



# Tahapan Bertopeng



Adila Putri Aulia, dkk.







Tahapan  
Bertopeng



# Tahapan Bertopeng



Adila Putri Aulia, dkk.

**Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kabupaten Banyuwangi**

Jl. Jaksa Agung Suprpto No. 43 Penganjuran, Kecamatan  
Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur 68416

## **Tahapan Bertopeng**

Penulis : Adila Putri Aulia, Andini Syafinatun Najah, Arya Bagus Pratama, Aulia Romadhoni, Bayu Permana Shidiq, Bintang Airlangga Anwar, Chelsea Debora Ramadhany, Clara Valencia Yasmin, Devina Kireina Alifia, Dewi Tara Sekarayu Larasati, Diah Ayu Mayangsari, Diyananta Wildan Nofal Prayoga, Dyah Ayu Citra Resmi, Erlyta Dian Angrraini, Ezzar Raihan Ardiansyah, Kirana Anastasya, Livia Agustiana Pratiwi, Lorenzo Santoso, Mayla Faiza, Mayza Berlinda Mustika Putri, Mishel Aleeza Putri Yovana, Muhammad Azriel Al Faqih, Muhammad Faiz Habibi, Nasyifa Nailal Husna, Natasya Dwi Aurellia, Panji Trisna Wijaya, Retito Rehan Repiansyah, Sekar Arum Kusumawati, Sela Nur Syafika, Shaka Varian Adikara, Yanuar Ahmad Satria Anandhika

Penyunting : Yusup Khoiri, Dina Dwi Febriani, Defita Dinda Mawaddah, Nurul Arista

Desain : Nurul Arista  
Sampul dan  
*Layout*

Diterbitkan pertama kali oleh:

**Dinas Perpustakaan dan Kearsipan  
Kabupaten Banyuwangi**

Jl. Jaksa Agung Suprpto No. 43 Penganjuran, Kecamatan  
Banyuwangi, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur 68416

## Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kabupaten Banyuwangi dapat mempersembahkan karya tulis yang berjudul *Tahapan Bertopeng* sebagai salah satu bentuk apresiasi dan dukungan terhadap bakat serta kreativitas generasi muda Banyuwangi. Semoga karya ini mampu menggugah semangat literasi, sekaligus menginspirasi lebih banyak karya lainnya dari siswa-siswi Kabupaten Banyuwangi.

Kami berharap karya ini dapat menjadi sumber pembelajaran dan inspirasi bagi semua kalangan, khususnya para pelajar, yang terus mendorong tumbuhnya minat baca serta keterampilan menulis. Tak lupa, kami menyampaikan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberikan bimbingan dan dukungan, sehingga karya ini dapat terwujud. Kami menyadari bahwa karya ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu saran dan masukan yang membangun kami harapkan demi penyempurnaan karya-karya selanjutnya.

Akhir kata, semoga karya ini dapat memberikan manfaat dan menjadi inspirasi dalam mengembangkan minat baca dan keterampilan literasi masyarakat Banyuwangi.

Kepala Dinas Perpustakaan dan Kearsipan  
Kabupaten Banyuwangi

**Drs. ZEN KOSTOLANI, M.Si**

## Prakata

Segala puji bagi Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena atas berkat, rahmat, dan karunia-Nya kami dapat merancang serta menyelesaikan tugas cerpen ini yang kami beri judul *Tahapan Bertopeng*. Shalawat serta salam semoga selalu tercurah limpahkan kepada Rasulullah Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wa Sallam yang kita nantikan syafa'atnya di hari akhir nanti.

Ucapan terima kasih kami haturkan kepada Ibu Nurul Khoiriyah, S.Pd. yang telah membimbing serta memberi arahan kepada kami hingga dapat menyelesaikan tugas ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada pihak-pihak yang turut membantu dalam menuntaskan tugas ini.

Seperti peribahasa “Sepandai-pandai tupai melompat, sekali waktu jatuh juga”, kami amat sadar bahwa masih ada kekurangan dalam hasil kerja ini. Oleh karena itu, kami sangat menerima kritik dan saran yang positif. Semoga tugas ini dapat berguna bagi kami khususnya dan pihak lain yang berkepentingan pada umumnya.

**Genteng, Oktober 2024**

Penulis

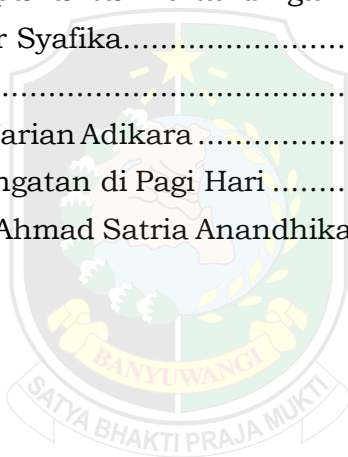


## Daftar Isi

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Kata Pengantar.....                     | iii |
| Prakata .....                           | iv  |
| Daftar Isi.....                         | vi  |
| Malam Tanpa Tidur .....                 | 1   |
| Oleh: Adila Putri Aulia.....            | 1   |
| Kerinduanku .....                       | 4   |
| Oleh: Andini Syafinatun Najah .....     | 4   |
| Kegiatan Saat ke Bandung .....          | 10  |
| Oleh: Arya Bagus .....                  | 10  |
| Bisikan Takdir .....                    | 13  |
| Oleh: Aulia Romadhoni.....              | 13  |
| Suatu Pagi di Hari Libur .....          | 19  |
| Oleh: Bayu Permana .....                | 19  |
| Kesegaran Es Cincu .....                | 21  |
| Oleh: Bintang Airlangga .....           | 21  |
| Salad Buah Segar.....                   | 22  |
| Oleh: Chelsea Debora .....              | 22  |
| Hari Mingguku .....                     | 25  |
| Oleh: Clara Valencia Yasmin .....       | 25  |
| Tenggelamnya Cakrawala .....            | 27  |
| Oleh: Devina Kireina Alifia.....        | 27  |
| Indomie Goreng .....                    | 30  |
| Oleh: Dewi Tara Sekarayu Larasati ..... | 30  |
| Cireng .....                            | 32  |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Oleh: Diah Ayu Mayangsari.....                | 32 |
| Hawa yang Panas .....                         | 35 |
| Oleh: Diyananta Wildan Nofal Prayoga.....     | 35 |
| Membuat Roti Bakar.....                       | 37 |
| Oleh: Dyah Ayu Citra Resmi .....              | 37 |
| Teriknya Surabaya .....                       | 39 |
| Oleh: Erlyta Dian Anggraini.....              | 39 |
| Resep Rahasia Kue Cokelat.....                | 41 |
| Oleh: Ezzar Raihan Ardiansyah .....           | 41 |
| Resep Andalan Nenek .....                     | 43 |
| Oleh: Kirana Anastasya.....                   | 43 |
| Daun Gugur yang Indah Saat Musim Kemarau..... | 47 |
| Oleh: Livia Agustiana Pratiwi .....           | 47 |
| Siang Hari yang Panas .....                   | 50 |
| Oleh: Lorenzo Santoso.....                    | 50 |
| Minggu yang Santai di Kota Seoul.....         | 52 |
| Oleh: Mayla Faiza.....                        | 52 |
| Hujan di Sore Hari.....                       | 54 |
| Oleh: Mayza Berlinda Mustika Putri .....      | 54 |
| Boulangerie d'Amélie - Toko Roti Amélie ..... | 56 |
| Oleh: Mishel Aleeza Putri Yovana .....        | 56 |
| Nasi Goreng yang Lezat.....                   | 60 |
| Oleh: Muhammad Azriel Al Faqih.....           | 60 |
| Hari Liburanku.....                           | 62 |
| Oleh: Muhammad Faiz Habibi .....              | 62 |
| Resep Klasik Ibu .....                        | 65 |
| Oleh: Nasyifa Nailal Husna.....               | 65 |

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Hujan Malam.....                                    | 70 |
| Oleh: Natasya Dwi Aurellia .....                    | 70 |
| Hari yang Membosankan .....                         | 77 |
| Oleh: Panji Trisna Wijaya Absen.....                | 77 |
| Pagi yang Cerah.....                                | 80 |
| Oleh: Retito Rehan Repiansyah .....                 | 80 |
| Membuat Sop Tulang Bersama Ibu .....                | 81 |
| Oleh: Sekar Arum Kusumawati .....                   | 81 |
| Keceriaan di Dapur untuk Pertandingan Taekwondo ... | 84 |
| Oleh: Sela Nur Syafika.....                         | 84 |
| Kue Cokelat.....                                    | 87 |
| Oleh: Shaka Varian Adikara .....                    | 87 |
| Secangkir Kehangatan di Pagi Hari .....             | 89 |
| Oleh: Yanuar Ahmad Satria Anandhika.....            | 89 |



# Malam Tanpa Tidur

*Oleh: Adila Putri Aulia*

Pada suatu pagi, di sebuah SMP di Banyuwangi, terdengar suara ribut-ribut yang terdengar sedang bersorak gembira. Ternyata itu karena di sekolah mereka besok lusa akan diadakan kemah khusus siswa dan siswi kelas 8. Para siswa dan siswi kelas 8 tentu saja sangat senang, terutama anak dari kelas 8A yang bernama Adelia. Adelia adalah seorang anak Pramuka yang senang dan hobi berkemah. Ketika ia mendengar pengumuman akan diadakan kemah kelas 8, ia sangat senang karena bisa berkemah bersama teman-temannya.

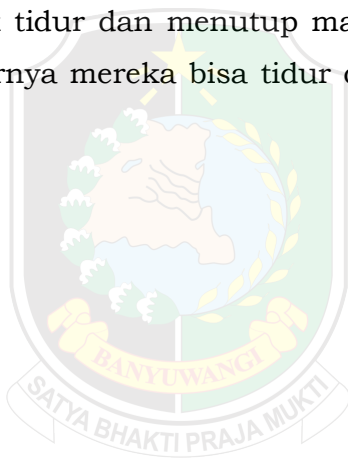
Sepulang sekolah, Adelia langsung memberitahu kedua orang tuanya jika besok lusa akan diadakan kemah. Namun, bukannya turut senang, kedua orang tua Adelia justru merasa khawatir. Seketika Adelia pun menenangkan mereka. "Tenang saja Pak, Bu. Aku pasti akan baik-baik saja, tidak perlu khawatir." Walau begitu kedua orang tua Adelia tetap saja khawatir. Keesokan harinya, para siswa dan siswi kelas 8 diperintah untuk membuat regu tenda masing-masing yang berisi 4 anak. Adelia pun mengajak 3 sahabat dekatnya untuk

bergabung dalam regunya, yaitu Raissa, Syifa, dan Melia. Ketiga sahabatnya pun setuju, dan akhirnya dibentuk regu tenda mereka. Malam harinya, Adelia segera menyiapkan peralatan kemah untuk besok agar tidak terburu-buru.

Hingga hari esok pun tiba, kemah dilaksanakan pada pagi hari di Bumi Perkemahan. Semua anak sangat semangat dengan kegiatan kemah ini, terutama Adelia. Kegiatan awal adalah apel pembukaan, kemudian pemasangan tenda, dan selanjutnya pada malam hari, ketika waktunya para siswa dan siswi tidur, Adelia dan 3 sahabatnya tidak bisa tidur karena cuacanya yang sangat dingin. Alhasil mereka pun bercerita cerita horor yang semakin membuat mereka tidak bisa tidur, akhirnya mereka pun terjaga sampai pagi.

Siangnya, ketika waktu istirahat, Adelia sibuk mencari bahan obat tradisional untuk menghilangkan insomnia yang pernah neneknya kasih tau, jaga-jaga jika nanti malam tidak bisa tidur lagi. Akhirnya Adelia menemukan bahan-bahannya, yaitu 5 potong akar kelapa hijau masing-masing 4 cm, 10 butir biji teratai, dan 600 cc air. Malam harinya ketika Adelia dan 3 sahabatnya benar-benar tidak bisa tidur, Adelia segera

mengambil bahan-bahan tadi dan segera meraciknya. Adelia mengingat-ingat langkah-langkah yang pernah diajarkan nenek dulu. Pertama-tama, ambil 5 potong akar kelapa hijau tadi, tumbuk kasar bersama 10 butir biji teratai, kemudian tambahkan 600 cc air ke dalam hasil tumbukan, rebus semuanya dengan anco yang telah dibuang bijinya sehingga air tersisa 300 cc. Mereka pun segera meminumnya selagi hangat. Mereka pun mencoba untuk tidur dan menutup mata mereka, dan syukurlah akhirnya mereka bisa tidur dengan nyenyak sampai pagi.



# Kerinduanku

*Oleh: Andini Syafinatun Najah*

Di sebuah desa yang tentram, damai nan subur. Masyarakat dengan berbagai mata pencaharian yang beragam, hidup dengan rukun dan saling membantu. Suasana pedesaan yang masih sangat amat kental, sangat menyejukkan hati maupun jiwa. Membuat siapapun yang tinggal di sana, akan merasa tenang dan tentram.

Di tengah-tengah keramaian penduduk desa, hiduplah seorang gadis yang akrab dipanggil dengan nama Kia. Kia ialah putri dari seorang pria yang cukup dikenal di desa tersebut, dikarenakan kedudukan pria tersebut sebagai pengusaha sukses yang sudah terkenal hingga ke beberapa daerah di Indonesia. Namun malang, ibunya telah meninggal dunia sejak Kia masih berusia 5 tahun dikarenakan serangan jantung.

Pada suatu hari, ia sangat merindukan mendiang ibunya. Ia memasuki gudang kecil yang terletak dirumahnya, lalu membuka sebuah lemari yang sudah sangat berdebu. Ia mengambil album foto keluarganya, dibersihkannya album foto tersebut dari serpihan debu-debu. Kia membuka lembar demi lembar foto,

menatap pilu foto sang mendiang ibu yang sangat ia rindukan. “Ibu.. Kia kangen banget sama ibu,” ujarnya. Hanya itulah satu-satunya cara untuk mengobati rasa rindunya.

Mendiang ibu dulunya ialah pembuat kue coklat yang cukup handal. Kuenya sangat digemari oleh beberapa penduduk desa, karena ibu suka membagikan hasil buaatannya kepada para tetangga. Dikarenakan desakan tetangga dan orang sekitar, akhirnya ibu memutuskan untuk menjual namun hanya produksi dengan skala rumahan. Namun itu tidak bertahan lama, karena setelah itu ibu mengandung Kia dan harus istirahat total.

Lembaran demi lembaran ia buka dengan perlahan. Tak sengaja, ditemukan olehnya diantara lembaran-lembaran foto. Selembar kertas yang terlihat sudah sangat usang. Rasa penasaran pun menghampiri, dibukalah kertas tersebut dengan hati hati. Betapa senangnya Kia, ternyata kertas tersebut adalah resep dari kue coklat buatan ibunya yang sangat ia idam-idamkan. “Wahh, inilah resep kue coklat ibu yang katanya sangat enak itu?” tanyanya dalam hati dengan perasaan tidak percaya dan senang.

Buru-buru ia kembalikan album foto ke dalam lemari, lalu Kia bergegas keluar gudang tak lupa dengan membawa kertas resep tersebut. Disimpannya kertas itu dengan sangat hati hati. Dan berniat esok hari, ia akan mencoba resep ibu yang tak sengaja ia temukan itu.

Pada keesokan pagi harinya, Kia sudah siap bertempur didapur. Dengan panduan dari selembarnya kertas yang ia temukan kemarin, Kia menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan. Dikertas resep itu dituliskan bahwa bahan-bahan yang diperlukan ialah 200 gram cokelat hitam, 100 gram mentega, 150 gram gula pasir, 3 butir telur, 100 gram tepung terigu, yang terakhir sejumput garam dan juga vanili.

Pertama-tama, elehkan cokelat dan mentega dengan cara ditim atau double boiler hingga mencair sempurna. Lalu, Aduk rata dan biarkan cokelat dingin terlebih dahulu.

Selanjutnya, pada mangkuk yang terpisah, kocok telur dan gula hingga mengembang bisa menggunakan mixer atau manual. Setelah itu, tambahkan lelehan cokelat yang sudah dingin ke dalamnya, aduk perlahan. lalu, masukkan tepung terigu, garam, dan vanili. Aduk semuanya hingga

tercampur dengan rata.

Kemudian, Kia memanaskan oven pada suhu 180 derajat Celsius. Namun di tengah-tengah kegiatan bakingnya terdengar suara pintu rumah terbuka, sontak Kia menoleh ke arah pintu untuk melihat siapa sosok yang mengejutkan dirinya itu. Ternyata sosok tersebut ialah ayah, belia baru saja pulang dari kebun belakang rumah untuk melihat-lihat dan merawat tanamannya.

"IHHH ayah ini ngagetin aja, kirain tadi siapa huh!" kesal Kia. "Wih anak ayah, tumben pagi pagi gini udah sibuk didapur, sayang?" ujar sang ayah. "Iya nih, yah! Kia baru aja

nemu resep kue cokelat buatan ibu," jawab Kia dengan antusias. Sang ayah pun terdiam beberapa saat, lalu menjawab putri semata wayangnya itu "Woww, yasudah lanjut dulu aja ya" ujar ayah. "Jangan lupa kasih ayah ya nanti, HAHAHA!" sambungnya.

Kia pun melanjutkan kembali kegiatannya yang sempat tertunda itu. dituangkannya adonan kue cokelat yang sudah ia buat tadi ke dalam loyang yang sudah dioleskan mentega.

"TING!" suara pada oven berbunyi, menandakan

bahwa oven itu sudah panas. Kia memasukkan loyang berisi adonan kedalam oven dengan sangat hati hati. Panggang selama 25-30 menit hingga matang.

Kia merasa gugup ketika memasukkan kue ke dalam oven. Sambil menunggu, ia tidak sabar membayangkan betapa enaknyanya kue cokelat yang ia buat dengan panduan kertas resep milik mendiang ibunya.

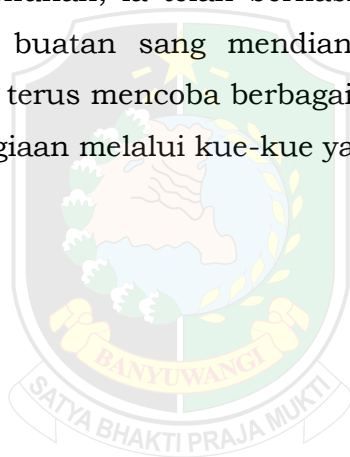
Alarm oven berbunyi menandakan bahwa 25 menit sudah berlalu, dan terlihat bahwa kue sudah mengembang dengan sempurna dan matang. Kia mengeluarkan kue dari oven dan diletakkan diatas meja. Aromanya semerbak tersebar keseluruh penjuru dapur, "Uhmhhh! sepertinya ini sangat lezat," gumam Kia. Biarkan kue dingin terlebih dahulu sebelum dikeluarkandari loyang. Sajikan kue cokelat dan taburkan gula halus diatasnya.

Kue siap disajikan, Kia pun memanggil sang ayahanda tercintanya. Ayah bergegas menghampirinya dengan raut wajah yang gembira. Diberikan kepada ayahnya sepotong kue, dan HAP! ayah mencobanya.

Ayah terdiam. Raut wajahnya tidak dapat ditebak,

semuanya datar. Tidak lama ayah berkata dengan pilu, "Kia.. ini sangat persis dengan buatan ibumu dulu." Kia pun turut mencoba, dan WOW rasanya enak sekali. Rasa yang belum pernah ia rasakan dimanapun itu. "Kalo dibuatin langsung samaibu pasti lebih enak, ya"

Kedua insan itu menikmati kue coklat sambil mengobrol ria. Kia merasa sangat bahagia. Dengan usaha dan ketekunan, ia telah berhasil membuat kue coklat seperti buatan sang mendiang ibu. Kini, ia bertekad untuk terus mencoba berbagai resep baru dan berbagi kebahagiaan melalui kue-kue yang ia buat.



# Kegiatan Saat ke Bandung

*Oleh: Arya Bagus*

Pada tanggal 17 Oktober keluarga saya pergi ke Bandung. Kita berangkat dari Banyuwangi ke Bandung pukul 09:00, kita berangkat dengan mengendarai mini bus atau elf, setelah beberapa saat kemudian kita berhenti untuk mengisi bahan bakar. Kemudian saya tertidur pulas karena sudah agak cape, saya bangun dari tidur saya setelah mendengar adzan dzuhur dan pada saat itu berhenti di masjid. Setelah melakukan ibadah sholat, kita melanjutkan perjalanan yang sangat jauh itu. Lagi-lagi saya tertidur pulas dalam perjalanan itu, setelah tiba waktu asar kita berhenti di *rest area* untuk melaksanakan sholat asar.

Setelah sholat saya pergi ke Indomaret untuk membeli sebuah sosis panggang. Kemudian saya lanjut makan di dalam mini bus, sehabis semuanya sholat kita melanjutkan perjalanan. Tak terasa waktu menunjukkan pukul 17:25 yang di waktu itu adzan magrib berkumandang kita kembali berhenti di *rest area* untuk sholat sekalian istirahat sejenak. Sehabis semuanya selesai kita melanjutkan perjalanan kembali.

Saya menunggu waktu isya' dengan bermain hp, setelah datang nya waktu isya', kita berhenti kembali di reast area untuk melaksanakan solat isya'. Setelah solat kita melanjutkan kembali perjalanannya, di perjalanan saya tertidur sampai tak terasa sudah memasuki waktu subuh dan kita kembali berhenti di reast area untuk melaksanakan sholat subuh.

Setelah melakukan solat kita melanjutkan perjalanan ke Bandung. Sesampainya di Bandung, kita menginap di Mess Wara. Di sana saya membuat kopi *Nescafe*. cara membuat kopi *Nescafe*-nya yaitu 1. masak lah air 200 ml, 2. lalu ambil gelas dan tuangkan bubuk kopi *Nescafe* yang sudah di beli, 3. setelah air yang dimasak mendidih, masukkan air panas ke dalam gelas yang berisi bubuk kopi *Nescafe*, 4. kemudian aduk hingga tercampur rata, 5. kopi *Nescafe* siap di minum dengan rasa yang sangat enak.

Setelah saya meminum kopi saya bersiap-siap untuk mandi karena mendekati acara pernikahan saudara laki lakiku. Kemudian kita pergi ke gedung tempat acara pernikahan di gelar. Di acara itu banyak tamu-tamu penting, salah satunya yaitu Bapak dan Ibu kementerian pertahanan yang baru. Di sana saya makan

banyak sekali seperti kebab, puding, *ice cream* dan *ice* sirup. Setelah selesai acara saya pergi ke Mess Wara untuk bersiap-siap pulang kembali ke Banyuwangi. Setelah semuanya siap kita kembali ke Banyuwangi lagi, pada perjalanan pulang saya kembali tertidur pulas sampai di Banyuwangi.



# Bisikan Takdir

*Oleh: Aulia Romadhoni*

Ini merupakan kisah suka dan duka dari seorang gadis dengan kulit cokelat sawo matang yang dihiasi rambut panjang bergelombang. Bibir yang indah serta sifat ceria menjadi daya tarik tersendiri dari dirinya. Dia, Laura Antalia Mustika, kerap dipanggil Lia, gadis yatim yang hidup berdua bersama ibunya. Ada peribahasa yang mengatakan, “Setiap orang pasti memiliki kelemahan dan juga kelebihan.”

Hal ini juga ada pada diri Lia. Dia hidup secara pas-pasan dan harus pantang menyerah dalam menghadapi kejamnya dunia. Tapi Tuhan Maha Adil. Dia diberi kepintaran yang amat luar biasa. Mendapat piala merupakan hal biasa bagi Lia. Dia sering menjadi perwakilan sekolah untuk mengikuti lomba ke sana-kemari. Inilah kisah Laura Antalia Mustika dalam menghadapi kehidupan yang penuh tantangan.

Hidup yang sederhana membuat Lia harus pandai dalam mengelola uang. Ibunya bekerja sebagai pedagang keliling dengan penghasilan yang tidak pasti, dan hal ini merupakan motivasi tersendiri bagi Lia. Hari ini adalah

hari Senin. Lia bangun pagi untuk membantu ibunya membungkus jualan.

“Bu, tumben kok buat sebanyak ini? Ibu titip ke warung juga?” tanya Lia.

“Endak, Li, ini Ibu, alhamdulillah, dapat pesanan 50 pcs dari Bu RT untuk reuni di rumahnya,” jawab ibu.

“Oalah, begitu, pantasan bikin-nya buanyak,” ucap Lia dengan semangat membungkus jajan-nya.

Pukul 6 pagi, Lia bersiap untuk berangkat sekolah, sekalian mengantarkan pesanan ke Bu RT.

“Bu, aku berangkat dulu ya. Assalamualaikum,” ucap Lia sambil mengecup singkat tangan ibunya.

“Hati-hati, Li, jangan banter-banter naik motornya,” balas ibu.

“Ok, Bu!” ucap Lia. Ia pun berangkat dengan mengendarai sepeda motornya.

### ***\*Di rumah Bu RT***

*Tok tok*

“Assalamualaikum, Bu RT,” panggil Lia sambil mengetuk pintu.

“Walaikumsalam, loh Ndok Lia. Nganterin pesanan, ya?” tanya Bu RT.

“Iya, Bu, ini pesanan nasi kepal-nya, 50 pcs, ya?”

ucap Lia.

“Oh iya Ndok, berapa totalnya?” balas Bu RT.

“Totalnya seratus ribu, Bu,” ucap Lia.

“Bentar ya, tak ambilkan uang,” balas Bu RT lalu pergi mengambil uang. “Ini uangnya,” ucap Bu RT.

“Kelebihan lima puluh ribu ini, Bu,” balas Lia.

“Untuk kamu sisanya,” ucap Bu RT.

“Wah! Terima kasih, Bu,” balas Lia.

“Iya, sama-sama,” ucap Bu RT.

“Kalau begitu, saya pamit, ya, Bu. Biar tidak telat. Assalamualaikum,” balas Lia kepada Bu RT sambil mengecup tangan Bu RT.

“Iya, waalaikumsalam. Hati-hati,”

Setelah berpamitan, Lia pun pergi menuju sekolah.

### ***\*Sesampainya di sekolah***

Lia memasuki kelas, lalu mengikuti upacara bendera. Setelah upacara selesai, kegiatan belajar mengajar pun dimulai. Waktu istirahat pun tiba. Lia bersama teman-temannya asyik ngobrol sambil memakan bekal.

“Lia, aku kangen nasi kepal ibumu deh,” ucap Intan, teman Lia.

“Ke rumahku lah, nanti aku buatin,” balas Lia.

“Nasi kepal buatan ibumu itu enak banget, loh. Coba titipkan ke kantin atau gak dibuat kayak jualan *online* gitu, pasti laris,” ucap Putri, teman Lia.

“Boleh-boleh, nanti coba aku tanya ke ibu,” balas Lia.

### ***\*Sepulang sekolah***

“Assalamualaikum, Bu. Lia pulang,” ucap Lia.

“Waalikumsalam,” balas ibu.

“Bu, tadi katanya teman-teman Lia, nasi kepal buatan Ibu itu enak. Gimana kalau kita coba titip ke kantin?” tanya Lia kepada ibu.

“Boleh-boleh, siapa tahu laris, kan,” balas ibu setuju dengan ide Lia.

Keesokan harinya, sepulang sekolah Lia ke kantin untuk izin menitipkan jajan. Dan, alhamdulillah, diperbolehkan. Pulang dari sekolah, ia menyampaikan kepada ibunya bahwa jajannya boleh dititipkan di kantin.

### ***\*Hari pertama menitipkan jajan***

Adzan subuh terdengar. Di sebuah dapur terlihat dua perempuan yang asyik memasak. Ya! Itu Lia dan ibunya.

“Bu, nasi kepal itu bahan-nya apa saja? Kok kayaknya simpel gitu, ya,” ucap Lia.

“Ini mudah buatnya, Li, bahan-nya pun mudah dicari. Kayak nasi pulen, rumput laut, cuka, dan sedikit penyedap rasa seperti garam dan masako,” balas ibu.

“Lah, terus itu yang putih-putih apa, Bu?” tanya Lia.

“Oh, itu topping-nya, Li. Ibu biasanya pakai abon, *crab stick* saus, telur mayo, dan *chikuwa* saus untuk topping-nya. Tapi, ini opsional sih, tergantung selera.” Lia mendengarkan penjelasan sang ibu.

“Kamu lihat, ya, ibu kasih tutorialnya,” ucap ibu.

“Okay, Bu.”

“Yang pertama, nasi pulen dicampur dengan sedikit cuka. Kedua, nasi dicampur rumput laut yang sudah dihancurkan. Ketiga, masukkan bumbu-bumbu seperti garam dan masako, lalu aduk hingga merata. Keempat, kepal nasi dengan tangan atau juga memakai cetakan. Jika sudah selesai, lilitkan rumput laut yang panjang di nasi kepal-nya dan taruh topping di atasnya. Tara! Sudah jadi, deh,” jelas ibu yang diamati dengan seksama oleh Lia.

“Wih, aku juga mau nyoba, Bu,” ucap Lia.

“Boleh, silakan,” balas ibu.

Mereka membuat nasi kepal dengan bahagia. Dagangan

nasi kepal Lia banyak peminatnya, bahkan banyak yang pesan nasi kepal kepadanya. Sehari Lia bisa habis seratus pcs. Sungguh keajaiban Tuhan yang tak pernah Lia bayangkan. Keuangan keluarga Lia pun membaik. Sejak itu, ibu Lia membuka warung sendiri untuk berjualan berbagai jajan dan membuat pesanan. Sungguh, ini adalah sebuah kebaikan Tuhan kepada hamba-Nya yang berusaha.



# Suatu Pagi di Hari Libur

*Oleh: Bayu Permana*

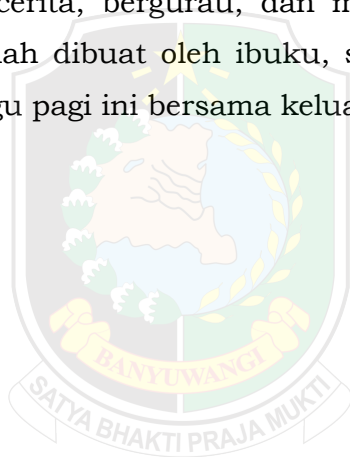
Hari Minggu adalah hari liburku, di mana hari aku bisa berkumpul berasama dengan kedua orang tuaku. Pagi ini aku dan orang tuaku berencana ingin piknik di taman untuk menikmati hawa segar dihari minggu pagi. Kita membagi tugas untuk menyiapkan apa saja untuk pergi ke taman. Ayahku bertugas memanaskan kendaraan, Ibuku menyiapkan bekal, dan aku mempersiapkan alas untuk duduk di taman nanti.

Ibu berencana untuk membawa bekal yaitu teh susu, karena itu adalah minuman favorit keluarga kami, terlebih lagi minuman ini sangat cocok untuk saat ini, karena pada saat ini cuacanya berawan dan sedikit dingin, jadi teh susu bisa menghangatkan badan di hawa yang dingin ini. Pertama-tama ibu menyiapkan bahan-bahan untuk membuat teh susu di antaranya 1 kantong teh, 2 sendok daun teh, setengah cangkir susu cair, dan rempah-rempah seperti kayu manis, cengkeh dan jahe. Kemudian ibuku merebus air sampai mendidih untuk menyeduh kantong teh atau daun teh.

Selanjutnya ibukku memanaskan susu cair

dengan menambahkan kayu manis dan jahe. Setelah teh terseduh dan susu menjadi panas ibuku mencampurkan keduanya dan diberi sedikit gula agar manis, kemudian diaduk hingga tercampur rata. Jadi lah teh susu yang hangat sebagai bekal untuk piknik di taman.

Setelah semua telah siap aku, ayahku, dan ibuku berangkat ke taman. Di sana kami duduk sembari mengobrol, bercerita, bergurau, dan minum teh susu hangat yang telah dibuat oleh ibuku, serta menikmati indahny minggu pagi ini bersama keluarga.



# Kesegaran Es Cincau

*Oleh: Bintang Airlangga*

Di sebuah desa kecil, Nisa merasa gerah di tengah hari yang panas. Ia teringat es cincau kesukaannya. Cepat-cepat, ia menuju dapur dan memotong cincau hitam menjadi dadu kecil. Setelah menyerut es batu, Nisa memasukkan cincau ke dalam gelas, menambahkan es serut, dan menyiramkan sirup gula merah di atasnya. Terakhir, ia menuangkan santan kental.

Dengan senyum puas, Nisa duduk di beranda dan mencicipi es cincau. Rasanya segar dan manis! Teman-temannya, Sari dan Budi, yang melihatnya mendekat. Nisa membagikan es cincau itu, dan mereka menikmati kesegaran sambil tertawa. Di tengah terik matahari, mereka merasakan kebahagiaan yang sederhana, saling berbagi dan menciptakan momen indah bersama.

# Salad Buah Segar

Oleh: Chelsea Debora

Pada siang hari dengan terik panasnya matahari, aku berinisiatif untuk membuat salad buah yang segar untuk keluarga. Kebetulan aku juga sangat menyukai buah buahan, dan aku pun memutuskan untuk membuat camilan tersebut. Berikut adalah langkah langkah membuat salad buah.

## 1. Mengumpulkan bahan-bahan

Aku pergi ke pasar dan membeli bahan-bahan berikut :

- 1 buah apel
- 1 buah pir
- 1 rumbai buah anggur
- 1 wadah buah *strawberry*
- 1 buah melon
- 1 buah jeruk
- susu kental manis
- keju parut
- *mayonaise*
- *yoghurt*
- daun *mint* (opsional)

## 2. Mencuci buah

Setibanya di rumah, aku mencuci semua buah

dengan air mengalir untuk menghilangkan kotorannya.

### 3. Memotong buah

Lalu aku memotong apel, pir, dan melon menjadi dadu kecil. Aku juga membelah anggur, strawberry menjadi dua bagian dan aku mengupas jeruk untuk diambil daging buahnya.

### 4. Menggabungkan semua bahan

Dalam mangkuk besar, aku mencampurkan semua potongan buah, aku juga menambahkan *yoghurt*, susu kental manis, dan *mayonaise* untuk memberi cita rasa yang creamy dan khas.

### 5. Mengaduk Salad

Lalu ku aduk semua hingga merata, memastikan semua bahan tercampur dengan baik.

### 6. Menyajikan salad

Setelah selesai, taburkan keju di atas salad buah. Lalu tambahkan daun *mint* di atasnya sebagai hiasan. Dan salad buah pun siap dinikmati.

Ketika keluargaku berkumpul, mereka sangat menikmati salad buah yang ku buat. Dan aku merasa senang melihat mereka menikmati makannya. Dengan

mengikuti langkah-langkah sederhana, aku bisa berhasil membuat hidangan sehat yang disukai semua orang.



# Hari Minggu

Oleh: Clara Valencia Yasmin

Hari Minggu yang indah ,dimana aku sedang duduk santai di depan teras merasakan angin sepoi-sepoi, di mana aku menanti kehadiran ibuku, untuk memasak bersama dirumah sembari menonton film, kini sudah tepat jam 10.00 ibuku sudah datang,membawa bahan bahan untuk membuat *popcorn* dan membuat es jeruk. Singkat cerita, aku dan ibuku segera menuju ke dapur karna kita akan membuat popcorn dan es jeruk untuk menemani aku dan ibuku menonton film, *popcorn* sangat mudah di buat, untuk bahan bahan nya cukup siapkan biji jagung, mentega, gula, dan tambahan bisa tambahkan coklat batang.

Lalu untuk alatnya siapkan panci,untuk membuatnya pertama-tama siapkan panci di atas kompor, lalu nyalakan kompor dengan api sedang, masukkan mentega, gula dan coklat batang ke dalam panci lalu tunggu hingga meleleh. Lalu kecilkan api, setelah itu masukkan biji jagung, lalu tutup panci tersebut, sesekali goyangkan panci agar semua biji jagung terlumuri mentega dan coklat hingga merata, lalu

tunggu beberapa saat sampai terdengar suara letupan dari dalam panci, setelah meletup, matikan api dan pindahkan *popcorn* ke dalam wadah.

Kemudian untuk membuat es jeruk peras, untuk bahan bahannya siapkan 3 jeruk, gula, air dan es batu, untuk alat-alatnya cukup siapkan gelas dan panci. Cara membuatnya siapkan panci, masukkan air ke dalam panci 1 gelas kecil dan nyalakan kompor dengan api sedang, kemudian setelah air mendidih masukkan air yang mendidih ke dalam gelas, kemudian masukkan gula 2 sendok makan, lalu aduk hingga gula tercampur dengan air yang mendidih, dan jadi lah air gula.

Lalu siapkan jeruk dan belah jadi 2 lalu peras jeruk tersebut, setelah jeruk di peras masukkan perasan jeruk tersebut ke dalam gelas dan masukkan air gula. Es jeruk peras pun siap dinikmati sembari aku dan ibuku menonton film bersama, bersandingan dengan *popcorn* dan es jeruk yang aku dan ibuku buat.

# Tenggelamnya Cakrawala

Oleh: Devina Kireina Alifia

Angin berhembus semilir membawa gemerisik suara daun-daun yang bergesekan. Suasana itu membuat badanku tak ingin lepas dari kasur dan *handphone*. “Udah sebelas video *baking* lewat beranda Tiktok astagaa, jadi pengen,” ujarku dalam hati. Walau tubuh ini enggan lepas dari kasur ber-sprei pink itu, tetap saja aku paksakan untuk menghampiri seseorang yang selalu aku panggil Bunda. Sosok yang rupawan, tegar, baik hatinya, dan lembut. Seperti lembut yang mengizinkanku lebih kuat dan tak lemah.

Ketika aku menghimpiri bunda, ia sedang meneguk segelas teh dengan kekasihnya, ya... jelas itu ayahku. Ayah—seseorang yang selalu ingin aku menjadi yang terbaik baginya, patuhi perintahnya, dan yang tak ingin membuatku terbelenggu, jatuh, dan terinjak. “Bunda.. ayo bikin kue! kakak udah pengen banget.. banget.. banget..” aku mengajak bunda sembari memasang wajah memohon. “Ayoo, bunda juga lagi pengen *baking*.”

Aku pun bergegas menuju dapur untuk menyiapkan alat dan bunda menyiapkan bahannya. “Mau buat kue apa nda? kan kita belum tentuin tadi,” tanyaku. “Eumm, *Thumbrint Choco* aja gimana?” “SETUJUUUUU,” teriak adik laki-lakiku. “EH NGUPING YA LO?” tanyaku dengan nada tinggi. “HAHAHA,” tawa adikku. Dia adalah adik semata wayangku. Sungguh, aku sayang sekali. Meski sangat jail padaku, selalu. Tapi aku bersumpah, akanku biarkan dia untuk tumbuh lebih baik mencari penggilannya. Jadi lebih baik, dibanding diriku.

Untuk alat yang perlu disiapkan, yaitu wadah, loyang, mixer, dan piping bag. Bahannya juga cukup sederhana, yaitu 100gr *butter*, 50gr margarin, 120gr gula halus, 1 butir kuning telur, 225gr tepung terigu protein sedang, 20gr tepung maizena, 20gr susu bubuk, ½ sdt baking powder, putih telur, keju parut, dan selai coklat.

Masukkan 100gr *butter*, 50gr margarin, dan 120gr gula halus ke dalam wadah. Saat semua itu sudah di masukkan, hal yang sangat menyenangkan adalah mencampurnya dengan menggunakan mixer. Campur hingga pucat dan tambahkan 1 butir kuning telur. Jika sudah rata, masukkan 225gr tepung terigu protein sedang, 20gr tepung maizena, 20gr susu bubuk, dan ½

sdt baking powder aduk hingga tercampur rata. Sembari menunggu bunda mencampur adonan, aku menyiapkan wadah untuk putih telur, wadah untuk parutan keju, dan selai coklat yang akan aku masukkan kedalam piping bag. Bulatkan adonan, dan masukkan ke wadah yang telah diberi putih telur. Gulingkan adonan yang telah diberi putih telur kedalam parutan keju. Taruh kedalam loyang dan tekan tengahnya (adonan) dengan ibu jari. Isi bagian tengah adonan dengan selai coklat yang tadi dimasukkan ke piping bag. Ulangi semua tahapan hingga adonan Thumbprint Choco habis. Setelah itu, oven adonan pada suhu 150°C selama 40 menit atau hingga adonan matang. Warna adonan akan sedikit kecoklatan yang menandakan kue telah matang.

Aroma kue itu sangat lah harum. Aku dan bunda menuju teras depan untuk menikmati kue buatan kita itu. Harumnya Thumbprint menarik perhatian ayah dan adikku yang tengah bermain *game* saat itu, dan mereka bergegas menuju teras. “Enak banget nih kayaknyaa,” ujar ayah. “JELASSS,” sahutku dan bunda.

Kress.. “RENYAH BANGET WOI, DEMI APA,” heboh adikku. “Gausah lebay amat kalik bro,” jawab ayah. “HAHAHA”. Aku tersenyum lebar melihat

keluargaku yang bahagia dan terkumpul karena sebuah kue saja. Bagiku, peristiwa ini telah lama tidak terjadi.

Siang tadi, aku melihat langit berwarna biru cerah dan sangat indah. Kini aku melihat ke atas lagi, dan sang surya mulai terbenam. Cahayanya juga berangsur-angsur meredup, langit tak lagi berwarna biru cerah, tetapi warna oranye, merah, dan pink menghiasi langit saat ini. Sangat indah, tetap indah. Menurutku... kehidupan keluargaku seperti langit sore yang penuh warna, kehidupan yang penuh dengan kejutan dan sangat menyenangkan. Mereka juga yang selalu memeluk raga ini, raga kecilku.

### ***Tentang Penulis:***

Hai *everyone*! Aku seorang siswi yang tengah duduk dibangku kelas IX. Namaku, Devina Kireina Alifia yang kerap dipanggil Kiren. Seseorang yang suka berimajinasi sebelum terlelap dalam mimpi, itu aku. *Hope u like it!*

## **Indomiz Gorong**

*Oleh: Dewi Tara Sekarayu Larasati*

Jam menunjukan pukul 11.00 malam, aku

terbangun dengan perut keroncongan, namun tidak ada makanan tersisa di dalam tudung saji. Hanya ada sebungkus indomie pada rak makanan instan. Malam itu aku langsung memasak mie karena jika perut lapar tidak akan bisa tidur dengan nyenyak.

Mie adalah makanan enak dan cara pembuatannya sangat mudah aku menyiapkan alat dan bahan yang di butuhkan untuk memasak mie. Bahan utamanya adalah indomie, alat yang ku pakai untuk memasak mie adalah panci, mangkok, sendok, dan gunting.

Pertama-tama isi panci dengan air untuk menjadi air rebusan, kedua gunting bungkus mie dan semua bumbu yang ada lalu tuang ke dalam mangkok, jika air sudah mendidih masukkan mie ke dalam panci dan tunggu hingga matang, durasi untuk merebus mie cukup 3 menit saja. Jika mie sudah matang, buang air rebusan mie dan tuangkan mie ke mangkok.

Aduk-aduk mie dan bumbu dengan sendok hingga bumbu merata dan mie siap di santap. Setelah mie habis, aku mencuci piring dan alat lainnya lalu pergi tidur lagi.

# Cireng

Oleh: Diah Ayu Mayangsari

Pada suatu hari, di hari minggu yang cerah ini aku memutuskan untuk bangun pagi dan bersiap-siap untuk pergi berolahraga di taman kota. Aku lalu pergi ke kamar mandi dan bersiap mandi untuk olahraga pagi, setelah selesai mandi aku pun langsung bergegas menuju taman kota dengan mengendarai motor scoopy merahku.

Segar sekali rasanya menghirup udara di pagi hari, aku sendiri jarang pergi berolahraga di luar rumah karena biasanya aku memiliki urusan di hari minggu. Setelah sampai di taman kota, aku lalu memarkirkan sepedah motorku dan menuju lapangan, aku melakukan pemanasan terlebih dahulu sebelum melaksanakan olahraga. Aku menyalakan musik di *earphone* ku dan mulai lari-lari kecil mengelilingi lapangan taman kota tersebut, alunan irama musik yang indah membuatku semangat dan terasa aku sudah berlari 5X, lalu aku pergi istirahat dan membeli minuman.

Tepat di sebelah *stand* minuman yang ku beli terdapat juga *stand* yang menjual jajanan salah satunya adalah cireng, awalnya aku tidak pernah mencoba

jajanan itu, lalu aku memutuskan untuk membeli jajanan cireng tersebut dan mencobanya di rumah, ternyata enak juga cireng ini, dan aku memutuskan untuk membelinya esok hari.

Keesokan harinya aku kembali ke tempat tersebut dan ingin memesan cireng yang aku makan kemarin namun sayangnya aku kehabisan jajanan tersebut lalu aku memutuskan untuk kembali ke rumah dengan perasaan yang sedih. Saat aku sedang melihat-lihat aplikasi *TikTok* tiba-tiba ada satu video yang menjelaskan tata cara membuat cireng yang aku makan kemarin, aku pun tertarik membuatnya dan juga langkah-langkahnya juga sangat mudah, aku bergegas pergi ke toko untuk membeli bahan-bahannya, di video tersebut dijelaskan bahwa bahannya adalah 250 gram tepung tapioka, 180 ml air panas, 2 siung bawang putih yang sudah dihaluskan, daun bawang, penyedap rasa, lada bubuk, dan juga garam.

Aku telah membeli semua bahannya dan segera pulang untuk membuatnya, aku mengikuti langkah-langkah di video tersebut, langkah pertama adalah pisahkan 200 gr tepung tapioka untuk adonan basah dan 50 gr tepung tapioka untuk baluran kulit cireng di

tempat terpisah kemudiam, campurkan 200 gr tepung tapioka, bawang putih, daun bawang, penyedap rasa, lada bubuk, dan garam sesuai selera dalam sebuah wadah, setelah itu tuangkan air panas sedikit demi sedikit sambil aduk adonan sampai teksturnya berubah kenyal, bentuk adonan cireng sesuai selera, aku membentuk adonan cirengnya seperti koin dan ada juga yang berbentuk bulat. Setelah dibentuk, baluri adonan yang sudah dibentuk dengan 50 gr tepung tapioka kering, terakhir goreng adonan di dalam minyak panas dengan api sedang sampai warnanya berubah kecoklatan dan cirengku sudah siap disajikan.

Mulai saat itu cireng menjadi jajanan kesukaanku, ternyata mudah sekali, ya, membuat jajanan cireng ini, aku pun tidak perlu lagi pergi ke taman kota untuk membeli cireng, sekarang aku bisa membuat cireng kapan pun yang aku mau.

# Hawa yang Panas

*Oleh: Diyananta Wildan Nofal Prayoga*

Hampan awan di langit, serta berhembus lah hawa yang panas. Tenggorokan terasa kering dan haus, suhu matahari terdeteksi di *handphone* 36°C. Pada saat itu adalah hari Minggu. Banyak anak kecil yang sedang bermain layang-layang, memang cuaca waktu itu sangat cocok untuk bermain layang-layang.

Waktu itu aku sendirian di rumah, angin dari kipas sudah berhembus sangat kencang pada saat itu, tetapi hawa masih terasa panas. Aku mempunyai ide untuk membuat es soda gembira.

Aku pergi menuju ke arah lemari es untuk mencari es batu, susu kental manis, dan fanta. Tidak lupa aku mengambil gelas berukuran besar dan sendok. Masukkan susu kental manis ke dalam sebuah gelas, lalu masukkan satu botol fanta. Kemudian aduk susu kental manis dan fanta dengan menggunakan sendok, agar terlarut menjadi satu. Tidak lupa dengan memasukkan es batu secukupnya, agar lebih segar.

Aku menikmati es soda gembira buatanku sambil melihat sekumpulan anak kecil yang sedang bermain layang-layang dan bermain sepak bola. Hawa yang panas memang cocok dengan meminum es soda gembira.



# Membuat Roti Bakar

*Oleh: Dyah Ayu Citra Resmi*

Keluargaku memiliki satu kebiasaan unik di setiap pagi hari. Setiap pagi hari, ibu selalu membuat roti bakar coklat untuk disantap bersama sekeluarga. Setelah Ibu selesai memanggang roti, kami sekeluarga sudah harus berada di meja makan. Saat menyantap bersama, biasanya setiap anggota keluarga bergantian menceritakan keseharian di hari kemarin.

Karena penasaran, aku bertanya kepada ibu mengenai cara membuat roti coklat bakar ala ibu. Dengan senyum sumringah, ibu menyampaikan cara membuat roti bakar coklat yang dimasukinya.

Cara membuatnya adalah, siapkan dua lembar roti, selai coklat, dan mentega. Juga siapkan pisau dan alat pemanggang. Pertama, oleskan mentega di satu sisi masing-masing lembar roti. Pastikan mentega merata agar roti bisa kecoklatan dengan baik. Setelah selesai oleskan selai coklat dan sebarkan ke semua bagian dengan hati-hati agar semua bagian terisi. Masukkan roti ke dalam alat pemanggang, lalu atur lah suhu dan tunggu beberapa menit hingga roti berwarna kecoklatan.

Setelah matang, keluarkan lah roti bakar dari pemanggang, sajikan di piring cantik dan siap dimakan.

Dengan senyuman bangga, aku menikmati roti bakar sambil melihat matahari terbit. Sarapan itu sederhana, tetapi membuat harinya terasa istimewa. Aku bertekad untuk membuat roti bakar ini setiap pagi hari sebagai tradisi keluarga.



# Teriknya Surabaya

Oleh: Erlyta Dian Anggraini

14 tahun aku hidup di Surabaya, aku sudah menyadari sejak dulu, bahwa cuaca di Surabaya sangatlah panas, tapi entah kenapa siang hari ini rasanya lebih panas dari hari-hari biasanya sehingga membuat tenggorokanku terasa kering kerontang. Tanpa pikir panjang, aku langsung saja membuka aplikasi *Cookpad* yang ada di *handphone* ku lalu mencari sebuah resep yang cocok dibuat untuk teriknya Surabaya hari ini. Di situ tertera banyak sekali rekomendasi makanan dan minuman, tapi sayangnya bahan-bahan yang tersedia di rumahku tidak begitu lengkap.

Akhirnya aku menyerah dan mencoba untuk mengandalkan otakku, tidak lama kemudian aku teringat dengan *pudding* mangga yang kemarin dibuatkan oleh ibu. Bahan-bahannya juga masih tersedia di rumah, selain itu cara membuatnya juga mudah, aku langsung bergegas ke dapur untuk membuatnya.

Bahan-bahannya yaitu 1 bungkus agar-agar bubuk rasa mangga, gula pasir secukupnya, 750 ml susu

UHT *plain*, 1 sendok teh agar-agar bubuk *plain* dan terakhir adalah buah mangga yang sudah dipotong dadu. Alat-alatnya yaitu blender, saringan, panci, dan *cup*.

Cara membuatnya yaitu pertama blender semua bahan jadi satu, setelah itu dianjurkan untuk disaring supaya adonan menjadi super *silky*, lalu panaskan adonan di panci dengan api kecil, masak hingga mendidih, setelah mendidih tuang adonan ke dalam *cup*, yang terakhir dinginkan di dalam lemari es dan beri potongan buah mangga di atasnya, *pudding silky* mangga sudah siap disajikan.

Aku merasakan suatu kegembiraan dalam setiap suapan *pudding* tersebut, selain rasanya yang manis, enak, dan segar, *pudding* ini juga bisa membuat tenggorokanku terasa lebih baik dari sebelumnya. Sekarang, teriknya Surabaya menjadi tidak terlalu menyiksa hanya karena sesuap *pudding* mangga.

# Resep Rahasia Kue Cokelat

*Oleh: Ezzar Raihan Ardiansyah*

Suatu hari, Dita ingin membuat kue cokelat untuk ulang tahun sahabatnya. Dia mencari resep di internet dan menemukan satu yang menarik. Dengan semangat, Dita memutuskan untuk mengikuti langkah-langkah dalam teks prosedur tersebut.

Persiapan Bahan Dita menyiapkan semua bahan yang diperlukan, antara lain: 200 gram tepung terigu, 150 gram gula pasir, 100 gram cokelat bubuk, 2 butir telur, 200 ml susu, dan 100 gram mentega. Semua bahan diletakkan di atas meja dapur agar mudah dijangkau.

## *Mengaduk Adonan*

Dita mulai dengan mencairkan mentega di atas kompor. Setelah mentega meleleh, dia mematikan api dan memasukkan gula pasir, mengaduknya hingga rata. Selanjutnya, Dita menambahkan telur satu per satu sambil terus diaduk. Setelah itu, dia menambahkan susu dan cokelat bubuk, lalu mengaduk semua bahan hingga tercampur dengan baik.

## *Memanggang Kue*

Dita mengalasi loyang dengan mentega dan sedikit

tepung, lalu menuangkan adonan ke dalam loyang. Dia mengatur suhu oven ke 180 derajat celcius dan memanggang selama 30 menit. Selama menunggu, Dita membersihkan dapur dan mempersiapkan dekorasi kue.

Menyajikan Kue Setelah 30 menit, Dita mengeluarkan kue dari oven dan membiarkannya dingin. Saat kue sudah dingin, dia menghiasnya dengan *whipped cream* dan taburan cokelat. Kue cokelatnya pun siap disajikan.

Saat hari ulang tahun sahabatnya tiba, Dita membawa kue cokelat yang indah dan lezat. Semua teman-teman terkesan dengan hasil karya Dita. Melalui teks prosedur yang dia ikuti dengan cermat, Dita berhasil membuat kue yang tidak hanya enak, tetapi juga penuh makna.

Kebahagiaan sahabatnya membuat Dita merasa puas. Dia pun menyadari, mengikuti prosedur dengan baik adalah kunci untuk mencapai hasil yang diinginkan.

# Resep Andalan Nengki

*Oleh: Kirana Anastasya*

Lebaran tahun ini Ndaru dan keluarganya mudik ke rumah orang tua ayahnya, mendengar berita tersebut Ndaru sangat antusias untuk bertemu kakek dan neneknya. Mengingat kedua orang tuanya selama ini sibuk berkutat dengan tumpukan lembaran putih. Ayah Ndaru adalah manajer di perusahaan tempat beliau bekerja dan Ibunya seorang desainer yang memiliki salah satu butik terkenal di kotanya.

Tetapi Ndaru paham akan situasi, ia tak menuntut waktu kebersamaan pada orang tuanya itu, ia tak ingin memenuhi egonya menjadi seorang anak yang selalu ingin ditemani kedua orang tuanya. Karena setiap manusia juga memiliki urusannya masing-masing.

Sabtu ini Ayah, Ibu, Ndaru, dan adik laki-laknya bernama Banyu berangkat ke Kota Istimewa, kota yang selalu memikat setiap pengunjung yang menapakkan kaki di sana, kota yang selalu dirindukan setiap orang setelah mengunjunginya. Ya, Yogyakarta. Siapa yang tidak pernah rindu dengan kota ini, kota yang masih khas dengan adat Jawanya yang kental.

Minggu sekitar pukul jam 07.30 pagi, keluarga Ndaru telah tiba di kediaman orang tua Ayahnya. Sambutan hangat dari kakek dan neneknya ini yang membuat Ndaru rindu, senyuman yang selalu merekah itu, Ndaru selalu ingin melihatnya.

Siang ini matahari sangat terik, tetapi tidak melenyapkan semangat dua wanita yang sejak tadi berkutut di dapur dengan segala bahan kue yang telah mereka siapkan. Nenek dan Ibunya berencana membuat kue lebaran favoritnya, karena lebaran kurang 2 hari lagi, mereka tak ingin menyia-nyiakan waktu.

Di atas meja sudah dipasang taplak plastik untuk menghindari noda yang akan mereka buat nanti, sudah tersaji beberapa bahan membuat nastar keju kesukaan Ndaru. Terdapat 350 gram tepung terigu yang sudah Ndaru bantu timbang, 150 gram *butter*, 100 gram margarin, 90 gram gula halus, 3 butir kuning telur, 50 gram susu bubuk *full cream*, setengah sendok vanili, dan selai nanas. Tak lupa bahan olesan yang terdiri keju parut dan kuning telur yang sudah terkocok rata.

Semua bahan sudah mereka siapkan, dan Ndaru akan membantu dua wanita kesayangannya ini selama di dapur. Nenek mulai mengocok *butter*, margarin, dan gula

halus hingga warnanya agak pucat. Ndaru bantu menambahkan kuning telur lalu mengocok rata. Ibu menambahkan susu bubuk, vanili, dan tepung terigu yang sudah ditimbang, lalu mengaduknya dengan spatula hingga tercampur rata.

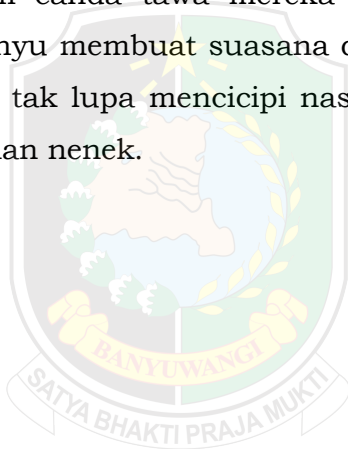
Setelah adonan tercampur rata, kemudian dimasukkan ke dalam kulkas kurang lebih 1 jam. Kemudian keluarkan dari kulkas lalu ambil sedikit adonan dan sedikit ditekan pada telapak tangan, dan beri isian selai nanas. Lalu dibentuk bulat dan tak lupa mengoleskan sedikit kuning telur yang sudah dikocok, dan ditaburi keju yang telah diparut. Mereka bertiga saling membantu hingga adonan nastar yang terbentuk sudah 10 loyang yang siap dipanggang di oven.

Sambil menunggu nastar dipanggang, mereka bertiga membereskan sedikit kekacauan yang mereka buat tadi. Ibu mencuci wadah yang telah dipakai, Ndaru mengelap meja yang telah dipakai tadi, dan nenek menjaga nastar yang sedang di oven dalam suhu 50° c. Nastar di dalam oven sudah terlihat kuning keemasan, lalu nenek mengeluarkan nastar dari oven dengan bau yang semerbak harum lezat.

Harum lezat nastar itu mengundang para indra

penciuman tiga laki-laki di samping rumah yang sedang memberi makan ayam. Ayah, Kakek, dan Banyu penasaran apa yang sedang dilakukan 3 perempuan di dalam dapur itu sejak tadi. Lalu mereka bertiga menghampiri dapur yang telah harum semerbak aroma nastar.

Malam hari mereka buka puasa bersama, meja makan dipenuhi canda tawa mereka semua, lelucon yang dibuat Banyu membuat suasana di sana semakin hangat. Mereka tak lupa mencicipi nastar yang dibuat dari resep andalan nenek.



# Daun Gugur yang Indah Saat Musim Kemarau

*Oleh: Livia Agustiana Pratiwi*

Pagi ini, aku pergi ke desa untuk bertemu nenek karena semenjak kakekku meninggal, aku jarang pergi ke rumah nenek, jadi hari ini aku memberikan kejutan pada nenek dan sebagai cucu yang baik, aku sudah membuatkan teh susu kesukaan nenek.

Nenek sangat menyukai teh susu, terlebih lagi jika melihat pemandangan daun yang berguguran indah di halaman rumah nenek saat musim kemarau. Pagi itu sangat cerah dan tidak memungkinkan untuk hujan, aku sudah merasa tidak sabar bahkan aku terus memeluk termos yang berisi teh susu kesukaan nenek yang aku buat sendiri dengan sepenuh hati!

Tidak lama waktu yang dibutuhkan untuk sampai di rumah sederhana tapi nyaman milik nenek, saat itu aku melihat nenek dan aku langsung berlari menghampiri nenek sambil membawa termos yang berisi teh susu itu di pelukanku, "NENEK!!!" teriakku dengan penuh semangat hingga aku tidak sengaja terjatuh hingga membuat termos yang ada di pelukanku terjatuh ke sungai dan akhirnya terbawa arus yang sangat deras saat

itu, aku merasa sangat sedih dan akhirnya aku menangis hingga nenek menghampiriku dan menenangkanku, "Sshhtt, tidak apa-apa sayang... kita bisa membuat tehnya lagi bersama-sama. jangan bersedih dan bangkit lah lalu kita akan pergi ke dapur untuk membuat teh susu", kata nenek sambil membantuku berdiri dan mengusap ingus serta air mataku, saat itu aku langsung senang dan langsung berlari ke dapur dengan disusul oleh nenek.

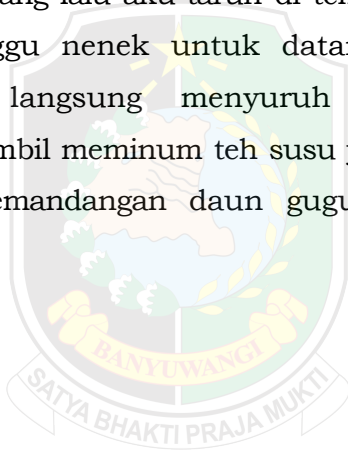
Di dapur, aku menyiapkan semua bahan yang dibutuhkan, seperti, teh celup, cangkir, susu cair, dan jahe karena aku dan nenek sangat suka minum teh susu dengan jahe.

Setelah aku selesai mengambil semua yang diperlukan, nenek langsung membuat teh susu nya dengan telaten. Nenek merebus satu cangkir air terlebih dahulu, setelah mendidih, nenek menuangkan air panas yang sudah ada kantung teh di dalamnya, lalu kita membiarkan teh itu terendam selama 3-5 menit, lalu nenek memanaskan susu setengah cangkir bersama dengan seperempat jahe selama 30-45 detik, setelah itu, biarkan susu dan jahenya tidak terlalu panas/hangat.

Setelah itu, saring teh yang suda diseduh

sebelumnya begitu juga dengan susu yang dipanaskan dengan jahe tadi, setelah itu campurkan susu dan teh yang sudah disaring lalu aduk dengan merata, biasanya nenek menambahkan sedikit gula agar lebih manis, dan aduk hingga gula larut dan jadi lah teh susu kesukaan nenek!!

Aku dan nenek membawa dua gelas teh susu itu dihalaman belakang lalu aku taruh di tempat yang teduh sambil menunggu nenek untuk datang, saat nenek datang, aku langsung menyuruh nenek duduk disampingku sambil meminum teh susu yang hangat dan juga melihat pemandangan daun gugur yang sangat indah.



# Siang Hari yang Panas

*Oleh: Lorenzo Santoso*

Pada suatu hari di waktu siang yang sangat panas, ada anak yang bernama Rifal. Rifal pada saat itu sangat kelelahan habis bersepeda bersama teman-temannya. Ia pun pulang ke rumah dengan tenggorokan yang sangat haus. Rifal pun beristirahat sejenak di kamarnya agar lelahnya menghilang sejenak. Setelah beristirahat sejenak, Rifal kepikiran untuk membuat es teh.

Rifal pun langsung ke toko bahan-bahan untuk membuat es teh. Ia pun membeli es batu dan teh celup. Bahan-bahan lainnya seperti gula sudah tersedia di dapur. Setelah membeli bahan-bahan yang tidak tersedia di dapur, ia pun kembali ke rumah untuk segera membuat es teh. Ia bergegas ke dapur dan menyiapkan bahan-bahan seperti es batu, gula, teh celup, air panas, air biasa, dan juga menyiapkan alat-alat seperti gelas dan sendok.

Rifal pun membuat es teh tersebut dimulai dengan menyiapkan gelas yang di dalamnya ada sendok. Setelah ia menyiapkan gelas dan sendok, Rifal menyiapkan es batu dan teh yang telah dibeli dari toko. Setelah siap

semuanya, Rifal memasukkan teh celup dan gula sebanyak 2 sendok makan ke dalam gelas. Kemudian Rifal memasukkan air panas lalu air biasa ke dalam gelas yang berisi gula dan teh.

Setelah di masukkan, Rifal pun mengaduk teh hingga gula yang ada di dalamnya larut dengan sempurna. Setelah selesai mengaduk, Rifal memecah es batu yang besar menjadi kecil-kecil agar mudah dimasukkan ke dalam gelas. Setelah es batunya menjadi kecil-kecil, Rifal pun memasukkan es batunya ke dalam gelas. Dan akhirnya teh pun menjadi dingin setelah di masukkan ke dalam gelas.

Akhirnya juga teh siap di minum oleh Rifal. Rifal meminum es teh yang dibuatnya sendiri. Kemudian, rasa dahaga yang ada di Rifal setelah bersepeda tadi hilang. Dan Rifal pun tidak merasakan haus lagi.

# Minggu yang Santai di Kota Seoul

Oleh: Mayla Faiza

Hari ini, Naomi terbangun dengan wajah yang lebih segar karena hari ini adalah hari Minggu, sehingga dia tak pergi bekerja. Hawa Minggu pagi yang sejuk serta cahaya lembut cakrawala menyapanya pagi ini. Naomi berencana menghabiskan harinya berdiam diri di rumah untuk beristirahat seharian.

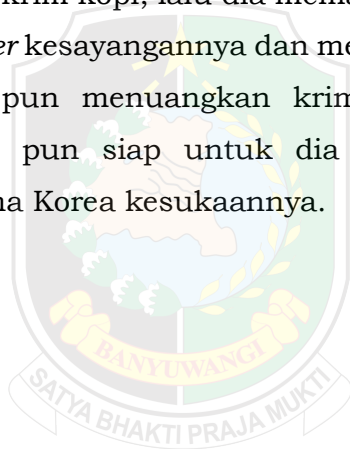
Dia mengawali pagi dengan melakukan yoga di balkon apartemennya, ditemani dengan *smoothie* beri yang dia buat sebelumnya, melakukan rileksasi, melenturkan otot tegang dengan santai dan menenangkan sambil ditemani pemandangan pagi kota Seoul.

Beberapa jam berlalu, matahari yang menyinari kota Seoul di siang hari hingga suhunya sangat panas, Naomi pun memutuskan untuk membuat sesuatu yang bisa mendinginkan dirinya, setelah berfikir sejenak dia pun memutuskan membuat Dalgona Coffee.

Dia pun menyiapkan bahan seperti kopi instan bubuk, gula, air hangat, susu *plain*/UHT dan es batu.

Setelah menyiapkan bahan kemudian dia mulai membuatnya, dia memasukkan gula, kopi bubuk instan dan air hangat ke dalam wadah lalu dia mengaduknya dengan alat pengaduk, selagi mengaduk dia mendengarkan lagu dari grup K-pop kesukaannya, Seventeen.

Setelah beberapa menit, berlalu kopi tadi berubah menjadi seperti krim kopi, lalu dia memasukkan es batu ke dalam *tumbler* kesayangannya dan menuangkan susu kemudian dia pun menuangkan krim kopi itu dan Dalgona Coffee pun siap untuk dia minum sambil menonton Drama Korea kesukaannya.



# Hujan di Sore Hari

*Oleh: Mayza Berlinda Mustika Putri*

Di sore hari diiringi derasnya hujan. Aku pulang dari sekolah dengan basah kuyup karena hujannya begitu deras. Setelah aku sampai di rumah, aku segera berganti baju dan beristirahat di kamar.

*krucukk~ krucukk~* bunyi dari perutku. Ternyata aku lapar, aku segera bangun dan pergi ke dapur. Di dapur aku memasak mie goreng yang enak sekali. Cara aku membuat mie goreng itu yang pertama-tama aku menyiapkan alat dan bahan seperti: mie instan, telur, garam, cabai, bawang putih, bawang merah, minyak, air, dan alat-alat yang diperlukan.

Langkah awal aku merebus air menggunakan panci. Sembari aku menunggu air mendidih, aku mengupas dan mengiris cabai, bawang putih, dan bawang merah. Selanjutnya, aku memasukkan mie ke dalam air rebusan yang sudah mendidih dan aku tunggu sampai matang. Lalu aku menggoreng telur di wajan dan aku tambahkan garam di telurnya.

Sembari menunggu mie dan telur matang, aku

memasukkan bumbu mie instan ke dalam piring dan aku juga memasukkan cabai, bawang putih, dan bawang merah yang sudah diiris kecil dan tipis. Setelah itu, aku memasukkan minyak goreng panas sisa menggoreng telur ke bumbu-bumbu yang sudah ditaruh di piring. Selanjutnya, aku memasukkan mie yang sudah matang di piring. lalu diaduk sampai bumbunya merata. Tahap terakhir, aku menaruh telur dan bawang goreng di atas mie yang sudah siap.

Mie goreng kesukaan aku sudah jadi. Aku menyantap mie goreng dengan menonton televisi. "Heummmm rasanya enak sekali", ucap aku yang suka sekali dengan mie goreng ini. Memang mie goreng ini sangat enak sekali. Resep ini aku terinspirasi dari *TikTok* saat aku sedang *scroll* tiktok. Kalian harus mencoba resep ini, ini sangat enak, lohh. Dan ini cocok dimakan waktu hujan-hujan. Nikmat sekali rasanya.

# Boulangerie d'Amélie - Toko Roti Amélie

Oleh: Mishel Aleeza Putri Yovana

*Boulangerie d'Amélie* terletak di tengah kota Paris, Prancis. Toko roti ini merupakan bangunan dua lantai di mana lantai kedua adalah tempat tinggalnya si pemilik, Amélie. Bangunan ini berwarna putih dan mempunyai gaya arsitektur yang kuno dan klasik membuatnya seolah-olah membeku di abad ke – 19. Di atas pintu masuk yang berwarna cokelat, terdapat papan kayu yang bertulisan “*Boulangerie d'Amélie*”. Jendela besar dengan kanopi kain bermotif setrip putih dan biru meghiasai sebelah kiri dan kanan pintu masuk.

Ketika memasuki toko, pelanggan akan disambut dengan aroma roti yang sedap. Etalase–etalase berisi berbagai macam roti seperti *baguette*, *croissant*, dan *éclair* memenuhi toko. Lantai toko bermotif kotak – kotak hitam dan putih dan dindingnya berwarna *off-white*.

*Boulangerie d'Amélie* akan dibuka pada pukul 07.00. Sebelum dibuka, Amélie akan membersihkan tokonya, menyetok dan membuat berbagai macam roti untuk persiapan pembukaan. *Croissant* sangat populer di toko roti Amélie, sehingga ia perlu menyiapkan suplai

*croissant* yang sangat banyak. Malam sebelumnya dia telah membuat adonanya dan tinggal di taruh di oven. Namun, sekarang ia akan membuat adonan *croissant* lagi untuk di panggang nanti sore.

Di dapur, Amélie sedang menyiapkan bahan-bahan untuk membuat *croissant*. Untuk adonan, dia membutuhkan 250 g tepung terigu, 25 g gula pasir, 4 g gram ragi instan,  $\frac{1}{2}$  sendok teh garam, 23 g margarin, 60 ml susu cair, dan 60 ml air. Untuk membuat *Beurage* dibutuhkan 143 g margarin pastry/korsvet. Terakhir, untuk membuat *egg wash* dibutuhkan 1 butir telur dan 2 sendok makan susu cair.

Pertama, Amélie menyiapkan wadah dan kemudian dia memasukkan semua bahan adonan, setelah itu dia mengaduk hingga semua bahan tercampur rata. Lalu dia membulatkan adonan, kemudian adonan dibungkus dengan *plastic wrap* dan disimpan di kulkas selama 1 jam. Lalu Amélie menyiapkan *beurage/margarin pastry*, *beurage* dialasi dan kemudian ditutup lagi dengan plastik. *Beurage* ia ratakan kemudian dirapikan kira – kira selebar 10 x 10 cm, dan dimasukkan ke kulkas.

Setelah 1 jam, adonan dan *beurage* dikeluarkan,

lalu *beurage* ditaruh di atas adonan yang sudah digilas. Dia menutup *beurage* hingga *beurage* tertutup adonan. Dengan posisi lipatan ada di atas, Amélie menggilas sedikit saja agar adonan merekat sempurna. Kemudian adonan dibungkus dengan plastik. Namun sebelum dibungkus, adonan ditutup dengan kain serbet bersih agar embun terserap serat kain dan tidak menyerap ke adonan. Lalu adonan dimasukkan ke dalam kulkas selama 30 menit.

Setelah 30 menit, adonan dikeluarkan, kemudian digilas dan dilipat *single*. Setelah dilipat *single*, Amélie membungkus kembali adonan dengan plastik, lalu dimasukkan ke kulkas, dan didiamkan sekitar 30 menit lagi. Adonan digilas kembali dan dilipat *single* lagi sebanyak 2 kali lagi dan diputar 90° tiap *rolling*. Setelah *rolling* terakhir, adonan disimpan di kulkas semalaman atau minimal 8 jam.

Setelah adonan diistirahatkan semalaman, Amélie mengambil adonan, lalu langsung menggilas dengan ukuran sekitar 20 cm x 45 cm. Lalu adonan dirapihkan dan dipotong dengan ukuran segitiga sama kaki. Amélie menggulung dari bagian leher ke arah runcing sambil dirapatkan, kemudian ditata di loyang beralas *baking*

*paper*. Adonan dioles dengan *egg wash* dan diistiratkan 30 menit hingga mengembang. Setelah mengembang, diolesi lagi. Kemudian Amélie memanaskan oven. Setelah oven telah benar-benar panas, tiap *croissant* dioles kembali dengan *egg wash* dan dimasukkan ke oven panas selama 15 menit dengan suhu 200°C. Lalu *croissant* dikeluarkan dari oven setelah 15 menit.



# Nasi Goreng yang Lezat

*Oleh: Muhammad Azriel Al Faqih*

Di sebuah dapur kecil, Ezzar berdiri dengan semangat. Hari ini, ia berencana membuat nasi goreng, hidangan kesukaan keluarganya. Ia memulai petualangan memasaknya dengan menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan: nasi dingin, bawang merah, bawang putih, cabai, telur, dan sayuran segar.

Setelah semua bahan siap, Ezzar menyalakan kompor dan memanaskan wajan. Ia menambahkan sedikit minyak, dan wajan pun mengeluarkan suara mendesis. Ezzar memasukkan bawang merah dan bawang putih yang telah dicincang halus, membiarkannya hingga harum. Aroma itu membuatnya merasa lapar. Selanjutnya, ia menambahkan cabai yang sudah diiris, memberikan sedikit rasa pedas yang disukainya. Ezzar mencampurkan sayuran, menunggu hingga semuanya layu sebelum memasukkan nasi dingin. Ia mengaduk-aduk nasi dengan hati-hati, memastikan bumbu meresap sempurna.

Untuk menambah kelezatan, Ezzar memecahkan telur ke dalam wajan. Ia mengaduknya hingga telur

tercampur rata dengan nasi dan bahan lainnya. Dengan penuh semangat, ia menambahkan *kecap manis* dan sedikit garam, menciptakan rasa yang pas.

Setelah beberapa menit, nasi gorengnya siap disajikan. Ezzar menuangkannya ke dalam piring, menghiasnya dengan irisan mentimun dan tomat segar. Keluarganya pun berkumpul di meja makan, menanti hidangan yang menggugah selera.

Saat mereka mulai menyantap nasi goreng buatan Ezzar, senyuman merekah di wajah mereka. “Ini enak sekali, Ezzar!” puji ibunya. Ezzar merasa bangga, tahu bahwa usaha dan kreativitasnya membuahkan hasil yang memuaskan. Dengan penuh cinta, nasi gorengnya bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga kehangatan yang menyatukan keluarganya.

# Hari Liburanku

*Oleh: Muhammad Faiz Habibi*

Pada hari Minggu saat liburan panjang, orang tuaku sedang pergi ke luar kota untuk menghadiri acara keluarga. Aku tidak ikut pada acara itu, jadi aku sendirian di rumah. Lama-kelamaan terasa membosankan di rumah sendirian, jadi aku berinisiatif untuk mengajak temanku bermain ke rumahku. Aku mengajak mereka melalui *telepon*, dengan cara membuka ponselku, lalu kuketuk aplikasi *WhatsApp* dan mencari nomor temanku, kemudian kutekan logo *telepon* untuk meneleponnya. Aku mengajak tiga orang temanku untuk datang ke rumahku.

Singkat cerita, mereka telah sampai di rumahku. Aku menyambut mereka dari depan gerbang rumah, lalu aku mengajak mereka masuk. Kemudian kuajaklah mereka ke dalam kamarku untuk bermain bersama. Kami sangat menikmati permainan tersebut, sampai tidak terasa perut kami terasa lapar. Setelah menyadari hal itu, aku langsung menyuruh mereka untuk menunggu sebentar dan aku segera lari ke dapur.

Aku ingin membuatkan makanan dan minuman

untuk menghilangkan rasa lapar kami. Untuk makanan, aku membuat mie instan saja karena sangat simpel dan mudah. Bahannya adalah mie dan bumbunya yang sudah sepaket dalam satu kemasan. Kalian juga bisa menambahkan telur atau pentol sebagai lauk. Lalu, alatnya adalah panci dan piring. Pertama-tama, masukkan air ke dalam panci secukupnya, kemudian nyalakan kompor lalu rebus air sampai mendidih. Sambil menunggu air mendidih, pisahkan mi dengan bumbu dari kemasannya. Lalu masukkan mi ke dalam panci yang sudah berisi air mendidih. Tunggu selama lima menit. Sambil menunggu, kalian bisa menabur bumbunya terlebih dahulu di atas piring. Setelah lima menit, angkat mi dan tiriskan. Setelah itu, tuangkan mi ke dalam piring dan aduk rata bersama bumbunya. Mi instan kita telah selesai dan siap disantap.

Kemudian untuk minumannya, aku akan menyiapkan es teh manis untuk mereka. Bahan-bahannya cukup simpel, yaitu satu kantong teh celup, dua sendok makan gula, 200 ml air, dan es batu. Langkahnya diawali dengan mendidihkan air. Lalu, letakkan teh celup ke dalam gelas. Seduh dengan air panas. Setelah air berubah warna, ambil kantong teh celup dan tambahkan gula pasir, aduk sampai gula

larut. Tunggu sampai suhu panasnya berkurang. Terakhir, masukkan es batu secukupnya. Es teh manis kita telah selesai dan siap diminum.

Kemudian aku menghidangkan makanan dan minumannya kepada teman-temanku, dan kami menikmatinya sambil lanjut bermain.



# Resep Klasik Ibu

*Oleh: Nasyifa Nailal Husna*

“Tak! Tak! Tak!” suara dari dapur yang bergemerisik dan teratur mengisi keheningan penuh di ruang tersebut. Tampak ada seorang gadis yang sedang melamun di dalamnya. Entah apa yang ada dalam benaknya, sampai-sampai hampir mengiris jari tangannya sendiri. Kakiku bergerak ke arahnya dan segera menghampirinya.

“Kak, awas...!” tegurku sebelum benar-benar mendekatinya. Sontak ia kaget dan membuyarkan semua lamunannya, untungnya jari tangannya hanya nyaris teriris. Yap, itu kakak sepupuku. Tiap akhir pekan, kami selalu berkumpul untuk mencoba resep-resep klasik Ibu. Kadang tiap pekan, masakan yang ingin kami buat berganti-ganti, mulai dari makanan ringan hingga makanan berat. Resep klasik Ibu cenderung mengutamakan teknik yang sudah lama dipahami dan dikuasai, sehingga dapat menciptakan dan menambah variasi resep-resep yang sudah ada, menjadi ciri khas dari modifikasi yang dibuatnya.

Keluargaku memiliki kebiasaan unik saat akhir

pekan. Setiap Minggu pagi, Ibu selalu membuat masakan olahan dari daging ayam ataupun sapi. Biasanya, masakan di hari Minggu disiapkan untuk bekal sekolah di hari esok, bahkan bisa untuk sepekan, tergantung seberapa banyak Ibu membuatnya. Karena Ibu berprofesi sebagai guru, terkadang ia tidak sempat memasak dalam waktu lama, jadi biasanya masakan di waktu pekan disimpan dan dijadikan *frozen food*. Meski begitu, Ibu tetap memasak olahan sayur di pagi harinya.

Salah satu resep klasik yang sering Ibu buat pada akhir pekan adalah olahan daging ayam *Rolade*. Alasan Ibu sering membuat ini, katanya, “karena cara membuatnya praktis dan tentunya disukai keluarga.” Bahkan, saat aku membawanya ke sekolah, teman-temanku sangat menyukainya.

Awalnya, aku dan sepupuku penasaran tentang olahan daging bernama *Rolade* itu. “Kenapa banyak peminatnya? Dari mana *Rolade* itu berasal?” Dan masih banyak lagi pertanyaan dalam benakku. Sembari Ibu melakukan aktivitas lainnya, ia menjawab beberapa pertanyaanku.

“Karena rasanya enak, cara buatnya praktis, makanya banyak peminatnya. Kalau *Rolade* makanan

yang berasal dari Prancis dan Italia. Sekarang kalian udah nggak penasaran lagi kan?” jawab Ibu.

“Iya. Sekarang ajari aku cara membuat *Rolade* ya...” ujarku.

“Ya, sekarang kalian siapkan alat dan bahan,” perintah Ibu.

Aku dan sepupuku bergegas menyiapkan alat dan bahan. Bahan yang diperlukan yaitu 500 gram daging ayam, 3 sdm tepung terigu, 2 sdm tepung maizena, 2 siung bawang putih, 1 sdt minyak wijen, 1 sdt garam,  $\frac{1}{2}$  sdt gula pasir, dan air secukupnya. Alat yang perlu disiapkan seperti spatula, sendok takar, talenan, pisau, *chopper*, wadah adonan (loyang), plastik *wrap*, panci kukus, dan teflon.

Pertama-tama, aku siapkan talenan dan pisau. Selanjutnya, potong daging ayam kecil-kecil agar mudah dicincang di *chopper*. Kemudian dilanjutkan oleh sepupuku, yaitu memasukkan semua bahan ke dalam *chopper*, hanya menyisakan 2 butir telur, dan proses hingga semua tercampur merata.

Selanjutnya aku menyiapkan teflon dan spatula. Goreng telur dadar tanpa minyak, buatlah selebar dan

setipis mungkin yang sekiranya 2 butir minimal menjadi 4 lapis telur dadar. Kakakku cukup ahli dalam membuat telur dadar tipis dan lebar; bahkan 2 butir bisa menjadi 5 sampai 6 lembar.

Tunggu beberapa menit sampai telur dadar tidak terlalu panas, baru bentuk adonan *rolade*. Setelah itu, kami mengambil selembar telur dadar dan mengoleskan adonan sampai memenuhi permukaan kulit *rolade*. Lakukan sampai lembaran telur dadar habis.

Selanjutnya, gulung *rolade* sampai bagian luarnya menjadi memanjang. Bungkus masing-masing *rolade* gulung ke dalam plastik *wrap*. Letakkan *rolade* gulung ke dalam loyang dan kukus dengan panci kukus selama 20 menit atau sampai matang. Tips Ibu untuk memeriksa tingkat kematangan adalah dengan menusuk adonan *rolade* dengan tusuk sate; jika sudah matang, adonan tidak akan menempel di tusuk sate. Jika sudah matang, angkat dan tunggu sampai dingin.

Selanjutnya, Ibu memotong *rolade* dengan ketebalan miring  $\pm 1$  cm. *Rolade* siap disajikan, dapat dinikmati dalam bentuk sup kuah kaldu ataupun digoreng. *Rolade* juga dapat dikemas menjadi *frozen food*. Sesuaikan dengan selera.

Akhirnya, kami memutuskan sebagian *rolade* dijadikan *frozen food* untuk stok bekal sepekan dan sebagian lainnya diolah menjadi sup kuah kaldu. Setelah semuanya usai, kami menikmati sup *rolade* di kala waktu senja, sembari bercengkrama ria dan membahas, pekan depan resep klasik ibu apa selanjutnya?



# Hujan Malam

*Oleh: Natasya Dwi Aurellia*

*Istanbul, Turki.*

Jendela yang terbuka lebar dari salah satu kamar asrama meloloskan udara dingin masuk menggantikan kehangatan di dalamnya. Pemandangan hujan di luar menjadi lebih penting bagi gadis pemilik kamar, daripada melindungi tubuhnya dari hawa dingin malam ini.

Saat gadis itu datang ke kota ini, kota sedang mengalami musim kemarau. Hujan di malam ini menjadi hujan yang pertama ia rasakan di negara orang. Hal ini jadi mengingatkannya pada sahabat baiknya di Indonesia.

Pada pertemuan pertama mereka, 1 tahun yang lalu, di Indonesia. “Hufft.. Kenapa tiba-tiba hujan, mana ga bawa mantel lagi, kenapa turunya ga pas udah sampe rumah aja sih, ngerepotin aja. Kemarin cerah-cerah aja perasaan. Ga pernah suka kalo hujan gini.”

Omelan gadis itu keluar saat ia baru saja turun dari motornya untuk meneduh di depan ruko kosong.

Tanpa dia sadari, ada gadis lain yang memperhatikannya menggerutu sedari tadi.

“Eh mbak nya neduh juga ya mbak, maaf baru sadar ada orang lain, abisnya saya kesel banget tiba tiba hujan, mana lagi ga bawa mantel.” Ucapnya sambil tersenyum sungkan, ia sempat terkejut saat mengetahui ada orang lain disampingnya, karena sedari tadi gadis itu hanya diam.

“Iya, memang sudah saat nya memasuki musim penghujan.” Gadis itu menjawab dengan wajah tertunduk. Disusul dengan suasana hening antar keduanya.

“Mbak sendiri mau kemana malam-malam begini? Rumah nya dimana mbak? Nama saya Varsha.” Varsha mencoba menghilangkan suasana canggung. Karena sifat alami nya yang berisik, ia jadi tidak sanggup kalau hanya diam sambil menunggu hujan reda.

“Saya Nisha, rumah saya di desa dekat sini. Tadi dari toko, lalu di perjalanan pulang hujan turun, jadi meneduh disini.” Jawab gadis itu, masih dengan menundukkan kepalanya. Sepertinya gadis ini pemalu

sekali, bisa dilihat dari jawabannya yang seakan tidak ingin ditanyai lagi. Tapi bukan Varsha nama nya kalo hanya diam saja.

“Kok kamu tau sekarang ini musim penghujan?”

“Aku tau bulan ini sudah masuk musim penghujan karena kakekku bilang penanaman padi akan di mulai bulan ini, jadi itu tandanya akan sering hujan.” Nisha mulai agak bercerita panjang dan tidak lagi menunduk.

Varsha yang dengan seksama mendengar Nisha bercerita mulai tersenyum karena ia merasa tidak canggung lagi. Setelah lama saling bincang, ya meskipun Varsha yang mendominasi pembicaraan. Mereka mulai terlihat dekat bagai teman lama yang saling menceritakan pengalamannya.

“Hujan udah reda nih, ga kerasa kita ngobrol lama ya. Aku masih ada cerita tau! Kayaknya kita harus ketemu lagi deh. Gimana kalo besok kamu kesini lagi waktu sore? Jadi waktu aku mau berangkat les kita ketemu dulu, gimana?”

“Boleh.”

Semenjak saat itu mereka menjadi dekat karena sering bertemu. Mereka jadi saling mengenal satu sama lain. Varsha jadi tau bila Nisha tinggal hanya bersama dengan nenek dan kakeknya. Orang tua nya berpisah saat ia masih kecil. Nisha seumuran dengan Varsha. Di usia mereka yang menduduki bangku kelas 3 SMA harus sudah fokus terhadap ujian ke perguruan tinggi. Tapi Nisha harus bekerja di toko untuk membantu kebutuhan di rumah.

Kakeknya petani yang mengurus sawah orang lain dengan upah tidak seberapa. Dan neneknya sedang sakit.

*4 bulan kemudian.*

“Ayo masuk, Nisha.”

Hari ini Varsha mengajak Nisha ke rumahnya untuk membuat burger *home made*.

“Pertama ada bahan-bahannya nih Nis, ada roti, ham, mentega, dan saus. Sayurnya juga, ada tomat, seladah, sama timun. Cus kita buat.”

“Itu kamu panggang rotinya, aku panggang ham nya, oke?” Nisha hanya membalas dengan mengangkat jempol nya.

“Kamu potong tomat nya, aku potong timun nya”

“Kalo udah mateng tinggal kita susun deh Nis. Ikutin aku ya. Kasih saus dulu ke roti nya, terus kasih sayur, lanjut taruh timunnya, tumpuk lagi sama tomat, kasih saus lagi, barulah kita tutup pakai roti lagi. Jadi lah burger home made ala Varsha dan Nisha.”

Mereka mengakhirinya dengan tertawa bersama, kemudian memakan burger yang telah mereka buat itu.

*8 bulan kemudian.*

Malam ini mereka berdua kembali ke tempat biasanya mereka bertemu. Semakin mirip karena waktu temu nya di malam hari.

“Aku jadi *deja vu* saat pertama kali kita ketemu Nis, persis banget kayak gini.”

“Iya juga ya.”

“Aku mau kita kayak gini terus aja Nis.”

“Ya ga bisa lah, kamu kan mau ke Turki. Dapet beasiswa loh, masak mau ditolak gitu aja.” Varsha sedari tadi tak sanggup membendung tangisannya.

“Varsha, jangan benci hujan. Kau tau ga sih kalo makna dari namamu itu hujan?” “Hah emang iya?”

“Iya, arti namamu itu hujan, dan arti namaku itu malam.”

“Pantesan, setiap kita ketemuan pas malam, selalu hujan. Sumpah, masuk akal banget.”

“Hahaha bisa jadi. Makanya, jangan ngedumel lagi kalo ada hujan ya.”

“Kita harus ketemu lagi ya, janji.”

“Janji.”

“Biar kita bisa selalu ingat, aku bakal panggil kamu malam, dan kamu panggil aku hujan saat waktunya kita ketemu.”

“Oke.”

“Hujan, kamu harus tau kalau kamu selalu diharapkan banyak orang. Orang akan kebingungan kalo kamu tidak segera datang.”

“Malam, meskipun banyak yang bilang kamu perebut posisi keindahan senja. Tapi kamu punya bulan yang sangat cantik di dalam dirimu. Analogi bulan adalah seperti sifat alami dalam diri manusia. Dari bumi bulan terlihat sangat cantik dengan cahaya nya. Tapi bila di lihat di luar angkasa, bulan akan nampak banyak cekungan karena seringkali di tumbuk benda-benda angkasa yang lain. Bulan yang asli nya tidak sempurna, selalu memancarkan cahaya nya untuk menyinari bumi di malam hari.”

“Tuhan selalu menciptakan semuanya secara tepat, semoga pertemuan kita di dunia ini juga termasuk takdir Tuhan yang bisa dikehendaki sampai akhir.”

*1 tahun kemudian.*

Setelah hujan puas melihat kombinasi antara malam dan hujan melewati jendela kamarnya, ia memilih untuk pergi tidur untuk menjemput malam, melewati dimensi mimpi, berharap bertemu hujan, setidaknya untuk mengurangi rasa rindunya. Hingga akhirnya, satu-satunya hal yang dapat dilakukan oleh sepasang sahabat itu adalah saling mendo'akan, agar dimanapun mereka berada selalu diiringi kebaikan.

# Hari yang Membosankan

*Oleh: Panji Trisna Wijaya Absen*

Namaku Vajra, tetapi orang-orang sering memanggilku dengan Fajar. Sedikit menyebalkan, tapi tidak masalah. Aku tinggal dirumah yang sederhana bersama ibu dan ayahku. Yap, kamu benar. Aku adalah anak tunggal. Aku tidak memiliki begitu banyak teman karena aku malas untuk berbicara dengan orang lain. Bukan berarti aku pemalu ya.

Cuaca di daerah rumahku cerah. Hal ini membuatku merasa sedikit kesal, karena di dalam rumahku terasa sangat panas, apalagi hanya ada aku di rumah. Aku ingin bermain ke luar, tapi aku tidak memiliki teman untuk itu. Akhirnya, aku mencoba untuk berpikir, permainan apa yang bisa kulakukan sendiri? Anehnya, aku baru kepikiran bahwa aku bisa mengunduh berbagai macam permainan melalui ponselku.

Aku mencoba untuk mengunduh sebuah permainan bernama "Roblox" di ponsel ku. Karena mengunduh suatu permainan di ponsel biasanya dapat menghilangkan rasa bosan. Aku biasanya mengunduh permainan yang sedang populer dan banyak dimainkan. Cara mengunduh permainan cukup mudah. Aku hanya membutuhkan ponselku dengan

daya atau baterai yang cukup. Pertama-tama, aku menyalakan ponselku.

Lalu, aku membuka aplikasi Google Play Store. Setelah membuka Google Play Store, aku membuka menu "Telusuri". Lalu aku menekan tombol penelusuran. Kemudian, aku mengetik nama permainan yang ingin aku unduh. Setelah selesai, aku menekan tombol unduh pada permainan yang ingin ku unduh. Setelah itu, aku menunggu hingga unduhannya selesai. Setelah selesai, aku bisa memainkan permainan yang ingin ku mainkan.

Rasa bosanku seolah lenyap tanpa jejak setelah aku mengunduh permainan itu di ponselku. Aku bermain cukup lama, mungkin sekitar 2 jam. Tapi meski begitu, di keesokan harinya, aku mulai merasa bosan lagi dengan permainan tersebut, dan akhirnya aku memutuskan untuk bergaul dengan teman-temanku.

Teks prosedur yang terdapat dalam cerita di atas yaitu *Cara Mengunduh Aplikasi Atau Permainan di Ponsel*.

Alat dan Bahan:

- Ponsel dengan daya atau baterai yang cukup.

Langkah-langkah:

- Siapkan ponsel.
- Lalu nyalakan ponsel tersebut.

- Buka aplikasi Google Play Store.
- Setelah membuka aplikasi Google Play Store, buka menu "Telusuri".
- Kemudian, ketik nama aplikasi atau permainan yang ingin kalian unduh.
- Setelah itu, tekan tombol unduh, dan tunggu hingga unduhan selesai.
- Aplikasi atau permainan siap digunakan.



# Pagi yang Cerah

*Oleh: Retito Rehan Repiansyah*

Suatu hari, sinar matahari menyinari bumi di pagi yang cerah, burung-burung berkicauan. Angin pantai yang berhembus kencang, membuat suasana menjadi tenang. Hari ini adalah hari minggu yang damai, disaat aku melihat keluar, terlihat ayahku di teras luar duduk bersantai, menikmati pagi yang cerah.

Terlihat ayahku bersantai sambil meminum segelas kopi, aku ingin ikut bersantai dengan ayah, dan aku pun ikut membuat kopi. Sesampainya di dapur terdapat kopi dan gula, aku pun mengambil cangkir, setelah itu aku memasukkan kopi kedalam cangkir, dan menambahkan gula secukupnya, tidak lupa aku merebus air hangat. Setelah air sudah terasa hangat, akupun menuangkan air tersebut ke dalam cangkir kopi tersebut, dan tidak lupa di aduk hingga larut, kopi pun selesai dan siap di nikmati di pagi yang cerah itu.

# Membuat Sop Tulang Bersama Ibu

*Oleh: Sekar Arum Kusumawati*

Dihari sabtu malam aku dan ibuku berencana membuat sop tulang. Tepat hari minggu pagi aku meminta ibuku untuk mengajari cara pembuatannya. Sop tulang adalah makanan kesukaan aku dan adik ku karena rasanya sangat enak sekali, apalagi kalau masakan ibu pasti berkali kali lipat rasa enaknya. Karena belum ada bahan-bahannya dikulkas ibuku memutuskan untuk pergi kepasar, tapi aku tidak ikut karena disuruh ibuku untuk membersihkan rumah.

“Bu , apasih bahan-bahan nya ?” tanyaku pada ibu.

“Bahannya ada tulang sapi, kentang, wortel, daun bawang, dan penyedap.” kata Ibu.

Setelah ibuku pulang dari pasar aku langsung mengeluarkan bahan-bahannya di meja dapur dan akan mencucinya. Di sini aku dan ibuku berbagi tugas.

## Bahan

- Tulang sapi [iga sapi] secukupnya
- 3 buah kentang
- 2 buah wortel
- 1 siung daun bawang
- 5 siung bawang putih
- 2 siung bawang merang
- merica secukupnya
- pala
- garam dan gula
- bumbu penyedap lain

Berikut cara pembuatannya

Pertama ibuku membersihkan dan memotong daging sapi atau tulang sapi yang telah dibeli. Lalu aku mengupas kulit kentang dan wortel kemudian memotongnya. Setelah daging dipotong dan dicuci hingga bersih, aku menyiapkan air rebusan yang digunakan untuk merebus daging, karena aku tidak punya alat presto jadi menggunakan panci biasa untuk merebus daging nya. Daging direbus hingga tidak keras atau tidak alot. Tapi karena hanya menggunakan panci biasa, daging yang telah direbus lama masih sedikit alot, tidak selembut dengan daging yang dipresto.

Setelah daging matang buang air rebusan nya. Dan rebuslah air (air bersih) lagi untuk merebus dagingnya lagi. Lalu blender bawang putih, bawang merah, merica, dan pala hingga lembut. Setelah itu aku menumis bahan-bahan yang telah diblender. Tapi sebelum menumisnya kalian harus memberi sedikit minyak pada wadiah yang akan kita gunakan untuk memasak. Tumis bahan hingga berbau harum. Setelah itu tuangkan bumbu ke air rebusan baru (air rebusan daging kedua). Lalu masukan kentang dan wortel yang telah dipotongi. Langkah akhir berikan bumbu penyedap sesuai selera. Tunggu beberapa menit hingga kentang dan wortel terasa empuk. Setelah matang beri irisan daun bawang agar terlihat cantik, lalu hidangkan. Masakan pun jadi dan siap disantap. Sangat cocok dimakan dengan nasi hangat dan teh hangat.

Setelah masakannya jadi pun aku dan adik langsung buru-buru mengambil nasi hangat dan tidak sabar untuk mencicipinya karena pasti enak sekali. Akhirnya kami makan bersama dan menikmati makan tersebut.

# Keceriaan di Dapur untuk Pertandingan Taekwondo

*Oleh: Sela Nur Syafika*

Pagi itu, Evelyn terbangun dengan semangat yang menggebu. Hari ini adalah hari spesialnya, dia akan mengikuti pertandingan taekwondo pertamanya. Sebelum pergi, Evelyn ingin menyiapkan bekal yang lezat dan bergizi. Dia teringat bahwa Kak Kenneth sudah berjanji untuk membantunya membuat pancake sebagai bekal.

Setelah mandi dan berpakaian, Evelyn bergegas menuju dapur. Kak Kenneth telah menyiapkan semua bahan untuk membuat pancake. Di meja, terdapat tepung terigu, gula, *baking powder*, garam, telur, susu, dan mentega. Melihat semua bahan itu membuat Evelyn semakin bersemangat.

Kak Kenneth mulai menjelaskan langkah-langkah membuat pancake. Mereka mencampurkan tepung terigu, gula, *baking powder*, dan garam dalam mangkuk besar. Sementara itu, Evelyn mengocok telur dan menambahkan susu serta mentega leleh ke dalam campuran tersebut. Ketika adonan pancake sudah siap, mereka memanaskan

wajan. Evelyn senang membantu menuangkan adonan ke wajan, melihat pancake mengembang dan berubah keemasan.

Setelah semua pancake matang, mereka menghiasnya dengan berbagai topping kesukaan seperti potongan stroberi, pisang, dan sirup maple. Evelyn tahu bahwa makanan ini akan memberikan energi untuk bertanding nanti. Pancake yang kaya karbohidrat dan nutrisi sangat cocok untuk membantu performanya di arena taekwondo.

Setelah selesai, Evelyn mengemas pancake-pancake itu ke dalam kotak bekal yang cantik. Ia memastikan semuanya sudah siap, termasuk air minum dan handuk kecil. Dengan senyum lebar, Evelyn merasa bangga karena telah menyiapkan bekalnya sendiri untuk pertandingan. Hari itu bukan hanya tentang memasak, tetapi juga tentang kebersamaan dan persiapan menghadapi tantangan. Evelyn merasa siap dan percaya diri berkat dukungan serta kerja sama dengan Kak Kenneth. Mereka berangkat menuju tempat pertandingan dengan semangat membara.

Di arena taekwondo, Evelyn tampil penuh percaya diri, teringat momen-momen menyenangkan di dapur bersama Kak Kenneth. Setelah pertandingan selesai, Evelyn

merasa bangga dan bahagia, bukan hanya karena hasilnya, tetapi juga karena momen spesial yang mereka bagi.



# Kue Cokelat

*Oleh: Shaka Varian Adikara*

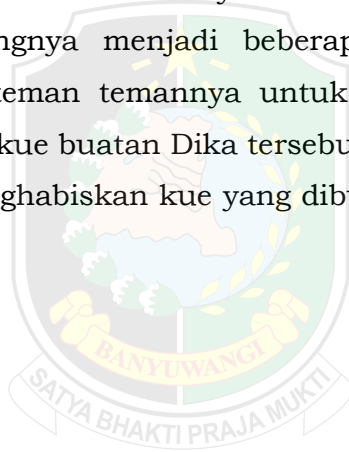
Di sebuah desa, ada anak yang bernama Dika. Dika hidup bersama neneknya. Neneknya suka membuat Dika kue cokelat yang lezat. Pada suatu hari, Dika penasaran dengan cara membuat kue cokelat yang lezat itu.

Dika pun bertanya kepada neneknya, bagaimana cara membuat kue cokelat. Neneknya pun menjelaskan cara membuat kue cokelat itu dari bahan bahan yang dibutuhkan, yaitu cokelat batang, mentega, gula pasir, telur, tepung terigu, baking powder, dan sejumput garam.

Langkah-langkah untuk membuatnya adalah yang pertama, panaskan oven pada suhu 180°. Lelehkan cokelat dan mentega dalam wadah di atas air panas, aduk hingga rata. Kemudian, dalam mangkuk terpisah, kocok gula dan telur hingga mengembang. Lalu campurkan campuran cokelat ke dalam adonan telur dan aduk hingga merata. Ayak tepung, baking powder, dan garam, lalu masukkan ke dalam adonan, aduk perlahan hingga tercampur. Tuang adonan ke dalam

loyang yang telah dioles mentega. Panggang selama 25-30 menit hingga matang. Tes dengan tusuk gigi; jika bersih, kue siap diangkat. Biarkan kue dingin sebelum dipotong dan disajikan.

Setelah tau cara membuat kue cokelat itu, Dika mencoba membuat kue cokelatnya sendiri dengan mengikuti langkah langkah membuat kue cokelat yang telah dijelaskan oleh neneknya. Setelah kue matang, Dika memotongnya menjadi beberapa bagian, dan mengundang teman temannya untuk kerumah Dika dan mencicipi kue buatan Dika tersebut. Semua teman temannya menghabiskan kue yang dibuat oleh Dika itu dengan cepat.



# Secangkir Kehangatan di Pagi Hari

Oleh: Yanuar Ahmad Satria Anandhika

Suatu pagi yang cerah, Andi terbangun dengan perasaan segar. Setelah membersihkan diri, ia memutuskan untuk membuat secangkir teh hangat sebagai teman pagi. Andi berjalan menuju dapur, merasakan dinginnya lantai yang membuatnya semakin ingin menikmati minuman hangat.

Pertama-tama, ia mengambil *ketel* dari rak dan mengisinya dengan air secukupnya dari *dispenser*. Ia lalu menyalakan kompor dan meletakkan *ketel* di atasnya. Sambil menunggu air mendidih, Andi membuka lemari untuk mengambil kantong teh. Hari ini, ia memilih teh hijau dengan aroma melati, jenis teh yang paling ia sukai karena memberikan rasa tenang dan nyaman.

Setelah air di dalam *ketel* mulai mendidih, suara peluit *ketel* berdering lembut memenuhi dapur. Andi segera mematikan kompor dan dengan hati-hati menuangkan air panas ke dalam cangkir yang sudah berisi kantong teh. "Hati-hati saat menuangkan air panas," katanya kepada dirinya sendiri, mengingatkan

untuk tidak terburu-buru. Ia membiarkan kantong teh terendam selama 3-5 menit. "Waktu yang pas untuk mendapatkan rasa yang kaya," pikirnya.

Aroma teh melati mulai menyebar, menghangatkan suasana dapur. Sambil menunggu, Andi mengambil madu dari lemari dan mempersiapkan sendok kecil. Sesaat kemudian, ia mengeluarkan kantong teh dari cangkir, memerasnya sedikit untuk mendapatkan sisa sari teh terakhir, lalu menambah satu sendok teh madu ke dalam cangkir. Dengan perlahan, ia mengaduk campuran teh dan madu hingga merata.

Akhirnya, teh hangat buatan Andi pun siap. Ia membawa cangkir tersebut ke ruang tamu, memilih duduk di dekat jendela agar bisa menikmati pemandangan pagi yang cerah. Dari tempat duduknya, ia bisa melihat burung-burung kecil yang berloncatan di pohon depan rumah, dan sinar matahari yang lembut menerobos dedaunan. Andi meminum teh buatannya perlahan, merasakan kehangatan yang menyebar di tenggorokannya. Setiap tegukan membawa rasa manis dan aroma melati yang menenangkan, membuat suasana pagi terasa lebih damai.

Baginya, secangkir teh di pagi hari bukan sekadar minuman, tetapi juga sebuah momen refleksi. Andi menghirup aroma teh yang tersisa di cangkir, merasa bersyukur bisa menikmati waktu tenang ini sebelum memulai aktivitas hariannya. Dengan secangkir teh hangat, ia merasa siap menghadapi hari yang panjang, penuh semangat dan ketenangan.

Teks prosedur pada cerita pendek diatas yaitu *Cara Membuat Teh Hijau dengan Madu.*

Alat dan Bahan:

- Ketel
- Cangkir
- Kantong teh hijau aroma melati
- Air
- Madu
- Sendok kecil

Langkah-langkah:

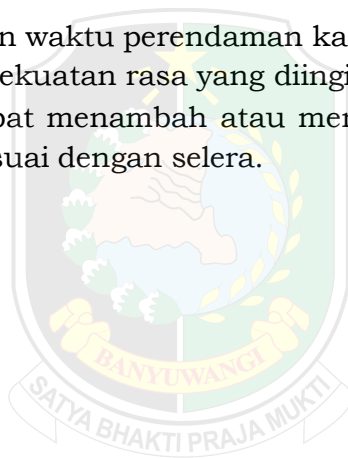
- Isi ketel dengan air secukupnya dan panaskan di atas kompor hingga mendidih.
- Sambil menunggu air mendidih, siapkan cangkir dan masukkan kantong teh hijau ke dalamnya.
- Setelah air mendidih, tuangkan air panas ke dalam cangkir yang berisi kantong teh. Hati- hati saat menuangkan agar tidak terkena percikan air panas.
- Biarkan kantong teh terendam selama 3-5 menit

agar rasa dan aroma teh tercampur dengan baik.

- Setelah teh direndam, keluarkan kantong teh dari cangkir dan peras sedikit untuk mengeluarkan sisa sari teh.
- Tambahkan satu sendok teh madu ke dalam cangkir, kemudian aduk perlahan hingga madu larut.
- Teh hijau dengan madu siap dinikmati.

Tips:

- Sesuaikan waktu perendaman kantong teh sesuai dengan kekuatan rasa yang diinginkan.
- Anda dapat menambah atau mengurangi jumlah madu sesuai dengan selera.







# Tahapan Bertopeng



Buku ini adalah kumpulan cerpen karya siswa kelas IX-A dengan beragam tema seperti persahabatan, petualangan, keluarga, dan resep memasak. Cerita keseharian hingga keseruan memasak menggambarkan dunia remaja yang penuh warna, kesederhanaan, dan kehangatan.

