muncar	27
8.2 Pemahaman teks	30
Unit 9	
9.1 Bacaan: Using dari Dekat	31
9.2 Pemahaman teks	33
Unit 10	
10.1 Bacaan: Ludruk	35
10.2 Pemahaman teks	37
Unit 11	
11.1 Bacaan: Semanggi Suroboyo	39
11.2 Pemahaman teks	42
Unit 12	
12.1 Bacaan: Surabaya Kota Pahlawan	43
12.2 Pemahaman teks	46
Unit 13	
13.1 Bacaan: Kerajinan Kayu Jati	47
13.2 Pemahaman teks	51

Unit 14

14.1 Bacaan: Kendang Sentul	53
14.2 Pemahaman teks	56

Unit 15

15.1 Bacaan: Batik Papringan	59
15.2 Pemahaman teks	62

Unit 16

16.1 Bacaan: Candi Penataran	63
16.2 Pemahaman teks	67

Unit 17

17.1 Bacaan: Makam Bung Karno	68
17.2 Pemahaman teks	71

Unit 18

18.1 Bacaan: Museum Prasejarah	72
18.2 Pemahaman teks	75

Unit 19

19.1 Bacaan: Kayangan Api	77
19.2 Pemahaman teks	80

Unit 20

20.1 Bacaan: Gua Gong	82
20.2 Pemahaman teks	85

Unit 21

21.1 Bacaan: Gunung Kelud	87
21.2 Pemahaman teks	91

Unit 22

22.1 Bacaan: **Gereja Puh Sarang** 93

22.2 Pemahaman teks 97

Unit 23

23.1 Bacaan: **Kaldu Madura** 99

23.2 Pemahaman teks 102

Unit 24

24.1 Bacaan: **Tape Bondowoso** 103

24.2 Pemahaman teks 107

Unit 25

25.1 Bacaan: **Ledre** 108

25.2 Pemahaman teks 113

Unit 26

26.1 Bacaan: **Legen dan Tuak** 115

26.2 Pemahaman teks 119

Unit 27

27.1 Bacaan: **Tahu Kuning Kediri** 121

27.2 Pemahaman teks 124

Unit 28

28.1 Bacaan: **Suwar Suwir** 126

28.2 Pemahaman teks 129

Unit 29

29.1 Bacaan: **Pudak** 130

29.2 Pemahaman teks 133

Unit 30

30.1 Bacaan: **Rujak Cingur** 134

30.2 Pemahaman teks 137

Unit 31

31.1 Bacaan: **Brem Madiun** 138

31.2 Pemahaman teks 141

Unit 32

32.1 Bacaan: **Tahu Campur** 142

32.2 Pemahaman teks 145

DAFTAR PUSTAKA 146

PERIBAHASA 147

DAFTAR KOSAKATA 148

PENDAHULUAN

Sebagai salah satu provinsi dengan jumlah penduduk terpadat di pulau Jawa, Jawa Timur memiliki kekayaan alam dan budaya yang melimpah. Dengan didukung oleh dua sistem budaya besar yaitu Jawa dan Madura, Jawa Timur telah memberikan kontribusi yang sangat besar bagi khazanah kekayaan budaya Indonesia secara keseluruhan. Dengan keberagaman budaya dan kemajemukan masyarakatnya yang sangat tinggi, Jawa Timur menjadi sumber pembelajaran yang tiada habisnya untuk digali bagi penyusunan bahan dan materi ajar BIPA.

Buku ini disusun untuk merespons minimnya buku-buku bacaan untuk pembelajaran BIPA terutama untuk kebutuhan pembelajaran BIPA di Jawa Timur. Fungsi buku ini adalah sebagai buku bacaan pendamping dari buku ajar pokok *Lentera Indonesia 1*, *Lentera Indonesia 2*, dan *Lentera Indonesia 3*. Secara prinsip buku ini terdiri atas 32 teks bacaan yang disertai dengan pertanyaan atau soal pemahaman teks bacaan. Secara umum buku bacaan ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi dan keterampilan membaca pebelajar. Namun, buku ini juga bisa dimanfaatkan oleh para pembelajar BIPA untuk menggarap tiga kompetensi dan keterampilan lainnya, yakni mendengar, menulis, dan berbicara. Semangat awal disusunnya buku ini adalah untuk memberikan materi pengayaan bagi materi pokok dalam *Lentera Indonesia 1*, *Lentera Indonesia 2*, dan *Lentera Indonesia 3*.

Sebagai buku ajar penunjang, materi teks bacaan di dalam buku ini diambil dari khazanah kekayaan budaya, alam, maupun tradisi lokal yang mewakili konsep dan budaya dasar di Jawa Timur yakni budaya *Arèk* (Jawa Timuran), Madura, Mataraman, Tengger, dan Using. Diharapkan buku ini bisa memberikan

alternatif materi dan bahan bacaan bagi pembelajar maupun pebelajar BIPA dan sekaligus bisa dimanfaatkan untuk mengangkat dan memperkenalkan potensi kekayaan budaya dan alam Jawa Timur secara nasional maupun internasional.

1.1 Bacaan

KARAPAN SAPI

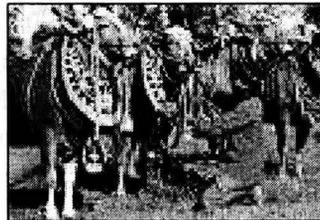


Indonesia memiliki beragam budaya. Salah satunya adalah Karapan Sapi. Karapan Sapi berasal dari Pulau Madura. Dulu, Karapan Sapi hanya merupakan tradisi atau pesta biasa yang dilakukan oleh para petani. Tradisi ini biasanya diselenggarakan sesudah musim panen tembakau. Namun, sekarang tradisi ini berkembang menjadi sebuah perlombaan yang diadakan setiap

tahun. Tradisi ini telah menjadi pesta rakyat Madura yang digelar setiap tahun dan dilaksanakan secara turun-temurun. Bagi rakyat Madura, Karapan Sapi merupakan sebuah acara kebanggaan yang akan mengangkat harkat dan martabat mereka baik di tingkat nasional maupun internasional.

Untuk mengikuti sebuah kejuaraan karapan sapi, pemilik sapi harus mengeluarkan biaya yang sangat besar bahkan sampai ratusan juta rupiah. Sebagian besar uang itu digunakan untuk perawatan sapi sebelum perlombaan. Sisanya digunakan untuk biaya penari dan pemain musik *saronen* (musik gamelan khas Madura) saat acara karapan akan dimulai.

Sebelum lomba, sapi-sapi tersebut mendapat perlakuan khusus dari pemiliknya. Tujuannya adalah menjaga sapi tetap sehat dan bugar menjelang acara lomba.



ms_wikipedia_org

Salah satu bentuk perlakuan itu adalah pemberian rumput yang bagus untuk makanannya agar sapi tidak sakit. Sapi juga diberi ramuan jamu yang dicampur dengan 100 butir telur ayam agar sehat. Di samping itu, agar tetap bugar, sapi juga dipijat otot-ototnya.

Lomba pendahuluan diselenggarakan di empat kabupaten pada bulan Agustus dan September, yaitu di Kabupaten Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumenep. Kemudian juara di tiap-tiap kabupaten akan diadu dalam sebuah kejuaraan final. Dalam kejuaraan final sapi-sapi juara tersebut akan memperebutkan Piala Bergilir Presiden. Kejuaraan final diadakan pada bulan Oktober di kota Pamekasan. Biasanya sehari sebelum acara final lomba karapan, panitia mengadakan kontes sapi *sonok* 'kontes sapi betina'. Kontes sapi betina ini mempertandingkan kecantikan, keberanian, dan kemampuan sapi dalam berlenggak-lenggok sambil diiringi dengan musik *saronen*.

Selain piala bergilir, pemenangnya biasanya juga mendapatkan hadiah uang dan barang, tetapi umumnya tidak banyak. Hadiah uang atau barang itu biasanya tidak sebanding dengan biaya yang telah mereka keluarkan. Meskipun demikian, mereka tidak mempermasalahkannya. Hal yang paling penting bagi mereka adalah status juara. Dengan menyandang predikat juara, nama pemilik sapi juara akan menjadi terkenal di seantero Pulau Madura. Setelah terkenal tentu saja nama dan status sosial mereka otomatis akan terangkat. Pasangan sapi juara juga akan menjadi sangat mahal harganya. Biasanya banyak yang menawar dengan harga puluhan kali lipat harga sebelum sapi tersebut menjadi juara. Meskipun banyak penawaran yang menggiurkan, jarang ada pemilik sapi juara yang mau menjual sapi-sapinya.

1.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Karapan sapi diselenggarakan di Madura dua tahun sekali.
2. () Lomba pendahuluan diselenggarakan hanya di satu kabupaten.
3. () Pemilik sapi memerlukan biaya yang besar untuk setiap kejuaraan.
4. () Sebagian besar uang dihabiskan untuk menyewa alat musik *saronen*.
5. () Kejuaraan final Piala Presiden diselenggarakan di kota Pamekasan.
6. () Sumenep adalah kabupaten yang ada di Madura.
7. () Kontes sapi *sonok* diselenggarakan sesudah acara final karapan sapi.
8. () Kontes sapi *sonok* adalah kontes adu kecepatan.
9. () Kejuaraan final diadakan pada bulan Oktober.
10. () Terkenal dan menyandang predikat juara lebih penting dari hadiah lomba.

2. 1 Bacaan

PEMBUATAN GARAM DI KABUPATEN PAMEKASAN

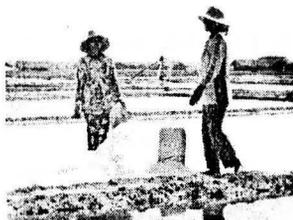
Kabupaten Pamekasan dikenal sebagai daerah penghasil garam terbesar di Provinsi Jawa Timur. Para petani garam di kabupaten ini memiliki lahan tambak garam yang cukup memadai. Jarak tambak dengan bibir pantai berkisar antara 1—5 km. Setiap lahan tambak



dibagi dalam beberapa gugus (*cluster*). Setiap gugus terdiri atas enam sampai tujuh petak. Petak-petak tersebut dibuat berjajar. Setiap petak berukuran panjang 70 meter dan lebar 13 meter. Ukuran ini adalah ukuran standar. Luas tiap-tiap petak dapat disesuaikan dengan luas lahan, tetapi jumlah petak yang ideal adalah enam petak.

Proses pembuatan garam secara tradisional itu dimulai dengan mengalirkan air laut ke tambak melalui sungai buatan dengan menggunakan mesin atau kincir angin. Pada saat air laut masuk ke tambak-tambak, proses pengkristalan garam dimulai.

Di dalam petak I, air bahan garam diuapkan beberapa jam lamanya. Berikutnya, kadar garam air diukur dengan menggunakan barometer. Umumnya, air di petak I, kadar garamnya mencapai 1—5 barometer. Oleh karena kadar garamnya yang



masih begitu rendah, para petani garam menyebut air di petak I dengan sebutan air muda.

Usai penguapan di petak I, air dialirkan ke petak II. Di petak II ini air diuapkan beberapa jam lamanya agar semakin tua. Semakin tua air laut, semakin tinggi kadar garamnya. Setiap proses penguapan pada tiap-tiap petak bertujuan untuk meningkatkan kadar garam. Selama proses penguapan, air bahan baku garam itu selalu dipantau perkembangannya. Satu jam sekali diukur kandungan garamnya dengan alat yang sama.

Setelah proses penguapan di petak II dirasakan cukup, air dialirkan ke petak III, IV, dan V. Di petak ini air bahan baku garam itu mendapatkan perlakuan yang sama seperti di petak-petak sebelumnya. Begitu air cukup tua, dengan kandungan garam sekitar 21—25 barometer, air garam itu selanjutnya dialirkan ke petak VI untuk proses kristalisasi. Di petak VI kadar garam umumnya akan mencapai 26—30 barometer. Pada petak terakhir ini terbentuk butiran-butiran garam berwarna putih berkilauan yang siap untuk dipanen. Garam siap panen itu kemudian dibersihkan dan dipadatkan dengan alat yang dinamakan *luk-guluk*. Secara keseluruhan proses pembuatan garam dari petak I sampai VI membutuhkan waktu sekitar 15 hari.

Berdasarkan kualitasnya, garam produksi petani garam Kabupaten Pamekasan dibagi dalam tiga kelas, yaitu kelas K1, K2, dan K3. Secara berturut-turut K1 berarti kualitas baik, K2 kualitas sedang, dan K3 kualitas rendah.

2.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Kabupaten Pamekasan bukan penghasil garam terbesar di Jawa Timur.
2. () Air laut dialirkan ke tambak-tambak garam melalui sungai buatan.
3. () Luas masing-masing petak garam 100 x 20 meter .
4. () Air muda adalah air yang sudah siap untuk proses kristalisasi garam.
5. () Air tua adalah air yang kadar garamnya mencapai 25—30 barometer.
6. () Petani garam menggunakan barometer untuk mengukur kadar garam.
7. () Kualitas garam terbagi dalam empat kelas kualitas.
8. () Kualitas K3 adalah jenis garam paling baik.
9. () Kualitas K2 adalah jenis garam kualitas sedang.
10. () Proses pembuatan garam rata-rata memerlukan waktu 15 hari.

3.1 Bacaan

MATA PENCAHARIAN ORANG MADURA



Di pojok timur laut Pulau Jawa, terdapat sebuah pulau yang dipisahkan oleh sebuah selat, pulau tersebut bernama Pulau Madura. Pulau yang juga dikenal dengan nama Pulau Garam ini memiliki kondisi alam yang kurang subur. Banyak orang percaya bahwa alam

yang gersang dan tandus tersebut ikut membentuk pembawaan orang Madura yang kaku, ulet, dan tegas.

Tekanan wilayah pedalaman harus dihadapi dengan memeras tenaga sampai keluar "keringat kuning" untuk dapat menyintasi kesulitan kehidupannya. Keperluan melakukan perjuangan mati hidup yang serba keras tersebut tidak menyediakan waktu dan kemudahan buat bersantai, bermalas-malas, untuk kemudian duduk tenang buat belajar di surau atau bangku sekolah, atau bergaul bermanis-manis sesama tetangganya yang budiman dan cendekiawan.



Di Pulau Madura, bertani merupakan mata pencaharian hidup utama bagi sebagian besar penduduk. Karena kondisi alam yang kurang bersahabat, orang Madura sangat bergantung pada air hujan untuk membuat sawah tadah

hujan. Pada musim kemarau, sawah tadah hujan tadi ditanami

tembakau untuk rokok kretek. Selain itu, ketergantungan yang tinggi pada hujan menyebabkan petani Madura harus mencari mata pencaharian lain di musim kemarau. Salah satunya adalah beternak. Petani Madura kebanyakan beternak sapi. Selain tenaganya dimanfaatkan untuk membajak dan menarik pedati, sapi-sapi tersebut juga dijadikan sebagai ternak potong, tabungan, sarana rekreasi, dan penanda status.

Orang-orang Madura yang tinggal di pesisir umumnya bermata pencaharian sebagai nelayan. Jiwa kebaharian orang Madura sangat terkenal sehingga mereka dikenal sebagai orang yang mampu *abhântal ombâ' asapo angén apajung langngé'* (berbantal ombak berselimut angin berpayung langit). Sebagai suku bangsa yang erat dengan lautan, tidak heran jika orang Madura memunyai pengetahuan yang lebih di bidang ilmu perbintangan. Orang Madura mengenal mata angin yang sistem penamaannya mirip dengan yang dimiliki orang Inggris, tetapi sangat berbeda dengan peristilahan bahasa Indonesia. Misalnya, kata Madura *bârâ dâjâ* ('northwest' dalam bahasa Inggris) adalah 'barat laut' dalam bahasa Indonesia dan bukannya 'barat daya'.

Angin pasat yang bertiup dari pantai selatan Madura dari dulu menggalakkan pembuatan garam yang dikerjakan penduduk pesisir di musim kemarau. Banyak yang orang Madura yang tinggal di pesisir menggantungkan hidup dari industri garam. Begitu besarnya industri garam di Madura sampai-sampai Pulau Madura dikenal juga dengan nama Pulau Garam.

3.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Pulau Madura dikenal sebagai pulau yang sangat subur.
2. () Orang Madura suka bersantai-santai dan bermalas-malas.
3. () Petani Madura sangat bergantung pada air hujan.
4. () Petani Madura menanam rokok kretek untuk membuat tembakau.
5. () Selain bertani, orang Madura juga beternak kuda.
6. () Salah satu fungsi beternak sapi adalah sebagai penanda status.
7. () Orang Madura takut sekali dengan laut.
8. () Sistem perbintangan orang Madura hanya berbeda penamaan dengan bahasa Indonesia.
9. () Pulau Madura terkenal dengan industri garamnya.
10. () Orang Madura membuat garam pada musim kemarau.

4.1 Bacaan

UPACARA KASODO



Kasodo atau Kesada adalah upacara ritual keagamaan masyarakat Tengger yang tinggal di kaki Gunung Bromo. Ritual ini sangat unik dan menarik. Upacara ini dipimpin oleh seorang pemuka agama dan sekaligus tokoh masyarakat Tengger yang dikenal dengan *dukun Tengger*. Meskipun

namanya “dukun” tetapi tidak ada kaitannya sama sekali dengan hal-hal yang berkonotasi negatif seperti “dukun santet” yang biasa ada di masyarakat Jawa. Ada banyak hal yang perlu disiapkan oleh sang dukun antara lain sesaji dan doa atau mantra.

Ritual Kasodo ini dilaksanakan tepat pada saat bulan purnama Tahun Saka di kaki Gunung Bromo. Ritual utamanya dipusatkan di Pura Ponten yang berada tepat di kaki Gunung Bromo. Upacara kemudian dilanjutkan dengan iring-iringan menuju kawah untuk membuang sesaji ke dalam kawah. Rombongan pembawa sesaji membentuk arak-arakan yang panjang saat mendaki lereng Gunung Bromo.



Masyarakat Tengger beragama Hindu Kuno. Agama tersebut sedikit berbeda dengan Hindu yang ada di Bali. Masyarakat Hindu Tengger menganut Hindu Brahma, sedangkan Hindu Bali adalah Hindu Syiwa. Namun, masyarakat

Tengger dan masyarakat Bali mempunyai keterikatan dan hubungan emosional yang sangat dekat, meskipun keduanya terpisah jarak yang sangat jauh.

Ritual Kasodo ini juga menarik wisatawan, baik domestik maupun luar negeri. Mereka datang untuk melihat proses Kasodo dan menikmati indahnya alam Gunung Bromo. Wisatawan dari mancanegara biasanya dipandu oleh pemandu wisata Tengger baik warga setempat maupun dari agen-agen perjalanan. Pemandu menjelaskan semua hal tentang proses ritual Kasodo termasuk makna yang terkandung dalam setiap prosesinya. Upacara dimulai pada malam hari sekitar pukul dua dini hari sampai menjelang matahari terbit.

Sebelum acara inti, yakni prosesi ritual Kasodo, ada beberapa persiapan yang harus dilakukan. Persiapan pertama adalah pembuatan *ongkek*, tempat sesaji yang dibuat dari bambu

untuk menaruh aneka hasil bumi. Menjelang malam, sesaji tersebut dibawa ke tempat ketua *dukun Tengger* untuk dibaca mantra atau doa. Setelah itu, tepat tengah malam *ongkek* tersebut diarak menuju Pura Ponten. Pura tersebut terletak di kaki Gunung Bromo



di tengah lautan pasir. Prosesi utama ritual Kasodo adalah upacara pengukuhan *dukun Tengger* yang baru oleh para *sesepuh* 'tetua' Tengger. Setelah upacara selesai beberapa orang pergi ke atas Gunung Bromo untuk melemparkan *ongkek* ke dalam kawah Gunung Bromo.

4.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Masyarakat Tengger tinggal di Kabupaten Probolinggo.
2. () Upacara ritual keagamaan masyarakat Tengger dinamakan Kasodo.
3. () Masyarakat Tengger menganut agama Budha.
4. () Acara inti prosesi upacara ritual Kasodo dilaksanakan di rumah dukun Tengger.
5. () Upacara Kasodo dilaksanakan pada siang hari.
6. () Tempat sesaji berupa hasil bumi dinamakan *ongkek*.
7. () Setelah ritual di Pura Ponten, sesaji dilemparkan ke laut pasir.
8. () Kasodo tidak menarik bagi wisatawan mancanegara.
9. () Pura Ponten terletak di pinggir hutan.
10. () Acara inti ritual Kasodo adalah pengukuhan *dukun Tengger* yang baru.

5.1 Bacaan

MUTIARA HIDUP ORANG TENGGER



Bagi masyarakat Tengger, keluhuran budi pekerti adalah sebuah bekal yang sangat berharga supaya hidup mereka terhindar dari bencana. Keluhuran budi diwujudkan oleh masyarakat Tengger dengan sikap setia, tanggung jawab, tekun bekerja, taat, gotong-royong, dan sikap toleransi yang tinggi terhadap masyarakat Tengger sendiri maupun masyarakat pendatang. Mereka sangat menghormati tamu atau orang luar yang bertamu ke rumah mereka. Mereka selalu menghidangkan semua makanan dan minuman yang mereka miliki. Mereka akan sangat berbahagia apabila tamu mereka mau berbincang-bincang serta makan dan minum bersama anggota keluarga mereka di dapur sambil menghangatkan diri di dekat perapian.

Keluhuran masyarakat Tengger telah dikenal sejak berabad-abad yang lalu. Mereka hidup dalam keadaan rukun dan damai, teratur, tertib, jujur, rajin bekerja dan selalu gembira. Untuk mencapai kesejahteraan hidup, masyarakat Tengger memegang teguh prinsip hidup, seperti menjauhi lima jenis kejahatan yang biasa disebut *malima*, yaitu *maling* 'mencuri', *main* 'berjudi', *madat* 'mengonsumsi candu', *mabuk* 'mengonsumsi minuman keras', dan *madon* 'main perempuan'. Selain menjauhi lima jenis kejahatan, orang Tengger memiliki kearifan lokal yang berbunyi "*memek dom mengko mbaleken prekul*", artinya mengambil satu jarum harus mengembalikan

kapak. Kearifan lokal ini memiliki makna bahwa sebuah tindak kejahatan akan mengakibatkan balasan yang lebih berat daripada tindak kejahatan itu sendiri. Kearifan lokal tersebut dibuktikan dengan tidak adanya tindak kriminal di desa-desa yang dihuni masyarakat Tengger.



Dalam hidup, orang Tengger memperjuangkan tercapainya lima jenis kesejahteraan, yakni sehat jasmani dan rohani, cukup makan, cukup sandang, cukup pengetahuan, dan memiliki tempat tinggal yang layak. Masyarakat Tengger juga sangat memperhatikan pendidikan dengan berusaha menyekolahkan anak-anaknya sesuai dengan kemampuan. Meskipun demikian, pendidikan tinggi tidak menghapus rasa cinta putra-putri Tengger terhadap daerah asalnya. Putra-putri Tengger yang telah menyelesaikan sekolah umum atau perguruan tinggi di kota-kota besar lebih memilih kembali ke desanya dan menjadi petani daripada mencari pekerjaan di daerah lain. Rasa cinta terhadap tanah air dan ikatan sosial yang kuat membuat orang Tengger enggan berpindah "ke wilayah lain". Di samping itu, ada semacam peraturan tidak tertulis bahwa orang Tengger pantang menjual tanah miliknya kepada "orang luar".

Masyarakat Tengger percaya bahwa, jika ingin selamat, seseorang harus memiliki keyakinan yang bulat dalam mengerjakan sesuatu. Bagi mereka, niat, rencana, dan tindakan harus sesuai. Mereka percaya bahwa, dalam proses mencapai tujuan atau melakukan sesuatu, seseorang tidak boleh menyimpang dari niat semula. Misalnya, jika seseorang

mempunyai rencana untuk bepergian ke suatu tempat atau melakukan suatu pekerjaan, niat tersebut harus benar-benar dijalankan. Menurut masyarakat Tengger, jika niat tersebut tidak dipatuhi, saudara gaib dari orang yang memiliki niat tersebut akan marah karena, segera setelah niat diungkapkan, saudara gaibnya sudah menunggu pelaksanaannya dan siap membantunya. Oleh karena itu, jika niat tidak sesuai dengan tindakan, yang bersangkutan akan mendapat bencana.

5.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

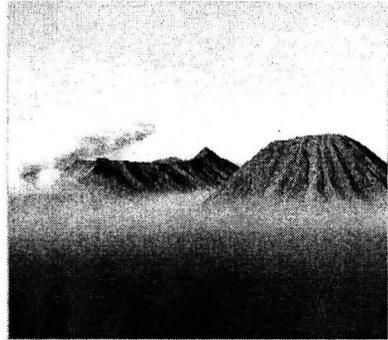
1. () Uang adalah bekal yang sangat berharga bagi masyarakat Tengger supaya terhindar dari bencana.
2. () Mereka hanya menghadirkan minuman yang mereka miliki kepada tamu.
3. () Orang Tengger menjauhi sepuluh jenis kejahatan yang disebut *malima*.
4. () Sebuah tindak kejahatan akan mendapatkan balasan yang lebih berat.
5. () Orang Tengger melarang anak-anaknya bersekolah.
6. () Setelah menamatkan pendidikan, putra-putri Tengger tidak lagi kembali ke desanya.
7. () Orang Tengger tidak suka berpindah ke daerah lain.
8. () Orang Tengger tidak akan pernah menjual tanahnya pada "orang luar".
9. () Bagi orang Tengger, niat, rencana, dan tindakan boleh berbeda.
10. () Menurut orang Tengger, seseorang akan

mendapatkan bencana apabila sebuah niat tidak benar-benar dijalankan.

6.1 Bacaan

PESONA GUNUNG BROMO

Gunung Bromo merupakan salah satu primadona wisata alam Provinsi Jawa Timur. Objek wisata ini berada di Desa Ngadisari, Kecamatan Sukapura, Kabupaten Probolinggo. Gunung Bromo masuk dalam kawasan Taman Nasional Bromo, Tengger, dan Semeru. Pintu



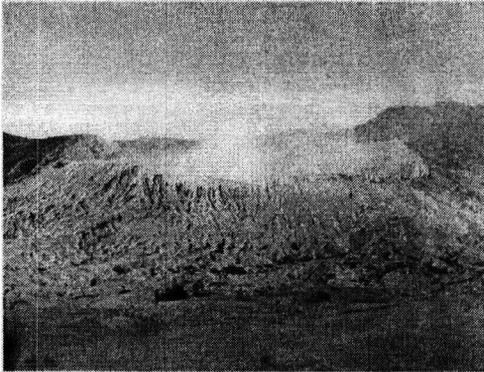
gerbang utama menuju Gunung Bromo adalah Cemorolawang. Untuk mencapainya dapat menggunakan kendaraan umum atau pribadi melalui rute Probolinggo—Tongas atau Ketapang—Sukapura—Ngadisari yang berjarak sekitar 42 km. Setelah di Ngadisari, rute selanjutnya adalah Ngadisari—Cemorolawang, sejauh 3 km.

Pagi hari menjelang matahari terbit, dari ketinggian Gunung Bromo, sejauh mata memandang yang terlihat adalah hamparan kabut putih yang tidak bertepi. Kita seolah-olah



berada di tengah lautan kabut. Namun, seiring waktu, di ufuk timur, matahari pagi menyembul dari balik kabut, menerangi wilayah Tengger dengan sinarnya yang terasa lembut di kulit.

Begitu matahari terbit, terlihatlah kawah Gunung Bromo yang senantiasa mengeluarkan asap tebal yang bergumpal-gumpal. Gumpalan-gumpalan asap putih itu terus membumbung ke udara, sampai akhirnya hilang dari pandangan. Para wisatawan pun bisa menikmati keindahan kawah Gunung Bromo secara leluasa. Untuk mencapai bibir kawah tidaklah sulit karena jalan menuju ke sana sudah berbentuk tangga yang permanen. Sepanjang perjalanan menuju kawah, para wisatawan dapat menikmati eloknya pemandangan Gunung Bromo. Tepat di kaki gunung, terhampar lautan pasir yang sangat luas. Lautan pasir putih nan kemilau itu sekaligus memisahkan kawasan wisata Gunung Bromo dengan perkampungan penduduk.



Setelah sampai di bibir kawah, akan terlihat dinding-dinding kawah yang terjal. Sesekali kita bisa melihat dasar kawah, tetapi sesekali pula pandangan kita tiba-tiba lenyap, disapu asap tebal

yang menyembur dari dasar kawah. Dari bibir kawah, kita juga bisa menikmati indahnya lautan pasir, yang sekali waktu pasir-pasir itu berterbangan membentuk gugusan yang menyerupai pusaran air. Pusaran-pusaran pasir itu bisa terjadi di berbagai tempat dalam waktu yang bersamaan. Sungguh indah bukan?

Apabila ingin menikmati indahnya panorama kawasan Taman Nasional Bromo, Tengger, dan Semeru, wisatawan dapat menyewa jip. Jip sewaan itu siap mengantarkan wisatawan

sampai di Puncak Gunung Penanjakan. Dari Puncak Gunung Penanjakan, terlihat betapa indahny Puncak Gunung Bromo, Gunung Batok, Gunung Kursi, Gunung Watangan, dan Gunung Widodaren yang tersaput embun pagi.

6.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

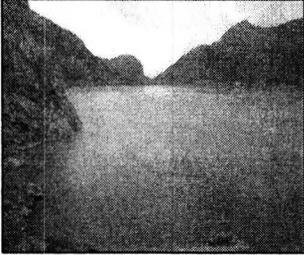
1. () Gunung Bromo merupakan salah satu primadona wisata alam Provinsi Jawa Timur.
2. () Objek wisata Gunung Bromo berada di Desa Ngadisari, Kecamatan Sukapura, Kabupaten Probolinggo.
3. () Gunung Bromo masuk dalam kawasan Taman Nasional Gunung Arjuno, Welirang, dan Penanggungan.
4. () Pintu gerbang utama menuju Gunung Bromo adalah Cemorosewu.
5. () Untuk menuju kawah Gunung Bromo tidak sulit karena sudah ada jalan berbentuk tangga yang permanen.
6. () Di kaki Gunung Bromo terdapat lautan pasir yang sangat luas.
7. () Lautan pasir Gunung Bromo adalah areal perumahan penduduk.
8. () Dari bibir kawah Gunung Bromo, wisatawan bisa menikmati indahnya lautan pasir, yang sekali waktu pasir-pasir itu berterbangan membentuk gugusan yang menyerupai pusaran air.

9. () Kuda adalah transportasi menuju Puncak Gunung Penanjakan.
10. () Dari puncak Gunung Penanjakan, para wisatawan dapat menikmati indahny panorama kawasan Taman Nasional Bromo, Tengger, dan Semeru.

7.1 Bacaan

KAWAH IJEN DAN PENAMBANG BELERANG

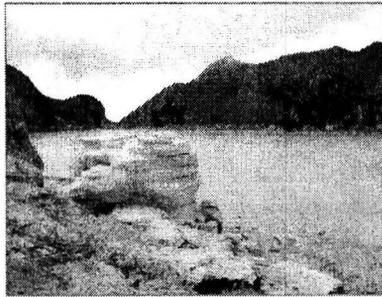
Kawah Ijen adalah sebuah danau kawah yang bersifat asam yang



berada di puncak Gunung Ijen, sebuah gunung yang terletak di antara Kabupaten Banyuwangi dan Bondowoso. Keindahan alam Kawah Ijen sungguh memukau. Air danau Kawah Ijen berwarna hijau. Pada pagi hari, warna hijaunya membias

ke seluruh bibir tebing yang mengitari Kawah Ijen. Perjalanan menuju kawah cukup menanjak. Sepanjang jalan yang menanjak terdapat beraneka macam pohon hutan tropis. Terdapat juga buah-buahan hutan yang dapat dipetik dan dimakan seperti stroberi hutan dan cimplukan atau ciplukan (*Physalis angulata*, Linn). Kera-kera yang berlompatan bebas di pucuk-pucuk pohon juga mudah ditemui sepanjang pendakian. Kawasan ini dapat dikatakan masih asli, belum

terusik sepenuhnya oleh manusia. Tidak ada alternatif lain yang ditawarkan pemandu, kecuali jalan selebar tiga meter yang digunakan untuk menuju ke kawah. Mendekati bibir kawah, jalan semakin



sempit, terjal, dan berliku. Jika musim hujan, kawasan Kawah Ijen ditutup bagi pekerja dan wisatawan. Kondisi jalan yang tidak beraspal membuatnya licin sehingga pendaki akan mudah tergelincir.

Air danau Kawah Ijen sangat asam. Asap belerang yang keluar dari perut bumi sangat menyesakkan. Para penambang mengambil belerang dengan menggunakan linggis. Bongkahan belerang yang diambil masih panas. Mereka hanya memakai



sarung tangan dan sepatu karet sederhana untuk melindungi diri dari panas belerang yang masih cair. Sapu tangan basah digunakan untuk menutupi hidung dari asap belerang yang dapat merusak paru-paru. Meskipun berbahaya bagi kesehatan, belum ada korban jiwa akibat penambangan belerang. Dari sekian banyak pekerja, ada yang sudah menambang puluhan tahun. Seorang kakek yang berusia enam puluhan tahun sudah menjalani profesi ini selama tiga puluh tahun.

Hasil pecahan belerang ditempatkan dalam keranjang bambu. Setiap pikul keranjang bambu memuat sekitar 75—90 kilogram belerang. Mereka memikul beban seberat itu sambil mendaki tebing curam sejauh satu kilometer menuju bibir kawah. Perjalanan dilanjutkan dengan membawa belerang sejauh tiga kilometer menuju kaki bukit. Dalam perjalanan turun, penambang menimbang belerang bawaannya. Di kaki gunung, belerang bawaan penambang ditimbang kembali. Setiap kilogram belerang dihargai Rp600,00. Rata-rata dalam sehari, para penambang bisa mengambil belerang dua—tiga kali. Misalnya, seorang penambang dapat mengumpulkan belerang sebanyak 150 kilogram dalam sehari (dia membawanya dua kali, masing-masing 75 kilogram) kemudian dikalikan Rp600,00 maka ia akan mendapat uang Rp90.000,00. Jumlah itu cukup

membahagiakan mereka dibandingkan dengan pekerjaan lain yang hanya menghasilkan Rp20.000,00 sehari.

Kawah Ijen sudah terkenal di luar negeri seperti Prancis, Italia, dan Belanda. Kawasan ini menjadi objek wisata andalan Kabupaten Banyuwangi. Di kaki Gunung Ijen disediakan tempat penginapan dan warung-warung yang menyediakan makanan dan minuman hangat. Kawasan di ketinggian 2.386 dpl. ini berudara cukup dingin dan sering turun hujan rintik-rintik. Banyak wisatawan mendaki pada dini hari sampai menjelang subuh. Mereka naik bersama-sama dengan para penambang dan menjelang matahari terbenam sudah bisa turun lagi. Dalam setiap harinya, cukup banyak wisatawan yang berkunjung.

7.2 Pemahaman Teks

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan teks bacaan di atas!

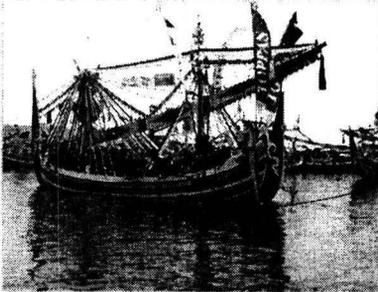
1. Di mana letak Kawah Ijen?
2. Apa warna air danau kawah?
3. Apa sajakah yang dapat kita temukan di sepanjang perjalanan mendaki ke kawah?
4. Apa alat yang digunakan penambang untuk mengambil belerang?
5. Apa fungsi sapu tangan basah bagi para penambang?
6. Apa kegunaan keranjang bambu bagi penambang?
7. Berapa banyak belerang yang dapat dibawa dalam setiap pikul?
8. Berapa kilometer perjalanan dari kaki gunung sampai ke kawah?
9. Kawah Ijen terkenal di negara mana saja?
10. Berapa ketinggian Kawah Ijen?

8.1 Bacaan

UPACARA PETIK LAUT DI MUNCAR

Petik Laut merupakan salah satu tradisi warga Banyuwangi. Tradisi ini dilakukan sebagai ungkapan rasa syukur kepada Tuhan atas limpahan rezeki berlimpah yang selama ini menopang kehidupan mereka. Dengan rasa syukur ini diharapkan selama menjalani pekerjaan, mereka dijauhkan dari bahaya serta mendapatkan tangkapan ikan melimpah.

Acara ini dilakukan di Pantai Pancer, Desa Sumberagung, Kecamatan Pesanggaran, Kabupaten Banyuwangi. Pelaksanaan ritual tersebut berlokasi di salah satu tempat pelelangan ikan terbesar di Indonesia setelah Bagan Siapi-api. Acara tersebut



diadakan setiap tahun, tepatnya pada tanggal 15 bulan Suro atau Muharram. Masyarakat Muncar menggelar ritual Petik Laut sejak tahun 1901. Mereka percaya bahwa, jika Petik Laut tidak digelar, musibah

akan datang.

Upacara Petik Laut bernilai sakral. Acara puncaknya adalah melarung perahu kecil yang berisi sesaji yang terdiri atas kepala kambing, berbagai macam kue, buah-buahan, pancing emas, candu, dua ekor ayam jantan, dan nasi enam warna. Sebelum dilarung, pada malam harinya, dilakukan



tirakatan, pengajian atau semaan di surau-surau dan prosesi mengarak perahu sesaji tersebut di perkampungan, yang disebut *idher bumi*. Dipimpin seorang pawang Petik Laut, sesaji kemudian diangkut ke dalam perahu dan dibawa menuju lepas pantai. Sampai di lepas pantai, pawang memberikan aba-aba sebagai tanda bahwa sesaji sudah saatnya untuk dilarung. Para nelayan terjun merebutkan sesaji yang dianggap bisa memberikan berkah. Selain dihadiri oleh masyarakat sekitar Pantai Pancer, ritual tersebut juga dihadiri oleh aparat dari pemerintahan, mulai tingkat kelurahan sampai Bupati Banyuwangi pun ikut melarung sesaji di lepas pantai.

Pesta tersebut diadakan secara besar-besaran. Mereka berani mengeluarkan biaya sampai puluhan jutaan rupiah untuk menghias kapal guna mengikuti prosesi pelarungan sesaji di lepas pantai.

Berbagai rentetan acara digelar untuk memeriahkan ritual tersebut, seperti pementasan wayang kulit, Jangeran (sejenis ludruk khas Banyuwangi), pasar malam yang diramaikan dengan pementasan musik dangdut tiga hari berturut-turut, serta acara lain yang memeriahkan pesta Petik Laut. Tempat



pelelangan ikan (TPI), yang sebelumnya menyuguhkan bau amis khas ikan laut, disulap layaknya taman ria yang penuh dengan hiburan. Muda-mudi dan kalangan tua berdatangan dari berbagai desa di sekitar Pancer hadir untuk memeriahkan pesta

tahunan itu.

Kemeriahan Petik Laut di Pancer sebanding dengan hasil ikannya yang melimpah. Bagi masyarakat, Laut Pancer laksana

Pesona Jawa Timur

ibu yang menyusui mereka, menyediakan kasih sayang dan makanan melimpah. Inilah makna mendalam dari rasa syukur perhelatan Petik Laut.

8.2 Pemahaman Teks

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan teks bacaan di atas!

1. Apa judul bacaan di atas?
2. Apa tujuan ritual Petik Laut?
3. Bagaimana prosesi ritual Petik Laut?
4. Di mana ritual Petik Laut diadakan?
5. Siapa saja yang hadir dalam ritual Petik Laut?

Isilah titik-titik pada kalimat di bawah ini dengan kata-kata yang sesuai!

1. Petik Laut merupakan ungkapan kepada Tuhan.
2. Ritual Petik Laut diselenggarakan pada bulan..... setiap tahun.
3. Di Banyuwangi ritual Petik Laut dimulai tahun.....
4. TPI Muncar Banyuwangi merupakan tempat pelelangan ikan terbesar di Indonesia setelah.....
5. Yang memberi aba-aba pelarungan sesaji Petik Laut adalah.....

9.1 Bacaan

USING DARI DEKAT

Salah satu etnis asli Kabupaten Banyuwangi adalah etnis Using. Jumlah penduduk etnis ini adalah yang terbesar. Mereka



tersebar di lima belas kecamatan di Banyuwangi. Secara umum Banyuwangi dihuni oleh dua jenis etnis, yakni pribumi dan pendatang. Etnis pribumi meliputi Using, Jawa, dan Madura, sedangkan etnis asing antara lain China,

Arab, Belanda, dan Jerman yang jumlahnya sangat sedikit. Etnis pribumi adalah mayoritas sementara etnis pendatang adalah minoritas di kabupaten Banyuwangi. Selain itu, ada pula etnis Bugis dan Bali yang jumlahnya relatif kecil dan terkonsentrasi di desa-desa tertentu di Kecamatan Muncar dan Singojuruh.

Masyarakat Using adalah masyarakat yang unik. Mereka kaya akan seni budaya dan tradisi. Masyarakat Using juga sangat bangga dengan bahasanya. Mereka benar-benar memberdayakan bahasa Using dalam kehidupan sehari-hari. Banyak sekali karya seni baik berupa puisi, mantra, macapat, atau lagu yang ditulis dengan menggunakan bahasa Using sehingga menimbulkan kesan tertentu yang sangat kuat. Karya seni ini semakin mempertebal rasa cinta mereka terhadap identitas kedaerahannya.

Orang Using dikenal sebagai sosok yang adaptif, egaliter, terbuka, dan mencintai kesenian. Produk-produk kesenian Using bukan hanya menghibur, tetapi juga banyak mengandung nilai

perjuangan dan perlawanan terhadap kekuatan asing yang merugikan. Banyak sekali pesan-pesan mulia yang terkandung dalam syair-syair baik yang dilantunkan dalam kendang kempul maupun hadrah kuntulan Using dan dalam seni tari tradisional Using, seperti Gandrung dan Seblang yang kental dengan suasana magis.

Secara kepribadian, orang Using berbeda dengan orang Jawa yang cenderung halus, tidak mau menonjolkan diri, dan tidak mau merepoti diri sendiri. Karakter asli orang Using adalah justru sebaliknya, tinggi hati (*ladyak*), takacuh (*bingkak*), dan berani merepoti diri sendiri (*aclak*). Sampai sekarang mereka percaya bahwa mereka adalah keturunan dari Kerajaan Blambangan yang dulu sekitar tahun 1600an pernah menjadi rebutan antara kerajaan Bali dan Mataram. Oleh karena itu, dinamika kehidupan masyarakat Using yang konon penuh dengan kekerasan tidak bisa dilepaskan dari latar belakang historis Kerajaan Blambangan yang juga penuh dengan kekerasan baik yang bersifat fisik maupun nonfisik.

Dalam sistem tata nilai kemasyarakatan orang Using tidak dikenal adanya budaya keraton yang feodal dan sistem interaksi sosial yang hirarkis vertikal, tetapi, sebaliknya, horisontal egaliter. Prinsip hormat dipahami sebagai sebuah penghargaan dalam kesetaraan. Prinsip kesamaan dan kesetaraan inilah yang menjadi kunci dalam tata hubungan sosial kemasyarakatan masyarakat Using. Meskipun demikian, di luar masih muncul pandangan yang bersifat stereotipe. Orang Using dianggap sebagai sosok yang kasar (tidak punya tata krama), longgar dalam tata nilai terutama dalam hal hubungan antarlawan jenis, dan memiliki ilmu gaib destruktif yang disebut santet, pelet, sihir dan sebagainya (Subahianto, 1996:3).

9.2 Pemahaman Teks

Pilihlah jawaban yang paling benar dengan melingkari atau memberi tanda silang pada huruf di depannya!

1. Kelompok etnis yang tidak terdapat di Kabupaten Banyuwangi adalah...
 - a. Madura
 - b. Jawa
 - c. Bali
 - d. Tengger

2. Etnis pribumi terbesar yang ada di Banyuwangi adalah ...
 - a. Bugis
 - b. Madura
 - c. Jawa
 - d. Using

3. Orang Using sangat mencintai seni budayanya. Pernyataan ini...
 - a. betul
 - b. tidak sesuai
 - c. salah
 - d. meragukan

4. Yang bukan merupakan kesenian masyarakat Using adalah...
 - a. Gandrung
 - b. Ludruk
 - c. Tari Seblang
 - d. Kendang Kempul

5. Berikut ini sosok orang Using yang dikenal orang, kecuali...
 - a. terbuka
 - b. egaliter
 - c. mudah marah
 - d. mencintai kesenian

6. Warga Using adalah keturunan dari Kerajaan...
 - a. Kediri
 - b. Blambangan
 - c. Mataram
 - d. Bali

7. Orang Using menganut paham berikut dalam tata hubungan antarmanusia
 - a. kesetaraan
 - b. perbedaan
 - c. feodalisme
 - d. hirarkis-vertikal

8. Salah satu karakter asli orang Using adalah...
 - a. ceria
 - b. pemalu
 - c. tinggi hati
 - d. cengeng

9. Prasangka negatif yang lekat dengan identitas sosial budaya Using adalah, kecuali...
 - a. dukun santet
 - b. tata nilai yang longgar
 - c. tidak punya tata krama
 - d. suka bicara

10. Tari Seblang bersifat...
 - a. gembira
 - b. sedih
 - c. rancak
 - d. magis

10.1 Bacaan

LUDRUK

Ludruk merupakan seni pertunjukan tradisional yang merakyat yang terdapat di daerah Jawa Timur. Ludruk berasal dari daerah Jombang. Bahasa yang digunakan adalah bahasa Jawa dialek Jawa Timuran.

Asal mula kesenian ludruk berawal dari seseorang bernama Pak Santik, dari Desa Ceweng, Kecamatan Jombang yang mempunyai sifat humoris dan lucu. Pak Santik inilah yang memelopori adanya istilah *lerok* yang berarti *lira*, yaitu alat musik yang



berbentuk seperti kecapi yang dipetik sambil bersenandung. Inti senandung yang didendangkan adalah mengeluarkan isi hati. Saat bersenandung, Pak Santik menghiasi dirinya dengan cara mencoret-coret wajahnya, sedangkan tata busananya adalah memakai ikat kepala, dada telanjang, celana bawah berwarna hitam, serta mengenakan selendang sebagai sampur. Sebagai iringan musik atau gamelannya, Pak Santik memakai mulutnya.

Seiring perkembangan zaman, alat musik yang digunakan adalah gendang sebagai *cimplung* (semacam ketipung) dan *jidor* (tumbuh besar). Setelah pemain bertambah menjadi tiga orang, timbullah nama ludruk baru, yaitu *besutan*, yang diambil dari tokoh pemeran utama ludruk waktu itu, yaitu Pak Besut. Pemain lainnya bernama Asmonah (istri Besut) dan Paman Jamino.

Ludruk berfungsi sebagai media hiburan. Ludruk mengandung komponen gerak tari, lawak, *kidungan*, dan cerita. Cerita ludruk berisi legenda, dongeng, mite, dan cerita keseharian yang dituturkan dari mulut ke mulut.

Pertunjukan ludruk diawali dengan sebuah tarian pembuka yaitu *remo*. Tari *remo* dimainkan oleh penari wanita, pria, atau pria tetapi berdandan seperti wanita. Pemain ludruk biasanya dimainkan oleh laki-laki dan wanita gadungan (maksudnya pria yang berdandan dan bergaya seperti wanita/*wedokan* ludruk). Pertunjukan tersebut diiringi dengan alat musik yang disebut gamelan. Alat musik atau gamelan tersebut terdiri atas bonang, kenong, gong, *centhe*, saron, *slenthem*, kendang, siter, dan gambang.

Dalam pementasan ludruk terdapat unsur nyanyian yang disebut *kidung* beserta dialog pemain (dalam cerita). *Kidung* adalah nyanyian yang berupa syair atau pantun yang secara teknis dibawakan oleh para pelaku dalam pementasan ludruk. *Kidung* (nyanyian) *jula-juli* biasanya berisi kritik sosial, penerangan, dan pendidikan. Dalam satu lakon ada empat macam *kidungan* yakni *kidungan tari ngremo*, *kidungan lawak*, *kidungan bedayan*, dan *kidungan adegan*.

Kidungan tari ngremo bersifat resmi, tegas, dan tidak terlalu beragam. Isi biasanya berupa ucapan selamat datang, perkenalan dengan nama perkumpulan sandiwara ludruk, serta permintaan maaf apabila terjadi kekeliruan dalam pementasan tersebut.

10.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Ludruk bukanlah kesenian khas dari Jawa Timur.
2. () Kesenian ludruk diawali dengan kidung *jula-juli*.
3. () Asal mula kesenian ludruk adalah daerah Mojokerto.
4. () *Ngremo* hanya ditarikan oleh penari wanita saja.
5. () Cerita dalam kesenian ludruk berasal dari cerita modern.
6. () Ludruk Garingan adalah ludruk yang tidak diiringi musik apa pun.
7. () Kidungan terdiri atas empat macam.
8. () Bahasa yang digunakan dalam ludruk adalah bahasa Mataraman.
9. () Tari *Ngremo* merupakan tarian pembuka.
10. () Pementasan ludruk terdiri dari kidung dan dialog.

Isilah titik-titik pada kalimat di bawah sesuai dengan teks bacaan di atas!

1. Kesenian ludruk berasal dari daerah.....
2. Pertunjukan ludruk diawali dengan tarian.....
3. Musik yang mengiringi kesenian ludruk disebut.....

4. Ludruk dimainkan oleh
5. Ludruk Garingan adalah

11.1 Bacaan

SEMANGGI SUROBOYO

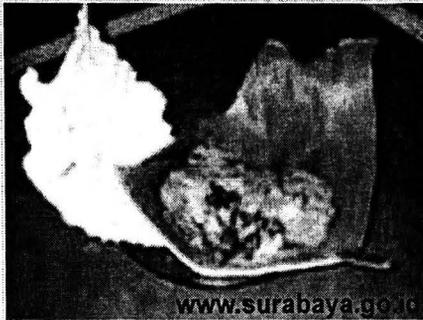


Selain Rujak Cingur dan Lontong Balap, Surabaya memiliki sebuah masakan khas yang telah lama menjadi ikon kuliner kota Pahlawan ini, yaitu Semanggi Suroboyo. Semanggi Suroboyo adalah makanan yang menerapkan konsep *pecel* (*pecal*), yakni makanan khas orang Jawa yang merupakan paduan sayur-sayuran dan saus kacang berbumbu. Namun, Semanggi Suroboyo

memiliki bahan dasar dan saus khas yang membedakannya dengan jenis *pecel* lainnya. Kekhasan bahan dan rasanya menjadikan Semanggi Suroboyo layak disebut sebagai *pecel* orang Surabaya. Dari namanya saja, bahan utama Semanggi Suroboyo bisa ditebak dengan mudah, yaitu tanaman semanggi. Semanggi adalah jenis tanaman yang termasuk kelompok paku air. Tanaman ini memiliki bentuk fisik yang khas karena susunan daunnya mirip payung yang terdiri atas empat anak daun dengan posisi berhadapan. Tanaman ini biasanya tumbuh liar di sekitar pematang sawah atau tepi saluran irigasi.

Selain daun semanggi, Semanggi Suroboyo juga menggunakan beberapa jenis sayur lain, yaitu kecambah dan kangkung. Semua sayuran tersebut direbus atau dikukus. Seperti jenis *pecel* lainnya, Semanggi Suroboyo juga menggunakan saus (bumbu) yang disiramkan ke sayur-sayuran. Sausnya agak berbeda dengan saus *pecel* pada umumnya. Sausnya bukan cuma

terdiri dari kacang tanah dan bumbu-bumbu yang biasa dipakai untuk membuat saus *pecel*. Saus Semanggi Suroboyo juga memanfaatkan singkong yang direbus kemudian dilumat, sehingga betul-betul kental. Sebagai bumbu penyedap, petis udang ditambahkan pada saus. Bagi yang menyukai pedas, saus Semanggi Suroboyo juga bisa ditambahi sambal sesuai dengan selera. Cara penyajian Semanggi Surabaya tergolong unik. Semanggi Surabaya selalu disajikan di atas daun pisang baik sebagai alas atau pembungkus (*pincuk*). Orang-orang Surabaya juga punya cara khusus dalam menyantap Semanggi. Alih-alih menggunakan sendok, biasanya orang-orang menggunakan kerupuk puli sebagai pengganti sendok. Kerupuk puli adalah kerupuk yang terbuat dari tepung singkong.



Penjual Semanggi Surabaya umumnya adalah wanita paro baya ke atas. Rata-rata penjual Semanggi Suroboyo berasal dari kawasan barat Surabaya, tepatnya Desa Kandangan di Kecamatan Benowo.

Biasanya para pedagang Semanggi Suroboyo berkeliling menjajakan dagangannya sejak pagi hari sampai sore, bahkan malam hari. Dari Benowo, mereka menyebar ke seluruh pelosok Kota Surabaya dengan naik angkot. Mereka menggondong barang dagangannya di punggung dengan menggunakan bakul. Para penjual keliling tersebut menjual barang dagangannya dengan harga yang terjangkau. Biasanya, satu *pincuk* (porsi) Semanggi Suroboyo mereka jual seharga Rp2.500,00 sampai Rp3.500,00.

Sayangnya, nasib Semanggi Suroboyo tidak sama dengan Rujak Cingur dan Lontong Balap. Berbeda dengan Rujak Cingur dan Lontong Balap yang mudah ditemukan, Semanggi Suroboyo sudah agak sulit ditemukan di wilayah-wilayah Kota Surabaya. Meski dijual dengan harga terjangkau, keberadaan Semanggi Suroboyo semakin hari semakin langka. Hilangnya areal persawahan membuat bahan utama Semanggi, daun semanggi, semakin sulit didapat. Akan tetapi, semangat mempertahankan makanan khas ibu kota Provinsi Jawa Timur ini mulai tumbuh. Sekarang, Semanggi Suroboyo tidak hanya bisa dijual oleh para pedagang keliling saja, tetapi juga oleh restoran, seperti Semanggi Corner Surabaya Plaza Hotel atau pujasera seperti pujasera Supermarket Sinar di Jalan Bintoro. Namun, harga yang ditawarkan oleh restoran dan pujasera lebih mahal daripada Semanggi Suroboyo racikan tangan para pedagang keliling dari Benowo.

11.2 Pemahaman Teks

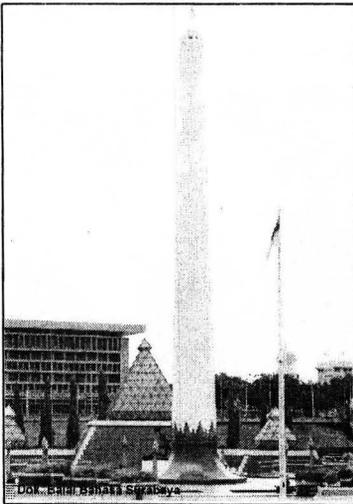
Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Semanggi Surabaya adalah satu-satunya makanan khas Surabaya yang beraroma pedas.
2. () Daun semanggi adalah bahan utama dari Semanggi Surabaya.
3. () Semanggi adalah jenis tanaman yang hidup di pegunungan.
4. () Dalam menyantap Semanggi Surabaya, orang menggunakan sendok.
5. () Saus Semanggi Surabaya sama dengan saus pecel pada umumnya.
6. () Anda bisa membeli Semanggi Surabaya di malam hari.
7. () Kerupuk puli terbuat dari tepung singkong.
8. () Semua sayuran Semanggi Surabaya dimasak dengan cara ditumis.
9. () Salah satu bahan saus Semanggi Surabaya adalah petis udang.
10. () Semanggi Surabaya biasanya diujakan oleh pria-pria muda.

12.1 Bacaan

SURABAYA KOTA PAHLAWAN

Surabaya adalah ibu kota Provinsi Jawa Timur. Kota yang terletak di tepi pantai utara Jawa Timur ini juga disebut sebagai Kota Pahlawan. Surabaya dianggap sebagai kotanya para pahlawan bukannya tanpa latar belakang yang jelas.



Pertempuran dahsyat pada tanggal 10 November 1945 telah mengguncang jagat nasional sekaligus internasional. Semangat perjuangan sampai titik darah penghabisan menjadi modal utama melawan agresi penjajah yang bersenjata lengkap dan modern. *Arek-arek Suroboyo* tidak gentar sedikit bertempur habis-habisan meski hanya bersenjata bambu runcing. Peristiwa heroik tersebut kini

selalu diperingati oleh bangsa Indonesia sebagai Hari Pahlawan.

Surabaya juga masih menyimpan bangunan bersejarah yang telah menjadi saksi bisu semangat masyarakat Surabaya dalam memperjuangkan kemerdekaan, seperti Jembatan Merah dan Hotel Majapahit. Jembatan Merah terletak di penghujung Jalan Rajawali. Jembatan ini merupakan penghubung Jalan Rajawali dan Jalan Kembang Jepun yang dipisahkan oleh Sungai Kalimas. Jembatan yang

menjadi salah satu judul lagu ciptaan Gesang ini menjadi tempat penting dalam peristiwa 10 November 1945. Di sekitar jembatan inilah pertempuran paling dahsyat di Pulau Jawa berlangsung. Hotel Majapahit adalah hotel besar yang paling tua di Surabaya. Ketika baru dibuka pada tahun 1911, hotel yang terletak di jalan Tunjungan ini bernama Hotel Oranye. Pada masa pendudukan Jepang, nama hotel ini diganti menjadi Yamato Hosteru atau Hotel Yamato. Di hotel inilah peristiwa yang dikenal dengan "Insiden Bendera" terjadi tepatnya pada tanggal 19 September 1945.

Untuk mengenang kegigihan para pejuang Surabaya, beberapa monumen juga dibangun oleh pemerintah daerah. Salah satu yang paling terkenal adalah Monumen Tugu Pahlawan. Monumen Tugu Pahlawan didirikan tepat di depan Kantor Pemerintah Provinsi Jawa



Timur. Monumen yang mirip bentuk roket ini dibangun di atas lahan luas yang merupakan bekas gedung Kempetai Jepang. Tugu yang mulai dibangun tanggal 10 November 1951 ini semula direncanakan bertinggi 45 meter, tetapi kemudian diubah menjadi 41,13 meter. Peletakan batu pertamanya dilakukan sendiri oleh Presiden RI yang pertama, Soekarno.

Layaknya sebuah monumen yang menyimpan sejarah, fisik Tugu Pahlawan juga memiliki makna historis. Lengkungan (*canalure*) pada badannya berjumlah sepuluh buah, sama dengan tanggal peristiwa 10 November. Ruas

sambungan (*geleding*) pada tugu yang menjadi lambang Provinsi Jawa Timur ini berjumlah sebelas, sama dengan bulan peristiwa 10 November, yaitu bulan kesebelas atau bulan November. Tahun peristiwa tersebut diwakili oleh tinggi tugu. Apabila diubah ke dalam satuan yard, angka 41,13 meter ternyata menjadi 45 yard.

12.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Surabaya adalah salah satu ibu kota Provinsi Jawa Timur.
2. () Tanggal 10 November adalah tanggal berdirinya Kota Surabaya.
3. () Jembatan Merah terletak di penghujung Jalan Rajawali.
4. () Jalan Rajawali menjadi salah satu judul lagu ciptaan Gesang.
5. () Hotel Majapahit adalah hotel paling tua di Surabaya.
6. () Pertama kali dibuka, Hotel Majapahit bernama Hotel Yamato.
7. () Tugu Pahlawan dibangun di antara Jembatan Merah dan Hotel Majapahit.
8. () Monumen Tugu Pahlawan berbentuk bambu runcing.
9. () Tugu Pahlawan dibangun di lahan bekas gedung Kempetai.
10. () Fisik Tugu Pahlawan menandai tanggal peristiwa 10 November 1945.

13.1 Bacaan

KERAJINAN KAYU JATI



Kabupaten Bojonegoro merupakan kota paling barat dari Provinsi Jawa Timur dan berbatasan langsung dengan Provinsi Jawa Tengah. Di sebelah selatan, wilayah Bojonegoro berbatasan dengan Kabupaten Madiun

dan Ngawi. Sebagai kota penghasil kayu jati, Bojonegoro memiliki kawasan hutan tanaman jati yang sangat luas. Produk kayu jati menjadi komoditas andalan bagi kabupaten Bojonegoro.

Selain dikenal sebagai penghasil kayu jati terbesar di Pulau Jawa, Bojonegoro juga dikenal sebagai sentra kerajinan berbahan kayu jati yang juga dikenal dengan sebutan kerajinan *bubutan*. Bahkan di salah satu desa yang



terletak di perbatasan dengan Provinsi Jawa Tengah penduduk satu desa menjadi perajin kayu jati. Sentra kerajinan *bubutan* tersebut terletak di Desa Bandar, Kecamatan Batokan. Di sepanjang jalan Desa Bandar, sejauh kurang lebih satu kilometer, banyak dijumpai para perajin yang sedang mengerjakan kerajinan dari kayu jati. Lebih dari 90 persen penduduk Desa Bandar melakukan usaha

kerajinan kayu jati. Perekonomian desa ditopang sepenuhnya oleh usaha kerajinan kayu jati ini.

Kabupaten Bojonegoro dengan komoditas utama kerajinan kayu jati sudah terkenal sampai ke



manecanegara. Negara-negara di Eropa, Amerika banyak yang membeli produk kayu jati ini dari Bojonegoro, baik secara langsung maupun melalui agen-agen mereka yang ada di kota besar. Pemasaran dan promosi dilakukan dengan berbagai cara di antaranya melalui pameran-pameran produk kerajinan dan internet. Industri kerajinan ini telah menjadi ikon Kabupaten Bojonegoro.

Sebagai sentra kerajinan *bubutan*, keberlangsungan pasokan bahan baku kayu jati harus tetap terjaga. Salah satu pemasok bahan baku kayu jati adalah PT Perhutani sebagai pengelola sah hutan jati di Pulau Jawa. Perusahaan ini memiliki tempat pelelangan kayu tempat para perajin dapat membeli bahan-bahan kayu jati untuk industri kerajinan mereka. Tempat pelelangan kayu ini dinamakan Tempat Penimbunan Kayu (TPK). Perhutani juga berfungsi sebagai pembina sekaligus pemberi modal usaha bagi para perajin tersebut.

Peran pemerintah, dalam hal ini pemerintah daerah, sangat penting untuk memajukan industri kayu jati ini. Tanpa perhatian pemerintah industri kerajinan ini tidak akan bisa maju. Bentuk perhatian pemerintah bermacam-macam bisa berupa bantuan modal kerja, pengadaan pelatihan, bantuan pemasaran, atau mengikutkan pelaku usaha dalam kegiatan-kegiatan pameran. Pemerintah juga

bisa menjadi mediator melalui jaringan yang sudah dimiliki di luar negeri untuk memperkenalkan produk unggulannya kepada para importir yang ada di luar negeri.

Selama ini peran pemerintah dirasakan kurang oleh para pelaku industri kerajinan ini. Mereka serasa berjalan sendiri tanpa tuntunan dan panutan. Mereka seolah tidak memiliki orang tua bahkan orang



tua asuh sekalipun. Modal mereka cari sendiri, pemasaran juga mereka lakukan sendiri meskipun ada pihak lain yang juga turut andil dalam pemasaran produk. Yang paling dirasakan dan cukup penting dalam usaha ini adalah minimnya informasi tentang pembeli dan desain-desain yang mutakhir. Model dan desain mutakhir penting untuk diketahui karena menyangkut selera dan minat konsumen untuk membeli. Jika tidak mengikuti selera pasar, model dan desain yang sedang digemari, mereka tidak akan bisa menjual produknya di pasaran karena modelnya ternyata sudah usang (*out of date*).

Para pelaku usaha dan perajin kayu jati ini adalah masyarakat desa yang mobilitas dan pengetahuannya terbatas. Sebagian besar dari mereka hanya paham bagaimana membuat sebuah kerajinan yang bahan bakunya dari kayu jati seperti vas bunga, miniatur kendaraan, tempat buah, tempat tisu, tempat payung, guci antik, tempat pensil, dan lain-lain. Ada sebagian yang memang menerima pesanan sekaligus dengan gambar atau desainnya. Jika desain diperoleh dari pembeli, biasanya model yang diminta adalah

model yang sedang laku dan digemari di pasaran. Oleh karena itu, perajin yang pandai akan membuat model baru tersebut sebagai referensi dan informasi baru untuk pengembangan produk ke depan.

13.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Peran pemerintah tidak terlalu penting dalam industri *bubutan*.
2. () Pasokan bahan baku kayu jati harus selalu terjaga.
3. () Kabupaten Bojonegoro terletak di Provinsi Jawa Tengah.
4. () Para pengrajin memperoleh pasokan kayu jati dari PT Perhutani.
5. () Promosi dan pemasaran produk kerajinan dilakukan melalui pameran.
6. () Produk *bubutan* ini hanya dipasarkan di dalam negeri.
7. () Yang disukai oleh pembeli adalah model dan desain lama.
8. () Para pengrajin *bubutan* tidak memerlukan pelatihan dan bimbingan.
9. () Penduduk yang menggeluti industri *bubutan* ini hanya 40 persen.

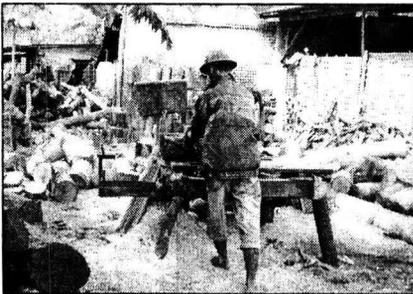
10. () Industri kerajinan *bubutan* menjadi produk andalan Kabupaten Bojonegoro.

14.1 Bacaan

KENDANG SENTUL

Pusat kerajinan Kendang Sentul (*Sentul Drum*) terletak di Desa Santren, Kecamatan Sentul, Kabupaten Blitar, sekitar 3 kilometer arah utara Kota Blitar. Nama Sentul diambil dari nama desa tempat kerajinan tersebut dibuat. Sebagian besar warga desa melakukan usaha kerajinan ini. Di sepanjang jalan desa, banyak sekali terdapat mesin *bubut* kayu dengan berbagai modifikasi dan ukuran. Produk kerajinan kendang ini sudah merambah pasar ekspor antara lain ke Eropa, Amerika, Afrika, dan negara-negara lain di Asia

Salah seorang pengusaha Kendang Sentul adalah Pak Parno. Bapak dua anak ini memiliki tempat usaha yang cukup besar di Desa Santren. Usahanya hanya membuat



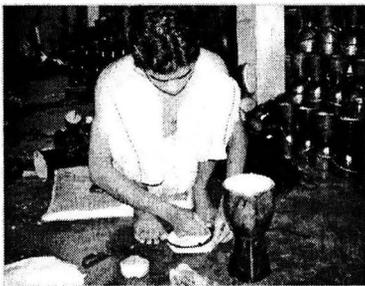
bakalan. Tidak ada proses *finishing* (tahap akhir dalam proses produksi) di bengkel kerjanya. Oleh karena itu, tenaga kerjanya hanya terbagi dalam dua bagian yaitu pemotong kayu dan tukang *bubut*. Pak Parno

membuat Kendang Sentul ini tidak berdasarkan pesanan, tetapi langsung dijual kepada para pembeli. Berbeda dengan Pak Parno, tetangganya, Pak Isa, memproduksi kendang sampai menjadi produk siap jual (*finished product*). Di tempat Pak Isa, semua



barang yang dikerjakan merupakan pesanan dari perusahaan-perusahaan kerajinan yang ada di Bali.

Kendang Sentul terbuat dari kayu mahoni. Bahan baku kayu didatangkan dari Jepara, Blitar, dan beberapa kota lainnya. Kayu mahoni dipilih karena teksturnya yang halus dan lunak sehingga mudah dalam hal pengerjaannya. Selain kayu, bahan lainnya adalah kulit kambing untuk menutup salah satu sisi kendang agar bisa menghasilkan bunyi. Kulit kambing dipilih karena paling cocok dari segi ekonomi dan kelenturannya. Kulit kambing didatangkan dari Solo, Yogyakarta, dan Magetan, tetapi yang terkenal paling bagus kualitasnya adalah dari Solo.



Keberadaan industri kerajinan Kendang Sentul ini sangat membantu ekonomi masyarakat terutama untuk penyediaan lapangan kerja. Setiap industri rumahan paling tidak bisa mempekerjakan 15—25

tenaga kerja. Belum lagi yang bekerja sebagai tenaga tambahan yang diperlukan jika kebutuhan tenaga perajin dirasa kurang akibat pesanan yang melimpah. Pendeknya, roda ekonomi desa berputar karena adanya industri kendang.

Umumnya para pekerja terbagi ke dalam dua bagian berdasarkan keahlian masing-masing, yaitu tenaga pemotong kayu dan tukang *bubut*. Kayu-kayu tersebut dipotong berdasarkan ukuran yang sudah ditentukan. Para pekerja di setiap



bagian bekerja secara profesional dan sudah sangat berpengalaman sehingga jarang sekali membuat kesalahan. Sistem pengupahan yang banyak dipakai adalah sistem borongan. Dengan sistem ini jumlah upah yang mereka terima akan bergantung pada jumlah kendang yang berhasil mereka buat dalam sehari. Dengan sistem ini mereka akan berusaha membuat kendang sebanyak-banyaknya dalam sehari. Umumnya mereka bisa menghasilkan 80—90 kendang sehari. Di bagian potong, upah per potongnya adalah 300—400 rupiah, bagian pembuatan kendang 800 rupiah, dan bagian ukir 700 rupiah.

Jika memproduksi barang setengah jadi hanya memerlukan tenaga pemotong kayu dan tukang *bubut*, memproduksi barang jadi (*finished product*) memerlukan tenaga kerja lebih banyak, misalnya tukang cat, tukang ukir, dan tukang gambar dan lukis. Tenaga ukir diupah 700 rupiah per barang dan rata-rata bisa menyelesaikan 20—30 ukiran sehari.

Kerajinan Kendang Sentul telah menjadi ikon Kota Blitar dan telah mengangkat nama Desa Santren di tingkat nasional maupun internasional. Industri kerajinan yang menyerap banyak tenaga kerja ini juga telah mengangkat perekonomian masyarakat desa tersebut karena hampir semua warga desa bergantung pada industri kerajinan ini. Dengan memperbaiki sistem pemasaran dan kualitas produk baik dari segi desain maupun inovasi model, prospek industri kerajinan kendang ini ke depan akan semakin bagus. Variasi desain dan model serta perbaikan kualitas harus dilakukan secara terus-menerus agar tetap diminati konsumen.

14.2 Pemahaman Teks

Pilihlah jawaban yang betul sesuai dengan teks bacaan di atas.!

1. Kata *bakalan* pada paragraf dua berarti
 - a. barang jadi
 - b. barang siap jual
 - c. barang siap kirim
 - d. barang setengah jadi

2. Pernyataan berikut bukan merupakan manfaat adanya industri kerajinan *bubutan* bagi warga desa, kecuali
 - a. menyediakan lapangan kerja baru
 - b. meningkatkan status sosial masyarakat desa
 - c. menyediakan perumahan bagi masyarakat
 - d. membuat desa menjadi terkenal

3. Kulit kambing dipilih menjadi bahan baku kendang sentul karena
 - a. mahal
 - b. kuat
 - c. ekonomis
 - d. bagus bentuknya

4. Setiap rumah yang mempunyai usaha *bubutan* ini rata-rata mempekerjakan
 - a. 30 orang
 - b. 45 orang
 - c. 10 orang
 - d. 20 orang

5. Bahan baku utama Kendang Sentul adalah
 - a. kayu jati
 - b. kayu mahoni
 - c. bambu
 - d. kayu pinus

6. Pilih pernyataan yang paling tepat berkaitan dengan sistem upah borongan
 - a. semakin banyak barang yang dihasilkan, semakin

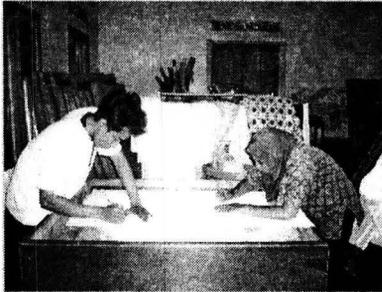
- banyak upah yang didapat
- b. semakin sedikit barang yang dihasilkan, semakin banyak upah yang didapat
 - c. semakin cepat mereka bekerja, semakin banyak upah yang mereka dapat
 - d. semakin lambat mereka bekerja, semakin sedikit upah yang mereka dapat
7. Bahan baku kulit kambing didatangkan dari kota berikut, kecuali
- a. Magetan
 - b. Solo
 - c. Yogyakarta
 - d. Jakarta
8. Kayu jenis Mahoni dipilih untuk pembuatan kendang karena
- a. teksturnya halus dan tidak keras
 - b. warnanya menarik
 - c. kualitas kayunya bagus
 - d. tahan banting
9. Bahan baku kayu didatangkan dari
- a. Malang
 - b. Surabaya
 - c. Jepara
 - d. Kalimantan
10. Pilih pernyataan berikut yang sesuai dengan bacaan di atas.
- a. Kendang Sentul adalah produk andalan Kabupaten Blitar.
 - b. Industri kendang Sentul kurang dikenal di pasaran.
 - c. Hanya sedikit penduduk Desa Santren yang menggeluti industri kerajinan ini.

- d. Ekonomi Desa Santren tidak terpengaruh oleh industri kerajinan kendang.

15.1 Bacaan

BATIK PAPRINGAN

Magetan adalah salah satu kota di Jawa Timur yang terletak paling barat, dan merupakan perbatasan antara Jawa Timur



dan Jawa Tengah. Di daerah ini terdapat pusat kerajinan yaitu pembuatan kain batik tulis. Batik tulis tersebut dinamakan *batik papringan*. Penamaan batik tersebut berdasarkan tempat pembuatannya, yaitu di

dusun Papringan, desa Sidomukti, kecamatan Plaosan, kabupaten Magetan. Motif batik papringan adalah khas yaitu *pring sedapur* 'pohon bambu yang tumbuh mengelompok menjadi satu ikat'.

Pembuatan batik papringan ini sudah ada sejak zaman nenek moyang, tetapi mereka hanya sebagai buruh membatik dan bahannya diambil dari pengusaha batik di Magetan. Setelah selesai dibatik, hasilnya disetorkan lagi ke Magetan. Pada waktu itu, pengusaha batik dari Magetan tidak ada penerusnya sehingga proses membatik tersebut macet.

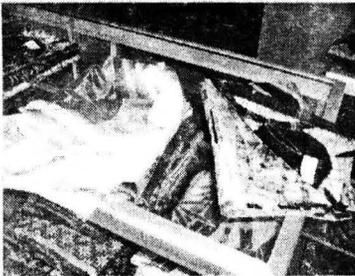


Pada tahun 2002 pemerintah daerah Kabupaten Magetan melalui Departemen Perindustrian dan Perdagangan (Deperindag) membentuk kelompok batik papringan. Deperindag mengadakan pelatihan dan memberikan bantuan. Tahap pertama

pelatihan diikuti oleh sepuluh orang anggota dengan kegiatan khusus yaitu membatik. Kemudian, pada tahun 2003 pelatihan berkembang dengan menambah tenaga menjahit dan membuat desain, hingga sekarang beranggotakan 25 orang. Selain memberikan pelatihan, pemerintah daerah juga memberikan bantuan sebesar Rp100.000,00 per anggota. Pada zaman nenek moyang dulu mereka hanya buruh membatik saja, tetapi sekarang berkat pembinaan dari Deperindag kelompok tersebut mampu mengerjakan mulai dari bahan kain, proses membatik hingga pakaian jadi.

Pembuatan batik tulis papingan dikelola oleh warga Dusun Papingan sendiri dengan membuat suatu kelompok kerja. Kelompok tersebut dinamakan Kelompok Mukti Rahayu. Kelompok tersebut beranggotakan 25 orang, yang terdiri atas 22 orang perempuan dan 3 orang laki-laki. Anggota perempuan mengerjakan tugas membatik, sedangkan untuk anggota laki-laki bertugas mengerjakan cap dan sablon. Jam kerja para pembatik mulai pukul 08.00 sampai dengan 16.00. Waktu istirahat mulai pukul 12.00 sampai dengan pukul 13.30. Upah pembatik dihitung berdasarkan hasil membatik. Upah pembatik dihitung dari harga bahan, harga jual, dan keuntungan yang diperoleh. Dari perhitungan tersebut, upah yang diperoleh kurang lebih Rp300.000,00 per bulan.

Kain untuk bahan



pembuatan batik tulis papringan didatangkan dari Solo. Bahan yang dipakai ada dua macam yaitu kain sutra dan mori. Batik dari kain sutra harganya lebih mahal apabila dibandingkan dengan kain mori, karena tingkat pengerjaannya lebih sulit. Kelompok Mukti Rahayu selain menghasilkan batik tulis, juga mengerjakan batik cap atau batik sablon (*printing*). Batik tulis penjualannya lebih laku dibandingkan dengan batik cap atau batik sablon. Perbedaan batik tulis dan batik sablon terletak pada kualitas gambar bagian luar dan bagian dalam. Batik tulis memiliki gambar bagian luar dan dalam yang sama, sedangkan batik cap atau batik sablon memiliki gambar bagian luar dan dalam yang tidak sama (artinya gambar bagian luar lebih jelas, sedangkan bagian dalam agak kusam). Pemasaran batik papringan sementara ini belum meluas, masih berdasarkan pesanan. Penjualan di luar kota masih sampai Yogyakarta dan Lamongan.

Proses pembuatan batik papringan melalui enam tahap. Tahap pertama adalah pemotongan kain dan pembuatan pola. Ukuran standarnya adalah 2,25 meter sedangkan ukuran untuk orang yang gemuk adalah 2,5 meter. Kemudian dilanjutkan dengan tahap kedua, yakni membatik. Tahap ketiga adalah pewarnaan. Proses pewarnaan atau pencelupan dapat dilakukan sampai tiga kali. Hal ini bertujuan agar apabila hasilnya kurang bagus bisa diulangi lagi. Tahap keempat adalah penguncian, yang bertujuan agar warna kain tidak luntur. Penguncian berlangsung selama empat jam penguncian. Tahap kelima adalah pencucian. Tahap keenam atau terakhir adalah perebusan kain yang bertujuan untuk menghilangkan lilin yang menempel pada kain sehingga kain tidak kaku. Proses pembuatan batik papringan ini dilakukan selama tiga hari.

15.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Magetan adalah kota paling barat di Jawa Timur.
2. () Kerajinan yang terkenal di Magetan adalah batik papringan.
3. () Motif batik papringan adalah *pring sedapur*.
4. () Pembuatan batik papringan adalah warisan nenek moyang.
5. () Deperindag memberikan bantuan berupa bahan kain.
6. () Bahan kain didatangkan dari Yogyakarta.
7. () Kelompok pembuatan batik papringan adalah Mukti Rahayu.
8. () Anggota kelompok Mukti Rahayu berjumlah 25 orang.
9. () Proses pembuatan batik papringan selama tiga hari.
10. () Pembuatan batik papringan diakhiri dengan pencelupan.

16.1 Bacaan

CANDI PENATARAN

Orang bijak mengatakan, "Sejarah adalah masa lalu, masa kini adalah waktu yang harus dijalani dan masa depan adalah misteri". Namun, sebenarnya kalau kita mau lebih arif lagi, ketiga masa tersebut adalah sebuah satu kesatuan yang saling terhubung dan memengaruhi satu sama lain. Peninggalan-peninggalan purbakala yang terbesar di



berbagai wilayah nusantara memberikan gambaran yang nyata betapa kayanya warisan budaya bangsa Indonesia yang harus digali dan dijaga.

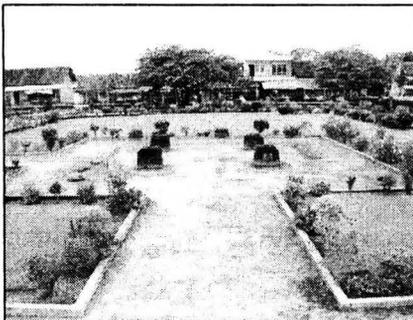
Salah satu peninggalan purbakala yang dapat kita kunjungi adalah Candi Penataran. Bangunan ini adalah satu-satunya kompleks percandian terluas di kawasan Jawa Timur. Lokasi bangunan

terletak di lereng barat daya Gunung Kelud pada ketinggian 450 meter di atas permukaan air laut. Candi tersebut berada di Desa Penataran, Kecamatan Nglegok, Kabupaten Blitar. Bangunan candi Penataran menempati areal tanah seluas 12.946 m² berjajar dari barat laut ke timur kemudian berlanjut ke bagian tenggara. Untuk menuju lokasi, kita bisa menempuh perjalanan dari pusat kota Blitar ke arah utara yaitu ke jurusan Makam Proklamator Bung Karno. Jarak dari

kota ke lokasi diperkirakan 12 km, jalan mulus beraspal dapat ditempuh dengan berbagai jenis kendaraan.

Candi Penataran ditemukan pada tahun 1815, tetapi sampai tahun 1850 belum banyak dikenal. Penemu Candi Penataran adalah Sir Thomas Stamford Raffles (1781—1826). Raffles, bersama dengan Dr. Horsfield seorang ahli ilmu alam, mengadakan kunjungan ke Candi Penataran. Kunjungan tersebut dibukukan dalam *History of Java* yang terbit dalam dua jilid.

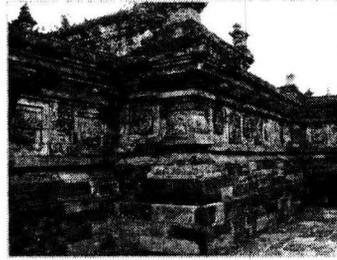
Sebelum masuk ke Candi Penataran, di depan pintu gerbang, kita dihadap oleh dua buah arca penjaga pintu. Masyarakat Blitar menyebut kedua patung tersebut dengan sebutan *Mbah Bodo*. Kedua arca itu sangat unik dan menarik. Selain ukurannya yang besar dan wajahnya yang menakutkan (daemonis), juga terdapat pahatan angka tahun yang terdapat pada landasan arcanya (lapak arca). Angka tahun tersebut tertulis dalam huruf Jawa Kuno yaitu tahun 1242 Saka atau 1320



Masehi. Berdasarkan pahatan, Candi Penataran (bangunan suci Palah) diresmikan menjadi kuil negara pada zaman Raja Jayanegara dari Majapahit pada tahun 1309—1328 Masehi.

Di sebelah timur arca terdapat sebuah bangunan yang disebut *bale agung*

yang berfungsi sebagai tempat musyawarah para pendeta atau pedanda. Selain itu, ada *pendopo teras/batur pendopo* yang berfungsi menaruh sesaji dalam rangka upacara keagamaan. Ada juga bangunan berupa candi kecil



berangka tahun yang disebut *candi angka tahun*. Bangunan itu disebut demikian karena di atas ambang pintu masuk bangunan terdapat angka tahun 1291 Saka/1369 Masehi. Candi ini, di kalangan masyarakat Blitar, dikenal dengan nama Candi Brawijaya karena model bangunan ini dipergunakan sebagai lambang Kodam V Brawijaya.

Candi berikutnya adalah Candi Naga, disebut demikian karena sekeliling tubuh candi dililit naga dan fitur-fitur atau tokoh-tokoh seperti raja sebanyak sembilan buah. Di antara bangunan candi, yang paling besar adalah candi induk, yang terletak di bagian paling belakang dan dianggap paling suci. Bangunan candi induk terdiri atas tiga teras bersusun. Pada setiap sisi kedua tangga naik ke teras pertama terdapat arca Dwaraphala. Pada alas arca tersebut terdapat angka tahun 1269 Saka atau 1347 Masehi.

Di sebelah selatan bangunan candi masih berdiri tegak sebuah batu prasasti (batu bertulis) yang menggunakan huruf Jawa Kuno bertahun 1119 Saka/1197 Masehi yang dibuat oleh Raja Srengga dari Kerajaan Kediri. Berdasarkan tulisan yang ada dalam prasasti tersebut, pembuatan Candi Penataran memakan waktu kurang lebih 250 tahun. Candi itu dibangun dari tahun 1197 pada zaman Kerajaan Kediri sampai tahun 1454 pada zaman Kerajaan Majapahit.

Masih ada dua buah bangunan lain yang letaknya di luar kompleks candi. Bangunan tersebut berupa sebuah kolam suci, yang konon ceritanya digunakan sebagai tempat ibadah ritual dan berangka tahun 1337 Saka/1415 Masehi.

Dari keterangan di atas, jelas bahwa keberadaan candi Penataran sangat penting. Candi itu berfungsi untuk tempat memuja dan semedi para raja dari tiga kerajaan. Ketiga kerajaan tersebut adalah Kerajaan Kediri, Kerajaan Singasari, dan Kerajaan Majapahit.

16.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Candi Penataran terletak di Kota Blitar.
2. () Penemu Candi Penataran adalah Raffles.
3. () Kompleks Candi Penataran adalah yang terluas di Jawa Timur.
4. () Candi Penataran ditemukan pada tahun 1850.
5. () Bale agung berfungsi untuk menaruh sesaji pada upacara keagamaan.
6. () Penjaga pintu gerbang Candi Penataran adalah arca *mbah bodo*.
7. () Pembuatan Candi Penataran memakan waktu selama 300 tahun.
8. () Batu prasasti di Candi Penataran ditulis dengan huruf Jawa Kuno.
9. () Candi Penataran dibangun pada zaman Kerajaan Kediri-Majapahit.
10. () Candi induk adalah bangunan candi terbesar di kawasan Candi Penataran.

17.1 Bacaan

MAKAM BUNG KARNO

Salah satu tujuan wisata Kota Blitar adalah makam Bung Karno, proklamator sekaligus presiden pertama Indonesia. Makam ini terletak di Jalan Ir. Soekarno, Desa Bendogerit, Kecamatan Sananwetan, sekitar 2 kilometer dari pusat Kota Blitar. Makam berupa bangunan utama joglo sebagai ciri khas Jawa Timur dengan kombinasi pintu gerbang. Selain bangunan utama, pada area makam juga terdapat beberapa bangunan seperti gapura agung, masjid, dan gedung pertemuan untuk menciptakan kenyamanan bagi para peziarah. Selain itu, juga ada bangunan pelengkap, di antaranya kantor pengelola, tempat istirahat pengunjung, area parkir, dan taman.



Ir. Soekarno lahir pada tanggal 6 Juni 1901 dari pasangan Ida Ayu Nyoman Rai Sarimben, seorang putri keturunan kasta Brahmana dari Banjar Balai Agung Singaraja Bali, dengan Raden Soekemi Sosrodiharjo, putra Raden Hardjodikromo, seorang ahli kebatinan dari Tulungagung Jawa Timur. Raden adalah gelar bangsawan yang berarti, tuan. Bapak dari Soekarno adalah keturunan Sultan Kediri.



Tamat dari *Hogere Berger School* (HBS) di Surabaya Soekarno dititipkan ayahandanya kepada seorang tokoh politik nasional yaitu HOS Cokroaminoto. Bermula dari hal itulah Soekarno mulai tertarik pada dunia politik dan mulai masuk organisasi pergerakan pemuda bernama Trikoro Darmo yang kelak berubah menjadi Jong Java. Pada 15 Mei 1926 Soekarno berhasil menyelesaikan pendidikannya di *Technische Hogere School* (THS) Bandung dan mendapat gelar insinyur sipil.

Pada 17 Agustus 1945, Bung Karno dan Bung Hatta mewakili seluruh rakyat Indonesia memproklamasikan kemerdekaan Indonesia tepat pada hari Jumat pukul 10.00 di Pegangsaan Timur 56 Jakarta. Di kemudian hari, Bung Karno dan Bung Hatta dikenal dan disebut sebagai Proklamator Kemerdekaan Indonesia. Pada tanggal 18 Agustus 1945, Panitia Persiapan Kemerdekaan Indonesia (PPKI) mengangkat Bung Karno sebagai presiden Republik Indonesia dan Bung Hatta sebagai wakil presiden Republik Indonesia berdasarkan aturan peralihan Pasal 3 UUD 45.

Fase pertama pemerintahan Presiden Soekarno (1945—1959) diwarnai semangat revolusioner serta dipenuhi kemelut politik dan keamanan. Belum genap setahun menganut sistem presidensial



sebagaimana yang diamanatkan UUD 1945, pemerintahan Bung Karno tergelincir ke sistem semiparlementer. Pemerintahan parlementer pertama dan kedua dipimpin oleh Perdana Menteri Sutan Sjahrir. Pemerintahan Sjahrir

dilanjutkan oleh PM Muhammad Hatta yang merangkap wakil presiden.

Soekarno (Bung Karno), presiden pertama Republik Indonesia (1945—1966), menganut ideologi pembangunan “berdiri di atas kaki sendiri”. Beliau juga dikenang sebagai guru bangsa. Sebagai pencetus maupun komunikator, banyak pemikiran penting beliau telah menjadi sumbangan pendidikan yang takterhingga bagi negara dan bangsa. Bung Karno wafat dalam penderitaan yang sangat memprihatinkan dan dalam kondisi terbelenggu oleh Tap MPRS XXXIII Pasal 6 di Wisma Yaso. Namun, rakyat berkata lain, sampai hari ini nama Bung Karno direhabilitasi oleh rakyatnya sendiri. Beliau dicintai rakyat dari seluruh penjuru tanah air. Mereka tidak putus-putusnya mengalirkan doa yang tulus dan ikhlas sebagai luapan cinta kasih rakyat kepada pemimpinnya.

Pamor dan makam ini sebesar nama beliau sebagai presiden semasa hidupnya. Makam ini dikunjungi banyak peziarah dan terbuka untuk umum. Banyak orang mengunjungi makam pada *haul* ‘peringatan hari meninggalnya’ sang proklamator dengan rata-rata pengunjung sekitar 150.000 per tahun, baik pengunjung domestik maupun mancanegara.

Nama besar Soekarno mengundang banyak turis untuk berziarah ke makamnya. Mereka yang takjub pada nama besar Presiden Soekarno berdoa di makam untuk mencari ketenangan hati atau bahkan untuk mendapatkan berkah.

17.2 Pemahaman Teks

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan wacana di atas.

1. Di manakah letak makam Bung Karno?
2. Kapan Soekarno dilahirkan?
3. Siapakah nama kedua orang tua Soekarno?
4. Dari siapakah awal mula Soekarno mulai tertarik dan belajar politik?
5. Kapanlah proklamasi kemerdekaan Republik Indonesia dikumandangkan?
6. Sistem pemerintahan apa saja yang pernah dianut pada masa pemerintahan Soekarno?
7. Apa prinsip Soekarno dalam membangun negeri?
8. Bagaimanakah kondisi Soekarno pada akhir hayatnya?
9. Bagaimanakah sikap rakyat terhadap Soekarno sampai saat ini?
10. Apa tujuan dari para peziarah yang datang ke makam Bung Karno?

18.1 Bacaan

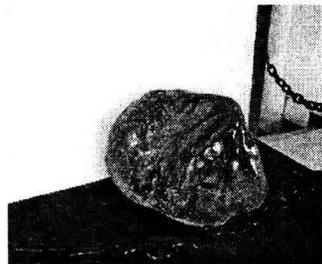
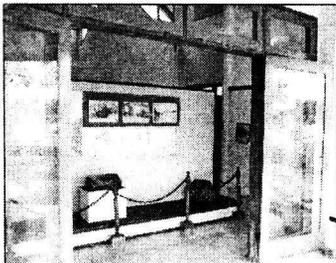
MUSEUM PRASEJARAH

Kabupaten Pacitan yang terletak di pesisir selatan Provinsi Jawa Timur dikenal sebagai daerah yang memiliki banyak situs prasejarah. Di antara sekian banyak situs prasejarah tersebut salah satunya adalah



situs prasejarah Sungai Baksoka. Di situs prasejarah Sungai Baksoka di Kecamatan Punung ini banyak ditemukan benda-benda purbakala. Benda-benda purbakala dari masa prasejarah yang ditemukan di sepanjang aliran Sungai Baksoka itu sebagian besar kini disimpan di Museum Buana Keling.

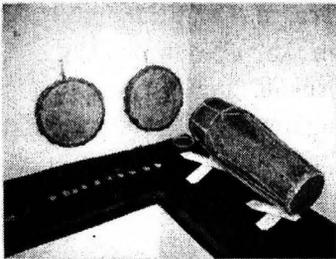
Perjalanan menuju Museum Buana Keling yang berlokasi di tepi sebuah telaga di Jalan Raya Solo—Pacitan, Kecamatan Punung, tersebut bisa ditempuh dengan kendaraan umum atau pribadi. Dari pusat Kabupaten Pacitan, perjalanan harus dilanjutkan ke arah barat daya



sejauh sekitar 30 km. Dari pusat Kabupaten Pacitan, kita bisa mengambil rute Pacitan—Punung dengan medan yang berliku-liku dan menanjak tajam atau Pacitan—Punung melalui rute memutar menyusuri tebing-tebing pantai selatan. Dua rute ini akan bertemu di satu jalur di Kecamatan Punung.

Di dalam dunia arkeologi prasejarah, nama situs Sungai Baksoka sudah tidak asing lagi. Situs ini dikenal luas oleh para arkeolog sebagai salah satu situs prasejarah terpenting di dunia. Di situs tersebut ditemukan, dalam jumlah besar, alat-alat zaman prasejarah. Alat-alat purba dari batu itu kini tersimpan rapi dan terawat di Museum Buana Keling. Selain mengoleksi benda-benda dari zaman batu, Museum Buana Keling juga mengoleksi benda-benda bersejarah lainnya.

Adapun benda-benda koleksi Museum Buana Keling tersebut antara lain berupa kapak penetak dari zaman Paleolitik dalam berbagai ukuran dan variasi, alat-alat serpih yang berfungsi sebagai pisau dari zaman Mesolitik dalam berbagai ukuran dan variasi, mata panah dari zaman Mesolitik dalam berbagai ukuran dan variasi, beliung persegi dari zaman Neolitik dalam berbagai ukuran dan variasi, batu pemukul dalam berbagai ukuran dan variasi, kapak persegi dan bakal kapak persegi dari zaman Neolitik dalam berbagai



bentuk dan variasi, kalung dan gelang manik-manik jenis Indo Pasifik, gelang perunggu, cermin perunggu, mangkok perunggu, kentongan perunggu, genta perunggu, pekinangan kuningan, pekinangan anyaman daun pandan, pekinangan kayu, keramik Cina, uang kepeng, lampu dari tanah liat, kalender dari kayu, keris dan tombak

dalam berbagai ukuran dan variasi, batu-batu alam, fosil-fosil pohon, dan lain-lain.

Memasuki Museum Buana Keling, ingatan kita benar-benar diajak mengenang kembali peradaban nenek moyang manusia pada ribuan bahkan jutaan tahun silam. Tiba di halaman depan



museum, pandangan mata pengunjung pasti akan tertuju pada deretan fosil pohon yang ditata apik menyerupai jeruji pagar. Umur batang-batang pohon yang telah membatu itu tentu telah mencapai jutaan tahun. Sampai di dalam museum, tidak jauh dari pintu masuk terdapat gambar-gambar nenek moyang manusia. Gambar-gambar tersebut menceritakan tentang proses evolusi manusia. Dalam rentang proses evolusi itu, sebelum lahir manusia modern, manusia primitif menggunakan peralatan dari batu. Pada waktu itu manusia masih hidup di gua-gua dan masih sangat bergantung kepada alam.

Di museum tersebut alat-alat yang digunakan manusia zaman prasejarah yang berhasil ditemukan disimpan dalam kotak-kotak kaca. Dalam kotak kaca, alat-alat dari batu dan logam ditata berjajar beralaskan karpet. Supaya benda-benda tersebut tidak cepat rusak, petugas museum memberinya zat-zat tertentu sebagai pengawet. Perawatan dilakukan secara rutin dan berkala sehingga kebersihan dan keawetan koleksi bisa terjaga.

18.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

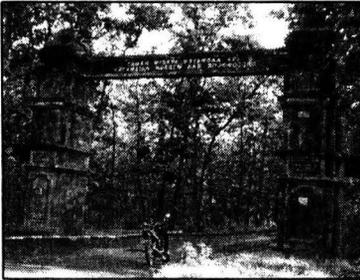
1. () Kabupaten Pacitan memiliki banyak situs prasejarah.
2. () Situs Sungai Baksoka merupakan salah satu situs prasejarah di Kabupaten Pacitan.
3. () Situs Sungai Baksoka tidak begitu dikenal oleh para arkeolog prasejarah.
4. () Museum Buana Keling memiliki banyak koleksi benda-benda zaman prasejarah.
5. () Berkunjung ke Museum Buana Keling mengingatkan kita kepada peradaban nenek moyang manusia ribuan bahkan jutaan tahun silam.
6. () Alat-alat zaman prasejarah itu antara lain berupa gergaji, palu, dan meteran.
7. () Museum Buana Keling hanya mengoleksi alat-alat dari batu.
8. () Manusia zaman prasejarah menggunakan alat-alat dari batu.
9. () Manusia zaman prasejarah tinggal dia gua-gua.

10. () Agar koleksi museum tidak cepat rusak petugas memberi zat-zat tertentu sebagai pengawet.

19.1 Bacaan

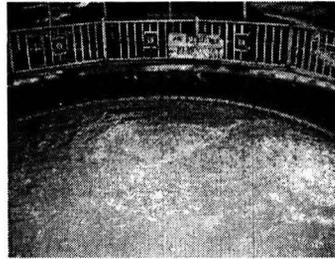
KAHYANGAN API

Kahyangan Api atau sering disebut api abadi adalah objek pariwisata di Kabupaten Bojonegoro. Lokasi Kahyangan Api berada sekitar 20 kilometer arah barat daya Bojonegoro, tepatnya di Desa Sendangharjo, Kecamatan Ngasem. Bentuk Kahyangan Api berupa lingkaran dengan diameter kurang lebih 4 meter. Di tengah lingkaran



terdapat gundukan batu membara yang mengeluarkan api dan bau belerang yang cukup menyengat. Kahyangan Api terlihat eksotik di malam hari.

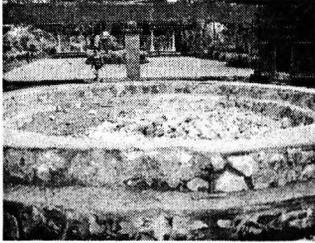
Gundukan batu panas



konon bisa menyembuhkan beberapa jenis penyakit, seperti sesak napas hingga penyakit kulit. Bahkan, gundukan batu juga digunakan untuk terapi bagi yang baru sembuh dari suatu penyakit. Mereka berjalan di atas batu membara kemudian menuju lumpur dan berdiri beberapa menit menghirup bau belerang. Bara batu panas juga kerap digunakan pengunjung untuk membakar umbi-umbian, jagung, dan sejenisnya. Anak-anak muda biasa berkumpul sembari menghangatkan badan.

Kahyangan Api mempunyai cerita yang dipercaya oleh masyarakat setempat. Konon, tempat ini adalah petilasan

Mpu Supagati, seorang empu pembuat keris yang tersohor pada zaman kerajaan Majapahit. Dalam proses pengasingannya, namanya berganti menjadi Ki Kriyo



Kusumo. Di tempat inilah Mpu Supagati membuat Keris Dapur Jangkung Luk Telu Blong Pok Gonjo. Proses pembuatan keris yang memakan waktu ini ternyata memunculkan beragam cerita. Sekitar 100

meter di sisi barat, terdapat kubangan besar berisi air bercampur lumpur berwarna abu-abu mengeluarkan bunyi *bluk, bluk, bluk...*, yang juga berbau belerang. Air lumpur panas itulah yang digunakan untuk mencuci atau merendam kerisnya.

Kabarnya, tempat ini masih dijaga oleh dua anak gadis Ki Kriyo Kusumo bernama Sri Wulan dan Siti Sundari. Masyarakat maupun pengunjung tidak berani berbuat sembarangan jika



berada di tempat ini meskipun tidak ada bekas atau makam Ki Kriyo Kusumo maupun kedua anak gadisnya. Penghormatan terhadap Ki Kriyo Kusumo tetap berlanjut hingga sekarang. Setahun sekali warga Desa Sendangharjo menggelar sedekah bumi yang dilakukan usai panen tiba pada Jumat Pahing. Berbagai hasil bumi dibawa, kemudian dimakan beramai-ramai. Acara kerap diselingi pertunjukan Tayub. Selain tempat berwisata, masyarakat memang kerap menggunakannya sebagai tempat ritual sedekah bumi hingga ruwatan. Pada hari-hari tertentu kompleks

digunakan untuk prosesi ritual, dipimpin oleh juru kunci Kahyangan Api, Mbah Juli, 54 tahun, yang menggantikan juru kunci sebelumnya, Mbah Wiji, yang meninggal di usia sekitar 90 tahun.

Kahyangan Api pernah jadi sangat terkenal ketika digelar acara Pekan Olahraga Nasional (PON) ke-15 di Jawa Timur pada Juni 2000. Api obor PON diambil dari Kahyangan Api. Meskipun penuh daya tarik, potensi pariwisata Kahyangan Api belum optimal dikelola. Lima tahun terakhir ini pengunjungnya sepi. Pada hari-hari biasa, pengunjung hanya 25 hingga 30 orang, sedangkan hari libur sekitar 50 orang. Hanya pada hari-hari tertentu pengunjung datang dalam jumlah besar. Pemerintah Bojonegoro hanya memungut retribusi Rp1.500,00 per orang serta biaya parkir sepeda motor Rp1.000,00 per unit dan mobil Rp2.000,00.

Bekerja sama dengan Perhutani dan melibatkan investor, Kahyangan Api akan dijadikan satu paket wisata bersama pemandian Dander di Kecamatan Dander dan Waduk Pacal di Kecamatan Temayang. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Bojonegoro juga membuat agenda tahunan berupa ruwatan atau buang sial. Biasanya digelar pada bulan Suro. Orang yang diruwat bisa satu keluarga, suami-istri atau anak-anaknya. Prosesi ruwat dipandu oleh Ki Dalang berikut iringan gamelan. Selain itu, Kahyangan Api dijadikan maskot pariwisata. Foto lokasi wisata itu dipajang dalam berbagai sarana promosi yang disediakan di sejumlah hotel di Bojonegoro dan ditampilkan di internet.

19.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Lokasi Kahyangan Api berada di Kabupaten Bojonegoro.
2. () Bentuk lingkaran dari Kahyangan Api kurang lebih 4 meter.
3. () Gundukan batu panas bisa menyembuhkan segala macam penyakit.
4. () Kahyangan Api adalah petilasan seorang empu pada zaman Kerajaan Majapahit.
5. () Air lumpur panas yang berbunyi *bluk..bluk* tidak mengandung belerang.
6. () Warga sekitar sering menggelar sedekah bumi yang dilakukan usai panen.
7. () Api obor PON tahun 2000 diambil dari Kahyangan Api.
8. () Pada hari-hari biasa pengunjung Kahyangan Api sangat banyak.
9. () Kahyangan Api akan dijadikan paket wisata dengan objek wisata di sekitarnya.

10. () Pemerintah Kabupaten Bojonegoro berusaha mempromosikan objek wisata Kahyangan Api.

20.1 Bacaan

GUA GONG

Gua Gong merupakan salah satu objek wisata andalan Kabupaten Pacitan. Gua alam ini terletak di Dusun Pule, Desa Bomo, Kecamatan Punung. Untuk menuju lokasi gua yang



berada di lereng sebuah bukit tersebut, kita bisa menggunakan kendaraan umum atau pribadi. Dari pusat Kabupaten Pacitan, kita harus mengambil arah barat daya. Perjalanan kita akan melalui punggung-punggung bukit yang

turun dan menanjak. Sepanjang perjalanan kita bisa menikmati pemandangan Pegunungan Seribu di pesisir selatan. Setelah mencapai jarak tempuh sekitar 30 km, kita akan tiba di lokasi.

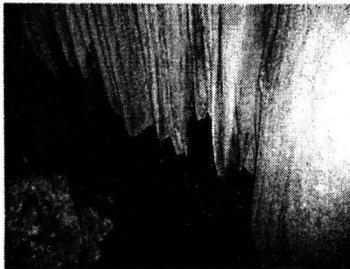
Mengapa gua itu dinamai Gua Gong? Konon menurut cerita rakyat, nama tersebut diambil dari nama sebuah alat musik tradisional Jawa. Pada malam-malam tertentu dari arah Gua Gong terdengar suara gong bertalu-talu. Berawal dari kejadian-kejadian tersebut masyarakat akhirnya menamainya Gua Gong. Gua yang terkenal dengan keindahan stalagtit dan stalagmitnya ini dikelilingi oleh empat buah gunung, yakni Gunung



Manyar, Gede, Karang Palut, dan Grugah. Kehadiran gunung-gunung tersebut semakin menambah indahnya pesona Gua Gong.

Untuk sampai di mulut gua, dari tempat parkir, pengunjung harus berjalan kaki menaiki jalan berundak sejauh sekitar 300 meter. Jalan selebar satu meter yang telah dibentuk menjadi anak-anak tangga itu memutar, naik-turun, hingga sampai mulut gua. Dalam perjalanan menuju mulut gua, kita bisa menikmati eloknya bukit-bukit hijau di Lereng Gunung Manyar, Gede, Karang Palut, dan Grugah. Angin yang berhembus pelan, bertiup semilir menyegarkan nafas setiap pengunjung.

Begitu sampai di mulut gua, seketika rasa lelah kita hilang, berganti rasa kagum yang luar biasa. Stalagtit dan stalagmit yang begitu indah menyambut kita. Batu-batu alam yang diukir oleh tetes-tetes air yang merembes dari langit-lait gua itu seolah-olah memanggil kita agar segera masuk ke gua. Sampai di dalam, kita bisa menyaksikan pesona Gua Gong secara leluasa. Di dalam Gua Gong, kita seperti berada di dunia baru. Suatu dunia yang belum pernah kita jajah sebelumnya. Tubuh kita yang mungil berada di tengah-tengah hamparan stalagtit dan stalagmit raksasa yang demikian menakjubkan. Tempaan cahaya lampu warnawarni yang ditempatkan di setiap sudut gua menjadikan stalagtit dan stalagmit itu semakin eksotik. Seakan-akan stalagtit dan stalagmit itu hidup, menyerupai binatang dan tumbuh-tumbuhan.



Perut Gua Gong rupanya tidak hanya menghadirkan lukisan-lukiasan batu yang

menawan oleh tetesan air. Telaga-telaga dan sungai-sungai kecil ada juga di sana. Gemercik air yang menetes dari langit-langit gua semakin menambah kesan indah dalam benak kita. Setiap tetes air yang jatuh ke dasar gua menimbulkan gema suara yang khas. Sepanjang perjalanan di dalam gua, pengunjung akan disuguhi musik air tanpa henti. Jalan kecil yang berpagar besi antikarat di kanan-kirinya, mengantarkan jejak kaki kita menyusuri setiap lorong gua tanpa sisa. Sekitar 250 meter, jalan kecil yang bertangga itu memutar gua, menuntun kita pada setiap sudut gua. Detail gua terlihat jelas di sepanjang jalan yang kita lalui. Setiap kali melewati jembatan, kita bisa melihat di bawahnya ada sebuah sungai kecil mengalir. Sementara itu, ceruk-ceruk yang membentuk telaga-telaga kecil dengan airnya yang jernih ada di sudut-sudut gua.

Kurang lebih setengah jam berkeliling di dalam gua, kita akan sampai kembali di mulut gua. Pengunjung dapat menikmati lagi udara segar pegunungan yang melegakan dada. Sebelum sampai di tempat parkir, di pintu keluar Gua Gong terlihat kios-kios penjual cendera mata berjajar rapi. Pada umumnya, mereka menjual batu-batu alam khas Pacitan yang sudah dalam bentuk gelang, cincin, liontin, dan berbagai bentuk perhiasan lainnya. Batu-batu indah warna-warna di kios-kios tersebut sungguh menggugah selera seni kita untuk membeli atau sekadar menikmatinya.

20.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Gua Gong merupakan salah satu objek wisata andalan Kabupaten Pacitan.
2. () Gua Gong terletak di Dusun Pule, Desa Bomo, Kecamatan Arjosari.
3. () Nama Gua Gong diambil dari sebuah nama alat musik tradisional Jawa.
4. () Gua Gong berada di sebuah bukit yang dikelilingi oleh Gunung Manyar, Gede, Karang Palut, dan Grugah.
5. () Stalagtit dan stalagmit Gua Gong terjadi karena air hujan.
6. () Di dalam Gua Gong, kita seolah-olah berada di dunia yang belum pernah kita jamah.
7. () Cahaya lampu warna-warni yang ada di dalam gua menjadikan pemandangan gua semakin indah.
8. () Di dalam Gua Gong tidak terdapat sungai-sungai dan telaga-telaga kecil.
9. () Stalagtit dan stalagmit Gua Gong sangat indah dan mengagumkan.

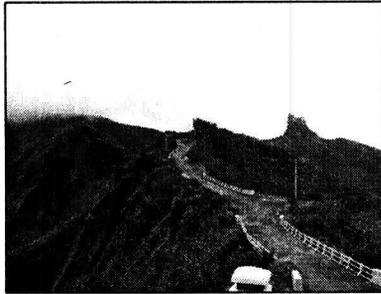
1.2.2 Perumahan Tradisional

10. () Di lokasi wisata Gua Gong pengunjung dapat membeli cendera mata yang berupa perhiasan dari batu alam.

21.1 Bacaan

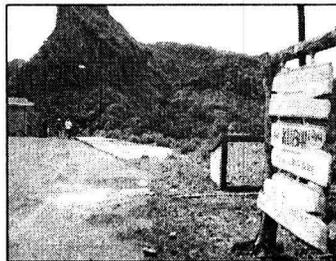
GUNUNG KELUD

Gunung Kelud adalah salah satu gunung berapi di Jawa Timur yang masih aktif. Letaknya di perbatasan antara Kabupaten Blitar dan Kabupaten Kediri. Gunung berapi ini tepatnya berada di Desa Sugihwaras, Kecamatan Ngancar,



Kabupaten Kediri, Jawa Timur. Jaraknya kurang lebih 35 km di sebelah timur dari pusat Kabupaten Kediri.

Mencapai Gunung Kelud tidaklah terlalu sulit. Dari pusat Kabupaten Kediri menuju Wates bisa ditempuh dengan minibus. Dari Wates, angkot akan mengantarkan kita menuju Pos Penjagaan Perkebunan Margomulyo yang terletak di Desa Sugih Waras selama kurang lebih 30 menit. Dari sini, perjalanan menuju lokasi Gunung Kelud bisa ditempuh dengan menggunakan ojek. Layaknya lereng gunung, jalanan yang berkelok penuh tanjakan dan turunan akan menghiasi perjalanan. Namun, semua itu akan terbayar dengan pemandangan yang indah. Sepanjang perjalanan,



hijaunya pepohonan serta ladang-ladang perkebunan penduduk sekitar menjadi suguhan penyejuk mata.

Sebelum memasuki lokasi Gunung Kelud, kita harus melewati pos penjagaan. Di sekitarnya ada area peristirahatan yang dilengkapi dengan warung-warung penjual makanan serta tempat bermain anak. Di tempat ini kita bisa menyantap hidangan khas Kediri seperti Soto Kediri sembari menikmati pemandangan lereng Kelud yang indah. Untuk meneruskan perjalanan menuju Gunung Kelud, kita harus membeli tiket masuk seharga Rp5.000,00 per orang.

Dari pos penjagaan kita masih harus menempuh perjalanan kurang lebih 10 kilometer. Jalanan selepas pos penjagaan relatif sempit sehingga hanya bisa dilalui oleh mobil atau sepeda motor. Kemiringan jalan pun lebih tinggi. Oleh sebab itu, kendaraan besar seperti bus biasanya diparkir di area pos penjagaan. Sepanjang perjalanan sesekali kita bisa menemukan warung-warung kecil untuk sekadar melepas lelah.

Gunung Kelud memiliki ketinggian 1.730 meter di atas permukaan laut atau 1.650 meter di atas dataran Kediri. Sebelum terjadi erupsi pada akhir 2007, perut Gunung Kelud masih berupa danau kawah yang indah dengan warna kehijauan. Danau kawah tersebut diapit oleh dua gunung, Gunung Gajah Mungkur dan Gunung Sumbing. Di atas Gunung Gajah Mungkur ada sebuah pos pantau. Kita bisa menikmati pemandangan Gunung Kelud dan sekitarnya dengan leluasa dari pos pantau karena memang tempat



tersebut berada di lokasi tertinggi di area Gunung Kelud.

Untuk bisa mencapai danau kawah, kita harus melewati sebuah terowongan sepanjang 200 meter dengan lebar 1,5 meter dan anak tangga sepanjang lebih dari 500 meter. Namun, aktivitas Gunung Kelud pada November 2007 telah memunculkan kubah lava (anak Gunung Kelud). Kubah lava tersebut terus tumbuh. Kini, kubah berdiameter lebih dari 300 meter dengan tinggi mencapai 200 meter tersebut telah menutupi danau kawah. Akibat munculnya anak Gunung Kelud, tangga beton menuju perut Gunung Kelud juga rusak parah sehingga para wisatawan tidak bisa mendekati sisa-sisa danau kawah ataupun anak Gunung Kelud.

Gunung Kelud telah memberikan keuntungan bagi masyarakat, bukan hanya masyarakat sekitar tetapi juga masyarakat lain. Meskipun menghabiskan semua makhluk hidup di sekitarnya ketika meletus, muntahan lahar Gunung Kelud lambat laun menyediakan lahan yang subur bagi penduduk sekitar. Kondisi tanah yang subur tersebut dimanfaatkan para penduduk untuk bercocok tanam seperti tanaman nenas. Karena lahannya yang subur, penduduk lereng Gunung Kelud mampu menjadi produsen buah nenas terbesar di Jawa Timur. Gunung Kelud juga memberikan manfaat bagi para ilmuwan gunung api. Tidak heran apabila banyak ilmuwan baik dalam negeri maupun mancanegara mengunjungi gunung ini untuk mempelajarinya.

Setiap tanggal 1 Suro, masyarakat Kediri terutama penduduk lereng Gunung Kelud menggelar ritual larung sesaji di danau kawah Gunung Kelud. Ritual tersebut sebagai simbol penolak bala dari kemarahan penguasa Gunung Kelud yang bernama Lembu Suro. Lembu Suro adalah salah satu punggawa Kerajaan Majapahit yang gagal mempersunting putri Raja Kediri, Dewi Kilisuci. Masyarakat

percaya bahwa arwah Rakaryan Lembu Suro bersemayam di dasar danau kawah. Meskipun sekarang danau kawah telah lenyap, masyarakat tetap mengadakan ritual larung sesaji di lokasi yang sama yang kini digantikan oleh anak Gunung Kelud.

21.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Dari Pos Penjagaan Perkebunan Margomulyo, perjalanan menuju lokasi Gunung Kelud harus ditempuh dengan jalan kaki.
2. () Ladang-ladang perkebunan penduduk menghiasi jalanan menuju Gunung Kelud.
3. () Kita bisa menumpang bus untuk mencapai puncak Gunung Kelud.
4. () Pada awal 2007, perut Gunung Kelud masih berupa danau kawah yang indah dengan warna kehijauan.
5. () Anak Gunung Kelud diapit oleh Gunung Gajah Mungkur dan Gunung Sumbing.
6. () Kita harus melewati terowongan dan tangga untuk bisa mencapai lokasi anak Gunung Kelud.
7. () Kini, lingkungan sekitar Gunung Kelud telah menjadi lahan yang tandus dan tidak bisa ditanami.
8. () Ilmuwan dari dalam dan luar negeri tertarik untuk mempelajari Gunung Kelud.

9. () Penduduk lereng Gunung Kelud menggelar ritual larung sesaji di danau kawah Gunung Kelud tiap tanggal 1 Januari.

10. () Lembu Suro gagal mempersunting Dewi Kilisuci, putri Raja Majapahit.

22.1 Bacaan

GEREJA PUH SARANG

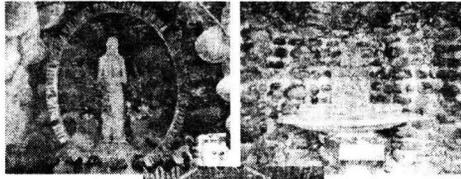
Gereja Puh Sarang adalah gereja tertua di Kediri, Jawa Timur. Lokasinya berjarak kurang lebih sepuluh kilometer di sisi tenggara Kediri. Salah satu gereja tua di Asia Tenggara ini terletak di salah satu desa di kecamatan Semen. Nama desa tersebut adalah Puh Sarang, yang kemudian dijadikan nama gereja ini. Karena keunikan arsitekturnya, Gereja Puh Sarang menjadi sebuah objek wisata religi unggulan di Kediri.

Gereja Puh Sarang memiliki ciri arsitektur tersendiri. Apabila gereja-gereja lain identik dengan gaya Eropa, gereja ini merupakan perpaduan gaya Eropa dan Jawa. Struktur



bangunannya menyerupai candi-candi Jawa. Hampir seluruh dinding bangunan terbuat dari batu alam yang memang diambil dari sungai sekitar desa bernama Kali Kedak. Dinding-dinding batu tersebut dibiarkan alami

tanpa polesan cat sama sekali. Bentuk atap juga merupakan salah satu keunikan Gereja Puh Sarang. Bentuk atapnya menyerupai sebuah gunung. Di atasnya terdapat sebuah bangunan berukuran lebih kecil dengan bentuk menyerupai dua perahu yang menyilang. Ujung-ujung bangunan berbentuk perahu tersebut menunjuk pada empat arah mata angin.



Gereja Puh apabila dikatakan kompleks



Sarang lebih tepat sebagai sebuah peribadatan.

Kompleks ini dibagi menjadi beberapa bagian, yakni bangunan induk, tempat pertunjukan, Gua Maria, dan Jalan Salib. Keempat bagian tersebut menempati lahan seluas kurang lebih 13,5 hektar. Untuk memasuki bangunan induk dan bagian lainnya, kita harus melewati anak tangga dan gapura yang juga terbuat dari batu alam.

Bangunan induk terdiri atas beberapa bagian. Bagian utama adalah sebuah bangunan berkubah yang menjadi gereja utama. Gereja utama ini memiliki pintu besi yang biasanya ditutup apabila tidak ada aktivitas peribadatan. Di dalamnya terdapat altar, sakramen mahakudus, bejana baptis, sakristi, dan tempat pengakuan dosa. Di atas altar terdapat sebuah relief yang terbuat dari batu bata merah. Di samping kanan kiri altar terdapat dua buah patung, yaitu patung Yesus dan Bunda Maria. Di samping patung Bunda Maria terdapat bejana baptis yang terbuat dari kerang besar. Di depan pintu gereja



utama terdapat sebuah pendapa yang lantainya terdiri atas ubin-ubin berwarna kemerahan. Dua buah gua kecil menempati sisi kanan kiri gereja utama. Gua kecil di kiri memiliki sebuah patung Pieta (patung Maria yang sedang memangku Yesus ketika baru diturunkan dari salib). Gua kecil sebelah kanan merupakan miniatur gua Maria Lourdes dengan sebuah patung Maria di dalamnya. Bangunan induk ini dikelilingi dinding yang terbuat dari batu alam. Dinding tersebut dihiasi relief-relief dari batu bata merah yang menggambarkan proses penyaliban Yesus.

Bagian lain dari kompleks Gereja Puh Sarang adalah Gua Maria. Untuk menuju ke sana, kita harus melalui jalan setapak sepanjang kurang lebih 15 meter. Di sepanjang jalan setapak tersebut, kita akan menjumpai para pedagang yang menjual cendera mata baik yang berbau religius seperti salib maupun yang umum seperti tas. Ketika memasuki bagian Gua Maria, kita akan disambut dengan suasana alam yang bersih, sejuk, dan alami. Lagi-lagi, tempat ini lebih tepat jika disebut kompleks Gua Maria karena terdiri atas beberapa bagian. Selain Gua Maria dengan patung Maria yang besar, kompleks ini terdiri atas gua tempat altar atau mimbar serta gua yang dindingnya mengeluarkan air. Gua-gua tersebut berada di depan sebuah pelataran luas yang diperuntukkan bagi para jemaat ketika menghadiri acara keagamaan. Menurut salah satu penjaga, pelataran tersebut dipenuhi oleh pengunjung setiap malam Jumat Legi.

Selanjutnya, di samping kanan kompleks Gua Maria terdapat sebuah bagian lain yang bernama Jalan Salib Bukit Golgota. Kompleks ini dinamai Jalan Salib karena menggambarkan proses penyaliban Yesus. Berbeda dengan dinding gereja utama, proses penyaliban di Jalan Salib Bukit Golgota tidak direpresentasikan dalam bentuk relief

melainkan berupa kumpulan patung, kecuali stasi terakhir. Jalan Salib yang diresmikan pada 28 Mei 2000 ini memiliki 15 stasi. Tiap-tiap stasi merepresentasikan momen-momen penting dalam proses penyaliban Yesus.

22.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Lokasi Gereja Puh Sarang berjarak 15 kilometer di sisi tenggara Kediri.
2. () Perpaduan gaya Eropa dan Jawa merupakan ciri khas arsitektur Gereja Puh Sarang.
3. () Seluruh bangunan gereja tertua di Kediri tersebut dibuat dari batu alam.
4. () Dinding-dinding batu Gereja Puh Sarang dicat dengan warna emas supaya terlihat mewah.
5. () Tema paragraf kedua adalah keunikan yang dimiliki oleh Gereja Puh Sarang.
6. () Pintu besi pada gereja utama selalu dibuka setiap saat meskipun tidak ada aktivitas peribadatan.
7. () Miniatur gua Maria Lordes bisa ditemukan di samping gereja utama.
8. () Para pedagang cendera mata biasanya berjualan di depan kompleks Gereja Puh Sarang.
9. () Jalan Salib Bukit Golgota merupakan penggambaran proses penyaliban Yesus.

10. () Jalan Salib yang diresmikan pada tahun 2009 tersebut memiliki 15 stasi.

23.1 Bacaan

KALDU MADURA

Apa yang terlintas dalam pikiran Anda ketika mendengar kata *Madura*? Karapan Sapi, lomba balap sapi khas Pulau Madura, atau Jembatan Suramadu, jembatan terpanjang di Indonesia yang menghubungkan Pulau Jawa dan Pulau Madura. Dua hal tersebut mungkin dianggap sebagai ikon Pulau Madura. Namun, sebenarnya masyarakat Madura memiliki budaya lain yang tidak kalah menariknya, salah satunya menyangkut budaya kuliner.



Budaya Madura memiliki tradisi kuliner yang beragam. Sate madura, soto madura, nasi jagung, dan nasi serpang adalah beberapa jenis masakan khas Madura. Akan tetapi, ada satu jenis masakan yang sangat khas dan tidak akan ditemukan di luar Pulau Madura, yaitu *kaldu*. Kaldu merupakan masakan yang sangat populer di Pulau Madura. Anda bisa menemukan masakan ini di warung-warung kecil di setiap kabupaten yang ada di Pulau Madura.



Kaldu merupakan sejenis sup yang terdiri atas kacang hijau dan potongan *kikil* (daging dari bagian kaki sapi). Tampilannya menyerupai

gulai kacang hijau. Mungkin dari sisi penampilan, kaldu kurang

begitu menarik, tetapi rasanya sangat lezat. Tidak heran apabila kaldu menjadi santapan favorit warga Madura dan juga para turis yang mengunjungi Madura.

Meskipun memiliki nama yang sama, kaldu yang ada di setiap daerah di Madura memiliki ciri khas. Kaldu di Sampang, kuahnya lebih bening, sedangkan kaldu di Pamekasan dan Sumenep, kuahnya berwarna kuning kental. Kaldu Sumenep lebih khas lagi karena ditambah dengan kacang tanah. Salah satu pemilik warung penjual kaldu adalah Ibu Satrawati. Warungnya yang sederhana berlokasi di pinggir Jalan Pamolokan, Kecamatan Sumenep, Kabupaten Sumenep. Walaupun tidak terlalu besar, Ibu Satrawati mengaku tidak pernah membuka warungnya di atas pukul 14.00. Biasanya sebelum pukul 14.00, persediaan kaldunya sudah habis terjual. Kaldu biasanya dikonsumsi sebagai sarapan maupun makan siang. Tidak heran kalau dagangan Ibu Satrawati selalu habis terjual sebelum sore hari.

Menurut Ibu Satrawati, resep kaldunya tidak jauh berbeda dengan penjual kaldu lainnya. Bahan dasar kaldu terdiri atas bumbu, kacang hijau, dan *kikil*. Pertama-tama, bumbu yang terdiri atas bawang putih, merica, pala, dan cengkeh dihaluskan terlebih dahulu. Setelah halus, bumbu tersebut digoreng. Selanjutnya, kacang hijau direbus selama kurang lebih satu jam. Sambil menunggu proses perebusan kacang hijau, bumbu yang telah disiapkan tadi dicampur dengan air kaldu (hasil rebusan *kikil*); menurut Ibu Satrawati, dia tidak memasak *kikil* mentah, melainkan



membeli *kikil* yang sudah setengah matang di pasar. Setelah kacang hijau setengah matang, campuran bumbu dimasukkan ke rebusan kacang hijau beserta *kikil* yang telah dipotong kecil-kecil. Namun, biasanya, penjual kaldu juga menyediakan *kikil* dengan potongan besar (dalam bahasa Madura disebut *kokot*). Potongan *kikil* yang besar itu sebagai persediaan apabila ada pembeli yang meminta. Setelah mendidih, api kompor dikecilkan; api tersebut hanya untuk menjaga agar kaldu tetap dalam keadaan panas.

Kaldu biasanya disantap saat masih panas karena sangat berlemak. Masakan ini biasanya dihidangkan dengan taburan bawang goreng dan potongan kroket singkong (singkong kukus yang diberi bumbu). Supaya lebih mantap dan nikmat, kaldu bisa ditambah dengan perasan air jeruk nipis. Air jeruk nipis yang asam tersebut akan membuat rasa kaldu menjadi lebih segar dan ringan. Selain itu, kaldu juga bisa ditambahi kecap maupun sambal. Tentu, semua tambahan tersebut tergantung pada selera setiap konsumen. Kalau masih belum puas dengan potongan *kikil* yang kecil, pembeli bisa memesan potongan yang lebih besar, tentu dengan tambahan harga. Sepiring kaldu biasanya dijual seharga Rp5.000,00, tetapi kalau pembeli minta tambahan *kikil* besar, biasanya harga bervariasi antara Rp7.000,00 sampai Rp10.000,00.

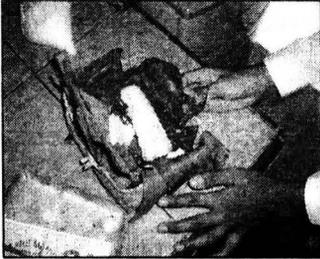
23.2 Pemahaman Teks

Sesuai dengan teks, jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut!

1. Sebutkan dua ikon yang dianggap sebagai ikon Madura!
2. Apa keistimewaan masakan kaldu dibandingkan dengan jenis masakan lain di Madura?
3. Sebutkan beberapa jenis masakan khas Madura?
4. Apa sebenarnya masakan kaldu itu?
5. Benarkah kaldu hanya bisa ditemukan di Kabupaten Sumenep?
6. Apa perbedaan masakan kaldu di setiap daerah di Madura!
7. Apa saja bahan-bahan dasar masakan kaldu?
8. Kapan bumbu dimasukkan ke dalam rebusan kacang hijau?
9. Supaya terasa lebih segar, apa yang perlu ditambahkan saat menyantap kaldu?
10. Apa saja yang biasanya ditambahkan saat menyantap kaldu?

24.1 Bacaan

TAPE BONDOWOSO



Tape /tape/ (sering juga ditulis *tapai* /tapa^y/) merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dari proses peragian (fermentasi) bahan pangan berkarbohidrat. Di Indonesia, ada dua jenis bahan pangan yang lazim dijadikan bahan baku tape, yaitu ketan (*Oryza sativa*) dan singkong (*Manihot esculenta*). Tape yang terbuat dari ketan disebut tape ketan, sedangkan yang terbuat dari singkong disebut tape singkong. Dalam bahasa Sunda, tape singkong lebih dikenal dengan sebutan *peuyeum* /pöyöm/, sedangkan dalam bahasa Jawa, tape jenis ini lebih lazim disebut *tape tela* /tape tɛlɔ/ atau *tape pohong* /tape pohŋ/. Tape memiliki rasa manis keasaman, mengandung sedikit alkohol, dan bertekstur lengket.

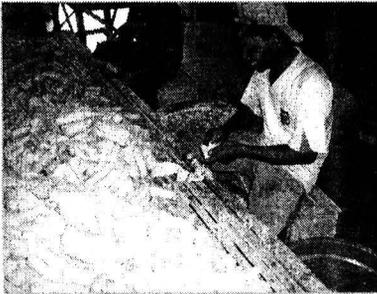
Di Jawa Timur, penghasil tape singkong yang paling terkenal adalah Kabupaten Bondowoso. Kabupaten Bondowoso terletak di sebelah timur Provinsi Jawa Timur. Kabupaten tersebut berbatasan dengan Kabupaten Jember,



Situbondo, Probolinggo, Banyuwangi, dan Lumajang. Di tempat ini, hampir semua produksi tape dilakukan oleh industri kecil dan menengah. Besarnya produksi dan khasnya cita rasa tape membuat

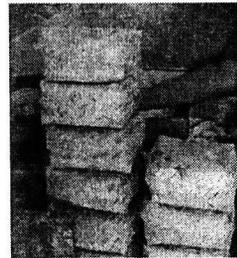
Kabupaten Bondowoso dijuluki Kota Tape. Nikmatnya cita rasa Tape Bondowoso tidak lepas dari kualitas singkong atau ketela pohon di kabupaten tersebut. Keadaan geografis, khususnya tanah, di Bondowoso memang sangat ideal untuk menghasilkan singkong-singkong berkualitas tinggi sebagai bahan baku tape. Tape Bondowoso memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan tape-tape produksi tempat lain. Rasa tape yang manis tersebut merupakan bukti bahwa singkong-singkong yang tumbuh di wilayah Bondowoso memiliki kualitas tinggi.

Di Bondowoso, toko-toko tape dapat dijumpai di sepanjang Jalan Panglima Besar Sudirman, atau lebih dikenal dengan daerah Pecinan. Pemilik toko tape di kabupaten tersebut menerapkan penamaan merek yang unik sehingga menjadi ciri khas merek tape di Bondowoso. Para pemilik toko tersebut menggunakan angka sebagai nama, misalnya



Tape 27, Tape 29, Tape 31, dan Tape 82. Pemilihan angka sebagai nama merek memiliki latar belakang yang berbeda-beda. Prayoga, pemilik toko dan merk Tape 31, Prayoga, mengambil angka tersebut

dari alamat tokonya, yaitu Jalan Panglima Sudirman No. 31. Berbeda dengan Prayoga, pemilik Tape 82, Sutarman, mengatakan bahwa nomor 82 diambil dari tahun awal usaha tapenya di Bondowoso Namun, dia menjelaskan bahwa penamaan itulah yang juga menjadi ciri khas merk Tape



Bondowoso.

Menurut pendapat Prayoga, pada dasarnya, pembuatan tape singkong tidak terlalu rumit. Cara pembuatan tape hanya ada enam tahap. Pertama, singkong dikupas dan dicuci bersih. Kedua, singkong dikukus sampai agak lunak. Ketiga, singkong yang telah dikukus diangkat dan didinginkan. Selama proses pendinginan ini, singkong dipotong-potong dalam ukuran sedang dan dihilangkan bagian tengahnya. Bagian tengah singkong harus dihilangkan karena mengandung racun yang menimbulkan rasa pahit ketika dimakan. Keempat, singkong ditaburi ragi (*Saccharomices cerevisiae*). Kelima, singkong yang telah diberi ragi dimasukkan ke dalam kemasan berupa *besek* /bEsE?/ (wadah yang terbuat dari anyaman kulit bambu) dengan terlebih dahulu dilapisi dengan daun pisang. Daun pisang berfungsi untuk menyerap panas (kalor) yang dihasilkan oleh proses fermentasi. Keenam, singkong yang telah dimasukkan besek disimpan selama 2—3 hari.

Supaya produk tape semakin digemari, para produsen tape juga mengolah tape menjadi produk-produk kuliner lain yang tak kalah lezatnya. Jenang, Suwar-Suwir, Prol Tape, Bronis Tape, dan Tape Bakar merupakan beberapa bentuk produk berbahan baku tape. Produk-produk olahan tersebut memiliki kelebihan, yaitu lebih tahan lama.

Selain rasanya yang nikmat, tape juga berguna bagi kesehatan. Proses fermentasi pada produksi tape menghasilkan vitamin B yang berguna untuk sistem saraf, sel otot, dan sistem pencernaan. Selain itu, produk fermentasi juga meningkatkan jumlah bakteri “baik” dan mengurangi jumlah bakteri jahat sehingga tape bisa menjadi salah satu sumber probiotik bagi tubuh. Tape juga diyakini dapat mencegah anemia karena proses fermentasinya

menghasilkan vitamin B12. Akan tetapi, apabila dikonsumsi secara berlebih, tape bisa menimbulkan infeksi pada darah dan gangguan sistem pencernaan. Jadi, jangan berlebihan ketika mengonsumsi tape.

24.2 Pemahaman Teks

Sesuai dengan teks, jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut!

1. Bagaimana rasa tape?
2. Sebutkan dua jenis bahan pangan yang lazim dijadikan bahan baku tape?
3. Apa yang membuat tanaman singkong di Bondowoso memiliki kualitas tinggi?
4. Sebutkan dua alasan pemilik toko menggunakan angka sebagai nama merek tape?
5. Apa fungsi daun pisang dalam kemasan tape?
6. Dalam proses pembuatan tape, apa akibatnya apabila bagian tengah singkong tidak dihilangkan?
7. Sebutkan produk-produk hasil olahan tape?
8. Mengapa tape bisa menjadi sumber probiotik bagi tubuh?
9. Apa akibat konsumsi tape yang terlalu banyak?
10. Apa fungsi vitamin B12 yang ditemukan dalam tape?

25.1 Bacaan

LEDRE

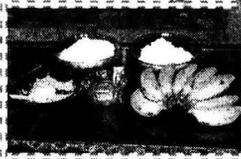
Jika Anda berada di Kabupaten Bojonegoro, pergilah ke arah barat menuju perbatasan antara Jawa Timur dan Jawa Tengah.

Kurang lebih satu kilometer sebelum sampai di

perbatasan, Anda akan sampai di suatu lokasi yang dikenal dengan nama Perempatan Padangan. Tengoklah ke kiri dan kanan, Anda akan menemukan tumpukan kotak-kotak kertas dengan warna dominan kuning berisi makanan khas daerah tersebut. Anda juga akan menemukan banyak papan nama yang bertuliskan *Ledre* di sepanjang jalan di sekitar daerah tersebut. Itulah jajanan khas Kabupaten Bojonegoro yang sangat terkenal dengan nama *ledre*.



Menggulung ledre (atas)
bahan ledre (kiri)



Menggoreng ledre

Pusat pembuatan makanan ringan ini berada di Kecamatan Padangan, salah satu kecamatan di Kabupaten Bojonegoro. Kecamatan ini terletak di ujung paling barat Bojonegoro, berbatasan dengan

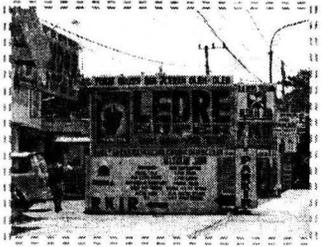
Kecamatan Cepu yang termasuk wilayah Kabupaten Blora, Provinsi Jawa Tengah. Usaha pembuatan ledre ini merupakan industri rumahan yang dilakukan oleh sekelompok masyarakat di daerah Kecamatan Padangan. Lokasi sentra pembuatan ledre ini dulu dikenal dengan sebutan daerah Pecinan yang terletak di Desa Kalangan, Kecamatan Padangan. Nama Pecinan mengacu pada nama salah satu etnis yang ada di kawasan tersebut yang merintis usaha pembuatan ledre di daerah tersebut untuk pertama kalinya.

Ledre adalah makanan ringan berbentuk bulat memanjang sekitar 10—15 cm menyerupai pipa. Rasanya renyah dan manis dan sangat cocok dimakan dalam perjalanan maupun untuk oleh-oleh. Bahan utamanya adalah pisang raja bukan pisang jenis yang lain. Tidak heran jika rasanya *legit* 'manis sekali' karena memang pisang jenis ini dikenal memiliki rasa yang sangat manis dan enak.

Salah seorang pelaku usaha pembuatan ledre ini adalah Ibu Lusiana. Dia sudah menjalani usaha pembuatan ledre ini selama 20 tahun. Dengan pengalamannya yang sudah 20 tahun melakukan usaha pembuatan ledre ini, Ibu Lusiana sudah paham betul seluk beluk usaha pembuatan ledre ini. Setiap hari dia membuat ledre ini di rumahnya yang sederhana dan dibantu oleh keluarganya.

Di desanya usaha pembuatan ledre ini dilakukan oleh sebagian besar penduduk desa tersebut. Hampir semua penduduk desa membuat ledre baik dalam skala kecil, menengah, maupun besar. Secara umum usaha pembuatan ledre ini terbagi ke dalam dua sistem utama, yakni mereka yang membuat ledre untuk dipasarkan sendiri dan mereka yang membuat untuk disetorkan ke agen-agen atau tengkulak.

Sistem yang berlaku antara tengkulak dengan pembuat ledre bermacam-macam tetapi secara umum agen bertindak sebagai pengepul yang membeli semua ledre yang dibuat oleh para pembuat. Ledre yang dibeli dari industri rumah tangga kemudian dikemas dengan kemasan khusus



Papan iklan ledre

yang sudah didesain oleh pihak agen dengan merek tertentu. Agen membeli ledre dari pembuat dengan harga sekitar Rp3.750,00 per dua puluh biji. Ledre tersebut kemudian dijual kembali dengan harga antara Rp7.000,00 sampai Rp10.000,00. Dengan demikian keuntungan agen bisa dua kali lipat. Agen atau pemilik modal hanya mendesain dan membuat kemasan serta memasarkan ledre-ledre tersebut.

Bahan-bahan untuk membuat ledre adalah tepung, vanili, pisang, gula. Alat-alat yang digunakan adalah wajan khusus yang terbuat dari besi, *lotek* untuk meratakan ledre di atas wajan, penggerus untuk menghaluskan pisang yang ditaburkan di atas ledre, dan tungku dari tanah liat serta arang. Arang yang digunakan dipilih yang terbuat dari kayu mahoni karena kualitasnya lebih bagus dibandingkan dengan dari jenis kayu lain. Ledre dimasak dengan cara tradisional yaitu dengan menggunakan arang karena rasanya akan lebih enak dibandingkan jika dimasak dengan kompor gas atau minyak tanah. Bahan-bahannya secara lengkap adalah sebagai berikut.

- | | |
|-------------------|---------|
| 1. pisang Raja | 1 sisir |
| 2. tepung beras | 2 ons |
| 3. tepung tapioka | 1 ons |

4. gula pasir 5 sdm
5. vanili
6. garam
7. santan kelapa
8. arang
9. minyak kacang

Alat-alat yang digunakan adalah sebagai berikut.

1. penggorengan (*wajan*) dari besi
2. pisau
3. kapi
4. *lotek* (dari kayu)
5. hulek-hulek (penggerus)
6. batang besi
7. panci
8. *serbet* khusus
9. sendok atau *erus*
10. bata merah atau tungku

Proses pembuatannya secara lengkap adalah sebagai berikut (untuk 100 buah ledre).

1. parut 1 butir kelapa untuk membuat santan sebanyak 5 gelas (\pm 1000 ml);
2. masukkan tepung beras sebanyak 2 ons ke dalam santan;
3. masukkan tepung tapioka sebanyak 1 ons ke dalam santan;
4. campurkan vanili secukupnya untuk memberi aroma pada adonan;
5. tambahkan garam $\frac{1}{4}$ sendok teh ke dalam adonan;
6. aduk rata adonan sambil menyiapkan arangnya;

7. siapkan gula pasir dan irisan-irisan tipis pisang raja dalam wadah khusus dan letakkan di dekat adonan yang sudah disiapkan;
8. siapkan juga alat-alat seperti *hulek-hulek* dan kapi;
9. setelah cukup panas letakkan wajan di atas tungku dengan posisi miring (sekitar 60 derajat);
10. kemudian mulai membuat ledre dengan memasukkan satu sendok adonan ke dalam wajan, lanjutkan dengan meratakannya dengan menggunakan *lotek* kayu;
11. sekitar 5 detik kemudian letakkan 1 iris pisang di atas ledre kemudian gerus dan ratakan dengan *lotek* kayu;
12. taburkan gula pasir secukupnya;
13. angkat ledre dengan menggunakan kapi dan segera digulung selagi panas.

Proses dari tahap 10 sampai 13 hanya membutuhkan waktu sekitar 1 menit.

25.2 Pemahaman Teks

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan teks bacaan di atas!

1. Ledre adalah jenis
 - a. kue kering
 - b. masakan
 - c. kue basah
 - d. makanan berat

2. Bentuk ledre adalah
 - a. kotak memanjang
 - b. bulat telur
 - c. bulat memanjang
 - d. pipih

3. Kabupaten di sebelah barat Kecamatan Padangan adalah
 - a. Blora
 - b. Ngawi
 - c. Cepu
 - d. Tuban

4. Usaha pembuatan ledre dilakukan oleh
 - a. sebagian besar penduduk
 - b. sebagian kecil penduduk
 - c. penduduk yang kaya
 - d. semua penduduk

5. Bahan utama dari ledre adalah
 - a. pisang Raja
 - b. kelapa
 - c. pisang Ambon
 - d. ketela

6. Pisang raja digunakan sebagai bahan utama karena
 - a. mudah didapat
 - b. mudah ditanam.
 - c. buahnya besar-besar
 - d. rasanya enak

7. Fungsi agen atau tengkulak adalah
 - a. membuat kemasan saja
 - b. memasarkan saja
 - c. membuat dan memasarkan ledre
 - d. membuat ledre

8. Yang bukan merupakan bahan untuk membuat ledre adalah
 - a. gula pasir
 - b. vanili
 - c. kunyit
 - d. garam

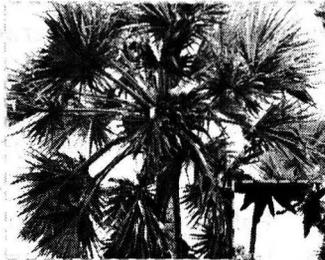
9. Berikut ini adalah peralatan untuk membuat ledre, kecuali
 - a. kompor gas
 - b. wajan
 - c. lotek
 - d. panci

10. ledre dibentuk dengan cara
 - a. dilipat
 - b. dipotong-potong
 - c. digulung
 - d. dipipihkan

26.1 Bacaan

LEGEN DAN TUAK

Legen dan *tuak* adalah minuman khas di Kabupaten Tuban. Kedua minuman ini merupakan minuman yang berbeda baik dalam proses pembuatan maupun rasa. *Legen* adalah air yang keluar dari bunga pohon bogor (siwalan) yang baru dipotong tidak bahan sadapan air dinamakan *legen* murni.



ujungnya dan dicampur dengan lainnya. Hasil inilah yang dengan

Sedangkan *tuak* harus dicampur dengan bahan ramuan lainnya. Minuman asli Tuban yang konon sudah ada sebelum zaman Kerajaan Majapahit adalah *tuak* bukan *legen*.



Pohon bogor

Dalam perkembangannya, usaha pembuatan *legen* dan *tuak* ini banyak mengalami perubahan mulai dari pembuatan *legen* asli sampai *legen* yang tidak asli. Salah satu lokasi pembuatan *legen* dan *tuak* yang masih asli adalah Desa Semanding, Kecamatan Semanding. Salah satu pembuat minuman *tuak* dan *legen* asli dan sudah sangat dikenal di daerah Tuban dan sekitarnya adalah Pak Wari. Pak Wari melakukan usaha pembuatan *tuak* ini sejak tahun 1958 sampai sekarang. Menurutnya, *legen* dan *tuak* hasil

buatannya merupakan yang terbaik di seluruh Tuban dan dijamin keasliannya.

Di daerah Tuban, minuman yang berupa legen tidak begitu disukai. Masyarakat Tuban lebih menyukai minuman tuak. Masyarakat Tuban percaya bahwa minuman tuak dapat meningkatkan vitalitas tubuh. Selain itu, tuak juga dipercaya dapat menyembuhkan beberapa penyakit misalnya, darah tinggi dan ginjal. Sudah banyak buktinya bahwa tuak dapat menurunkan darah tinggi secara langsung dan cepat. Oleh karena itu, banyak masyarakat baik etnis Jawa maupun Tionghoa yang minum tuak untuk menurunkan tekanan darah tinggi.



Pengumpul legen

Tuak dibuat dari air sadapan bunga (manggar) pohon Siwalan. Pohon siwalan disebut juga pohon bogor sedangkan bunganya dinamakan *wolo* /wolo/. Produksi terbanyaknya terjadi pada musim kemarau antara bulan Mei sampai Agustus sedangkan pada musim hujan, produksinya jauh merosot. Ada dua jenis pohon bogor, jantan dan betina. Pohon bogor jantan tidak akan pernah berbuah sedangkan yang betina sebaliknya akan berbuah. Legen atau tuak diambil dari pohon bogor betina. *Wolo* atau bunga pohon bogor disadap dua kali sehari yaitu pagi dan sore.

Sebelum bunga disadap airnya, seminggu sebelumnya bunga tersebut dipijit setiap dua hari sekali dengan menggunakan alat khusus yang terbuat dari bambu. Proses memijit bunga ini dinamakan *nggatik wolo* /ngatik' wolo/. Pemijitan ini maksudnya agar kelak bunga tersebut bisa

mengeluarkan airnya ketika disadap. Jika tidak dilakukan pemijitan, niscaya bunga tersebut tidak bisa mengeluarkan airnya. Setelah dipijit dua hari sekali selama seminggu, bunga pohon bogor ini bisa disadap airnya selama tiga bulan berturut-turut.

Bahan dasar tuak adalah legen yang dicampur dengan *babakan* yaitu kulit pohon juwet yang dihaluskan. Berikut cara membuat tuak berdasarkan hasil wawancara dengan pembuat tuak asli dari desa Semanding.

Pertama *betek* /bətɛʔ/ atau *bumbung* /bumbUy/ dari bambu tempat air legen dibersihkan dengan menggunakan air panas. Tujuannya agar sisa-sisa tuak yang berupa busa hilang. Sisa-sisa tuak ini dapat memengaruhi rasa tuak yang dihasilkan, tuak akan terasa



betek

masam. Setelah itu *babakan* dari kulit pohon juwet ditumbuk hingga hancur kemudian dimasukkan ke dalam *betek*. Kapasitas *betek* bervariasi, ada yang 2 liter dan ada yang 4 liter. Setelah siap, *betek* dibawa naik untuk digunakan sebagai penampung legen hasil sadapan. Agar tuak memiliki rasa dan aroma yang pas, *betek* diisi dengan tuak *babon*. Tuak *babon* ini berfungsi sebagai pancingan agar legen yang masuk pertama kalinya ke dalam *betek* bisa bereaksi menjadi tuak seperti *babon*-nya. Tuak *babon* ini penting sekali karena tanpa diberi tuak ini, meskipun sudah dicampur dengan kulit pohon juwet, tetap saja rasanya akan seperti legen biasa sehingga fungsi tuak *babon* ini seolah-olah seperti kunci agar legen bisa bereaksi menjadi tuak.

Setelah penuh, *betek* diturunkan dan langsung bisa menjadi tuak yang rasanya sepat manis berwarna coklat

susu. Sementara itu, legen biasa berwarna bening dan rasanya manis. Setelah empat jam, tuak akan terasa sepat pahit. Rasa sepat pahit inilah yang digemari oleh masyarakat Tuban. Tuak ini bisa bertahan paling lama satu bulan. Setelah itu, tuak akan berubah menjadi *badeg* /baɖɛg/ yang rasanya masam. *Badeg* dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan cuka.

26.2 Pemahaman Teks

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan teks bacaan di atas!

1. Legen adalah
 - a. jajanan khas daerah Tuban
 - b. masakan asli Tuban
 - c. minuman tradisional khas masyarakat Tuban
 - d. minuman bersoda

2. Minuman tuak dibuat dari
 - a. legen yang dicampur dengan daun pisang
 - b. legen
 - c. alkohol
 - d. legen yang dicampur dengan *babakan* kulit pohon juwet

3. Kecamatan yang dikenal sebagai penghasil legen dan tuak di Kabuapten Tuban adalah
 - a. Semanding
 - b. Merak Urak
 - c. Widang
 - d. Jenu

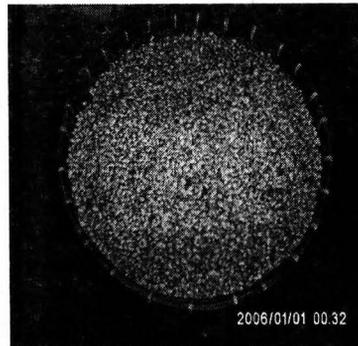
4. Penyadapan legen dilakukan pada
 - a. pagi hari
 - b. siang hari
 - c. sore hari
 - d. pagi dan sore hari

5. Yang dilakukan terhadap bunga sebelum proses penyadapan adalah
 - a. menyiram
 - c. membungkus

27.1 Bacaan

TAHU KUNING KEDIRI

Tahu adalah makanan yang terbuat dari kedelai. Tahu Kuning yang oleh masyarakat Kediri disebut Tahu Takwa merupakan salah satu produk unggulan Kota Kediri. Tahu pada umumnya berwarna putih, tetapi Tahu Kediri justru berwarna kuning sehingga sering disebut dengan nama Tahu

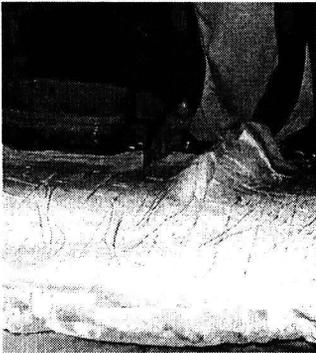


Kuning. Tahu Kuning Kediri memiliki kekhasan tersendiri dibanding dengan tahu-tahu dari daerah lain. Tahu Kuning Kediri berasa gurih, padat, kenyal, dan tahan hingga beberapa hari. Tahu Kediri ini dapat langsung dimakan tanpa harus digoreng atau dimasak terlebih dahulu. Tahu yang mulai diproduksi sejak tahun 1912-an itu kini menjadi salah satu oleh-oleh khas Kota Kediri.

Pelopop pembuat Tahu Kuning Kediri adalah Lauw Soe Hoek atau yang lebih dikenal dengan sebutan Bah Kacung. Sampai sekarang, nama Bah Kacung masih menjadi ikon Tahu Kuning Kediri. Untuk mendapatkan Tahu Kuning Kediri sangatlah mudah. Hampir setiap toko di Kabupaten Kediri senantiasa menyediakan oleh-oleh ini.

Tahu yang berasa gurih tersebut berasal dari kedelai. Proses pembuatannya tidaklah sulit. Pertama, pilihlah kedelai yang bermutu bagus. Kedua, rendam kedelai tersebut dalam air selama enam jam. Perendaman ini bertujuan agar kedelai menjadi empuk sehingga memudahkan dalam proses penggilingan. Setelah direndam selama enam jam dan kulit ari kedelai terkelupas, selanjutnya kedelai digiling hingga lumer.

Melalui proses penggilingan, biji-biji kedelai akhirnya menjadi cairan yang lumer. Bubur kedelai yang masih mentah tersebut kemudian dimasukkan ke dalam panci untuk direbus. Perebusan dilakukan hingga mendidih. Proses ini memerlukan waktu antara 30—45 menit. Selama proses perebusan bubur kedelai dalam tungku panas perlu ditambahkan air secukupnya. Perebusan memerlukan api yang sedang yaitu tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil. Hal ini dimaksudkan agar bubur kedelai dapat matang secara sempurna dan merata.



Setelah matang, bubur kedelai diangkat dan disaring dengan kain. Kain penyaring adalah kain khusus yang pori-porinya tidak terlalu rapat, tetapi juga tidak terlalu renggang. Bubur kedelai disaring dan diperas beberapa kali dengan ditambahkan air ke dalamnya. Penambahan air selama proses penyaringan bertujuan agar sari-sari kedelai dapat tersaring secara sempurna. Ampas kedelai (sisa perasan bubur kedelai) selanjutnya dipisahkan dengan air sari-sari kedelai. Hasil penyaringan tersebut kemudian diberi cuka. Selama proses

pencukaan, air sari kedelai diaduk perlahan-lahan agar cuka dapat menyebar secara merata.

Beberapa saat setelah dilakukan pencukaan, air sari kedelai akan membentuk gumpalan-gumpalan putih yang masih bercampur dengan air. Kadar air yang masih terlalu banyak harus diminimalkan. Oleh karena itu, air yang mulai terpisah dengan gumpalan-gumpalan sari kedelai harus dibuang.

Setelah tersisa, gumpalan-gumpalan sari kedelai tersebut dimasukkan ke dalam cetakan dengan menggunakan gayung. Cetakan yang dimaksud adalah papan kayu berukuran 1m x 1m x 20cm. Sebelumnya, cetakan tersebut diberi alas berupa kain putih berpori. Berikutnya cetakan yang telah terisi gumpalan-gumpalan sari kedelai ditutup dengan kain putih berpori lagi dan selembur papan. Selanjutnya, papan penutup tersebut ditindih dengan batu andesit. Penindihan dilakukan dengan maksud agar kadar air yang masih tersimpan dalam gumpalan-gumpalan sari kedelai dapat hilang sepenuhnya.

Setengah hingga satu jam kemudian, setelah tahu mengeras, batu penindih diambil. Selanjutnya, papan kayu penutup dan kotak cetakan diangkat. Tahu yang masih berbentuk lembaran itu selanjutnya dipotong sesuai ukuran. Tahu yang masih berwarna putih itu kemudian diberi pewarna dengan cara direbus. Perebusan dilakukan agar warna dapat rata secara sempurna. Setelah air mendidih dan tahu berubah menjadi berwarna kuning, selesailah seluruh proses pembuatan Tahu Kuning Kediri.

27.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Tahu Kuning Kediri biasanya disebut juga dengan Tahu Takwa.
2. () Tahu Kuning Kediri berasa gurih, padat, kenyal, dan tahan lama.
3. () Tahu Kuning Kediri dapat langsung dimakan tanpa harus digoreng atau dimasak terlebih dahulu.
4. () Tahu Kuning Kediri bukan merupakan salah satu oleh-oleh khas Kota Kediri.
5. () Pelopor pembuat Tahu Kuning Kediri adalah Bah Kacung.
6. () Bahan utama tahu adalah tepung beras.
7. () Sebelum diolah biji kedelai direndam selama enam jam.
8. () Setelah menjadi bubur kedelai, selanjutnya bubur kedelai dimasak selama 20 menit hingga 30 menit.
9. () Agar sari kedelai yang telah masak dapat membentuk gumpalan-gumpalan putih, air sari kedelai harus diberi cuka.

10. () Pemberian warna kuning pada Tahu Kuning Kediri adalah dengan cara direbus.

28.1 Bacaan

SUWAR-SUWIR

Pergi ke Jember rasanya belum lengkap apabila tidak mencicipi jajanan suwar-suwir. Jajanan khas daerah tersebut sudah dikenal sejak lama secara turun-temurun. Suwar-suwir memiliki rasa manis yang khas berupa campuran rasa tape dan buah-buahan. Suwar-suwir saat ini menjadi salah satu produk unggulan kuliner Kabupaten Jember. Di setiap toko jajanan di Jember pasti tersedia panganan yang menyerupai dodol ini.



Jajanan yang sangat memasyarakat di daerah Jember ini tidaklah terlalu sulit pembuatannya. Bahan-bahan yang



diperlukan tape singkong (tape pohong), santan kelapa, dan buah-buahan sebagai pemanis. Buah-buahan yang diperlukan dalam pembuatan suwar-suwir disesuaikan dengan selera. Apabila yang dibuat adalah suwar-suwir rasa nanas, buah nanaslah yang dimasukkan ke dalam adonan.

Proses pembuatannya adalah sebagai berikut. Pertama, pilih tape singkong yang sudah benar-benar masak. Hilangkan serat singkong yang ada di tengah-tengah daging tape. Selanjutnya masukkan tape ke dalam panci. Tape-tape tersebut kemudian dihaluskan dan dicampur dengan santan kelapa dan buah-buahan sebagai pemanisnya. Setelah itu,

bahan dasar tersebut diaduk hingga rata dan dimasak hingga mendidih. Selama proses pemasakan berlangsung, dalam kondisi mendidih, adonan suwar-suwir diaduk terus-menerus tanpa henti. Hal ini dilakukan agar adonan dengan kadar air yang masih sangat tinggi itu tidak mengental dan mengerak. Oleh sebab itu, adonan harus terus diaduk selama kurang lebih 5 hingga 6 jam.

Apabila adonan kurang kental, perlu ditambahkan bahan dasar berupa tape. Demikian pula, apabila adonan kurang encer, perlu ditambahkan santan kelapanya. Seandainya komposisi rasanya masih kurang, harus ditambahkan buah-buahan agar rasanya menjadi pas. Untuk mengaduk adonan suwar-suwir dalam panci yang berukuran relatif besar dibutuhkan tenaga satu atau dua orang. Sebaiknya pengadukan dilakukan dua orang agar kemungkinan pengentalan dan pengerakan yang tidak diinginkan tidak terjadi. Apabila sampai terjadi pengerakan, rasa suwar-suwir akan rusak. Suwar-suwir akan terlalu keras dan rasanya menjadi pahit.

Setelah dimasak sambil terus diaduk sekitar 5 hingga 6 jam, suwar-suwir sudah matang dan siap diangkat. Suwar-suwir yang sudah mulai mengental tersebut selanjutnya ditempatkan di suatu wadah untuk didinginkan. Proses pendinginan memerlukan waktu 1 hingga 2 hari. Apabila sudah mengeras, baru dilakukan pemotongan sesuai dengan bentuk yang diinginkan.

Pemotongan suwar-suwir umumnya dilakukan dengan cara yang sangat sederhana,



yakni menggunakan pisau potong biasa. Agar ukurannya sama, digunakan sebilah penggaris dari kayu sebagai alat pengukurnya. Proses terakhir adalah pembungkusan. Suwar-suwir yang sudah berbentuk potongan-potongan kecil dibungkus secara modern dengan menggunakan mesin pengemas. Namun, ada juga yang dilakukan secara manual dengan tangan.

Suwar-suwir yang sudah dibungkus, baik menggunakan kertas maupun plastik itu, kemudian dikemas dalam kantong-kantong plastik. Satu kemasan plastik kecil biasanya dijual antara Rp7.500,00 hingga Rp10.000,00. Untuk ukuran kantong plastik besar dijual seharga Rp15.000,00 hingga Rp20.000,00.



28.2 Pemahaman Teks

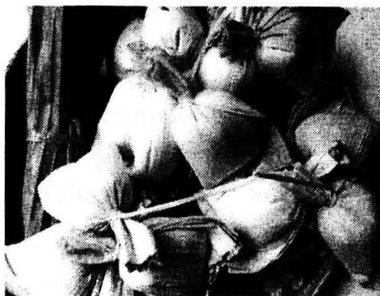
Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Suwar-suwir adalah jajanan khas Kabupaten Jember.
2. () Suwar-suwir bukan merupakan salah satu produk unggulan kuliner Kabupaten Jember.
3. () Bahan utama suwar-suwir adalah tape singkong, santan kelapa, dan buah-buahan.
4. () Jajanan suwar-suwir tidak dikenal oleh masyarakat Jember.
5. () Suwar-suwir dimasak selama 5 hingga 6 jam.
6. () Sebelum proses pemotongan, suwar-suwir didinginkan selama 2 hingga 3 hari.
7. () Suwar-suwir banyak dijual di toko-toko di pusat Kabupaten Jember.
8. () Suwar-suwir dibungkus dengan daun pisang.
9. () Kemasan kecil suwar-suwir dijual antara Rp7.500,00 hingga Rp10.000,00.
10. () Kemasan besar suwar-suwir dijual antara Rp10.000,00 hingga Rp15.000,00.

29.1 Bacaan

PUDAK

Pudak merupakan makanan khas Kabupaten Gresik. Ada sebutan bahwa Gresik adalah Kota Pudak. Pudak adalah makanan dari tepung beras yang dibungkus dengan *ope* 'pelepah pohon pinang'. Awal mula terciptanya pudak



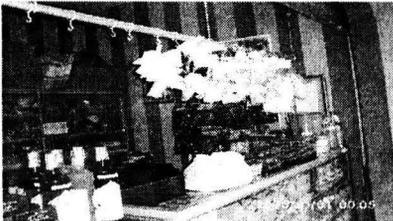
konon sebagai bekal para pedagang yang hendak bepergian jauh karena makanan ini kuat bertahan sampai dengan tiga hari.

Pudak mempunyai kadar kalori yang tinggi sehingga dapat menjadi pengganti makanan pokok penduduk Gresik kala itu. Oleh karena itu, penduduk menjadikan pudak sebagai makanan rutin. Hampir semua orang dapat membuat makanan ini. Proses membuat pudak memang cukup sederhana. Bahan-bahan yang diperlukan tidak beragam. Bahan yang diperlukan antara lain tepung beras, santan, dan gula.

Cara membuat pudak tidak terlalu sulit. Pertama, tepung beras, gula, dan santan dicampur dan dimasak sampai mendidih. Kemudian adonan dituang atau dimasukkan ke dalam *ope* dan diikat agar tidak tumpah. Langkah terakhir adalah mengukus *ope* sampai masak. Setelah matang pudak siap dinikmati. Bagi yang sudah terbiasa, proses membuat pudak cukup mudah dan sederhana.

Permasalahan para penjual pudak saat ini adalah kesulitan mencari *ope*. Saat ini, pembungkus pudak sudah mulai langka dan susah dicari. Dulu *ope* melimpah di Gresik, tetapi sekarang sampai harus didatangkan dari luar kota. Pembungkus pudak harus *ope* karena jika tidak dibungkus dengan *ope* akan berbeda rasanya dan mungkin bukan pudak namanya.

Masalah lain yang muncul terkait kelestarian makanan ini adalah proses regenerasi. Anak-anak sekarang seperti enggan untuk membuat atau meneruskan usaha pudak orang tua mereka. Mereka lebih senang bekerja di kantor atau memilih pekerjaan lain. Hal ini berdampak pada semakin sedikitnya orang yang bisa membuat makanan ini. Para produsen pudak hanya memesan kepada orang yang sudah terbiasa membuatnya. Sebenarnya, sangat jarang produsen bisa membuat sendiri pudaknya. Meskipun membuat pudak tidaklah rumit, jika tidak ada yang mau membuat dan *ope* juga semakin langka, bukan tidak mungkin pudak akan sulit ditemui lagi.



Selain pudak masih ada lagi makanan khas Gresik, yaitu otak-otak bandeng dan nasi krawu. Otak-otak bandeng terkenal kelezatannya.

Bandeng biasanya susah dimakan karena duri-durinya yang banyak, tetapi setelah dimasak menjadi otak-otak menjadi berbeda. Duri-durinya lebih lunak dan dagingnya juga lembut menyatu dengan bumbu-bumbu. Makanan ini juga bisa menjadi oleh-oleh saat kita berkunjung ke Gresik. Pudak dan otak-otak bandeng banyak terdapat di daerah Gresik dan utamanya ada di sepanjang Jalan Sindujoyo sebagai

sentra makanan khas Gresik. Berbagai jajan ditawarkan di warung oleh-oleh khas Gresik. Jadi, jika Anda berjalan ke Gresik jangan lupa mampir ke Jalan Sindujoyo. Segala macam jajan yang enak dan murah telah tersedia dan tinggal memilih yang Anda sukai.

29.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Puduk tidak termasuk makanan khas daerah Gresik.
2. () *Ope* adalah daun pelepah pohon pinang.
3. () Puduk dapat bertahan selama satu minggu.
4. () Membuat puduk sangat sulit dan merepotkan.
5. () *Ope* hanya ada di daerah Gresik saja.
6. () Makanan puduk dijual di sepanjang jalan Sindujoyo.
7. () Anak-anak sekarang lebih senang membuat puduk.
8. () Otak-otak bandeng dan nasi krawu adalah makanan khas Gresik.
9. () Bandeng adalah ikan yang mempunyai duri banyak.
10. () Jajanan yang dijual di Jalan Sindujoyo harganya relatif murah.

30.1 Bacaan

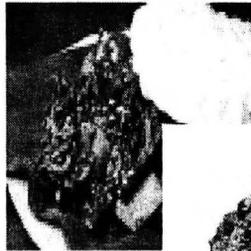
RUJAK CINGUR

Rujak cingur adalah makanan khas yang terkenal dari Kota Surabaya. Apabila Anda berkunjung ke kota ini, kami sarankan untuk mencoba menu yang satu ini. Bagi yang baru

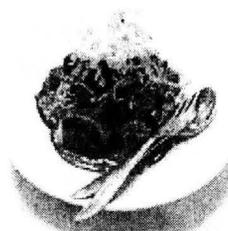


kali pertama melihat mungkin akan tertegun atau heran. Tampilan rujak cingur memang berwarna hitam. Warna hitam

makanan ini berasal dari bumbu petis



udang dan bumbu-bumbu lain yang dicampur menjadi satu. Dari perpaduan semua bumbu tersebut terciptalah kenikmatan rujak cingur yang mantap dan segar. Meskipun warnanya hitam, tetapi rasanya dapat membuat seseorang jatuh cinta pada makanan ini.



Proses membuat rujak cingur cukup sederhana. Makanan ini terdiri atas buah-buahan, sayuran, dan bumbu yang sudah ditumbuk halus. Buah-buahan yang dipakai biasanya bengkoang, mangga muda, kedondong, belimbing, dan nanas. Buah tersebut diiris tipis-tipis terlebih dahulu. Sayuran dalam rujak ini antara lain adalah kangkung, tauge, kacang panjang, dan krai (salah satu jenis mentimun). Bahar selanjutnya yaitu lontong, tahu goreng dan tempe goreng.

Bumbu yang ditumbuk halus antara lain petis udang, gula merah, cabai, terasi, kacang tanah yang sudah digoreng, garam, sedikit irisan pisang *klutuk* (pisang batu) yang masih muda, dan bawang goreng. Semua bahan tersebut ditumbuk sampai halus dan menyatu. Bisa juga ditambahkan sedikit air supaya agak encer.

Selanjutnya adalah menyiapkan proses penyajian. Ambil sedikit dari semua bahan-bahan tersebut di atas piring atau *pincuk*. *Pincuk* adalah alas yang menyerupai piring, tetapi dari daun pisang. Orang yang kurang suka buah dapat menggunakan bahan-bahan matang saja, yakni lontong, tahu goreng, tempe goreng, dan sayuran. Dalam racikan rujak cingur yang lengkap, terdapat lontong, sayuran, dan buah-buahan. Setelah semua bahan ditata dalam piring atau *pincuk*, ditambahkan irisan cingur (hidung dan bibir atas kerbau atau sapi) di atas sayuran dan bahan matang. Proses terakhir adalah menyiramkan bumbu yang sudah ditumbuk halus di atas bahan-bahan tadi.

Rujak cingur sudah siap untuk dinikmati. Rujak cingur memiliki cita rasa yang kaya. Rasa asam berasal dari kedondong dan mangga muda. Rasa manis dan gurih dihasilkan oleh perpaduan dari bumbu dan bahan matang. Bagi yang menyukai kerupuk, makanan ringan ini dapat ditambahkan saat menyantap hidangan rujak cingur. Makanan ini mudah ditemui di Jawa Timur khususnya Surabaya. Harganya juga cukup murah. Jika singgah di Surabaya, jangan lupa mencoba rujak cingur yang sudah terkenal di Jalan Ahmad Jais. Harga sepincuk rujak cingur di tempat ini relatif lebih mahal dibandingkan dengan tempat lain. Namun, harganya sepadan dengan rasanya. Rujak cingur Ahmad Jais merupakan usaha keluarga turun

temurun. Generasi pertama mewariskan kepada anaknya sampai saat ini.

Selain rujak cingur Surabaya juga mempunyai makanan khas lain seperti semangi, rawon, dan masih banyak lagi. Jadi, jika Anda jalan-jalan ke Jawa Timur jangan lupa untuk berwisata kuliner.

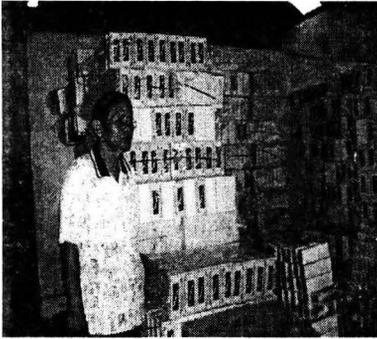
30.2 Pemahaman Teks

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan wacana di atas!

1. Sebutkan salah satu makanan khas Kota Surabaya yang paling terkenal?
2. Bagaimanakah tampilan dari makanan rujak cingur?
3. Buah-buahan apa saja yang terdapat dalam rujak cingur?
4. Bumbu apa saja yang harus ditumbuk sampai halus?
5. Apa yang disebut dengan *pincuk*?
6. Bagaimanakah rasa rujak cingur itu?
7. Makanan ringan apa yang dapat ditambahkan saat makan rujak cingur?
8. Apa yang menghasilkan rasa manis pada rujak cingur?
9. Di mana kita bisa membeli rujak cingur yang terkenal di Surabaya?
10. Selain rujak cingur, apa lagi makanan khas dari Kota Surabaya?

31.1 Bacaan

BREM MADIUN

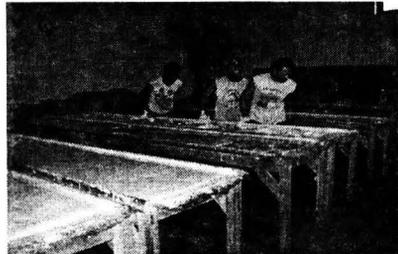


Brem merupakan makanan khas dari Madiun. Makanan yang berbentuk persegi panjang dan padat ini sangat cocok untuk oleh-oleh. Bagi Anda yang mempunyai hobi makan camilan, jangan sampai ketinggalan mencicipi oleh-oleh khas Madiun ini.

Rasanya sangat khas dan tidak ada duanya sehingga siapa saja yang memakannya pasti ketagihan. Sensasi makanan ini muncul ketika dimakan. Brem akan langsung mencair dan lenyap dengan meninggalkan rasa dingin di mulut.

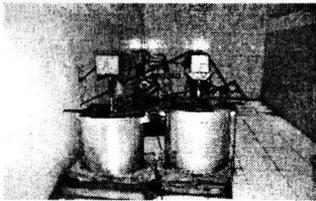
Selain terkenal dengan sebutan kota pecel, Madiun juga dikenal sebagai kota brem. Sebutan ini sudah ada sejak puluhan tahun yang lalu.

Pembuatan brem merupakan warisan nenek moyang. Salah satu pusat industri brem di Kabupaten Madiun berada di Desa Kaliabu,



Kecamatan Mejayan atau 4 km arah selatan Kota Caruban. Di desa ini ada sekitar enam puluhan pengusaha industri brem. Setiap hari mereka membuat brem dengan rasa dan merek yang berbeda, tetapi tidak meninggalkan ciri khas makanan ini, yakni mudah hancur dimulut tanpa dikunyah.

Brem merupakan makanan yang terbuat dari sari beras ketan yang dimasak dan dikeringkan. Makanan ini memiliki ciri-ciri antara lain, rasa manis atau manis keasaman, tekstur padat, kering tidak lembek, warna putih kekuningan sampai kuning kecoklatan serta mudah hancur di mulut. Brem mempunyai aneka rasa, antara lain rasa stroberi dan coklat. Sebelum siap dicetak, brem tersebut ditambahkan rasa buah. Hal ini dimaksudkan agar konsumen dapat memilih brem sesuai selera. Mereka yang kurang menyukai brem dengan rasa sedikit asam dan berasa alkohol dapat memilih brem dengan rasa buah. Selain sebagai makanan kecil, brem akan terasa semakin lezat saat dimakan sebagai pelengkap minum teh atau kopi. Selain itu, brem dipercaya dapat menghangatkan badan, menjaga stamina dan kesehatan tubuh, serta dapat meningkatkan nafsu makan.



Proses pembuatan brem adalah pencucian dan perendaman beras ketan, pengukusan, peragian dan fermentasi, pengepresan, pemekatan, pengadukan dan pencetakan. Untuk lebih jelasnya pembuatan brem diuraikan sebagai berikut. Awalnya, beras ketan putih direndam selama satu jam, kemudian ditiriskan, lalu dikukus. Setelah kelihatan menggumpal, beras ketan diangkat dan diberi air panas sambil diaduk (istilah bahasa Jawa, *dikaru*). Setelah pemberian air panas merata, beras ketan tersebut dikukus lagi selama setengah jam. Beras ketan yang sudah masak kemudian diangkat dan diangin-anginkan di tempat yang datar. Setelah beberapa saat baru diberi ragi tape (*Saccharomices Sacharomycae/Saccaromices Cereviseae*). Setelah pemberian ragi selesai, beras ketan tadi ditempatkan

di bak besar kemudian ditutup dengan plastik dan siap disimpan. Penyimpanan berlangsung selama satu minggu. Setelah satu minggu disimpan, beras ketan akan berubah menjadi tape. Bentuknya lembek dan banyak mengandung air. Proses selanjutnya, tape diambil sarinya dengan cara diperas/dipres dengan mesin pemeras. Sisa perasan tape tidak dibuang, tetapi dapat dimanfaatkan untuk makanan ternak. Setelah terkumpul, sari tape dimasak hingga mendidih selama satu jam. Selesai dimasak, sari tape diaduk dengan mesin selama 1,5 jam sampai kelihatan putih kemudian diberi esens (rasa atau aroma buatan). Setelah tercampur, sari tape dituang dalam cetakan balok besar. Proses terakhir, sari tape dibiarkan dingin hingga dua hari. Setelah keras, brem siap dipotong-potong sesuai ukuran dan dikemas dengan kertas pembungkus.

Satu cetakan balok besar dapat dipotong dan dikemas menjadi 70 kotak kecil berisi 3 batang dan 35 kotak besar berisi 5 batang. Ukuran brem dicetak dengan tebal 1 cm dan panjang menurut selera. Harga brem yang sudah dikemas bervariasi sesuai ukuran. Kemasan per kotak yang berisi 3 batang dengan ukuran 4x15 cm seharga Rp1.500,00, ukuran 4x20 cm seharga Rp3.000,00, sedangkan untuk ukuran jumbo 10x20 cm seharga Rp5.000,00.

Bahan baku pembuatan brem selain dari Madiun juga didatangkan dari Solo dan Yogyakarta. Bahan baku yang diperlukan sekitar 4 kwintal beras ketan putih setiap hari. Pemasaran brem baru sekitar Surabaya dan Solo. Omzet penjualan sekitar 2 juta hingga 3 juta rupiah dan keuntungan bersih yang bisa diperoleh dalam sehari mencapai 200 ribu hingga 300 ribu rupiah. Satu perusahaan rata-rata mempekerjakan karyawan sekitar 12 orang dengan upah Rp25.000,00 per hari.

31.2 Pemahaman Teks

Tulis B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Madiun juga dikenal dengan sebutan kota pecel.
2. () Brem berasal dari ketan hitam.
3. () Ukuran kemasan brem hanya satu macam.
4. () Pembuatan brem adalah warisan nenek moyang.
5. () Makan brem dipercaya dapat menjaga stamina tubuh.
6. () Beras ketan didatangkan dari Yogyakarta dan Solo.
7. () Omzet penjualan brem mencapai 2—3 juta perhari.
8. () Rata-rata upah pekerja pembuatan brem sekitar Rp30.000,00 per hari.
9. () Proses pembuatan brem selama 3 hari.
10. () Pembuatan brem selama satu minggu.

32.1 Bacaan

TAHU CAMPUR

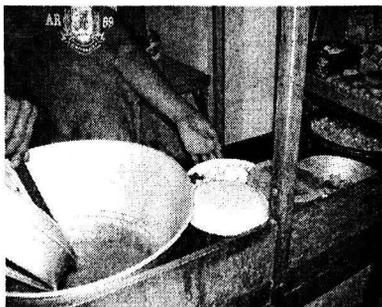
Setiap daerah pasti mempunyai sesuatu yang khas dan menjadi andalan daerah tersebut, begitu pula dengan Kabupaten Lamongan. Kabupaten Lamongan terletak di pesisir utara Jawa Timur, tepatnya berada di antara Tuban



dan Surabaya. Makanan khas dari daerah ini adalah tahu campur dan soto. Oleh karena itu, kota ini dikenal dengan sebutan Kota Tahu Campur dan Kota Soto. Saat masuk pintu gerbang Kabupaten Lamongan, kita

dapat melihat papan depan yang bertuliskan "Lamongan Kota Tahu Campur" dan papan belakang "Lamongan Kota Soto".

Tahu campur Lamongan memang sangat terkenal, baik di Lamongan sendiri ataupun di luar daerah. Makanan yang satu ini memang sangat lezat. Rasanya yang khas dan nikmat membuat ketagihan orang yang menyantapnya. Bagi yang belum pernah mencicipi, mungkin akan menduga bahwa

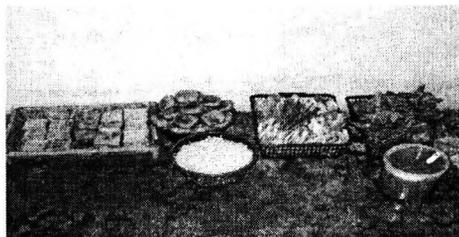


tahu akan jadi bahan atau bagian yang dominan. Padahal, tahu hanya sebagai pelengkap. Bahan yang ada dalam tahu campur adalah tahu, tauge, daging *tetelan* (sisa daging yang melekat di tulang

/berupa campuran daging, urat, lemak, dsb] yang telah dikelupas dari tulang dan dipotong-potong), lontong, mi, daun selada, petis, *lento*, dan kerupuk. *Lento* merupakan perkedel yang berasal dari singkong. Teksturnya lebih kenyal dibandingkan dengan perkedel kentang.

Proses pembuatan tahu campur cukup mudah. Langkah pertama, daging dicuci bersih kemudian direbus selama setengah jam dan diberi bumbu kunyit, ketumbar, jinten, lengkuas, serai, dan daun jeruk. Setelah empuk, daging diangkat dan ditiriskan. Daging diiris kecil-kecil atau sesuai selera. Langkah kedua, setelah daging diangkat, air rebusan daging atau kuah ditambah air lagi dan diberi bumbu. Paduan bumbu kuah ini adalah bawang merah, bawang putih, kemiri, dan udang yang dihaluskan (untuk menambah aroma kuah tahu campur supaya lebih sedap). Setelah kuah mendidih daging dimasukkan lagi dan direbus selama kurang lebih satu jam (sampai daging empuk).

Penyajian tahu campur mempunyai tatanan khusus agar kenikmatannya dapat dirasakan secara sempurna. Pertama, campuran petis



udang ke dalam piring saji. Selanjutnya ditambahkan tauge, selada, perkedel, tahu, mi, daging tetelan, kuah, dan terakhir kerupuk. Sebelum disantap, tahu campur hendaknya dicampur dulu agar petis yang berada paling bawah dapat bercampur dengan kuah secara merata. Harga tahu campur ini cukup terjangkau dan bervariasi. Sebagian besar pedagang kaki lima mematok harga Rp5.000,00 per porsi dan tempat makan seperti restoran mematok harga

Rp8.000,00 untuk satu porsi tahu campur. Tahu campur ini tidak hanya ditemukan di Lamongan saja, tetapi dapat ditemukan di banyak daerah atau kota di Jawa Timur bahkan di wilayah nusantara. Di manapun kita berada, tidak sulit untuk menemukan makanan yang satu ini. Menikmati tahu campur di mana saja, rasanya sama-sama lezat.

Bagi Anda yang belum pernah makan tahu campur khas Lamongan, pertama kali mencicipi mungkin akan merasakan sedikit rasa pahit dan pedas dari kuah petis. Namun, apabila sudah menikmatinya beberapa kali, sensasi rasa tersebutlah yang akan membuat Anda selalu teringat dan ingin kembali menikmati makanan khas dari Lamongan ini. Pada awalnya, kuah yang berwarna hitam pekat mungkin tidak akan menarik perhatian orang. Sebagian orang mungkin mengira ini adalah kecap. Namun, disinilah letak rahasia kenikmatan tahu campur ini.

32.2 Pemahaman Teks

Tuliskan B jika betul atau S jika salah berdasarkan wacana di atas!

1. () Makanan khas dari Lamongan adalah soto.
2. () Lamongan terkenal dengan sebutan kota tahu campur.
3. () Lento adalah makanan yang terbuat dari singkong.
4. () Pembuatan tahu campur sangat susah dan memakan waktu yang lama.
5. () Petis adalah salah satu pelengkap soto Lamongan.
6. () Tahu campur hambar rasanya tanpa dilengkapi petis.
7. () Petis berasal dari udang dan ikan.
8. () Tahu campur merupakan makanan yang mengandung banyak vitamin.
9. () Satu piring tahu campur seharga Rp6.000,00.
10. () Tahu campur adalah makanan yang tidak menyehatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, Hasan dkk. 2003. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia Edisi III*. Jakarta: Balai Pustaka
- , 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi IV*. Jakarta: Gramedia Group.
- Chaer, Abdul. 1998. *Tata Bahasa Praktis Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Subaharianto, Andang. 1996. *Mitologi Buyut Cili dalam Pandangan Orang Using di Desa Kemiren Kabupaten Banyuwangi*. Laporan Penelitian. Jember: Lembaga Penelitian Universitas Jember.
- Tim BIPA Pusat Bahasa. 2004. *Lentera Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa, Departemen Pendidikan Nasional

PERIBAHASA

Masuk Kandang Kambing Mengembik, Masuk Kandang Kerbau Menguak

Artinya:

Hendaknya kita bisa menyesuaikan diri dengan kebiasaan dan adat istiadat orang di negeri yang kita diami.

Sepanjang-panjang Tali, Tidak Sepanjang Mulut Manusia

Artinya:

Suatu rahasia akan tersebar kemana-mana jika sudah diketahui orang karena disebarluaskan dari mulut ke mulut.

Njunjung Dhuwur Mendem Njero (peribahasa bahasa Jawa)

Artinya:

Hendaknya orang tidak mengumbar kejelekan-kejelekan orang dan hanya membicarakan yang baik-baik saja dalam rangka untuk menghormati.

Becik Ketitik, Olo Ketoro (peribahasa bahasa Jawa)

Artinya:

Serapat apapun menyimpan suatu keburukan akhirnya akan ketahuan juga.

Alon-Alon, Waton Kelakon (peribahasa bahasa Jawa)

Artinya:

Segala sesuatu hendaknya dikerjakan sampai tuntas meskipun pelan-pelan.

DAFTAR KOSAKATA

asal-berasal	: /asal/ <i>origin</i>
budaya	: /budaya/ <i>culture</i>
karapan sapi	: /karapan sapi/ <i>bull race</i>
laku-dilakukan	: /laku/ <i>done</i>
milik (memiliki)	: /milik/ <i>own, to own</i>
pesta	: /pɛsta/ <i>ceremony</i>
petani	: /pɛtani/ <i>farmer</i>
pulau	: /pula ^w / <i>island</i>
ragam	: /ragam/ <i>variety</i>
selenggara	: /sɛlɛŋgara/ <i>to perform</i>
sesudah	: /sɛsuda ^h / <i>after</i>
tradisi	: /tra:di ^s i/ <i>tradition</i>
musim	: /musɪm/ <i>season</i>
panen	: /panɛn/ <i>harvest, crops</i>
tembakau	: /tɛmbaka ^w / <i>tobacco</i>
kembang (berkembang)	: /kɛmbaŋ/ <i>grow, to grow</i>
lomba	: /lɔmba/ <i>contest, competition</i>
setiap	: /sɛti ^y ap/ <i>every, each</i>
tahun	: /tahɯn/ <i>year</i>
rakyat	: /ra ^ʔ yat/ <i>people</i>
turun-temurun	: /turɯn tɛmurɯn/ <i>descended from generation to generation</i>
bangga	: /baŋga/ <i>proud -kebanggaan : pride</i>
angkat	: /aŋkat/ <i>to lift</i>
harkat	: /harkat/ <i>dignity</i>
martabat	: /martabat/ <i>status, prestige</i>
ikut (mengikuti)	: /ikut/ <i>to participate, to take part</i>
keluar (mengeluarkan)	: /kɛlu ^w ar/ <i>to spend</i>

biaya	: /bi ^y aya/ <i>cost</i>
besar	: /bəsar/ <i>big, a lot</i>
ratusan	: /ratusan/ <i>hundreds</i>
guna (digunakan)	: /guna/ <i>be used</i>
rawat (perawatan)	: /rawat/ <i>nursery</i>
sisia	: /sisa/ <i>rest</i>
sewa	: /sɛwa/ <i>rent</i>
penari	: /pənari/ <i>dancer</i>
pemain musik	: /pəmain musik/ <i>music performer</i>
laku (perlakuan)	: /laku/ <i>treatment</i>
istimewa	: /istimɛwa/ <i>special</i>
tujuan	: /tuju ^w an/ <i>goal</i>
sehat	: /sɛhat/ <i>healthy</i>
bugar	: /bugar/ <i>fit</i>
beri	: /bəri/ <i>to give</i>
rumput	: /rumput/ <i>grass</i>
bagus	: /bagus/ <i>good</i>
makanan	: /makanan/ <i>food</i>
sakit	: /sakit/ <i>ill</i>
ramuan	: /ramu ^w an/ <i>herbs</i>
jamu	: /jamu/ <i>traditional herbs</i>
campur	: /campur/ <i>mix, to mix</i>
telur	: /təlur/ <i>egg</i>
ayam	: /ayam/ <i>chicken, hen</i>
pijat	: /pijat/ <i>to massage</i>
otot	: /ɔtɔt/ <i>muscle</i>
dahulu (pendahuluan)	: /dahulu/ <i>initial</i>
bulan	: /bulan/ <i>month</i>
juara	: /ju ^w ara/ <i>champion</i>
adu (diadu)	: /adu/ <i>to compete</i>

rebut	: /rəbut/ <i>to seize</i>
Piala Presiden	: /pi ^ʏ ala prɛsɪdɛn/ <i>presiden cup</i>
kota	: /kɔta/ <i>city</i>
sapi	: /sapi/ <i>cow, bull</i>
cantik (kecantikan)	: /cantik/ <i>beauty</i>
berani (keberanian)	: /bərani/ <i>courage</i>
mampu (kemampuan)	: /mampu/ <i>ability</i>
iring (diiringi)	: /irin/ <i>accompanied</i>
lenggok	: /lɛŋgɔ ^ʔ / <i>swinging</i>
uang	: /uwan/ <i>money</i>
barang	: /baran/ <i>goods</i>
hadiah	: /hadiah/ <i>present</i>
masalah	: /masalah/ <i>problem</i>
penting	: /pəntin/ <i>important</i>
sandang (menyandang)	: /sandan/ <i>to bear</i>
terkenal	: /tərkənal/ <i>famous</i>
antero	: /antero/ <i>entire</i>
terangkat	: /təran/ <i>lifted</i>
pasangan	: /pasanan/ <i>couple</i>
mahal	: /mahal/ <i>expensive</i>
harga	: /harga/ <i>price</i>
menawar	: /mənawar/ <i>to bargain</i>
lepas	: /ləpas/ <i>released</i>
dikenal	: /dikənal/ <i>known</i>
hasil	: /hasil/ <i>product</i>
garam	: /garam/ <i>salt</i>
lahan	: /lahan/ <i>land</i>
tambak	: /tamba ^ʔ / <i>earthen dam</i>
pantai	: /panta ^ʏ / <i>beach</i>
jarak	: /jara ^ʔ / <i>distance</i>

dibagi	: /dɪbagi/ <i>divided into</i>
berjajar	: /bɛrɔajar/ <i>be in a row</i>
panjang	: /panɔan/ <i>long</i>
lebar	: /lɛbar/ <i>wide</i>
pembuatan	: /pɛmbuatan/ <i>making</i>
alir	: /alɪr/ <i>flow</i>
laut	: /laut/ <i>sea</i>
sungai	: /suŋa ^y / <i>river</i>
menggunakan	: /mɛŋgunakan/ <i>to use</i>
mesin	: /mɛsin/ <i>machine</i>
kincir angin	: /kincir aŋin/ <i>wind mill</i>
kristal (mengkristal)	: /kristal/ <i>to crystalize</i>
uap-menguap	: /uap/ <i>to evaporate</i>
ukur	: /ukUr/ <i>to measure</i>
air	: /air/ <i>water</i>
rendah	: /rɛndah/ <i>row</i>
meningkatkan	: /mɛnɪŋkatkan/ <i>to increase</i>
alat	: /alat/ <i>tool, instrument</i>
butiran	: /butiran/ <i>grains</i>
berkilau	: /bɛrkila ^w / <i>sparkle</i>
siap	: /si ^y ap/ <i>ready</i>
bersih	: /bɛrsih/ <i>clean</i>
padat	: /paɖat/ <i>solid</i>
kondisi	: /kɔndisi/ <i>condition</i>
dipisahkan	: /ɖipisahkan/ <i>separated</i>
selat	: /sɛlat/ <i>strait</i>
pojok	: /pɔjɔk ^o / <i>corner</i>
subur	: /subur/ <i>fertile</i>
kurang	: /kurang/ <i>less, minus</i>
percaya	: /pɛrcaya/ <i>believe</i>

alam	: /alam/ <i>nature, environment</i>
gersang	: /gərsan/ <i>barren, dry</i>
pembawaan	: /pəmbawaan/ <i>character</i>
kaku	: /kaku/ <i>rigid</i>
ulet	: /ulət/ <i>tough</i>
tegas	: /təgas/ <i>distinct</i>
ubah	: /ubah/ <i>change, to change</i>
lingkungan	: /liŋkungan/ <i>environment</i>
me-mungkin-kan	: /mungkin/ <i>enable</i>
(meng) jadi	: /jadi/ <i>become, to become</i>
(meng) pikat	: /pikat/ <i>attracting, to attract</i>
kerumun	: /kərumun/ <i>assemble, come together</i>
pedalaman	: /pədalaman/ <i>hinterland, isolated place</i>
di-hadap-i	: /hadap/ <i>faced, to face</i>
meng-peras	: /pəras/ <i>squeeze, to squeeze</i>
sintas	: /sintas/ <i>survived</i>
tenaga	: /tənaga/ <i>energy, power</i>
keringat	: /kəriŋat/ <i>sweat</i>
sulit (kesulitan)	: /sulit/ <i>difficult, problem</i>
keperluan	: /kəpərluan/ <i>need</i>
kehidupan	: /kəhiḍupan/ <i>life</i>
perjuangan	: /pərjuangan/ <i>struggle, fight for</i>
menyediakan	: /məñḍiakan/ <i>to make available</i>
waktu	: /waktu/ <i>time</i>
kemudahan	: /kəmuḍahan/ <i>ease</i>
bersantai	: /bərsanta ^y / <i>relax</i>
bermalas-malasan	: /bərmalas malasan/ <i>take it easy</i>
tenang	: /tənaŋ/ <i>calmly</i>
belajar	: /bəlajar/ <i>study</i>

surau	: /sura ^w / <i>Moslem prayer house</i>
bangku	: /baŋku/ <i>bench</i>
bergaul	: /bɛrgaul/ <i>associate, to associate</i>
tetangga	: /tɛtangga/ <i>neighbor</i>
budiman	: /budiman/ <i>good person</i>
cendekiawan	: /cɛndɛkiawan/ <i>educated</i>
mata pencaharaan	: /mata pɛncaharijan/ <i>profession</i>
utama	: /utama/ <i>main</i>
bersahabat	: /bɛrsahabat/ <i>be friendly</i>
bergantung	: /bɛrgantung/ <i>rely on</i>
air hujan	: /air hujan/ <i>rain drops</i>
sawah	: /sawah/ <i>field</i>
kemarau	: /kɛmara ^w / <i>dry season</i>
tanam	: /tanam/ <i>plant</i>
rokok	: /rɔkɔ ^ʔ / <i>cigarette</i>
tergantung	: /tɛrgantung/ <i>dependent</i>
sebab	: /sɛbab/ <i>cause</i>
mencari	: /mɛncari/ <i>to search, look for</i>
beternak	: /bɛtɛrna ^ʔ / <i>breed, to breed</i>
manfaat	: /manfaat/ <i>use, benefit</i>
bajak (membajak)	: /baja ^ʔ / <i>plow</i>
tarik (menarik)	: /tari ^ʔ / <i>to draw, to pull</i>
pedati	: /pɛdati/ <i>cow drawn cart</i>
tabungan	: /tabungan/ <i>saving</i>
sarana	: /sarana/ <i>tool, means</i>
rekreasi	: /rɛkrɛasi/ <i>recreation</i>
tanda (penanda)	: /tanda/ <i>marker</i>
kata (dikatakan)	: /kata/ <i>said</i>
sayang	: /sayanj/ <i>love, care</i>
istri	: /istri/ <i>wife</i>

anak	: /ana ^ʔ / <i>child</i>
tinggal	: /tinggal/ <i>stay, live</i>
pesisir	: /pəsisir/ <i>coastal area, beach</i>
nelayan	: /nəlayan/ <i>fisherman</i>
bahari	: /bahari/ <i>maritime, nautical</i>
bantal	: /bantal/ <i>cushion</i>
ombak	: /ɔmba ^ʔ / <i>wave</i>
selimut	: /səlimut/ <i>blanket</i>
angin	: /aŋin/ <i>wind</i>
payung	: /payUŋ/ <i>umbrella</i>
langit	: /laŋit/ <i>sky</i>
suku bangsa	: /suku baŋsa/ <i>race</i>
erat	: /ərat/ <i>close</i>
lautan	: /lautan/ <i>ocean</i>
heran	: /heran/ <i>wonder</i>
pengetahuan	: /pəŋətahuan/ <i>knowledge</i>
ilmu perbintangan	: /ilmu pərbintaŋan/ <i>astronomy</i>
kenal	: /kənal/ <i>know</i>
mirip	: /mirip/ <i>similar</i>
istilah	: /istilah/ <i>term</i>
angin pasat	: /aŋin pasat/ <i>trade wind</i>
tiup (bertiup)	: /ti ^y up/ <i>blow</i>
galak (menggalakkan)	: /gala ^ʔ / <i>incite, to encourage</i>
ritual	: /ritual/ <i>ritual</i>
masyarakat	: /maʃarakat/ <i>society</i>
gunung	: /gunuŋ/ <i>mount</i>
unik	: /unik/ <i>unique</i>
menarik	: /mənarik ^ʔ / <i>interesting</i>
pimpin	: /pimpin/ <i>to lead</i>

pemuka agama	: /pəmuka agama/ <i>important figure in religion</i>
siap (disiapkan)	: /si ^y ap/ <i>prepared</i>
doa	: /dɔa/ <i>prayer</i>
mantera	: /mantərə/ <i>magic formula</i>
tepat	: /təpat/ <i>exactly</i>
bulan purnama	: /bulan purnama/ <i>full moon</i>
pusat	: /pusat/ <i>center</i>
lanjut	: /lanjut/ <i>continue</i>
menuju	: /mənuju/ <i>toward</i>
kawah	: /kawah/ <i>crater</i>
buang	: /bu ^w aŋ/ <i>to throw away</i>
rombongan	: /rɔmbɔŋan/ <i>group</i>
bentuk (membentuk)	: /bəntu ^ʔ / <i>form, to form</i>
mendaki	: /məndaki/ <i>uphill</i>
anut	: /anUt/ <i>to follow</i>
wisatawan	: /wisatawan/ <i>tourist</i>
menikmati	: /menikmati/ <i>enjoy, to enjoy</i>
pandu (dipandu)	: /pandʊ/ <i>guide, guided</i>
pemandu wisata	: /pəmandʊ wisata/ <i>tour guide</i>
jelas (menjelaskan)	: /jələs/ <i>to explain</i>
makna	: /ma ^ʔ na/ <i>meaning</i>
dinihari	: /dinihari/ <i>early dawn</i>
terbit	: /tərbit/ <i>rise</i>
persiapan	: /pərsi ^y apan/ <i>preparation</i>
tengah malam	: /təŋah malam/ <i>mid night</i>
bawa	: /bawa/ <i>bring</i>
ketua	: /kətua/ <i>leader</i>
arak-arakan	: /arak arakan/ <i>parade</i>
pengukuhan	: /pəŋukuhan/ <i>inauguration,</i>

	<i>affirming</i>
larung	: /larUŋ/ <i>float, dispose offering or something</i>
luhur	: /luhur/ <i>glorious, noble</i>
budi pekerti	: /buði pəkərti/ <i>ethics</i>
bekal	: /bəkəl/ <i>supply</i>
berharga	: /bərharga/ <i>worthy</i>
hindar	: /hindar/ <i>avoid</i>
bencana	: /bəncana/ <i>misfortune</i>
sikap	: /sikap/ <i>attitude</i>
setia	: /səti ^y a/ <i>loyal, devoted</i>
tanggung jawab	: /təŋgʊŋ jawab/ <i>responsible</i>
tekun	: /təkun/ <i>diligent</i>
taat	: /ta ^ʹ at/ <i>obedient</i>
toleransi	: /tələransi/ <i>tolerance</i>
hormat (menghormati):	/hərmət/ <i>respect</i>
tamu	: /tamu/ <i>guest</i>
bertamu	: /bərtamu/ <i>to visit</i>
rumah	: /rumah/ <i>house</i>
meng-hidang-kan	: /hidəŋ/ <i>to serve</i>
makanan	: /makanan/ <i>food</i>
minuman	: /minuman/ <i>drink</i>
bahagia	: /bahagia/ <i>happy</i>
berbincang	: /bərbincəŋ/ <i>to chat, to speak</i>
makan	: /makan/ <i>to eat</i>
dapur	: /dapUr/ <i>kitchen</i>
hangat	: /haŋat/ <i>warm</i>
perapian	: /pərəpian/ <i>fireplace</i>
abad	: /abat/ <i>century</i>
rukun	: /rukun/ <i>harmonious</i>

damai	: /dama ^y / <i>peaceful</i>
jujur	: /jujur/ <i>honest</i>
gembira	: /gəmbira/ <i>happy</i>
tertib	: /tərtip/ <i>orderly</i>
capai (mencapai)	: /capa ^y / <i>reach, achieve</i>
kesejahteraan	: /kəsəjahtəra ^ʼ an/ <i>prosperity</i>
memegang teguh	: /məməgəŋ təguh/ <i>hold tightly</i>
prinsip	: /prinsip/ <i>principle</i>
jauhi (menjauhi)	: /jauhi/ <i>get way from</i>
jahat (kejahatan)	: /jahat/ <i>evil, crime</i>
mencuri	: /məncuri/ <i>to steal</i>
berjudi	: /bərjudi/ <i>to gamble</i>
candu	: /candʉ/ <i>drugs</i>
perempuan	: /pərəmpuan/ <i>women</i>
kearifan	: /kəarifan/ <i>wisdom</i>
jarum	: /jarum/ <i>needle</i>
mengembalikan	: /məŋəmbalikan/ <i>to give back</i>
bukti	: /bukti/ <i>prove</i>
sandang	: /sandəŋ/ <i>cloth</i>
layak	: /laya ^ʼ / <i>proper</i>
pendidikan	: /pəndidikan/ <i>education</i>
mampu (kemampuan)	: /mampu/ <i>ability</i>
asal	: /asal/ <i>origin</i>
selesai (menyelesaikan)	: /sələsa ^y / <i>finish</i>
memilih	: /məmilih/ <i>choose</i>
pekerjaan	: /pəkərjaan/ <i>job, work</i>
enggan	: /əŋgan/ <i>unwilling</i>
berpindah	: /bərpindah/ <i>to move</i>
peraturan	: /pəaturan/ <i>rule</i>
pantang	: /pantəŋ/ <i>prohibition</i>

menjual	: /mənjual/ <i>to sell</i>
selamat	: /sələmat/ <i>save</i>
keyakinan	: /kəyakinan/ <i>belief</i>
niat	: /ni ^y at/ <i>intention</i>
rencana	: /rəncana/ <i>plan</i>
patuh	: /patuh/ <i>obey</i>
gaib	: /gaib/ <i>mysterious</i>
marah	: /marah/ <i>upset, angry</i>
ungkap	: /ujkap/ <i>express</i>
tindakan	: /tindakan/ <i>acts</i>
primadona	: /primadɔna/ <i>favourite</i>
kawasan	: /kawasan/ <i>territory</i>
gerbang	: /gərbəŋ/ <i>gate</i>
kendaraan	: /kəndaraan/ <i>vehicle</i>
umum	: /umum/ <i>public</i>
pribadi	: /pribadi/ <i>personal</i>
rute	: /rutə/ <i>route</i>
hamparan	: /hamparan/ <i>spread out area</i>
kabut	: /kabut/ <i>mist, fog</i>
sembul (menyembul)	: /səmbul/ <i>emerge, appear partially</i>
terang (menerangi)	: /tərəŋ/ <i>light</i>
lembut	: /ləmbut/ <i>smooth</i>
kulit	: /kulit/ <i>skin</i>
senantiasa	: /sənanti ^y asa/ <i>always</i>
bergumpal	: /bərgumpal/ <i>in clumps</i>
bubung (membubung)	: /bubun/ <i>rise, go upward</i>
hilang	: /hiləŋ/ <i>disappear</i>
pandangan	: /pandəŋan/ <i>sight</i>
leluasa	: /ləlu ^w asa/ <i>free</i>
jalan	: /jalan/ <i>path, road</i>

tangga	: /tʌŋgə/ <i>ladder</i>
permanen	: /pəˈmænən/ <i>permanent</i>
sepanjang	: /səˈpʌnjʌŋ/ <i>as long as</i>
pasir	: /pʌsɪr/ <i>sand</i>
kampung	: /kʌmpʊŋ/ <i>village</i>
terjal	: /təˈrʃjəl/ <i>steep</i>
dasar	: /dʌsər/ <i>base</i>
terbang	: /təˈbʌŋg/ <i>fly</i>
gugusan	: /gʊˈɡʊsən/ <i>formation</i>
pusaran air	: /pʊˈsərən aɪr/ <i>whirlpool</i>
menyerupai	: /məˈnɪərʊpaɪ/ <i>resemble</i>
bersamaan	: /bəˈsʌməən/ <i>simultaneous</i>
antar (mengantarkan)	: /ˈɑːntər/ <i>accompany</i>
puncak	: /ˈpʌnçə/ <i>top</i>
embun	: /ɛmˈbʌn/ <i>haze</i>
memukau	: /məˈmʊkə/ <i>mesmerize</i>
danau	: /dʌnə/ <i>lake</i>
bias (membias)	: /biˈʌs/ <i>deviate, reflect</i>
tebing	: /təˈbɪŋ/ <i>slope</i>
perjalanan	: /pəˈrʃjələn/ <i>trip</i>
menanjak	: /məˈnʌŋjə/ <i>slope upward</i>
pohon	: /pəʊhən/ <i>tree</i>
hutan	: /hʊtən/ <i>forest</i>
tropis	: /trəˈpɪs/ <i>tropical</i>
buah-buahan	: /buˈɑːh buˈɑːhən/ <i>fruits</i>
petik	: /pəˈtɪk/ <i>pluck</i>
pengunjung	: /pəˈŋʊŋjʊŋ/ <i>visitor</i>
kera	: /kərə/ <i>monkey</i>
lompat	: /lɒmpət/ <i>to jump, to leap</i>
pucuk	: /pʊˈtʃʊk/ <i>shoot, sprout</i>

daki (mendaki)	: /daki/ <i>climb</i>
asli	: /asli/ <i>original</i>
usik	: /usik/ <i>tease, disturb</i>
sempit	: /səmpit/ <i>narrow</i>
berliku	: /bərliku/ <i>winding (road)</i>
musim hujan	: /musim hujan/ <i>rainy season</i>
pekerja	: /pəkərja/ <i>worker</i>
aspal	: /aspal/ <i>asphalt</i>
rawan	: /rawan/ <i>troubled</i>
licin	: /licin/ <i>slippery</i>
tergelincir	: /tərgəlincir/ <i>to slip</i>
asam	: /asam/ <i>acid</i>
belerang	: /bələrəŋ/ <i>sulfur</i>
bumi	: /bumi/ <i>earth</i>
sesak (menyesakkan)	: /səsə ² / <i>constrict</i>
penambang	: /pənambəŋ/ <i>miner</i>
linggis	: /liŋgis/ <i>crowbar</i>
sarung tangan	: /saruŋ taŋan/ <i>glove</i>
cair	: /cair/ <i>liquid</i>
sapu tangan	: /sapu taŋan/ <i>handkerchief</i>
menutup(i)	: /mənutupi/ <i>cover up</i>
menjalani	: /mənjalani/ <i>experience</i>
paru-paru	: /paru paru/ <i>lungs</i>
keranjang	: /kəranjaŋ/ <i>basket</i>
pikul	: /pikul/ <i>to bear</i>
muat	: /mu ^w at/ <i>load, to load</i>
timbang (menimbang)	: /timbaŋ/ <i>weigh, to weigh</i>
ulang	: /ulaŋ/ <i>repeat</i>
mengumpulkan	: /məŋumpulkaŋ/ <i>to collect</i>
kali	: /kali/ <i>multiply</i>

banding	: /bandiŋ/ <i>compare</i>
penginapan	: /pəŋinapan/ <i>inn</i>
warung	: /waruŋ/ <i>small shop, stall</i>
rintik-rintik	: /rintik rintik/ <i>drizzle</i>
ungkap	: /uŋkap/ <i>express</i>
syukur	: /ʃukur/ <i>thankful</i>
rizki	: /rizki/ <i>livelihood</i>
berlimpah	: /bərlimpah/ <i>abundant, plentiful</i>
topang (menopang)	: /tɔpaŋ/ <i>support</i>
mara bahaya	: /mara bahaya/ <i>danger</i>
ikan	: /ikan/ <i>fish</i>
lelang	: /lɛlaŋ/ <i>auction</i>
datang (mendatangkan)	: /datan/ <i>invite</i>
sakral	: /sakral/ <i>sacred</i>
perahu	: /pərahu/ <i>boat</i>
kambing	: /kambiŋ/ <i>goat</i>
kue	: /ku ^w e/ <i>cake</i>
pancing	: /panciŋ/ <i>fishhook</i>
emas	: /əmas/ <i>gold</i>
ayam jantan	: /ayam jantan/ <i>cock</i>
pengajian	: /pəŋaji ^y an/ <i>recitation</i>
pawang	: /pawaŋ/ <i>endowed with magic power</i>
aba-aba	: /aba aba/ <i>command</i>
terjun	: /tərjun/ <i>jump into</i>
rebut	: /rəbut/ <i>take away by force</i>
berkah	: /bərkah/ <i>blessing</i>
aparal	: /aparal/ <i>officer</i>
hias	: /hi ^y as/ <i>make up</i>
wayang kulit	: /wayaŋ kulit/ <i>shadow puppet</i>
memeriahkan	: /məməriahkan/ <i>to merry</i>

bau	: /bau/ <i>smell</i>
amis	: /amis/ <i>odor of fish</i>
muda-mudi	: /muḍa muḍi/ <i>youth</i>
dihuni	: /dihuni/ <i>occupied</i>
puisi	: /puisi/ <i>poem</i>
macapat	: /macapat/ <i>Javanese verse form</i>
terbuka	: /tərbuka/ <i>open</i>
pesan-pesan	: /pəsan pəsan/ <i>messages</i>
mulia	: /muli ^y a/ <i>noble</i>
tari	: /tari/ <i>dance</i>
kental	: /kəntal/ <i>thick</i>
magis	: /magis/ <i>magic</i>
bercita	: /bərcitra/ <i>taste</i>
patriotik	: /patriotik/ <i>patriotic</i>
cenderung	: /cəndərɔŋ/ <i>tend</i>
menonjolkan diri	: /mənɔŋjɔlkan diri/ <i>to show up</i>
repot	: /rɛpɔt/ <i>troublesome</i>
tinggi hati	: /tiŋgi hati/ <i>arrogant</i>
tak acuh	: /ta ^ʔ acuh/ <i>indifferent</i>
keturunan	: /kəturunan/ <i>descendance</i>
kekerasan	: /kəkərasan/ <i>violence</i>
latar belakang	: /latar bəlakəŋ/ <i>background</i>
paham (dipahami)	: /paham/ <i>understood</i>
penghargaan	: /pəŋhargaan/ <i>reward</i>
kesetaraan	: /kəsətaraan/ <i>equality</i>
kunci	: /kunci/ <i>key</i>
hubungan	: /hubuŋan/ <i>relationship</i>
pandangan	: /pandəŋan/ <i>view</i>
longgar	: /lɔŋgar/ <i>loose</i>
kabupaten	: /kabupatən/ <i>regency</i>

kota	: /kɔta/ <i>city</i>
Barat	: /barat/ <i>West</i>
Utara	: /utara/ <i>North</i>
Selatan	: /səlatan/ <i>South</i>
Timur	: /timur/ <i>East</i>
provinsi	: /prɔfinsi/ <i>province</i>
wilayah; kawasan	: /wilayah/; /kawasan/ <i>area, territory</i>
batas	: /batas/ <i>border</i>
penghasil	: /pəŋhasil/ <i>producer</i>
kayu jati	: /kayu jati/ <i>teak wood</i>
komoditas	: /kɔmɔditas/ <i>comodity</i>
pulau	: /pula ^w / <i>island</i>
sentra	: /sɛntra/ <i>center</i>
kerajinan	: /kərajinan/ <i>craft</i>
letak	: /lətak/ <i>location</i>
bahan	: /bahan/ <i>material</i>
desa	: /dɛsa/ <i>village</i>
penduduk	: /pɛnduduk/ <i>society</i>
perajin	: /pərajin/ <i>craftman</i>
kecamatan	: /kəcamatan/ <i>subdistrict</i>
sepanjang jalan	: /səpanjang jalan/ <i>along way</i>
usaha	: /usaha/ <i>bussines</i>
perekonomian	: /pəɛkonomi ^y an/ <i>economic matters</i>
ditopang	: /ditɔpang/ <i>supported</i>
manca negara	: /manca nəgara/ <i>abroad</i>
negara	: /nəgara/ <i>country</i>
produk	: /prɔdʊk/ <i>product</i>
agen	: /agɛn/ <i>agent</i>
pameran	: /pamɛran/ <i>exhibition</i>
industri	: /industri/ <i>industry</i>

ikon	: /ikɔn/ <i>icon</i>
pasokan	: /pasɔkan/ <i>supply</i>
pemasok	: /pəmasɔk/ <i>supplier</i>
pengelola	: /pəŋələ/ <i>manager</i>
perusahaan	: /pərusahaan/ <i>company</i>
pelelangan	: /pələlan/ <i>public sale</i>
pembina	: /pəmbina/ <i>cultivator</i>
modal	: /mɔdəl/ <i>capital</i>
pemerintah	: /pəmərintah/ <i>government</i>
bantuan	: /bantu ^w an/ <i>aid, help</i>
pelatihan	: /pələtihan/ <i>training</i>
kegiatan	: /kəgi ^y atan/ <i>activity</i>
mediator	: /mɛdi ^y atɔr/ <i>mediator</i>
jaringan	: /jarɪŋan/ <i>network</i>
importir	: /impɔrtɪr/ <i>importer</i>
luar negeri	: /lu ^w ar nəgəri/ <i>foreign</i>
model	: /mɔdəl/ <i>model</i>
referensi	: /rɛfərənsi/ <i>reference</i>
kerajinan	: /kərajinan/ <i>craft</i>
letak	: /lətak/ <i>location</i>
desa	: /dəsa/ <i>village</i>
arah	: /arah/ <i>direction</i>
warga	: /warga/ <i>people</i>
mesin	: /məsin/ <i>mechine</i>
ukuran	: /ukuran/ <i>size</i>
ekspor	: /ɛkspɔr/ <i>export</i>
produk	: /prɔdək/ <i>product</i>
pasar	: /pasar/ <i>market</i>
pengusaha	: /pəŋusaha/ <i>bussines man</i>
bengkel	: /bɛŋkɛl/ <i>workshop</i>

tenaga kerja	: /tənaga kərja/ <i>employer</i>
pemotong kayu	: /pəmɔtɔŋ kayu/ <i>wood butcher</i>
tukang	: /tukaŋ/ <i>craftsman</i>
tetangga	: /tətəŋga/ <i>neighbour</i>
barang	: /baraŋ/ <i>goods</i>
tekstur	: /tɛkstur/ <i>texture</i>
kulit kambing	: /kulit kambin/ <i>goat's skin</i>
bunyi	: /buñi/ <i>sound</i>
tutup	: /tutup/ <i>cap</i>
segi, sisi	: /səgi/ /sisi/ <i>side</i>
lapangan kerja	: /lapaŋan kərja/ <i>jobs vacancy</i>
industri rumahan	: /inɔstri rumahan/ <i>home industry</i>
tenaga tambahan	: /tənaga tambahan/ <i>extra energy</i>
ahli	: /ahli/ <i>expert</i>
pengalaman	: /pəŋalaman/ <i>experience</i>
upah	: /upah/ <i>fee</i>
tukang cat	: /tukaŋ cat/ <i>painter</i>
tukang lukis	: /tukaŋ lukis/ <i>artist</i>
prospek	: /prɔspɛk/ <i>prospect</i>
konsumen	: /kɔnsuɔmɛn/ <i>consumer</i>
kain	: /kain/ <i>cloth</i>
batik tulis	: /batik tulis/ <i>handmade batik</i>
dusun	: /ɔusun/ <i>village</i>
motif	: /mɔtif/ <i>motive</i>
nenek moyang	: /nɛnɛ ² mɔyaŋ/ <i>forefather</i>
buruh	: /buruh/ <i>labour</i>
departemen perindustrian dan perdagangan	: /ɔɔpartɔmɛn pərɔnɔstri ^y an dan pərɔɔagaŋan/ <i>the industrial affairs and trade department</i>

anggota	: /aŋgɔta/ <i>member</i>
kelompok kerja	: /kəlɔmpɔk kərja/ <i>work group</i>
cap	: /cap/ <i>stamp</i>
sablon	: /sablɔn/ <i>SILK-screening</i>
jam kerja	: /jam kərja/ <i>work time</i>
harga bahan	: /harga bahan/ <i>material cost</i>
harga jual	: /harga ju ^w al/ <i>selling price</i>
keuntungan	: /kəuntʊŋan/ <i>profit</i>
sutra	: /sutra/ <i>silk</i>
harga bahan	: /harga bahan/ <i>material cost</i>
harga jual	: /harga ju ^w al/ <i>selling price</i>
keuntungan	: /kəuntʊŋan/ <i>profit</i>
sutra	: /sutra/ <i>silk</i>
mori	: /mɔri/ <i>unbleached plain cloth</i>
pola	: /pɔla/ <i>pattern</i>
lilin	: /lilin/ <i>wax</i>
candi	: /candi/ <i>temple</i>
arca	: /arca/ <i>statue</i>
pendeta	: /pəndɛta/ <i>priest</i>
sesaji	: /səsaji/ <i>gift</i>
upacara	: /upacara/ <i>ritual ceremony</i>
keagamaan	: /kəagama'an/ <i>religious</i>
ambang pintu	: /amban̄ pɪntu/ <i>threshold</i>
lambang	: /lamban̄/ <i>sign</i>
kodam	: /kɔdam/ <i>military</i>
naga	: /naga/ <i>dragon</i>
tokoh	: /tɔkɔh/ <i>character</i>
raja	: /raja/ <i>king</i>
fitur	: /fitur/ <i>feature</i>
induk	: /induk/ <i>main</i>

teras	: /tɛras/ <i>porch, terrace</i>
alas	: /alas/ <i>base</i>
prasasti	: /prasasti/ <i>ancient inscription</i>
huruf	: /huruf/ <i>abjad</i>
kolam	: /kɔlam/ <i>pond</i>
konon	: /kɔnɔn/ <i>once upon a time</i>
ritual	: /rituwal/ <i>ritual</i>
makam	: /makam/ <i>grave</i>
jalan	: /jalan/ <i>street</i>
kota	: /kota/ <i>city</i>
joglo	: /joglo/ <i>steep upper section of roof of traditional</i>
gapura agung	: /gapura agun/ <i>the great of gateway</i>
gedung pertemuan	: /gɛdun pɛrtɛmu ^w an/ <i>hall</i>
kantor pengelola	: /kantɔr pɛnjɛlə/ <i>management office</i>
tempat istirahat	: /tɛmpat istirahat/ <i>place of break</i>
area parkir	: /arɛ ^y a parkir/ <i>parking area</i>
taman	: /taman/ <i>garden</i>
putri	: /putri/ <i>princess</i>
raden	: /radɛn/ <i>title of Java nobility</i>
tuan	: /tu ^w n/ <i>Mr.</i>
bapak	: /bapa [?] / <i>father</i>
organisasi	: /ɔrganisasi/ <i>organization</i>
kecamatan	: /kɛcamatan/ <i>subdistrict</i>
bangunan	: /banun/ <i>the building</i>
pemuda	: /pɛmud/ <i>young man</i>
proklamator	: /proklamator/ <i>the proclaimers</i>
sistem	: /sistɛm/ <i>system</i>
pemerintahan	: /pɛmɛrintahan/ <i>government</i>

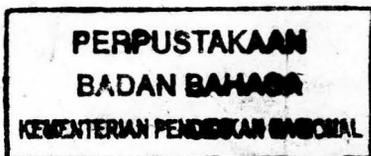
rakyat	: /rakyat/ <i>populace</i>
negara	: /nəgara/ <i>country</i>
presiden	: /prɛsɪdɛn/ <i>president</i>
sungai	: /sʊŋa ^y / <i>river</i>
daerah	: /d̪aɛrah/ <i>area</i>
museum	: /mʊse ^y um/ <i>museum</i>
telaga	: /tɔlaga/ <i>lake, pond</i>
jalan raya	: /jalan raya/ <i>highway</i>
kendaraan umum	: /kɛndara ^ʔ an/ <i>vehicle</i>
pantai	: /panta ^y / <i>beach</i>
kapak	: /kapa ^ʔ / <i>ax</i>
pisau	: /pisa ^w / <i>knife</i>
gelang	: /gɔlan/ <i>bracelet</i>
kalung	: /kalun/ <i>necklace</i>
cermin	: /cɛrmin/ <i>mirror</i>
mangkok	: /maŋkɔ ^ʔ / <i>bowl</i>
kentongan	: /kɛntɔŋan/ <i>alarm sounded by this drum</i>
lampu	: /lampu/ <i>lamp</i>
kalender	: /kalɛndɛr/ <i>calendar</i>
keris	: /kɛris/ <i>kris</i>
tombak	: /tɔmba ^ʔ / <i>spear</i>
batu	: /batu/ <i>stone</i>
fosil	: /fosil/ <i>fossil</i>
pohon	: /pɔhɔn/ <i>tree</i>
pagar	: /pagar/ <i>fence</i>
pintu	: /pintu/ <i>door</i>
manusia	: /manusi ^y a/ <i>human</i>
gua	: /gu ^w a/ <i>cave</i>
logam	: /lɔgam/ <i>metal</i>

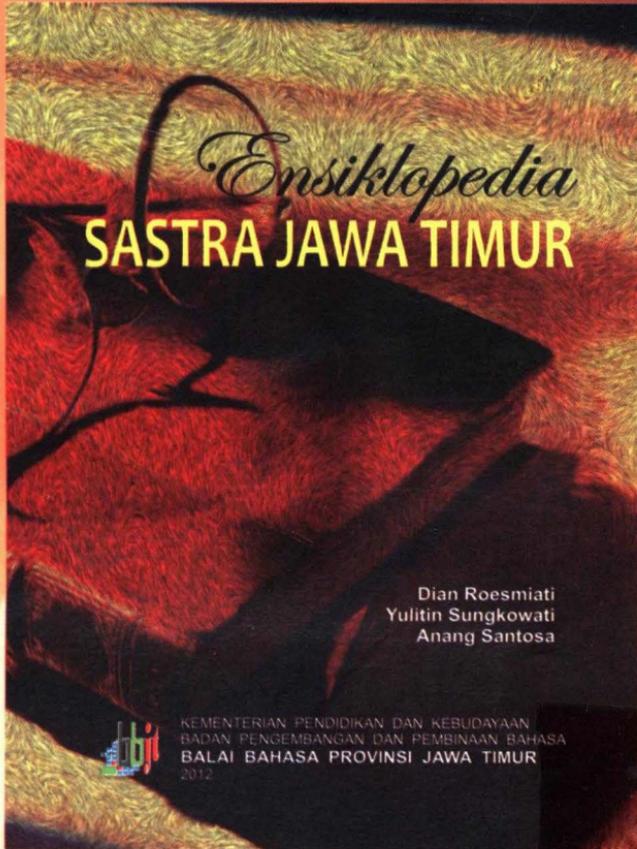
karpét	: /karpɛt/ <i>carpet</i>
api	: /api/ <i>fire</i>
pariwisata	: /pariwisata/ <i>tourism</i>
lokasi	: /lokasi/ <i>location</i>
barat daya	: /barat daya/ <i>south west</i>
batu	: /batu/ <i>stone</i>
penyakit	: /pɛnɔ́akit/ <i>disease</i>
lumpur	: /lumpur/ <i>mud</i>
cerita	: /cɛrita/ <i>story</i>
masyarakat	: /maʃarakat/ <i>government</i>
zaman	: /zaman/ <i>period</i>
kerajaan	: /kɛrajaʔan/ <i>kingdom, empire</i>
gadis	: /gadis/ <i>girls</i>
makam	: /makam/ <i>grave</i>
warga	: /warga/ <i>citizen</i>
juru kunci	: /juru kunci/ <i>caretaker in a graveyard</i>
investor	: /infɛstɔr/ <i>investor</i>
hotel	: /hotɛl/ <i>hotel</i>
objek wisata	: /objɛk wisata/ <i>tourism</i>
bukit	: /bukit/ <i>mountain</i>
kendaraan	: /kɛndaraʔan/ <i>vehicle</i>
perjalanan	: /pɛrjalanan/ <i>tour</i>
cerita rakyat	: /cɛrita rakyat/ <i>folktale</i>
alat musik tradisional	: /alat musik tradisional/ <i>traditional instrument</i>
stalagtit	: /stalaktit/ <i>stalagtit</i>
setalagmit	: /stalakmit/ <i>stalagmit</i>
gunung	: /gunuŋ/ <i>mountain</i>
tempat parkir	: /tɛmpat parkir/ <i>parking area</i>
lereng gunung	: /lɛrɛŋ gunuŋ/ <i>the slope of mountain</i>

pengunjung	: /pəŋunjʊŋ/ <i>visitor</i>
lukisan	: /lukisan/ <i>painting</i>
telaga	: /tələga/ <i>lake</i>
jembatan	: /jəmbatan/ <i>bridge</i>
kios	: /ki ^y əs/ <i>kiosk</i>
gelang	: /gələŋ/ <i>bracelet</i>
cincin	: /cincin/ <i>ring</i>
liontin	: /li ^y əntin/ <i>medallion</i>
gunung berapi	: /gunuŋ bəra ^p i/ <i>volcano</i>
minibus	: /minibus/ <i>minibus</i>
pos	: /pəs/ <i>post</i>
ladang	: /ladaŋ/ <i>agricultural field</i>
penduduk	: /pənduduk/ <i>inhabitant</i>
warung	: /waruŋ/ <i>small shop</i>
anak	: /ana ^ʔ / <i>children</i>
mobil	: /məbil/ <i>car</i>
sepeda motor	: /səpədə mətər/ <i>motorcycle</i>
bus	: /bus/ <i>bus</i>
danau	: /dana ^w / <i>lake</i>
terowongan	: /tərowəŋan/ <i>tunnel</i>
anak tangga	: /ana ^ʔ taŋga/ <i>ladder</i>
wisatawan	: /wisatawan/ <i>tourist</i>
mahluk hidup	: /mahluk hi ^d up/ <i>human</i>
lahar	: /lahar/ <i>lava, volcanic</i>
lahan	: /lahan/ <i>land, area</i>
tanaman	: /tanaman/ <i>plants</i>
ilmuwan	: /ilmuwan/ <i>scientist</i>
penguasa	: /pəŋu ^w asa/ <i>controller</i>
arwah	: /arwah/ <i>soul</i>
gereja	: /gərəja/ <i>church</i>

arsitektur	: /arsitektʊr/ <i>arsitecture</i>
objek wisata	: /objɛk wisata/ <i>tourism object</i>
religi	: /rɛligi/ <i>religious</i>
gaya	: /gaya/ <i>style</i>
struktur	: /struktur/ <i>structure</i>
dinding	: /dɪndɪŋ/ <i>wall</i>
cat	: /cat/ <i>paint</i>
atap	: /atap/ <i>roof</i>
jalan	: /jalan/ <i>street</i>
induk	: /indu ⁷ / <i>main</i>
tempat pertunjukan	: /tɛmpat pɛrtunjukan/ <i>exhibition place</i>
anak tangga	: /ana ⁷ tanɟa/ <i>ladder</i>
gapura	: /gapura/ <i>gateway</i>
lahan	: /lahan/ <i>land; area</i>
alam	: /alam/ <i>nature</i>
pintu	: /pintu/ <i>door</i>
besi	: /bɛsi/ <i>iron</i>
altar	: /altar/ <i>altar</i>
aktivitas	: /aktifitas/ <i>activity</i>
bejana	: /bɛjana/ <i>vessel</i>
relief	: /rɛliɛf/ <i>relief</i>
patung	: /patuŋ/ <i>sculpture</i>
kerang	: /kɛraŋ/ <i>tortoise shell</i>
ubin	: /ubin/ <i>floortile</i>
batu bata	: /batu bata/ <i>brick</i>
salib	: /salip/ <i>cross</i>
air	: /air/ <i>water</i>
mimbar	: /mimbar/ <i>pulpit</i>
jemaat gereja	: /jɛma ⁷ at gɛrɛja/ <i>parish</i>

bukit	: /bukit/ <i>hill</i>
pengunjung	: /pənjunjʊ/ <i>visitor</i>
penjaga	: /pənjaga/ <i>guard</i>
kompleks	: /kɔmplɛks/ <i>complex</i>
cendera mata	: /cəndərə mata/ <i>handycraft</i>





Ensiklopedia
SASTRA JAWA TIMUR

Dian Roesmiati
Yulitin Sungkowati
Anang Santosa



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBINAAN BAHASA
BALAI BAHASA PROVINSI JAWA TIMUR
2012

ISBN 978-602-8334-30-3
@ 2012