



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

WAW! GUTEL TRADISIONAL, RASAE INTERASIONAL

WAW! GUTEL TRADISIONAL, RASA INTERASIONAL

Cerita Anak Dwibahasa Provinsi Aceh
dalam Bahasa Gayo dan Bahasa Indonesia

Penulis : Reni Gemasih
Ilustrator: Nindya Putri





KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

WAW! GUTEL TRADISIONAL, RASAE INTERASIONAL

WAW! GUTEL TRADISIONAL, RASA INTERASIONAL

Cerita Anak Dwibahasa Provinsi Aceh
dalam Bahasa Gayo dan Bahasa Indonesia

Penulis : Reni Gemasih
Ilustrator: Nindya Putri



Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah Republik Indonesia.
Dilindungi Undang-Undang.

Penafian: Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan yang dialamatkan kepada penulis dapat dikirim ke alamat surel balaibahasaaceh@kemdikbud.go.id.

Waw! Gutel Tradisional, Rasae Internasional
Waw! Gutel Tradisional, Rasa Internasional
Bahasa Gayo dan Bahasa Indonesia

Penulis dan Pengalih Bahasa : Reni Gemasih
Penyunting : Nurul Syahri Nasution
: Sulfahanum
Ilustrator dan Penata Letak : Nindya Putri
Editor : Nurul Nisfu Syahriy

Penerbit
Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

Dikeluarkan oleh
Balai Bahasa Provinsi Aceh
Jalan T. Panglima Nyak Makam 21, Lampineung
Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh 23125
Telepon: (0651) 7551687
<http://bbaceh.kemendikdasmen.go.id/>

Cetakan pertama, 2025
ISBN

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic dan Comic Sans
v + 41 hlm; 21 x 29,7 cm

Kata Pengantar

Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa

Anak-anakku yang hebat,

Bapak sangat senang dapat menyapa kalian lewat buku bacaan ini. Buku yang ada di tangan kalian istimewa sekali. Ceritanya ditulis dalam dua bahasa: bahasa daerah dan bahasa Indonesia. Bahasa daerah menyimpan cerita, petuah, dan kebaikan dari nenek moyang kita. Bahasa Indonesia adalah bahasa yang membuat kita dari Sabang sampai Merauke dapat saling mengerti ketika berkomunikasi.

Dengan membaca buku ini, kalian akan belajar banyak hal. Kalian bisa mengenal cerita yang indah, menambah pengetahuan baru, dan makin sayang pada bahasa kita. Bahasa bukan hanya untuk berbicara. Dengan bahasa, kita juga dapat menyampaikan ide, menyimpan kenangan, dan membangun imajinasi.

Anak-anakku tersayang, bacalah buku ini dengan gembira. Ikuti cerita di dalamnya, nikmati setiap kata, dan rasakan bahwa kita semua adalah satu keluarga besar Indonesia.

Semoga buku ini menemani langkah kalian menjadi anak yang pintar, berkarakter baik, dan cinta kepada tanah air.

Salam literasi dan semangat membaca,

Kepala Badan Bahasa,

Hafidz Muksin

Prakata Penulis

Halo, Teman-Teman!

Buku ini bercerita tentang Lina dan Lini, dua saudara kembar yang mendapat tugas membuat proyek kuliner tradisional dari sekolah. Mereka sempat bingung mencari ide, sampai akhirnya menemukan inspirasi saat berkunjung ke rumah Nenek. Di sanalah mereka belajar membuat gutel, makanan khas Gayo yang enak dan penuh makna.

Lewat cerita ini, kita bisa melihat bagaimana kebersamaan keluarga bisa melahirkan ide-ide kreatif, sekaligus mengenal warisan kuliner Nusantara. Semoga cerita ini membuat kalian semakin bangga dengan makanan tradisional Indonesia dan ikut menjaga budaya kita.

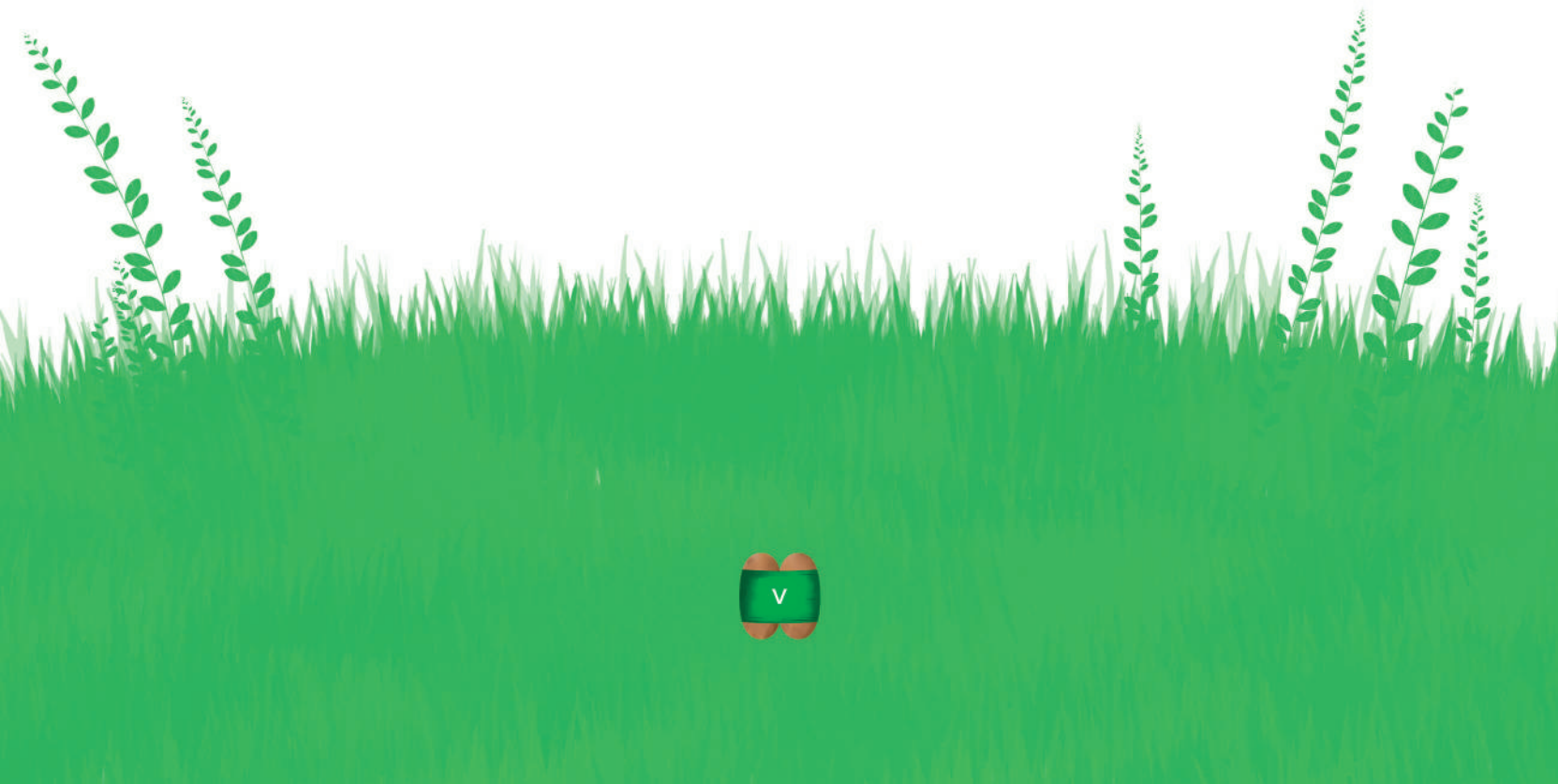
Selamat membaca dan selamat berpetualang bersama Lina dan Lini!

Penulis,

Reni Gemasih

DAFTAR ISI

Kata Pengantar
Kepala Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa iii
Prakata Penulis iv
Daftar Isi v
Halaman Isi 1
Biodata Penyusun 41



Lina dan Lini duduk berhadapan di meja belajar. Kedua wajah saudara kembar itu tampak gusar. Mereka sedang memikirkan satu hal penting. Tugas P5 dari sekolah mengharuskan mereka membuat makanan tradisional dari daerah asal masing-masing. Sudah beberapa minggu berlalu sejak tugas itu diberikan, tetapi hingga kini mereka belum juga menemukan ide yang tepat.

Berbagai pilihan makanan tradisional sempat mereka pikirkan. Namun, semuanya terasa terlalu biasa dan sudah sering dipilih oleh teman-teman sekelas. Lina mengusulkan membuat lemang, sementara Lini menyebut kue lepat. Tapi keduanya merasa belum pas di hati.

Sementara itu, matahari hampir tenggelam. Sinar oranye menyelip melalui celah jendela, membuat bayangan pohon kopi di halaman rumah tampak panjang. Meski tenggat tugas masih dua minggu lagi, mereka tidak ingin menunda-nunda. "Kerjakanlah satu hal selagi lapang," begitu pesan Bu Midah, guru P5 mereka, yang selalu mereka ingat.

Serloni, Lina rom Lini berencana munentong anan. Jarakke gere terlalu gep aru umah pakea, jadi pakea lebih mumilih remalan. Udara soboh terasa segar rom bersih, cocok pedeh kin remalan santai sire bececerak.

Lina rom Lini munemah buku *diary* rom alat tulis. Pakea memang dor munemah buku ike ku umah anan. Bagi pakea, anan oyale sumber cerite rom kegiatan seru. Jep ulak ari umah anan, halaman *diary* pakea dor mutamah. Pakea gere mera mulewaten sarape cerite atau pengalaman menarik rom anan.

Sawah ku umah anan, pakea isamut rom senyum senang.

"Kumpu Anan nge enggeh, kini renye, Anan i dapur," kene Anan.

Ari arah dapur tebau aroma harom si mugoda. Dapur anan memang dor ara bau khas. Campuren rempah-rempah rom masaken rumahan si munos sahanpe pasti murasa lape.

Hari ini, Lina dan Lini berencana mengunjungi rumah nenek. Jaraknya tidak terlalu jauh dari rumah mereka, jadi mereka memilih berjalan kaki. Udara pagi terasa segar dan bersih, sangat cocok untuk berjalan santai sambil mengobrol ringan.

Lina dan Lini membawa buku *diari* dan alat tulis. Mereka memang selalu membawa itu jika pergi ke rumah nenek. Bagi mereka, nenek adalah sumber cerita dan kegiatan seru. Setiap kali pulang dari rumah nenek, halaman *diari* mereka selalu bertambah. Mereka tidak ingin melewatkan satu pun cerita atau pengalaman menarik bersama nenek.

Sesampainya di rumah nenek, mereka disambut dengan senyuman hangat.

"Cucu Nenek udah datang, sini... sini, Nenek di dapur," ucap Nenek.

Dari arah dapur tercium aroma harum yang menggoda. Dapur nenek memang selalu punya bau yang khas. Campuran rempah-rempah dan masakan rumahan itu membuat siapa pun merasa lapar.



Lina rom Lini langsung remalan ku arah dapur. Ison, pakea munerah Anan tengah sibuk i meja kayu si naru.

Pumue linc̃ah munolah sesuatu. I atan meja, teridah bahan-bahan sederhana lagu tepong oros, keramil parut, gule ilang, rom olong seke.

"Awan isone, Anan?" kune Lini.

Anan mujem rom mujeweb, "Awan tengah mnungotep kupi i empus kodok. Seni tengah musim muah kupi."

Lina rom Lini munanguk. Pakea mubayang ni Awan remalan i antara batang-batang ni kupi, mungotep kupi si nge ilang tasak.

Sire mumerhatin Anan si tengah sibuk, Lina rap nye mungune rom penasaren, "Anan tengah munos hana?"

Lina dan Lini langsung berjalan ke arah dapur. Di sana, mereka melihat Nenek sedang sibuk di meja kayu yang panjang. Tangannya linc̃ah mengolah sesuatu. Di atas meja, tampak beberapa bahan sederhana seperti tepung beras, kelapa parut, gula merah, dan daun pandan.

"Kakek di mana, Nek?" tanya Lini.

Nenek tersenyum dan menjawab, "Kakek sedang mengutip kopi di kebun belakang. Sekarang sedang musim panen kopi."

Lina dan Lini menganguk. Mereka membayangkan Kakek berjalan di antara pohon-pohon kopi, memetik buah kopi yang sudah merah matang.

Sambil memperhatikan Nenek yang masih sibuk, Lina mendekat lalu bertanya dengan penasaran, "Nenek sedang membuat apa?"

"Anan tengah munos gutel," jeweb Anan sire tesenyum.

"Gutel?" kune Lina rom Lini serentak, seliben pakea mutatang keheranen. Pakea saling panang, mucube muinget-inget, tapi gere pernah mumenge kata oya.

"O," jeweb Anan sire munoroh bahan-bahan i atan meja.

"Gutel oyale penan pemanganen tradisional ari tanoh Gayo. Zemen pudaha, pemanganen ini gati kin nemah para pejuang si male mayo ku atan uten bergerilya. Pemangan ini nguk ten mokot rom tetap sedep bierpe imai berlo-lo."

Lini renye kunul i bangku kucak dekat dapur sire munangkohen buku diary rom pulpen ari tas kucakke. "Ini munarek pedeh, Lin. Ini nguk kin ide tuges P5 te," bisikke areh.

Lina munanguk. "Betol. Gere ara sarape pong te si mubetih tentang gutel ni."

"Nenek sedang membuat gutel" jawab Nenek sambil tersenyum.

"Gutel?" tanya Lina dan Lini bersamaan. Alis mereka terangkat heran. Mereka saling pandang, mencoba mengingat, tapi belum pernah mendengar kata itu.

"Iya," jawab Nenek sambil menunjuk bahan-bahan di atas meja.

"Gutel adalah kudapan tradisional dari Tanah Gayo. Zaman dulu, makanan ini sering dijadikan bekal oleh para pejuang yang masuk hutan untuk bergerilya. Makanan ini bisa tahan lama dan tetap enak meskipun dibawa sehari-hari."

Lini segera duduk di bangku kecil dekat dapur sambil mengeluarkan buku *diari* dan pulpen dari tas kecilnya.

"Ini menarik sekali, Lin. Ini bisa jadi ide tugas P5 kita," bisiknya pelan.

Lina mengangguk. "Betul. Tidak ada satu pun teman kita yang tahu tentang gutel ini."

"Nguk kami bantu, Nan?" kune Lina sire rap ku Anan.

"Ke nguk," kene Anan sire mesot pora kati reroanne nguk munerah lebih rap.

"Tapi sebelemme, kam turah beteh mulo sejarah rom maknae. Gutel nume pemanganen biasa. We bagien ari warisen budaya."

"Hana ti nguk iperen warisan budaya, Nan?" kune Lini penasaren sire mulao mucatat.

"Karna gutel nume we soal rasa. Zemen pudaha, gutel itos waktu masyarakat Gayo male beloh ku ume, ngutip kupi, atau bahkan uapara adat. Gutel simol kerja keras, kebersamaen, rom kecintaan kin alam," jelas Anan.

"Boleh kami bantu, Nek?" tanya Lina menghampiri Nenek.

"Tentu boleh," kata Nenek sambil menyingkir sedikit agar keduanya bisa melihat lebih dekat.

"Tapi sebelumnya, kalian harus tahu dulu sejarah dan maknanya. Gutel bukan hanya makanan biasa. Ia bagian dari warisan budaya."

"Kenapa bisa disebut warisan budaya, Nek?" tanya Lini penasaran sambil mulai mencatat.

"Karena gutel bukan cuma soal rasa. Zaman dulu, gutel dibuat ketika masyarakat Gayo akan berangkat ke ladang, panen kopi, atau bahkan saat upacara adat. Gutel adalah simbol kerja keras, kebersamaan, dan kecintaan pada alam," jelas Nenek.





"Tapi hanati penani lagu kurang ibeteh jema, Nan?" kune penasaren.

"Ara ilenne. Tapi gere gatu lagu pudaha. Gutel biasae itos saat sinte edet, lagu sinte mungerje, jelisen, atau musim panen. Bahkan waktu Awan mungotep kupi, lagu serloni, Anan gati munosah gutel kin nemah ku empus," jeweb Anan.

"Tapi mengapa kudapan ini seperti kurang dikenal ya, Nek?" tanyanya penasaran.

"Masih. Tapi tidak sesering dulu. Gutel biasanya dibuat saat acara adat seperti pernikahan, sunat rasul, atau musim panen. Bahkan saat Kakek kalian mengutip kopi seperti hari ini, Nenek sering membawakan gutel sebagai bekal ke kebun," jawab Nenek.

"Nye hebatte mien, meh ni bahan gutela alami. Gere ara pewarna, pengawet, atau penyedap rasae. Kam hanya perlu tepong oros, bahan utama ni gutel. Renye, ini keramil parut si segarre, nye ini gule ilang si nge ilayang alos. Mehne kase igaru rom weh."

"Gere pake bahan kimia rom pengawet?" kune Lina mien. We oloh pedeh tahe.

"Betol pedeh," jeweb Anan sire munanguk.

"Oya sebebpe gutel nume sedep pelen, tapi juga sehat.

Lina mubau aroma keramil rom gule ilang si wangi.

Lini ikut penasaren. "Ike alatte hana pelen, Nan?"

"Alatte sederhana we. Ara kompor, lopah, belanga, panci kin murebus, rom beberapa alat dapur silenne," jeweb Anan sire munoroh ku dapur.

"Dan hebatnya lagi, semua bahan gutel itu alami. Tidak ada pewarna buatan, pengawet, atau penyedap rasa. Kalian hanya perlu tepung beras, bahan utama gutel. Lalu, ini kelapa parut segar, dan ini gula merah yang sudah diiris halus. Semuanya nanti dicampur dengan air."

"Tidak pakai bahan kimia atau pengawet?" tanya Lina lagi. Dia sangat kagum.

"Betul sekali," jawab Nenek sambil mengangguk.

"Itu sebabnya gutel tidak hanya enak, tapi juga sehat.

Lina mencium aroma kelapa dan gula merah yang harum.

Lini ikut penasaran. "Kalau alatnya apa saja, Nek?"

"Alatnya sederhana saja. Ada kompor, pisau, kuali, panci untuk merebus, dan beberapa alat dapur lainnya," jawab Nenek sambil menunjuk ke dapur.





Lini munyimak penjelasan Anan orom serius.

"Patut gutel mujadi favorit i sinre kul, geh, Nan. Tapu hanati, jema-jema seni jarang munose i umah?" kune penasaren.

Anan munanguk areh. "Seni dele jema lebih suka camilen modern si lebih tir rom praktis. Tapi, gutel, rom rasae si khas rom bahanne si alami, tetap istimewa. Gutel oyale bagien ari budaya Gayo si turah ijege. Kite hanya perlu lebih dele jema si mungenal rom mulestarinenne."

Lini menyimak penjelasan Nenek dengan serius.

"Pantas saja gutel jadi favorit di acara besar, ya, Nek. Tapi kenapa, ya, orang-orang sekarang jarang membuatnya di rumah?" tanyanya penasaran.

Nenek mengangguk pelan. "Sekarang banyak orang lebih suka camilan modern yang lebih cepat dan praktis. Tapi gutel, dengan rasa khas dan bahannya yang alami, tetap istimewa. Gutel adalah bagian dari budaya Gayo yang harus dijaga. Kita hanya perlu lebih banyak orang yang mengenal dan melestarikannya."

Lini renye kunul sire munuke buku rom pulpen. We menet mucatat bahan rom ukuren si igunen kin seger adon. Catateni male pakee kin bahan tugas proyek i sekolah.

"Nan, Lina munimang tepungge, boh," kene Lina site munoroh ku arah timangan.

"Nguk," kene Anan sire tersenyum.

"Tepung si nge itimang imayon ku baskom, boh."

"Siep, Nan!" jeweb Lina semangat.

"Lini mubantu hana, Nan?" kune Lini sire mugolong ujung ni bajue.

Lini segera duduk sambil membuka buku dan pulpen. Ia ingin mencatat bahan dan takaran yang digunakan untuk sekali adonan gutel. Catatan ini akan ia pakai sebagai bahan tugas proyek di sekolah.

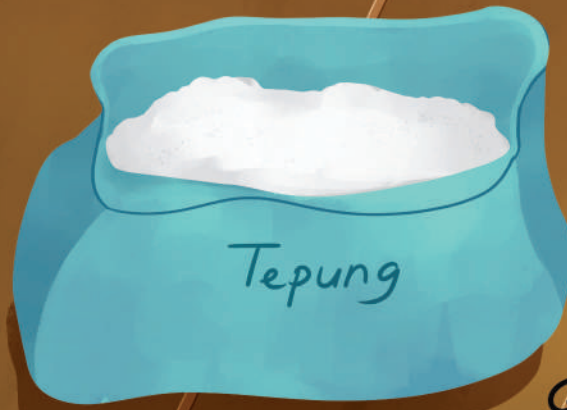
"Nek, Lina menimbang tepungnya, ya," ucap Lina sambil menunjuk ke arah timbangan.

"Boleh," kata Nenek sambil tersenyum.

"Tepung yang sudah ditimbang masukkan ke baskom ini, ya."

"Siap, Nek!" jawab Lina bersemangat.

"Lini bantu apa, Nek?" tanya Lini sambil menggulung lengan bajunya.



Garam



Gula Aren



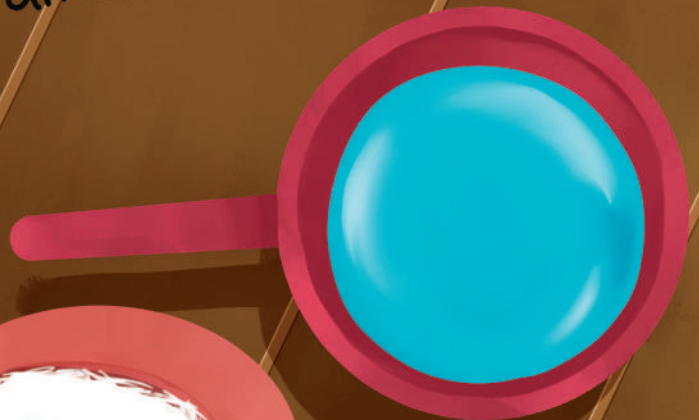
Gula Pasir



Daun Pandan



Kelapa Parut



Air

"Lini munolong Anan mungerat gule aren ni pedeh," kene Anan sire munosah opat gule aren si bentukke bulet ku Lini.

"Erah ini carae," lanyut Anan sire munorohen contoh potongan-potongan kucak-kucak.

Lini munanguk nye muloi mugertak sesara lagu contoh. Pumue mugerak areh-areh, mumastinen keratenne rapi.

"Areh-areh di, kati enti salah kerat," manat ni Anan.

Aroma ni keramil rom gule aren muloi mesebar ku seluruh ruangan, munos suasana makin bahagie

"Nge ke icampur tepung roti orom tepung orosse?" kune Anan ku Lina sire munerah ku arah baskom.

"Nge, Nan," jweb Lina sire munanguk.

We munamat senuk kayu, siep kin munaduk adonen.

"Lini bantu Nenek memotong gula aren ini saja," kata Nenek sambil menyerahkan empat buah gula aren berbentuk lingkaran kepada Lini.

"Lihat ini caranya," lanjut Nenek sambil menunjukkan contoh potongan kecil-kecil.

Lini mengangguk dan mulai memotong satu per satu sesuai contoh. Tangannya bergerak hati-hati, memastikan potongannya rapi.

"Pelan-pelan saja, biar tidak terpeleset," pesan Nenek.

Aroma kelapa dan gula aren mulai menyebar ke seluruh ruangan, membuat suasana makin bahagia.

"Sudah dicampur tepung terigu dan tepung berasnya?" tanya Nenek kepada Lina sambil melihat ke arah baskom.

"Sudah, Nek," jawab Lina sambil mengangguk.

Ia memegang sendok kayu, siap untuk mengaduk adonan.



"Sebaikke adonan iaduk orom pumu, kati hasille lebih jeroh," kene Anan.

"Betulkeh, Nan?" kune Lina heran.

"Betul. Basoh nye pumu sawah bersih, boh," kene Anan.

"Nan, gere perlu pake sarung pumu?" kune Lini kin mumastinen.

"Lebih jeroh mienne ike pake sarung pumu khusus kin pemanganan," jeweb Anan.

"Sebaiknya adonan diaduk pakai tangan, biar hasilnya lebih kalis," kata Nenek.

"Benarkah, Nek?" tanya Lina heran.

"Benar. Cuci tangan dulu sampai bersih, ya," ujar Nenek.

"Nek, tidak perlu pakai sarung tangan?" tanya Lini untuk memastikan.

"Lebih baik lagi bila menggunakan sarung tangan khusus makanan," jawab Nenek.

Waktu Lina munaduk adonen, Lini munanyon keramil parut rom areh-areh. Paruten keramil si gere kasartu munose tir mucamput rom tepung. Lina renye munaduk rom semangat sawah keramil rom tepung mucampur rata. Mari oya, Lini munamah gule puteh, gule aren, rom poa.

"Munadukke enti tedoh, kati gere ara mugumpel kucak," kene Anan.

Lini renye munuet senuk kayu nye morom munaduk. Ling ni senuk kayu si mugesek rom baskom nyaring tepenge.

"Ino, jadi mulape, Nan. Baue sedep pedeh!" kene Lina sire munamat tukee.

Saat Lina mengaduk adonan, Lini memasukkan kelapa parut dengan perlahan. Parutan kelapa yang tidak terlalu kasar membuatnya cepat tercampur dengan tepung. Lina terus mengaduk dengan semangat hingga kelapa dan tepung tercampur rata. Setelah itu, Lini menambahkan gula pasir, gula aren, dan garam.

"Mengaduknya jangan berhenti, agar tidak ada gumpalan kecil," ucap Nenek.

Lini segera mengambil sendok kayu dan ikut mengaduk. Suara sendok kayu yang bergesekan dengan baskom terdengar nyaring.

"Aduh, jadi lapar, Nek. Baunya sedap sekali!" kata Lina sambil mengusap perutnya.

Anan munuang weh tetekek ku wan adonen. Lina rom Lini renye munadokke.

"Munadokke turah teratur kati wehhe muresap," jelas Anan.

Mari sidah menit, adonenpe mujadi liet nye tercampur orom jeroh.

"Seni, kite kemul-kemulen seukuren tapak ni pumu," kene Anan.

Anan mubuet tikik adonen nye munos bulet lonjong.

"Bentukke bulet lagi ini, boh," kene Anan sire munorohen hasille ku pakea reroanne.

Nenek menuangkan air sedikit demi sedikit ke dalam adonan. Lina dan Lini terus mengaduknya.

"Mengaduknya harus konsisten agar airnya meresap," jelas Nenek.

Setelah beberapa menit, adonan pun menjadi kalis dan tercampur dengan sempurna.

"Sekarang, kita kepal-kepalkan adonan seukuran kepalan tangan," kata Nenek.

Nenek mengambil sedikit adonan dan membentuknya bulat lonjong.

"Bentuknya agak bulat seperti ini, ya," ujar Nenek sambil menunjukkan hasilnya pada mereka berdua.



"Cube, Lina rom Lini, masing-masing munuet tikik adonen," kene Anan rom lemut sire munoroh contoh si nge i kemulle.

"Inget, kemulle bulet lonjong, kire-kire lagu tapak ni pumu, boh."

Lina rom Lini langsung bersemangat. Pakea munuet sejumput adonen nye muloi mungemul gutel i tapak ni pumu pakea.

"Lagu ini, Nan?" kune Lini sire munoroh buletten kucak si nge i kemulle.

"Coba, Lina dan Lini, masing-masing ambil sedikit adonan," ujar Nenek dengan lembut sambil menunjukkan contoh yang sudah ia bentuk.

"Ingat, bentuk bulat lonjong, kira-kira seukuran telapak tangan, ya."

Lina dan Lini langsung bersemangat. Mereka mengambil sejumput adonan dan mulai membentuk gutel di telapak tangan mereka.

"Seperti ini, kan, Nek?" tanya Lini sambil menunjukkan bulatan kecil yang sedang ia bentuk.



"Betul Lini. Bentukke bulet lonjong, gere daleh kol. Genap seukuren kemul ni pumu," jeweb Anan sire tersenyum.

"Bohmi, Nan," anguk Lini rom semangat. Pumue lincah mubentuk adonen kato rata rom rapi.

Sementara oya, Lina juga sibuk rom adonenne.

"Aku mpue bentukke mukucak, Nan," kene Lina sire munoroh adonen kucak i pumue.

"Nguk ke sekucak ini?" kunee mumastinen.

"Betul, Lini. Bentuknya bulat lonjong, tidak perlu terlalu besar. Cukup seukuran kepalan tanganmu," jawab Nenek sambil tersenyum.

"Baik, Nek," angguk Lini dengan semangat. Tangannya lincah membentuk adonan agar rata dan rapi.

Sementara itu, Lina juga sibuk dengan adonannya sendiri.

"Punyaku bentuknya sedikit lebih kecil, Nek," ujar Lina sambil menunjukkan adonan mungil di tangannya.

"Apa boleh sekecil ini?" tanyanya memastikan.

"Gere masalah. Justru ara si suka gutel kucak-kucak, kati lebih murah mumanganne. Tapi ike lebih kol mienne pe nguk juga, tergantung selera. Tapi, lebih jeroh mienne ike rempak ukurenne," jeweb Anan.

Lina rom Lini munanguk paham. Pakea makin semangat rom berusaha munos adonen rom ukuren dis.

Makin mokot, pumu pakea makin terampil.

"Sedep geh, munos adonen ni. Lemut i pumu. Pasti rasae pe sedep," kene Lini sire mujem pues. We berhasil mubentuk gutel si rapi.

"O, adoneni. Lemut pedeh i pumu. Aku galak pedeh nguk mubantu Anan," kene Lina rom mata simuburel.

"Tidak masalah. Justru ada yang suka gutel kecil-kecil, supaya lebih mudah dimakan. Tapi kalau lebih besar juga boleh, tergantung selera. Akan lebih bagus lagi kalau bentuknya seragam," jawab Nenek.

Lina dan Lini mengangguk paham. Mereka semakin semangat dan berusaha membentuk adonan dengan ukuran yang sama. Semakin lama, tangan mereka makin terampil.

"Enak ya, bikin adonan ini. Lembut sekali di tangan. Pasti rasanya juga enak," kata Lini sambil tersenyum puas. Ia berhasil membentuk gutel yang rapi.

"Iya, adonannya lembut sekali. Aku senang bisa bantu Nenek," timpal Lina dengan mata berbinar.

Gere terasa, adonan gutel nge meh ikemul.

"Seni, kite male mugulung gutel orom olong seke," kene Anan sire munuet olong seke.

"Obon roa gutel wan sara olong, nye golong rapat. Enti sawah bocor, boh," kene Anan, sire munurohen gerakan mugolong gutel rom hati-hati.

Lina rom Lini mumerhatinen rom seksama, renye muloi munonon petunjuk Anan. Awalle agak sulit. Olong seke terasa jeral i pumu, munos Lina tikik mugegir waktu mugolong gutel pemulo. Tapi we galak karena nguk munonong gerakan Anan.

Lini juga muloi terbiasa, walau sempat murebek sesidah olong karena kuettu mudegenne, tapi we gere munyerah. Areh-areh, roanne muloi pane mugolong gutel rom betul.

Tak terasa, adonan gutel sudah habis dibentuk.

"Sekarang, kita akan menggulung gutel dengan daun pandan," ujar Nenek sambil mengambil beberapa helai daun pandan.

"Letakkan dua buah gutel dalam satu helai, lalu gulung dengan rapat. Jangan sampai bocor, ya," lanjut Nenek, sambil menunjukkan gerakan menggulung gutel dengan hati-hati.

Lina dan Lini memperhatikan dengan seksama, lalu mulai mengikuti petunjuk Nenek. Awalnya agak sulit. Daun pandan terasa licin di tangan, membuat Lina sedikit gemetar saat menggulung gutel pertama. Namun ia senang karena bisa mengikuti gerakan Nenek.

Lini juga mulai terbiasa, walau sempat merobek beberapa helai daun karena terlalu kuat menekannya, tapi ia tidak menyerah. Perlahan, keduanya mulai pandai menggulung gutel dengan benar.

"Seni, kite turah mungukus gutelni selama 30 menit," ucep Anan mienne.

Lina rom Lini renye munyiepi sangku. Pakea munuang 3 liter weh ku atan sangku. Rom areh-areh, pakea munyusun gutel-gutel si nge tergolong rapi i atan saringan ni sangku. Anan mumerikse susunenne kati gere tumpang tinih, nye munotop sangku rom areh-areh.

Wangi olong seke muloi terbau. Pakea kunul sire bececerak. Tapi, minter-minter, lingni ari sangku keras tepenge, nye uang tangkop ari tutuppe.

"Mukune sangkuni meling lagu oya, Nan?" kune Lini gintes.

"Sekarang, kita kukus gutel ini selama 30 menit," ucap Nenek lagi.

Lina dan Lini bergegas menyiapkan kukusan. Mereka menuang 3 liter air ke dalam kukusan. Dengan hati-hati, mereka menyusun gutel-gutel yang telah tergulung rapi di atas saringan kukusan. Nenek memeriksa susunannya tidak tumpang tindih, lalu menutup kukusan dengan hati-hati.

Aroma pandan mulai tercium. Mereka duduk menunggu sambil berceloteh riang. Tapi tiba-tiba, suara desisan dari kukusan terdengar keras dan uap keluar dari sisi tutupnya.

"Kenapa kukusannya bunyi begitu, Nek?" tanya Lini terkejut.

Anan renye uet nye mumerikse.

"Hmm, nampake tutupe gere rapat," kene Anan.

Lina rom Lini rap. Anan munuke tutup ni sangku. Uep porak langsung mungepul.

"Ino, kupen ara salah kucak i tutuppe," kene Anan sire bacar-bacar munotop mienne kukusen rom lebih rapat.

Waktupe renye berjelen. Tige puluh menit berlalu. Aroma ni keramil rom olong seke semakin kuet mumenuhi dapor.

"Wah, wangi pedi!" kene Lina sire munyilok relem-relem.

"Gutelle nge tasak, Nan?" kune Lini antusias.

"Nge. Tapi kite nampen kejep boh, kati mubengi," jeweb Anan sire munuke tutup ni sangku.

Nenek segera bangkit dan memeriksa.

"Hmm, sepertinya tutupnya kurang rapat," ujar Nenek.

Lina dan Lini mendekat. Nenek membuka sedikit tutup kukusan. Uap panas langsung mengepul.

"Aduh, ternyata ada celah kecil di tutupnya," kata Nenek sambil buru-buru menutup kembali kukusan dengan lebih rapat.

Waktu pun terus berjalan. Tiga puluh menit berlalu. Aroma harum kelapa dan pandan semakin kuat memenuhi dapur.

"Wah, wangi sekali!" seru Lina sambil menghirup dalam-dalam.

"Gutelnya sudah matang, Nek?" tanya Lini antusias.

"Sudah. Tapi kita tunggu sebentar ya, biar agak dingin," jawab Nenek sambil membuka tutup kukusan.



Akhire, nge seber munanti, Anan munatang sara-sara gutel ari atan sangku. Lina rom Lini teridah olok pedeh galak. Mari gutel itangkohen, Anan mubobohe i atan pingen saji. Aroma ni keramil rom olong seke si wangi langsung mungundang selera.

"Ini we, gutel si nge tasak. Seni, saatte munujie," kene Anan.

Lina rom Lini rege pas munehen rasa penasaranne. Pakea renye munuet masing-masing sara gutel. Lina munenet bagian pertama. Wan sekejeb, rasa lungi ni gule aren, sedep ni keramil, rom wangi ni olong seke munyatu i atan awah.

"*Wah*, ini sedep pedeh, Nan!" kene lina penuh semangat.

"Rasae pas pedeh. Gere lungitu, tapi sedep ni keramille terasa pedeh!"

Akhirnya, setelah sabar menanti, Nenek mengangkat satu per satu gutel dari kukusan. Lina dan Lini terlihat sangat senang. Setelah semua gutel dikeluarkan, Nenek meletakkannya di atas piring saji. Aroma kelapa dan pandan yang harum langsung mengundang selera.

"Ini dia, gutel yang sudah matang. Sekarang, saatnya mencicipi," ujar Nenek.

Lina dan Lini tak bisa menahan rasa penasaran. Mereka segera mengambil masing-masing satu potong gutel. Lina menggigit bagian pertama. Dalam sekejap, rasa manis gula aren, gurih kelapa, dan harum daun pandan menyatu di mulut.

"*Wah*, ini enak banget, Nek!" seru Lina penuh semangat.

"Rasanya pas sekali. Nggak terlalu manis, tapi gurih kelapanya terasa sekali!"

Lini pe gere kalah antusias.

"O, gutelle lemut, Nan. Aku suka pedeh aroma olong ni sekee!"

"Galak ate Anan kam suka penan tradisional Gayoni," kene Anan.

Minter-minter tepenge leng berat ari arah pintu kodok.

"Hmm... ara Kumpu-Kumpu Awan isien."

"Awan!" kene Lina rom Lini morom. Pakea langsung munyamut Awan.

Awan ben ulak ari mpus kodok ni umah. We munemah sara karung kupi hasil ngutip lo oya. Mari mubobon karung i kodok, Awan renye mubasuh pumu rom kedenge si kotek.

Gere mokot, Awan kunul i atan meja mangan. We munegu kesah relem-relem, renye mungune, "Wah, hana ini? harum di baue?"

Lini juga tidak kalah antusias.

"Iya, gutelnya lembut, Nek. Aku suka sekali aroma pandannya!"

"Senang hati Nenek kalian suka kue tradisional Gayo ini," ucap Nenek.

Tiba-tiba, terdengar suara berat dari arah pintu belakang.

"Hmm... ada Cucu-Cucu Kakek di sini."

"Kakek!" seru Lina dan Lini bersamaan. Mereka langsung berhamburan menyambut Kakek.

Kakek baru pulang dari kebun di belakang rumah. Ia membawa sekarung kopi hasil panen hari itu. Setelah meletakkan karung di halaman belakang, Kakek segera mencuci tangan dan kakinya yang kotor.

Tidak lama, Kakek duduk di meja makan. Ia menarik napas dalam-dalam, lalu bertanya, "Wah, apa ini? Harum sekali baunya."

Orom bacare, Lina munyusun gutel i atan pingin saji. Mari oya, Lini munos sara gelas kupi pesam. Kin Awan, mumangan gutel pasti rasae kurang lengkap ike gere ara kupie.

"Ini gutel, Wan. Kami ben we munge munosse," jelas Lina rom riang sire mubobon pingin i arap ni awan.

"Awan cube icube, boh. Rasae pasti sedep," kene Lini rom semangat.

"*Wah...* gutel penosni kumpu-kumpu Awan pasti sedep," puji Awan sire munanguk. We renye munuet sara gutel nye munyubee.

Dengan cepat, Lina menyusun gutel di piring saji. Sementara itu, Lini membuatkan segelas kopi hangat. Bagi Kakek, menikmati gutel akan terasa kurang lengkap bila tanpa kopi.

"Ini gutel, Kek. Kami baru saja selesai membuatnya," jelas Lina dengan riang sambil meletakkan piring ke depan Kakek.

"Kakek silakan coba, ya. Rasanya pasti enak," ucap Lini penuh semangat.

"*Wah...* gutel buatan cucu-cucu Kakek pasti enak!" puji Kakek sambil mengangguk. Ia lalu mengambil satu potong gutel dan mencobanya.

"Kune rasae, Wan?" kune Lini penasaran.

"Rasae lemut, sedep, lungi, rom wangi. Gule aren si wasse pas pedeh," jeweb Awan sire mucecep kupi penosni Lini.

"Kupiepe pas. Kupan, Kumpu Awan pe jago munos kupi," puji Awan sire mujem pues.

"I umah, kami nge terbiasa munos kupi rom Ama, Wan," jelas ni Lina.

"*Wah*, jeroh oya. Kumpu Awan ari senimi nge pas mandiri. Awan olok pedeh galak," ucep awan rom bangga.

Awan munerah ku arah ni Nan, nye bercerak, "Kupan, kumpu te nge pane mujerang, geh, Nan," puji Awan.

"Bagaimana rasanya, Kek?" tanya Lini penasaran.

"Rasanya lembut, gurih, manis, dan wangi. Gula aren di dalamnya pas sekali," jawab Kakek sambil menyeruput kopi buatan Lini.

"Kopinya juga pas. Ternyata, Cucu Kakek juga jago membuat kopi," puji Kakek sambil tersenyum puas.

"Di rumah, kami sudah terbiasa membuat kopi untuk Ayah, Kek," jelas Lina.

"*Wah*, bagus itu. Cucu Kakek sedari sekarang sudah bisa mandiri. Kakek sangat senang," ucap Kakek dengan bangga.

Kakek melirik ke arah Nenek, lalu berkata,

"Ternyata, cucu kita sudah pintar memasak, ya, Nek," puji Kakek.



Iyo lao muloi teridah. Langit nge mubah warna, udara nge terasa sejuk. Suasana i sekiter umah ni Awan rom Anan olok pedeh lagak. Anak-anak tengah men layang-layang i lapangan.

Lina rom Lini besinen ulak. Pakea munemah sesidah gutel kin nemah ulak. Ate pakea galak, apalagi mari berhasil munos penan tradisional orom anan.

Sawah i umah, pakea langsung munuju ruang jamu. Ama rom Ine nge kunul santai sire munampen pakea ulak.

"Ama, Ine, ini oleh-oleh ari umah Anan. Gutel si kami tos orom Anan!" kene Lina rom ceria.

Ama mucecep sara gutel nye langsung munanguk pues.

"*Wah, rasae sedep pedeh! Lemut, lungi, nye keramille rasae pas. Reroan kam hebat, geh!*" puji Ama.

"Nume roan kami we, Ma, kami munosse rom Anan," sot Line sire kedek.

Senja mulai menampakkan diri. Langit berubah warna, dan udara terasa sejuk. Suasana di sekitar rumah Kakek dan Nenek sangat indah. Anak-anak masih terlihat bermain layang-layang di lapangan.

Lina dan Lini berpamitan untuk pulang. Mereka membawa beberapa potong gutel sebagai oleh-oleh. Hati mereka riang, apalagi setelah berhasil membuat kue tradisional bersama Nenek.

Setibanya di rumah, mereka langsung menuju ruang tamu. Ayah dan Ibu sedang duduk santai sambil menunggu kepulangan mereka.

Lina tersenyum bangga sambil menyodorkan piring berisi gutel.

"Ayah, Ibu, ini oleh-oleh dari rumah Nenek. Gutel yang kami buat sendiri bersama Nenek!" ucap Lina dengan ceria.

Ayah mencicipi satu potong gutel dan langsung mengangguk puas.

"*Wah, rasanya enak sekali! Lembut, manis, dan kelapanya terasa pas. Kalian berdua hebat, ya!*" puji Ayah.

"Bukan berdua saja, Yah, kami membuatnya bersama Nenek," sahut Lini sambil tertawa.

"Ine, Ama, i sekolah kami ara tuges proyek kuliner. Kami menet mujadinen gutel kin tema kuliner kin tugassa. Kune menurut Ama rom Ine?" kene Lina.

"*Wah, oya ide si jeroh!*" jeweb Ama sire mujem.

"Gutel oyale kuliner tradisional khas Gayo si nge terkenal. Sebagai generasi mude, tugas ni kam kin mulestarinenne," tamah Ine.

"Mulestarinen, Ne?" kune Lina bingung.

Ine munanguk. "O, budaya, termasuk pemanganen tradisional, turah ijege rom ilestarinen."

"Ike gere ilestarinen, mukune, Ne?" kune Lini penasaran.

"Akan punah, tepangan waktu," jeweb Ine rom lembut.

"Dele jema nguk mulupenen pemanganen tradisional ike gere iejer mienne ku kenanak."

"Jadi carae kune, Ne?" kune Lina mienne.

"Rom renye itos kin kuliner tradisional, menejeren cara munose ari sara generasi ku generasi berikutte, nye mungenalenne ku jema len, bahkan ku denie luer," jelas Ine rom semangat.

"Ibu, Ayah, di sekolah kami ada tugas proyek kuliner. Kami ingin menjadikan gutel sebagai tema kuliner untuk tugas itu. Bagaimana menurut Ibu dan Ayah?" tanya Lina.

"*Wah, itu ide yang bagus!*" jawab Ayah sambil tersenyum.

"Gutel adalah kuliner tradisional khas Gayo yang sudah terkenal. Sebagai generasi muda, kalian punya tugas untuk ikut melestarikannya," tambah Ibu.

"Melestarikan, Bu?" tanya Lina bingung.

Ibu mengangguk. "Ya. Budaya, termasuk makanan tradisional, harus dijaga dan dilestarikan."

"Kalau tidak dilestarikan, kenapa, Bu?" tanya Lini penasaran.

"Akan punah, tergerus oleh waktu," jawab Ibu dengan nada lembut.

"Banyak orang bisa melupakan makanan tradisional kalau tidak diajarkan lagi ke anak-anak."

"Jadi, caranya bagaimana, Bu?" tanya Lina lagi.

"Dengan terus membuat kuliner tradisional, mengajarkan cara membuatnya dari satu generasi ke generasi berikutnya, dan mengenalkannya kepada orang lain, bahkan ke dunia luar," jelas Ibu penuh semangat.

Lo male rap ku presentasi proyek kuliner, Lina rom Lini muloi sibuk. Lini munoles bahan-bahan rom langkah munos gutel. We juga munamah cerite asal-usul penan a. Lina mungenal foto-foto waktu pakea munos gutel rom Anan. We munyusun rapi i kertas warna-warni. Kelemma, pakea kunul i ruang jamu, munorohen proposal ku Ama rom Ine.

"Nge jeroh," kene Ama sire mujem bangga.

Langea, waktu pelejeren p5, Bu Saida bercerah. "Kelompok sara, silahkan maju."

Lina mulangkah ku arap kelas rom pingin gutel i pumue. Meja pakea nge itata rapi: ara bahan-bahan, foto proses mujerang, rom hiasen olong seke.

"Gutel penan khas Gayo," kene Lina mantap. We renye mujelasan langkah-langkahe.

Lini rom pong-ponge munamah cerite tentang pengalaman pakea waktu mujerang morom i umah ni Lina.

"Jeroh pedeh," puji Bu Saida.

"Proposal kam iterime!"

Hari menjelang presentasi proyek kuliner, Lina dan Lini mulai sibuk. Lini menulis bahan-bahan dan langkah membuat gutel. Ia juga menambahkan cerita asal-usul kue itu. Lina mencari foto-foto saat mereka membuat gutel bersama Nenek. Ia menyusunnya rapi di kertas warna-warni. Malamnya, mereka duduk di ruang tamu, menunjukkan proposal ke Ayah dan Ibu.

"Sudah bagus," kata Ayah sambil tersenyum bangga.

Keesokannya, saat pelajaran P5, Bu Saida berkata, "Kelompok satu, silakan maju."

Lina melangkah ke depan kelas dengan piring gutel di tangan. Meja mereka sudah ditata rapi: ada bahan-bahan, foto proses memasak, dan hiasan daun pandan.

"Gutel adalah kue khas Gayo," kata Lina mantap. Ia lalu menjelaskan langkah-langkahnya.

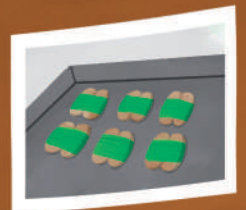
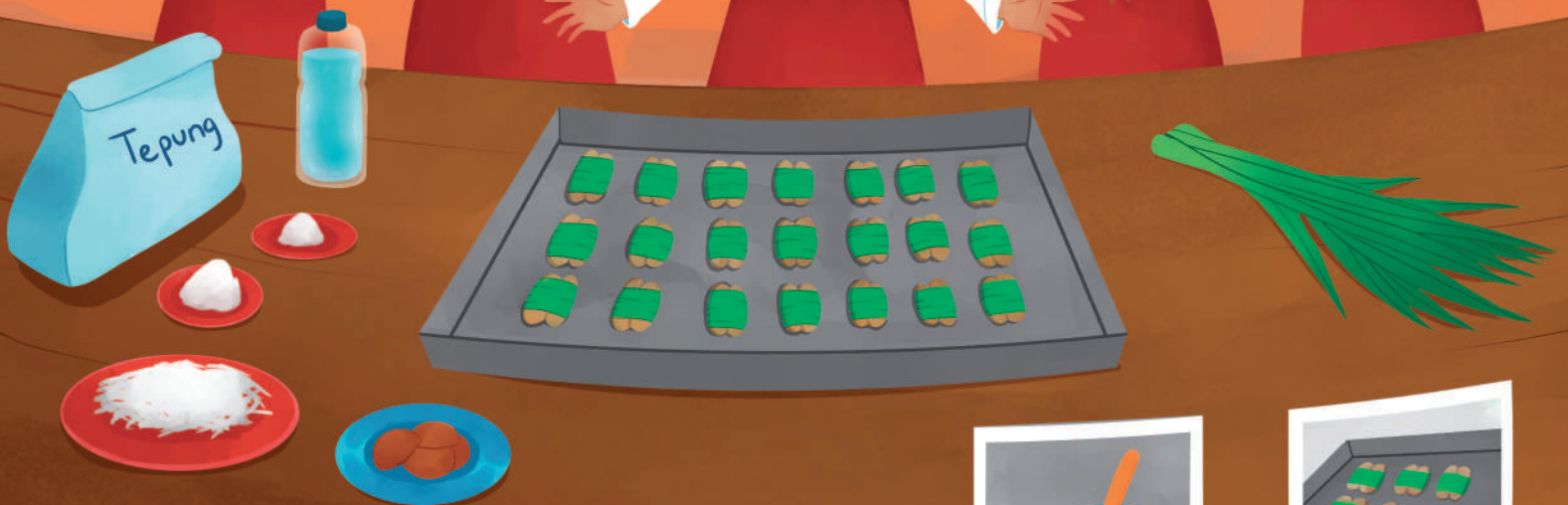
Lini dan teman-teman menambahkan cerita tentang pengalaman mereka saat memasak bersama di rumah Lina.

"Bagus sekali," puji Bu Saida.

"Proposal kalian diterima!"



GUTEL GAYO



Iyoa, kelompok sara mukamul i umah Lini. Lang ara gelar karya proyek kuliner.

"Mehne ni jema enggeh. Kite turah tampil beda!" kene Lini.

Caca munatangen pumu, "Kune ike kite tos gutel rom varian ayu?"

"*Wah*, ide jeroh!" jeweb Siska.

"Varian hana?" kune Lina penasaren.

"Awal, mungkin? Atau kite tamahen topping coklat?" jeweb Caca sire mujem.

Pakea saling panang nye langsung semangat munuji resep ayu.

Sore itu, kelompok satu berkumpul di rumah Lini. Besok adalah gelar karya proyek kuliner.

"Semua orang akan datang. Kita harus tampil beda!" kata Lini.

Caca mengangkat tangan, "Bagaimana kalau kita buat gutel dengan varian baru?"

"*Wah*, ide bagus!" jawab Siska.

"Varian apa?" tanya Lina penasaran.

"Pisang, mungkin? Atau kita tambahkan topping coklat?" jawab Caca sambil tersenyum.

Mereka semua saling pandang dan langsung semangat mencoba resep baru.

Lini langsung munanguk. "Awal a lungi nye dele jema suka. Cocok kin varian gutel!"

"Tamahen topping coklat atau keju, pasti lebih sedep!" kene Rosa sire mubayangen bentukke.

"*Wah*, keren di idee!" kene Santi.

Iyoo, i umah Lina rom Lini jadi rami. Lini munyiepni bahan adonen. Lina rom Caca mulayang awal rom munyiepni topping. Rosa rom Santi muhies kemasen kati tampilenne lebih menarik.

"Entah, kite tos gutel awal si beda ari biasae!" semangat Lina.

Lini langsung menganggu. "Pisang itu manis dan disukai banyak orang. Cocok untuk varian gutel!"

"Tambahkan topping coklat atau keju, pasti lebih enak!" kata Rosa sambil membayangkan bentuknya.

"*Wah*, keren banget idenya!" seru Santi.

Sore itu, rumah Lina dan Lini jadi ramai. Lini menyiapkan bahan adonan. Lina dan Caca mengiris pisang dan menyiapkan topping. Rosa dan Santi menghias kemasan agar tampilannya menarik.

"Ayo, kita buat gutel pisang yang beda dari biasanya!" semangat Lina.

"Wow, sedep pedeh! Lungi, gurih rom ara rasa awalle!" kene Santi sire mucecep adonen.

"Tapi adonenne lemek. Gere pas i ramol," keluhhe.

"Padahel ukurenne nge pas," kene Line sire munuke catatan.

Pakea muloi panik. Lina tir-tir munalu Inee.

Ine munerah adonen, renye tesenyum. "Awalle nge deletu. Cube tamahen tepung tikik-tikik sawah lekat."

"Siep, Ne!" jeweb Lini semangat.

Pakeape lanjut bereksperimen rom semangat ayu.

"Wow, enak sekali! Manis, gurih, dan ada rasa pisangnya!" seru Santi sambil mencicipi adonan.

"Tapi adonannya lembek. Nggak bisa dibentuk," keluhnya.

"Padahal takarannya sudah pas" ucap Lini sambil membuka catatan.

Mereka mulai panik. Lina cepat-cepat memanggil Ibu.

Ibu melihat adonan, lalu tersenyum. "Pisangnya terlalu banyak. Coba tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit sampai kalis."

"Siap, Bu!" jawab Lini semangat.

Mereka pun lanjut bereksperimen dengan semangat baru.

Lo gelar karya pe sawah. Aula sekolah nge engkip hiasan rom aroma pemanganan. Suasana rami rom meriah.

Kelompok sara menata meja pakea rom olong seke si segar. Kukusen gutel awal tesusun rapi. Ara toping coklat rom keju i atanne.

"*Wah*, ini gutel wala, o? Unik pedi!" kene sara pengunjung.

Lina mujem. "O, ini gutel tradisional Gayo si kami tos model ayu. Ara rom leleh ni coklat i wasse."

Pengunjung munyube nye muanguk pues. "Sedep! Kreatif pedeh!"

Hari Gelar Karya pun tiba. Aula sekolah penuh hiasan dan aroma makanan. Suasana ramai dan meriah.

Kelompok satu menata meja mereka dengan daun pandan segar. Kukusan gutel pisang tersusun rapi. Ada topping coklat dan keju di atasnya.

"*Wah*, ini gutel pisang ya? Unik sekali!" kata seorang pengunjung.

Lina tersenyum. "Iya, ini gutel tradisional Gayo yang kami beri sentuhan baru. Ada lelehan coklat di dalamnya."

Pengunjung mencicipi dan mengangguk puas. "Enak! Kreatif sekali!"



Dele pengunjung si mucuge gutel awal.

"Lungie pas, keramille sedep, cokelatle muleleh. Sedep pedeh!" puji pengunjung.

"Ini luer biasa! Pemanganen tradisional iolah rom cara kreatif. Nguk kin inspirasi mungembangan kuliner lokal lebih lues," kene sara jamu ari Dinas Pariwisata.

"Gutel turah ikenal lebih lues," bisik Lini. Mehne munanguk. Pakea bangga nguk ikut mulestarinen pemanganen Gayo orom cara si seru nye kekinian.

"Kite turah renye mungembangan gutel ni, mungkin sara lo kase nguk mujadi produk unggulan ari Gayo," kene Lini.

Kelompok sara munanguk semangat. Pakea yakin, rom usaha nye kerja sama, gutel nguk ikenal lebih lues. Nume i sekolah pelen, tapi juga i seluruh Indonesia.

Lina rom pong-ponge olok pedeh galak. Pakea bangga nguk mungenalen gutel kin jema dele. Seni pakea ara tekad kin munemah gutel khas Gayo mujadi kebanggaan nasional.

Banyak pengunjung mencicipi gutel pisang.

"Manisnya pas, kelapanya enak, cokelatnya lumer. Enak sekali!" puji pengunjung.

"Ini luar biasa! Makanan tradisional yang diolah dengan cara yang kreatif. Bisa jadi inspirasi untuk mengembangkan kuliner lokal lebih jauh," kata seorang tamu dari dinas pariwisata.

"Gutel harus dikenal lebih luas," bisik Lini. Semua mengangguk. Mereka bangga bisa ikut melestarikan kuliner Gayo dengan cara yang seru dan kekinian.

"Kita harus terus kembangkan gutel ini, mungkin suatu hari bisa jadi produk unggulan dari Gayo," kata Lini.

Kelompok satu mengangguk semangat. Mereka yakin, dengan usaha dan kerja sama, gutel bisa dikenal lebih luas. Bukan hanya di sekolah, tapi juga di seluruh Indonesia.

Lina dan teman-temannya sangat senang. Mereka bangga bisa mengenalkan gutel ke banyak orang. Kini mereka punya tekad, membawa gutel khas Gayo menjadi kebanggaan nasional.

Biodata Penyusun

Penulis



Reni Gemasih lahir di dataran sejuk Aceh Tengah, pada 6 November 1993. Ia tinggal di Jalan Bale Atas, Kecamatan Lut Tawar, bersama keluarga kecilnya. Reni adalah anak ketiga dari empat bersaudara dan ibu dari seorang anak bernama Renja Widya Putra Sakti. Sehari-hari, ia bekerja sebagai apoteker, tapi di sela kesibukannya, ia senang menulis cerita, terutama cerita-cerita yang bisa membuat anak-anak tersenyum dan berimajinasi.

Ilustrator



Nindya Putri lulusan Teknik Arsitektur yang pernah bekerja sebagai desainer grafis dan terjun secara otodidak ke dunia buku anak. Kesukaannya kuat terhadap seni yang terlihat sedari kecil menyorel buku tulisnya. Pada tahun 2022 memulai profesinya sebagai ilustrator dan sekarang sudah mengkreasikan banyak buku. Lihat karyanya di <https://www.behance.net/Kidsartdaily>

Ayo, Baca Buku di Penjaring!



Pindai untuk akses
laman!



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

Saat Lina dan Lini bingung memilih ide untuk tugas sekolah, mereka tak menyangka bahwa jawabannya tersembunyi di dapur Nenek. Gutel—kue tradisional Gayo yang hampir punah—membawa mereka dalam petualangan seru menyelamatkan rasa lama yang hampir dilupakan.

Bersama teman-temannya, Lina dan Lini mencoba membuat gutel jadi camilan yang keren dan disukai semua orang. Tapi, apakah inovasi mereka cukup untuk membuat gutel kembali dikenal?

Temukan jawabannya dalam kisah inspiratif keluarga, kekompakan, dan semangat menjaga warisan budaya!



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

