



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

B3

Sirop Bakoan Sirop Bakau



Penulis : Saptaguna
Ilustrator : Aria Nindita



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

Sirop Bakoan Sirop Bakau



Penulis : Saptaguna
Ilustrator : Aria Nindita

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah Dilindungi Undang-Undang

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

**Sirop Bakoan
Sirop Bakau**

Penanggung jawab: Herawati
Penulis : Saptaguna
Penerjemah : Nurhata
Ilustrator : Aria Nindita
Penelaah : Yulianeta
Penyunting : Devyanti Asmalasari
Penata letak : Moch. Isnaeni

Penerbit
Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

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

Cetakan kedua, 2025
ISBN 978-623-118-591-4

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

Pesan Bu Hera

Hai, anak-anakku sayang. Salam literasi!

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

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

Kepala Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat,

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

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

(Benny Rhamdani, penulis dan pemerhati buku anak)

Sirop Bakoan

Sirop Bakau





Bari luruh soré (ngabuburit) Darma ndodok ning
émpér tajug ning Desa Tegur,
Kecamatan Pasékan, Kabupaten Indramayu.

Sambil menunggu sore (ngabuburit) Darma duduk
di emper tajuk. Tajuk berlokasi di Desa Tegur,
Kecamatan Pasekan, Kabupaten Indramayu.

Ujug-ujug baturé Darma sing arané Indra numpak sepeda. Indra mareki Darma sing lagi nglamun.
"Sira kenang apa nglamun baé, Dar?"

Tiba-tiba Indra datang dengan menggunakan sepeda. Indra mendekat ke Darma yang sedang melamun. "Kamu kenapa melamun saja, Darma?"



"Sira durung tuku klambi?"
takoné Indra.

"Kamu belum beli baju?"
tanya Indra.



"Wis tuku," jawabé Darma.
"Kuh, sih nglamun baé?"
Indra penasaran.

"Sudah beli," jawab Darma.
"Tapi kok masih melamun saja?"
Indra penasaran.





"Kita kuh biasané ari wulan puasa ana sirop, Ndra,"
Darma nembé terus terang. "Barang sekien?" takon Indra.

"Banyu téh anget baé," jaré Darma.
"Ya kudu syukuran semono mah, Dar," jawab Indra.

"Biasanya di rumah saya, kalau bulan puasa tersedia sirop, Ndra,"
Darma baru saja berterus terang. "Sekarang bagaimana?" tanya Indra.

"Air teh hangat saja," jawab Darma.
"Ya, harus tetap bersyukur, Darma," jawab Indra.



Ujug-ujug Indra ngomong rada santer. "Kita duwé akal." "Maksudé?" Darma masih durung paham.

Tiba-tiba Indra berbicara dengan suara agak keras. "Saya punya ide." "Maksudnya?" Darma masih belum memahami perkataan temannya.

*"Wis. Sukiki baé ketemu maning,"
jaré Indra bari ngloyong numpak sepédé.*

"Sudah, begini saja. Besok kita bertemu lagi," ucap Indra sambil pergi mengayuh sepeda.



Ésuk-ésuk dina Minggu, Darma marani umahé Indra numpak sepédé. "Ayo... penasaran, yaa?" Indra gemuyu.

Pada hari Minggu pagi, Darma mengayuh sepeda menuju rumah Indra. "Ayo... Kamu penasaran, ya?" Indra tertawa.





"Iya, penasaran, Ndra," jaré Darma.
"Maksude pribén lagi wingi soré, kah?"

"Iya, penasaran, Ndra," ujar Darma.
"Maksud kamu kemarin sore itu apa?"

"Dar, sira kan seneng nginum sirop, ya?" takon Indra.

"Iya," jawab Darma.

"Nah, nyatané woh bakoan (mangrove) kuh bisa digawé sirop."

"Dar, kamu kan suka minum sirop, ya?" tanya Indra.

"Iya," jawab Darma.

"Nah, buah bakau itu bisa diolah menjadi sirop."



"Dadi cara gawéné pribén?" takoné Darma. "Péngén weruh baé, apa péngén weruh banget?" jawabé Indra bari gemuyu. "Sira mah guyunan baé, Ndra," Darma nyengir karo rada mengkel.



"Jadi, bagaimana cara membuatnya?" tanya Darma. "Ingin tahu saja atau ingin tau banget?" jawab Indra sambil tertawa. "Kamu itubecanda saja," Darma tersenyum dengan sedikit kesal.

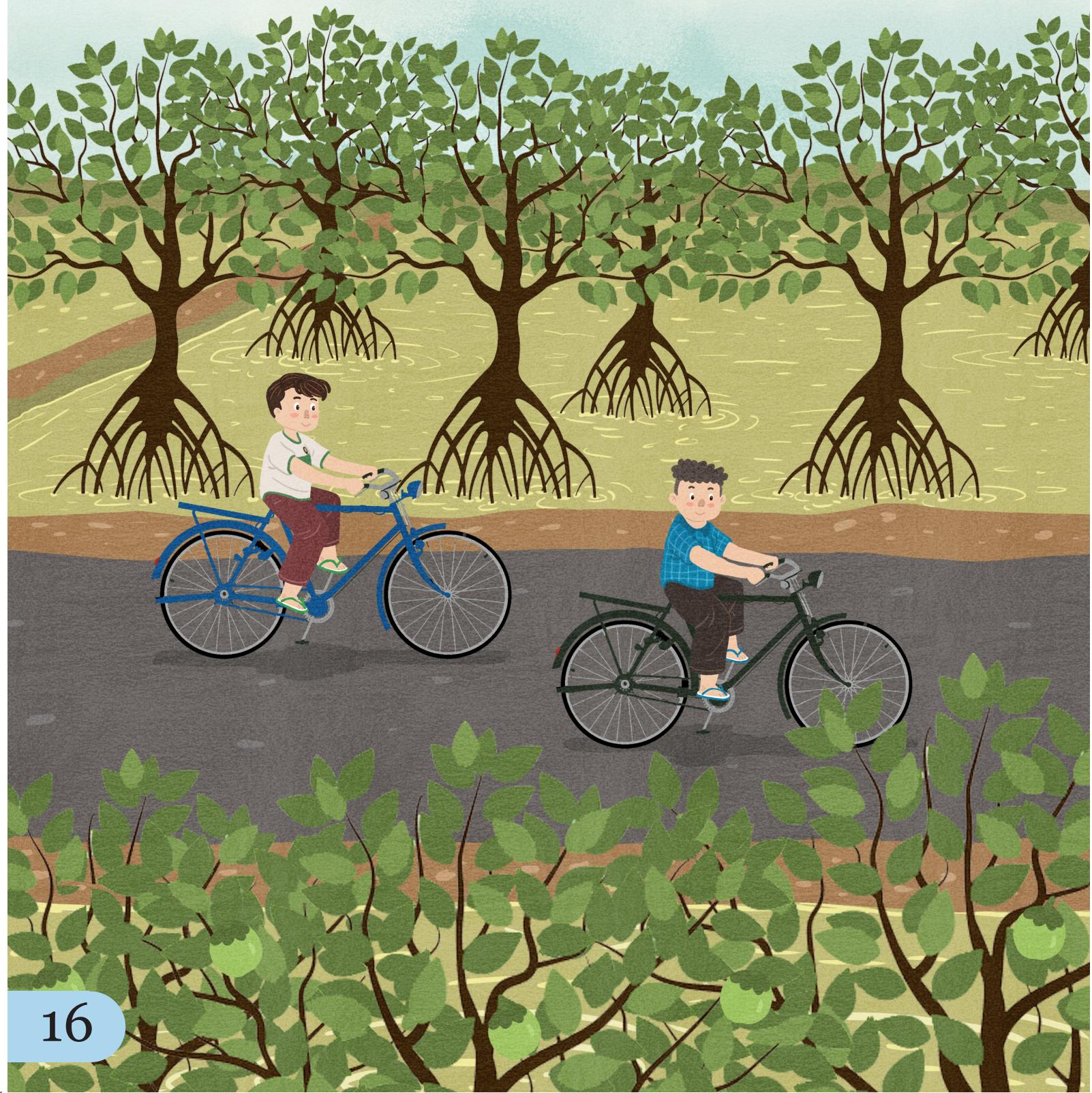
"Sebeneré kita gah durung bisa, Dar. Mulané ayu pada dolan ning bibiné kita, Bibi Ayu."

"Sebetulnya saya juga belum bisa, Dar. Jadi kita harus bertemu dengan bibi saya. Namanya Bibi Ayu."



*Indra karo Darma numpak sepédéné déwék-déwék.
Bocah loro miyang marani umahé Bi Ayu ning Désa Pabéan.*

Indra dan Darma naik sepeda sendiri-sendiri. Dua anak tersebut mengayuh sepeda menuju rumah Bibi Ayu di Desa Pabean.





Darma karo Indra teka ning umahé Bibi Ayu.
Umahé Bibi Ayu gedé, lataré amba.

Darma dan Indra tiba di rumah Bibi Ayu.
Rumah Bibi Ayu cukup besar, halamannya luas.



"Laa... Nang Indra, sira karo sapa menéné?" takon Bibi Ayu.
"Karo batur kita, Bi..."
"Ayu manjing, pada puasa beli?"
"Alhamdulillah puasa, Bi."
"Ayuh ndodok, "jaré Bibi Ayu.

"Lah...Nang Indra. Kamu sama siapa ke sini?" tanya Bibi Ayu.
"Sama teman, Bi."
"Mari masuk. Kalian berpuasa tidak?"
"Alhamdulillah kami berpuasa, Bi."
"Mari duduk," ajak Bibi Ayu.



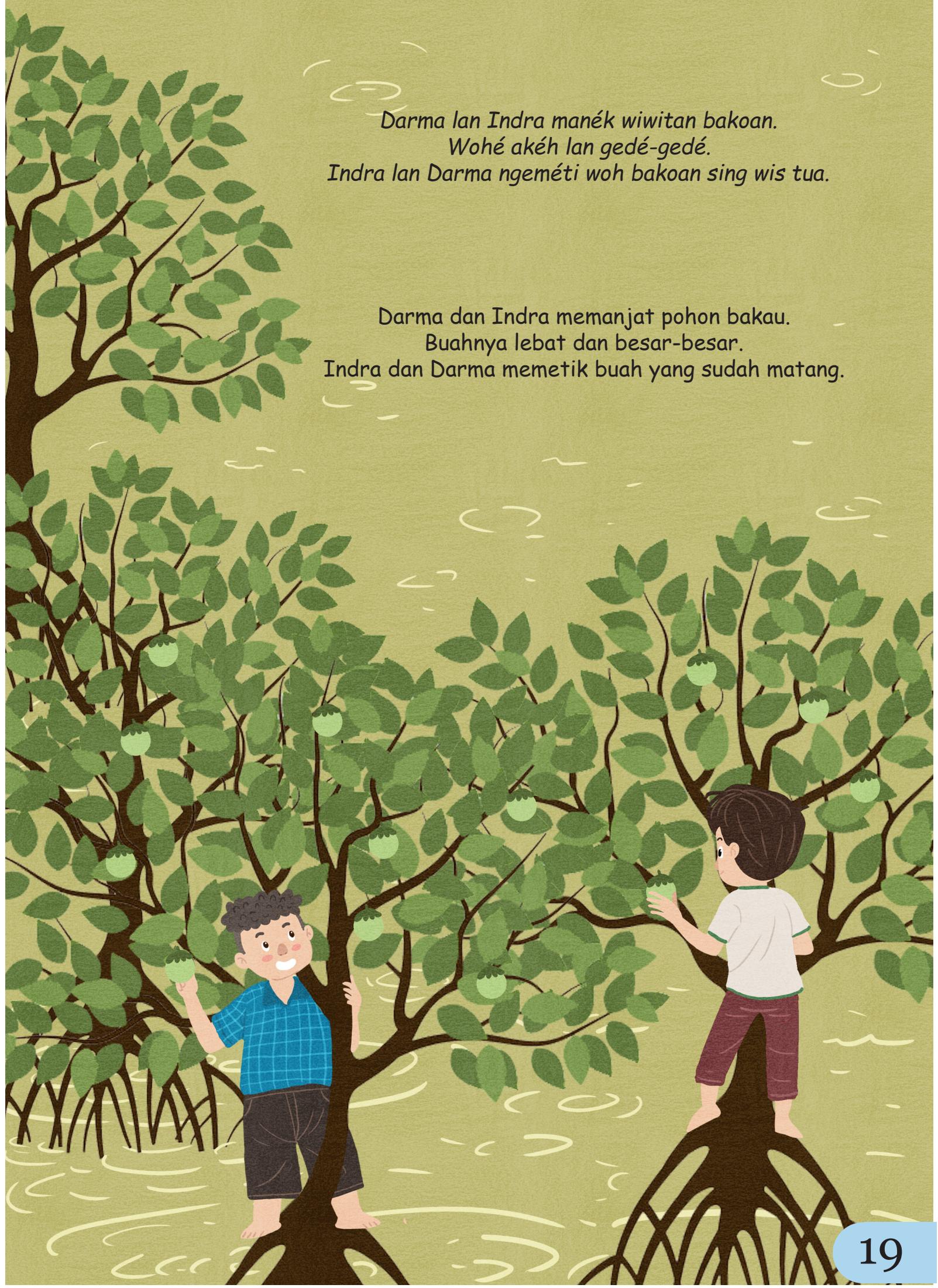
"Ana apa senang Indra tumben dolan mené ora karo mimi lan mamané?"

"Ada apa, Nang Indra?
Tumben bermain ke sini.
Biasanya kalau ke sini
ditemani Ibu dan Bapak".



"Iki Bi, baturé kita péngén blajar gawé sirop, jéh."
"Aih... mangga Nang.
Sekien langsung baé. Indra karo Darma luruha woh bakoan ning guri umah akéh, kah.
Tapi sing wis gedé-gedé ya."

"Ini Bi, teman saya mau belajar cara membuat sirop."
"Oh begitu. Silahkan saja, Nang. Sekarang kalian berdua carilah buah bakau yang ada di belakang rumah. Di sana banyak buah bakau. Tapi, carilah yang berukuran besar."



Darma lan Indra manék wiitan bakoan.
Wohé akéh lan gedé-gedé.
Indra lan Darma ngeméti woh bakoan sing wis tua.

Darma dan Indra memanjat pohon bakau.
Buahnya lebat dan besar-besar.
Indra dan Darma memetik buah yang sudah matang.



Darma lan Indra ngenakaken
woh bakoan meng Bibi Ayu.

Darma dan Indra memberikan
buah bakau kepada Bibi Ayu.



"Sekien wohé diocéki ya. Awas ati-ati.
Ladingé landep," kongkon Bibi Ayu.

"Sekarang, kupaslah buah bakau itu satu per satu dengan menggunakan pisau.
Awas hati-hati. Pisaunya tajam," ujar Bibi Ayu.

Indra lan Darma ngocéki woh bakoan siji-siji. Woh bakoan diocéki sampe pragat.

Indra dan Darma mengupas buah bakau satu per satu. Buah bakau semuanya sudah dikupas.





*Nah, baka wis diocéki,
tulung dibasuh, ya"
kongkoné Bibi Ayu.*

*"Nah, kalau sudah dikupas,
nanti dicuci terlebih dahulu, ya"
perintah Bibi Ayu.*

Darma lan Indra mbasuh woh bakoan.

Darma dan Indra mencuci buah bakau.



Baka wis dibasuh, woh bakoan diirisi dadi papat.



Selesai dicuci, buah bakau dibelah menjadi empat.

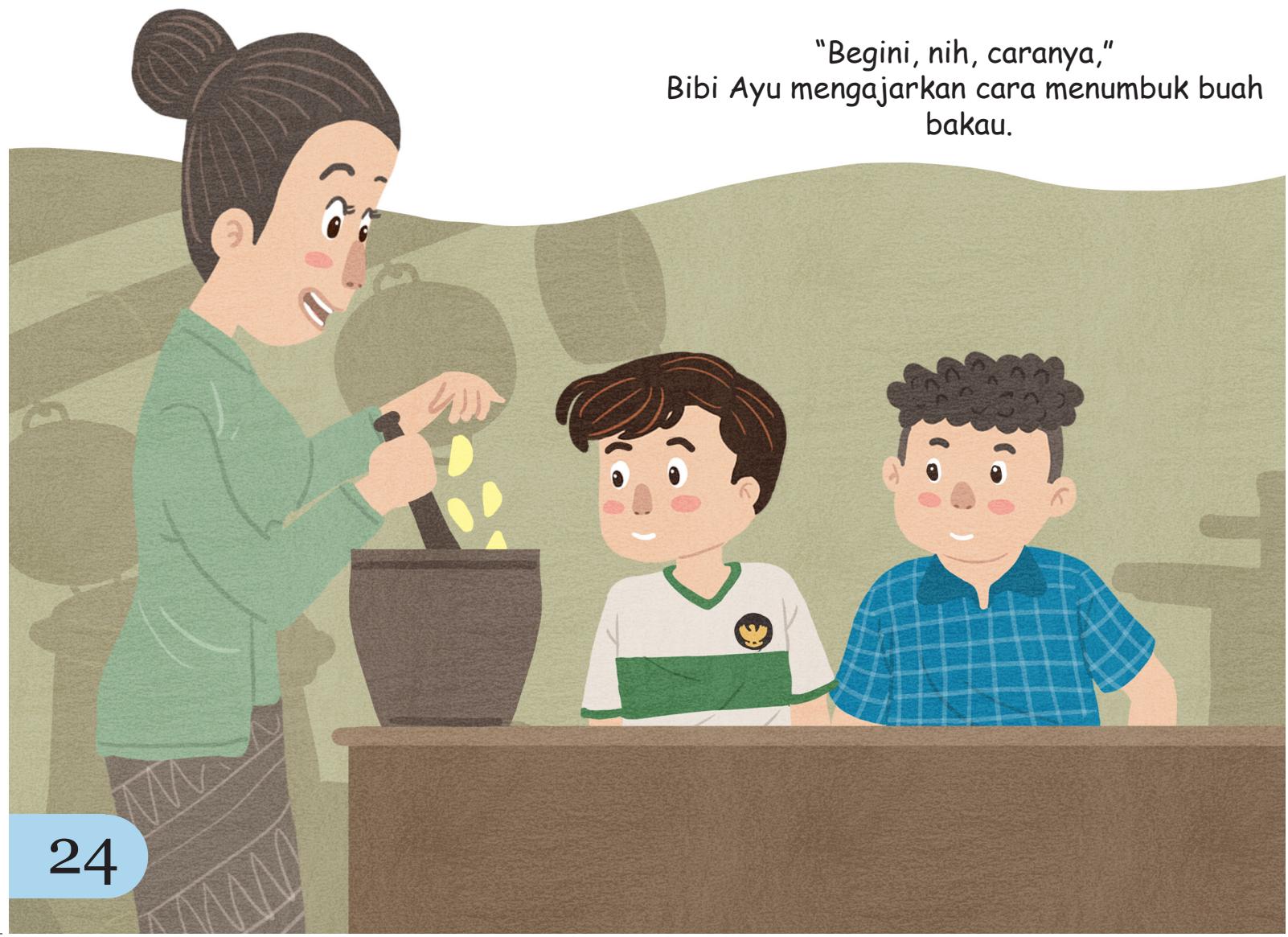




"Baka wis diiris-iris, terus ditutu ning lumpang," jaré Bibi Ayu.

"Kalau sudah dibelah, selanjutnya ditumbuk di atas lumpang," ucap Bibi Ayu.

"Kih, carané mengkénén,"
Bibi Ayu ngajari cara mbebek atawa nutu woh bakoan.





Baka wis alus, terus
diwadahi baskom.



Terus dipai banyu.

Jika sudah ditumbuk
halus selanjutnya
dipindah ke dalam baskom.

Kemudian diberi air.



*Indra lan Darma mélu
ngréwangi meres woh bakoan.*

*Indra dan Darma
ikut membantu memeras
buah bakau.*



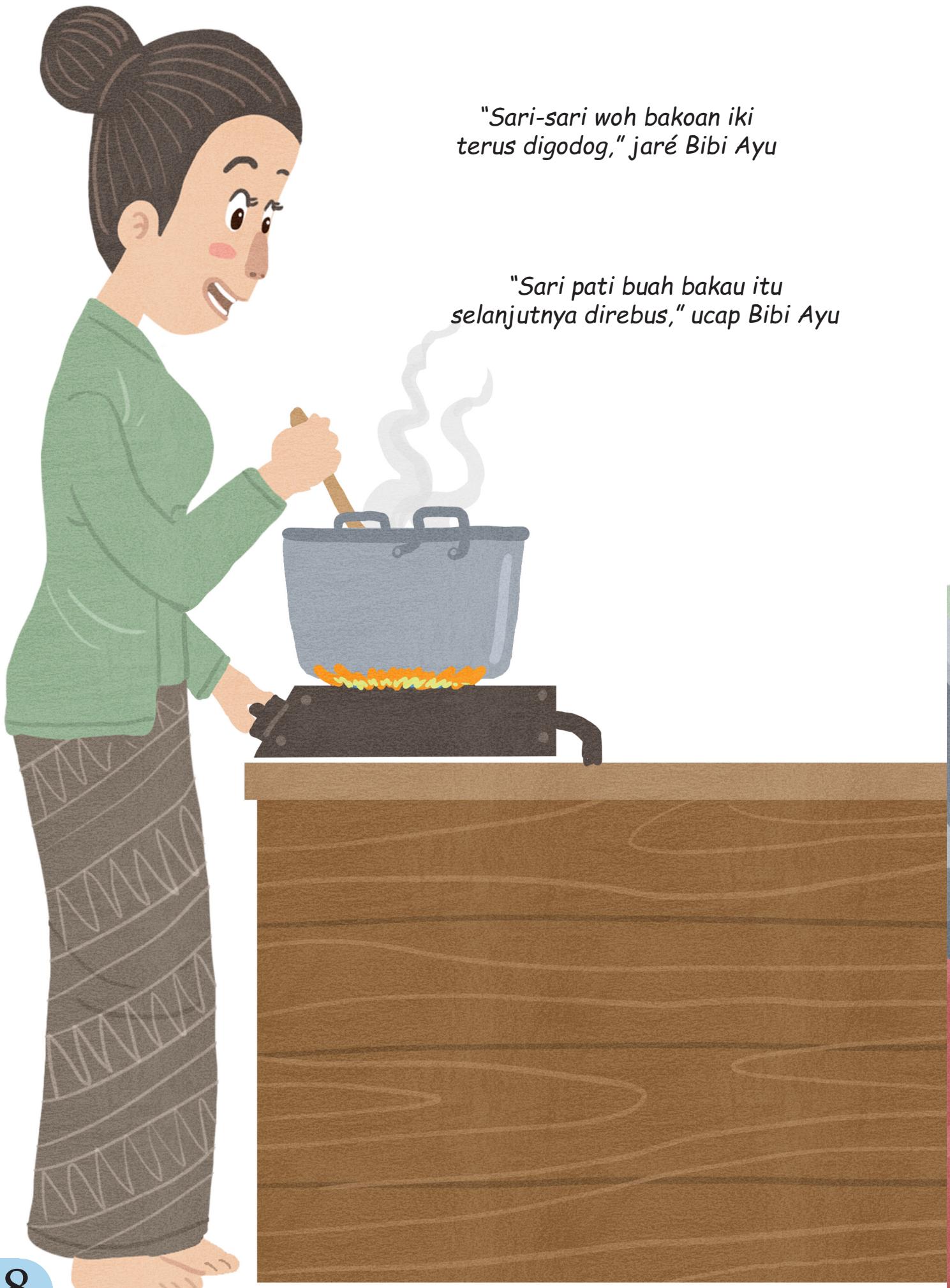
*"Seuwisé diperes,
terus disaring,"
jaré Bibi Ayu.*

*"Setelah diperas,
kemudian disaring,"
ujar Bibi Ayu.*

Sari-sari woh bakoan metu sing saringan.

Sari pati buah bakau keluar dari bawah saringan





*"Sari-sari woh bakoan iki
terus digodog," jaré Bibi Ayu*

*"Sari pati buah bakau itu
selanjutnya direbus," ucap Bibi Ayu*



*"Kuh, sari-sari woh bakoan
wis mumpal," jaré Bibi Ayu*

*"Tuh, sari pati buah bakau sudah
menggumpal," ujar Bibi Ayu.*

"Ambéran rasané énak ditarohi uyah karo gula," jaré Bibi Ayu.

"Supaya rasanya enak, sebaiknya diberi garam dan gula," ucap Bibi Ayu.





*Indra nrohi gula ning sari woh bakoan.
Darma nrohi uyah terus diudek-udek.*

Indra menaruh gula pada sari pati buah bakau.
Darma menaburkan garam lalu mengaduk-aduk.



Bibi Ayu ngentas panci sing kompor.
"Wis diademaken dikit," jaré Bibi Ayu.

Bibi Ayu mengangkat panci dari kompor.
"Sudah, didiamkan dulu," ucap Bibi Ayu.

"Sekien wis adem,
wis dadi sirop,
terus dianjingaken ning
botol," jaré Bibi Ayu.

"Sekarang sudah dingin.
Sudah menjadi sirop.
Setelah itu masukkan
ke dalam botol," kata Bibi Ayu.



Sirop bakoan
dianjingaken ning botol
nganggo corong.

Sirop bakau dimasukkan
ke dalam botol dengan
menggunakan corong.

*Indra lan Darma ngucapaken
kesuwun ning Bibi Ayu.*

*Indra dan Darma
mengucapkan terima kasih
kepada Bibi Ayu.*



*Bibi Ayu ngupai sirop
bakoan sebotol éwang.*

*Bibi Ayu memberikan sirop
bakau kepada Indra dan Darma,
masing-masing mendapatkan
satu botol.*

Indra lan Darma numpak sepédé

Indra dan Darma naik sepeda dan mengayuhnya.



Darma teka ning umah. Ajeng mlayu marani Darma "Kakang gawa sirop, Mi," jaré Ajeng. Darma ngenakaken sirop ning adiné. Bapa karo emboké Darma melu seneng.

Darma tiba di rumah. Ajeng berlari menghampiri Darma.

"Kakang membawa sirop, Mi," ucap Ajeng. Darma memberikan sirop kepada adiknya. Bapak dan ibunya turut bahagia.





Waktu Maghrib wis teka. Darma, Ajeng, Bapa, lan Emboké
Darma buka puasa karo nginum sirop bakoan. "Rasané seger
pisan" jaré Ajeng, Darma mesem ngrasa bungah.

Magrib telah tiba. Darma, Ajeng, Bapak, dan Ibu,
berbuka puasa. Mereka minum sirop bakau.
"Rasanya segar sekali," ujar Ajeng. Darma tersenyum bahagia.

Biodata Penulis



Saptaguna, lahir di Indramayu pada 7 Juli 1967. Ia pernah menulis dengan menggunakan bahasa Jawa dialek Indramayu (Cirebon) berupa puisi, cerita pendek, artikel, dan buku pelajaran.

Tempat tinggalnya saat ini di Jalan Nyimas Endang Dharma Ayu, Blok-G Nomor 15 RT 23 RW 06, Kompleks Perumahan Taman Sindang, Desa Sindang, Kecamatan Sindang, Kabupaten Indramayu, Provinsi Jawa Barat. Untuk berkomunikasi dengan penulis bisa melalui nomor WhatsApp 082250107901 atau posel saptaguna447@gmail.com.

Biodata Penerjemah



Nurhata, berasal dari keluarga nelayan, lahir di pesisir Desa Dadap, Indramayu pada 7 Maret 1985. Ia alumni Pondok Pesantren Miftahul Mutaallimin (PPMM), Babakan Ciwaringin Cirebon (1998 - 2004). Tempat tinggalnya di Desa Sampiran, Perumahan New Asik Residen A1, Talun, Kabupaten Cirebon. Pada tahun 2004, Nurhata menempuh studi S-1 Prodi Aqidah dan Filsafat (AF), Fakultas Ushuluddin, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta dan lulus tahun 2008. Tahun 2009 melanjutkan ke S-2 Ilmu Susastra, peminatan Filologi, Fakultas Ilmu Pengetahuan Budaya (FIB), Universitas Indonesia (UI) Depok dan lulus tahun 2011. Saat ini Nurhata bekerja sebagai dosen di Institut Pangeran Dharma Kusuma Indramayu pada Prodi Pendidikan Sejarah. Publikasi ilmiah pada tiga tahun terakhir berjudul *Pepakem Cerbon: Kitab Undang-undang Kesultanan Cirebon (2023)*; *Kajian Pernaskahan Cirebon dan Indramayu (2023)*; *Alih Aksara dan Alih Bahasa Naskah Pertingkahing Mola Sawah: Tata Cara Mengelola Sawah (2013)*; *Alih Aksara dan Alih Bahasa Naskah Ngalamat Lindu: Prediksi Pasca Gempa Bumi dan Cara Meresponnya (2023)*; *Analisis Alih Kode pada Lirik Lagu-lagu Tarling (2023)*; *Saat-saat Terakhir dan Setapak Jejak yang Ditinggalkannya (2023)*; *Turune Dadalan Syatari: Silsilah Tarekat Syattariyah Cirebon dan Martabat Tujuh (2022)*; *Wiralodra Pengusa Indramayu Abad ke-17: Kajian Naskah Kuno dan Daghregister (2022)*; *Cerita Dhampu Awang dalam Naskah Nyi Junti: Mengurai Hubungan Indramayu dan Tionghoa pada Abad ke-15 (2022)*; *Manuscripts as Learning Resources Innovation in Local Content Subjects (2021)*; *Narasi Moderasi Beragama dalam Naskah Serat Carub Kandha (2021)*; *Konflik dan Harmoni Jawa-Tionghoa: Studi Kasus Tionghoa di Cirebon, Semarang, dan Rembang (2021)*; *Khazanah Naskah Cirebon: sebuah Amanat Leluhur (2021)*. Masih banyak lagi publikasi lainnya, baik berupa buku, jurnal, maupun prosiding (nasional dan internasional). Selain itu, ada pula beberapa artikel pendek yang dimuat dalam majalah dan surat kabar harian umum, yaitu *Majalah Adiluhung, Pesisir: Majalah Basa Cerbon Dermayu, Pikiran Rakyat, Tribun Jabar, Fajar Cirebon, Kabar Cirebon, dan Koran Cirebon*.

Biodata Ilustrator



Aria Nindita, pernah bekerja di Kompas Gramedia sebagai ilustrator dan desainer grafis selama empat belas tahun. Saat ini bekerja sebagai ilustrator lepas yang bekerja sama dengan beberapa penerbit dan penulis.

PERJENJANGAN BUKU

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

PEMBACA DINI

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



PEMBACA AWAL

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

B1

B2

B3

PEMBACA SEMENJANA

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



PEMBACA MADYA

Jenjang pembaca yang mampu memahami beragam teks dengan tingkat kesulitan menengah



PEMBACA MAHIR

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



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

Ayo, Baca Buku di Penjaring!

The screenshot shows the homepage of the Penjaring website. At the top, there is a navigation bar with icons for back, forward, and search, followed by the URL <https://penerjemahan.kemendikdasmen.go.id/>. Below the URL is the Penjaring logo, which features a blue bird-like character and the text "PENJARING Penerjemahan Daring". The main content area has a blue header with the text "Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH" and navigation links for "Beranda", "Baca Buku", "Inventarisasi", and "Bahasa". It also includes a greeting "Hai, Anitawati" and a search bar labeled "Pencarian ...". The background of the main area is a colorful illustration of books and educational objects. Below the header, there is a search bar with placeholder text "Cari buku ...", a "Saring" (Filter) button, and a "Sortir" (Sort) button. The main content is organized into a grid of book covers. The first row contains five books: "Pete si Calon Ketua ...", "Janji Main", "Koleksi untuk Kate", "Wah! UFO!", and "Hidung Serba Tahu". The second row contains three partially visible books: "GUA CIRCLE-K", "Apa?", and "Misteri Pelangi". The third row contains two partially visible books: "APA ITU?" and "Anjing Hijau". Each book cover includes the title, author/publisher information, and a small thumbnail image.



Pindai untuk akses
laman!





Halo, Anak-Anak Indonesia!

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

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



Tidak seperti bulan puasa sebelumnya, bulan puasa tahun ini terasa menyedihkan. Orang tua Darma hanya menyediakan wedang teh hangat dan jajanan seadanya setiap berbuka. Padahal, minuman yang paling disukai Darma adalah sirop. Beruntung, teman Darma yang bernama Indra memberitahu. Menurut Indra, buah bakau (mangrove) itu bisa diolah menjadi sirop. Darma dan Indra berangkat menuju rumah Bibi Ayu. Di sana Bibi Ayu mengajarkan cara membuat sirop bakau. Bibi Ayu terbiasa membuat sirop itu. Bibi Ayu tampak senang mengajarkannya. Akhirnya Darma dan Indra bisa membuat sirop bakau. Biaya pembuatannya murah, rasanya tidak kalah enak dari sirop lainnya.



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

