



Cerita di Balik Langkah Kelas 9B

Sukses



itu berdoa

itu berusaha

itu tawakal

ALDI FIRMANSYAH, DKK

*Cerita di Balik Langkah Kelas 9B
Mts. Negeri 8 Banyuwangi*



*Cerita di Balik Langkah Kelas 9B
MTs. Negeri 8 Banyuwangi*



**Penyunting
Fajar Anggi Saputro dan Yusup Khoiri**

Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kabupaten Banyuwangi
Jl. Jaksa Agung Suprpto No. 43 Penganjuran, Kecamatan Banyuwangi,
Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur, 68416

CERITA DI BALIK LANGKAH KELAS 9B

Penulis : Aldi Firmansyah, Almira Solia Konita, Amelia Rahma D, Amri Ahmad Z, Apriza Bahrul Ulum, Arsyil Hendra S, Belva Nurul Fauziyyah, Catur Nafa'atus S, Davis Dinar N, Deriella Azzahra S, Devina Putri A, Dista Cahya Y, Givani Neyra N, Hafiza, Khaililla Aura F, M. Bagus Putra KP, Nabil DH, M Raffa Pramudya, M. Ubaidillah Rochman, Nathania Ramadhani, Nimas Rizky N, Octa Dwi Alvia, Putri Halwa Tamara, Rachel Eka S, Rizka Putri I, Sasimay Arindi, Satrio Hadi P, Sayu Efrina Awatif Z, Stiven Dwi K , Wangi Walimatus S, Zahirrah Oktaviani S, Zyfanna Putri K.

Penyunting : Fajar Anggi Saputro dan Yusup Khoiri

Desain Sampul : Yusup Khoiri (diolah dari Canva)
dan *Layout*

Diterbitkan oleh:

**Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kabupaten
Banyuwangi**

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

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh,

Puji syukur marilah kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga buku berjudul “*Cerita di Balik Langkah Kelas 9B*” karya siswa-siswi MTsN 8 Banyuwangi kelas 9.B dapat terwujud dengan baik.

Buku ini merupakan wujud nyata kreativitas generasi muda Banyuwangi dalam menuangkan gagasan, imajinasi, dan pengalaman keseharian dalam bentuk tutorial dalam membuat sesuatu produk, melalui bahasa yang mengalir, jujur, dan segar. Di balik setiap cerita, tersimpan semangat eksplorasi, ketulusan, dan refleksi akan kehidupan di sekitar mereka.

Kami menyambut baik terbitnya karya ini sebagai bagian dari gerakan literasi sekolah dan menumbuhkan budaya baca dan menulis sejak dini. Buku ini bukan sekadar kumpulan cerita, tetapi juga bukti bahwa literasi mampu menjadi jembatan antara dunia belajar dan dunia kehidupan nyata.

Kepada para guru pembimbing, kami sampaikan apresiasi yang sebesar-besarnya atas pendampingan dan dukungan yang telah diberikan. Semoga buku ini menjadi inspirasi bagi sekolah-sekolah lain untuk terus menumbuhkan semangat menulis dan berkarya di kalangan pelajar.

Akhir kata, semoga “*Cerita di Balik Langkah Kelas 9B*” menjadi bintang kecil yang menerangi langit literasi Banyuwangi, menginspirasi generasi muda untuk terus berfikir, berimajinasi, dan berani menulis cerita mereka sendiri.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Plt. Kepala Dinas Perpustakaan dan
Kearsipan Kabupaten Banyuwangi

Yusdi Irawan, S.E., M.Si



KATA PENGANTAR KEPALA KANTOR KEMENTERIAN KEMENAG BANYUWANGI

DR. H. Chaironi Hidayat, S.Ag., M.M.

Segala Puji syukur dan sanjungan hanya milik Allah, Sang Maha Pemberi dan Maha Segala. Sholawat dan Salam semoga selalu terlimpah keharibaab Nabi Agung Muhammad.

Membaca buku ini, terbersit rasa bangga dan bahagia melihat perkembangan kualitas literasi di lingkup Kemenag Banyuwangi. Sungguh suatu karya yang patut diapresiasi dan didukung penuh.

Bagaimana tidak, di sela-sela padatnya kegiatan sehari-hari yang merupakan kewajiban pokok, masih tersisa waktu dan semangat untuk menulis, menuangkan buah pikiran dalam kata demi kata, kalimat demi kalimat, hingga terciptalah karya yang luar biasa ini.

Saya ingat, ada kalimat bijak berbunyi : Jika ingin melihat tingkat peradaban suatu bangsa, maka lihatlah bagaimana literasinya. Arti dari kalimat bijak ini sangat jelas, yakni bahwa ketinggian peradaban suatu bangsa sangat ditentukan oleh tingkat literasi pada masyarakat bangsa tersebut. Semakin tinggi tingkat literasinya, maka semakin tinggi pula peradabannya, dan semakin berpotensi bangsa tersebut untuk menjadi bangsa yang maju dan makmur.

Disisi lain, konsep Islam tentang literasi juga sangat jelas. Bahkan ayat pertama yang turun kepada Rosulullah diawali dengan kata IQRO', yaitu merupakan simbol betapa Islam sangat mengedepankan literasi dalam kehidupan umatnya. Allah SWT Maha Mengetahui bahwa literasi adalah salah satu penentu kualitas kehidupan manusia.

Karena itu, tidak berlebihan kiranya jika saya selaku Kepala Kantor Kemenag Kabupaten Banyuwangi betul-betul berterimakasih dan memberikan apresiasi yang tinggi

terhadap penerbitan buku ini. Dan saya sangat berharap kepada semua pihak untuk mendukung inisiasi semacam ini untuk menumbuhkan semangat literasi di keluarga besar Kemenag Banyuwangi.

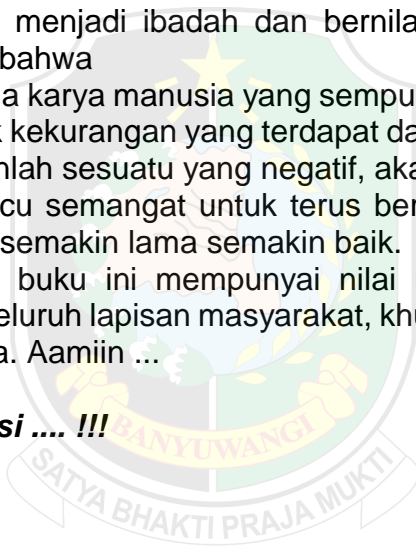
Dalam kesempatan ini, saya juga menghaturkan terimakasih dan apresiasi kepada segenap anggota *Komunitas Lentera Sastra* yang selalu berperan aktif dalam menyemangati dan membimbing teman-teman untuk berliterasi.

Semoga menjadi ibadah dan bernilai pahala. Kita sangat sadar bahwa

Tidak ada karya manusia yang sempurna, karena itu segala bentuk kekurangan yang terdapat dalam penulisan buku ini bukanlah sesuatu yang negatif, akan tetapi justru menjadi pemicu semangat untuk terus berkarya dengan kualitas yang semakin lama semakin baik.

Semoga buku ini mempunyai nilai manfaat yang besar untuk seluruh lapisan masyarakat, khususnya untuk para pembaca. Aamiin ...

Salam Literasi !!!



KATA PENGANTAR KEPALA MTsN 8 BANYUWANGI

Sri Endah Zulaikahtul Kharimah, S.Ag, M.Pd

Assalamu'alaikum Warohmatullohi Wabarokatuh

Salam takdzim, semoga Rahmat dan Taufiq Allah SWT senantiasa tercurahkan kepada kita semua. Sholawat beriring salam semoga selalu terhaturkan kepada Nabi Muhammad *Shallahu'alaihi Wasalam*, semoga kita semua bisa meneladani sifat beliau serta berakhlaqul kharimah. *Aamiin*

Insyallah dalam hal ini akan terwujud dengan adanya kerjasama yang baik dari semua pihak. Baik dari wali murid, guru pembimbing dan Siswa-siswi MTs N 8 Banyuwangi demi meningkatkan pelayanan terbaik untuk kemajuan madrasah dan memaksimalkan potensi siswa-siswi.

Kumpulan karya tulis siswa-siswi MTs N 8 Banyuwangi yang terangkum dalam judul cerpen "**Kisah Remaja yang Berani Berbeda**" menjadi salah satu bukti kesungguhan dan keterampilan mereka dalam bidang tulis menulis, semoga menjadi awal dan kegiatan berkelanjutan bagi mereka. Semoga Allah SWT selalu melimpahkan Rahmat-Nya dan memudahkan segala urusan kita. *Aamiin Yaa Robbal 'Alamin*

Wassalamu'alikum Warohmatullohi Wabarokatuh

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
KATA PENGANTAR KEPALA KANTOR KEMENTERIAN KEMENAG BANYUWANGI	v
KATA PENGANTAR KEPALA MTsN 8 BANYUWANGI	vii
DAFTAR ISI	viii
1. CARA MEMBUAT JUS APEL	1
Karya : Aldi Firmansyah	1
2. MEMBUAT KUE BOLU PERTAMA KALI	3
Karya : Almira Solia Konita	3
3. TAKJIL ES BUAH	4
Karya : Amelia Rahma D.	4
4. BERMAIN	6
Karya : Amri Ahmad Z.	6
5. COOKIES CINTA	7
Karya: Apriza Bahrul Ulum	7
6. NABIL DAN SATRIO SEDANG BERMAIN SEPAK BOLA	9
Karya : Arsyil Hendra S.	9
7. CARA MENGERINGKAN PAKAIAN SAAT CUACA HUJAN	10
Karya : Belva Nurul Fauziyyah	10
8. RINA YANG KESEPIAN	11
Karya : Catur Nafa'atus S.	11
9. PAK SHOMAT PENJUAL AYAM KRISPI	13
Karya : Davis Dinar N.	13
10. SEGELAS COKELAT DINGIN DI SIANG YANG TERIK	15
Karya : Deriella Azzahra S.	15

11. ES SEGAR PENGHILANG DAHAGA	17
Karya : Devina Putri A.	17
12. MEMBUAT KOPI HANGAT	19
Karya : Dista Cahya Y.	19
13. SECANGKIR TEH DI MALAM HARI	21
Karya : Givani Neyra N.....	21
14. MELODI KEBERANIAN	22
Karya : Hafiza	22
15. KUE MANIS UNTUK ORANG TERKASIH.....	23
Karya : Khaililla Aura F.....	23
16. NASI GORENG BUATAN PUTRA	25
Karya : M.Bagus Putra K.P	25
17. PETUALANGAN DI HUTAN.....	27
Karya : Nabil D.H.....	27
18. RAHASIA PESEPAK BOLA	29
Karya : M. Raffa Pramudya	29
19. TONO MEMASAK KUE BERSAMA BUDI	31
Karya : M.Ubaidillah Rochman.....	31
20. “CARA MEMBUAT SECANGKIR KOPI HITAM YANG MENENANGKAN”	33
Karya : Nathania Ramadhani	33
21. MISI MENCIPTAKAN NASI GORENG TERAKHIR	35
Karya : Nimas Rizky N.....	35
22. MEMBUAT JUS ALPUKAT SEGAR.....	37
Karya : Octa Dwi Alvia.....	37
23. ES TEH LECI UNTUK TAMU.....	39
Karya : Putri Halwa Tamara	39
24. CARA MENGATASI TANAMAN KERING.....	41
Karya : Rachel Eka S.	41
25. SEBUNGKUS NASI UNTUK TETANGGA.....	43
Karya : Rizka Putri I.....	43
26. MIE AYAM	44
Karya : Sasimay Arindi	44

27. CARA MEMBUAT KOPI BUBUK	46
Karya : Satrio Hadi P.	46
28. SUP JAGUNG BUATAN AGNES.....	48
Karya : Sayu Efrina Awatif Z.	48
29. MISI KOPI PAGI SANG KESATRIA.....	51
Karya : Stiven Dwi K	51
30. MEMBUAT KUE COKLAT.....	53
Karya : Wangi Walimatus S.....	53
31. BOLU KETAN HITAM LUMER YANG LEZAT	54
Karya : Zahirrah Oktaviani S.	54
32. "SEGELAS JUS ALPUKAT YANG SEGAR DI CUACA TERIK"	56
Karya : Zyfanna Putri K.	56



CARA MEMBUAT JUS APEL

Karya : Aldi Firmansyah

Halo semuanya, perkenalkan namaku Dito. Pada saat liburan sekolah panjang. Aku dan seluruh anggota keluargaku memutuskan berkunjung ke rumah Kakek dan Nenek yang berada di desa. Kami sekeluarga berangkat pada hari minggu. Sesampainya tiba di rumah Kakek dan Nenek, kami pun mulai menurunkan barang-barang dari mobil karena kami akan menginap.

Kakek dan Nenek adalah seorang petani buah apel. Kakek dan Nenek mempunyai perkebunan apel yang luas yang berada di lereng-lereng pegunungan. Pemandangan disana sungguh menakjubkan dengan hamparan pepohonan yang hijau, burung-burung yang berkicau, lalu lalang warga yang pergi ke kebun, dan suara gerojokan air terjun yang menambah kesan yang tenang. Udara disana juga sangat segar dan dingin.

Pada saat siang hari, Aku dan kakakku yang bernama Dika membantu Kakek dan Nenek memetik buah apel segar di kebun. Hasil dari buah apel yang kami petik sisanya kami jual ke pasar dan sisanya lagi untuk kami nikmati untuk membuat jus apel. Sesampainya di rumah aku memanggil Ibuku. Ibuku datang kepadaku lalu berkata "Ada apa dek?", lalu aku menjawab "Bu bagaimana cara membuat jus apel?". Ibuku menjawab "Caranya yaitu pertama kamu bilas apel nya sampai bersih, lalu kamu kupas apelnnya, kemudian potong apel menjadi 4 bagian, setelah itu masukkan apel kedalam blender sampai halus, lalu setelah di blender saring kedalam saringan, setelah di saring tuangkan kedalam gelas".

Setelah di beri cara membuat jus apel oleh ibu, tak lupa aku mengucapkan terimakasih kepada ibu. Saat ingin

membuat jus apel ternyata gulanya habis. Ketika ingin membeli gula tidak ada sepeda di rumah. Aku ingin meminjam sepeda tetangga tapi sepedanya rusak. Alhasil akupun memilih berjalan kaki ke toko untuk membeli gula, setelah membeli gula aku pulang ke rumah.

Lalu aku mencoba membuat jus apel bersama Kak Dika di bantu dengan Ibu. Setelah berhasil membuatnya akupun menikmati jus apel segar bersama dengan seluruh anggota keluargaku di kebun Kakek dan Nenek sambil menikmati keindahan pemandangan.



MEMBUAT KUE BOLU PERTAMA KALI

Karya : Almira Solia Konita

Pada suatu sore dihari minggu,Rani memutuskan untuk mencoba membuat kue bolu sendiri di rumah.ia ingin menghadihkan kue itu untuk ulang tahun adiknya.Rani sudah menyiapkan semua bahan di dapur: tepung terigu,gula,mentega dan vanili.

Saat proses membuat adonan,Rani menyadari bahwa ia belum pernah menggunakan mixer sebelumnya.ia pun menyalakan mixer dengan kecepatan tinggi tanpa menutup wadahnya.seketika,adonan muncrat ke seluruh meja dan bajunya.ia panik hampir menyerah.

Namun,Rani tidak ingin mengecewakan adiknya ia membersihkan dapur,lalu mencoba kembali dengan lebih hati-hati.kali ini,ia mengikuti prosedur dengan benar: memisahkan telur, mengocok gula hingga lembut,lalu mencampurkan semua bahan sedikit demi sedikit. setelah itu ia menuang adonan ke dalam loyang dan memasukkannya ke oven.

Beberapa menit kemudian,aroma harum kue memenuhi dapur.Rani memeriksa oven dan melihat kue bolu mengembang dengan sempurna.ia tersenyum lega sambil menyiapkan piring dan pisau untuk memotong kue.

Ketika adiknya pulang,Rani memberikan kue bolu buatannya.ternyata rasanya enak dan lembut.adiknya memeluk Rani dengan gembira.sejak hari itu Rani menjadi lebih percaya diri untuk mencoba resep baru.

TAKJIL ES BUAH

Karya : Amelia Rahma D.

Pada suatu hari di bulan Ramadhan, ada seorang anak yang bernama Rina dan ibunya bernama Dewi. Ketika sore hari Rina pergi ke dapur untuk menghampiri ibunya dan berkata " Ibu.. apakah buka puasanya masih lama?, aku udah bosan nih, apa yang harus aku lakukan...? " Ibunya berkata dengan suara halus " gimana kalo kita bikin takjil aja untuk berbuka puasa... sambil menunggu Adzan Magrib di kumandangkan.. ". Rina dan ibunya memutuskan untuk membuat es buah.

Lalu ibu mengecek bahan-bahan yang ada di dapur, dan ternyata ada salah satu bahan yang sudah habis. Kemudian ibu menyuruh Rina untuk membeli bahan yang sudah habis di mini market terdekat. Setelah bahan-bahannya sudah lengkap, ibu dan Rina mulai membuatnya. Lalu ibu menyiapkan alat-alatnya yaitu mangkok yang berukuran lumayan besar, pisau, centong, telenan, sendok, dan gelas atau mangkok saji. Setelah itu ibu dan Rina menyiapkan semua bahannya : ada 1 buah naga, 200 gram melon kuning, 250 gram semangka, nata de coco, 150 gram gula pasir, 300 ml air, es batu secukupnya, dan 100 ml susu kental manis full cream.

Kemudian ibu merebus air dan gula, di rebus hingga gula larut dan mendidih. Selanjutnya Rina memotong buah naga berbentuk dadu. Kemudian Rina mencetak buah melon dan semangka dengan sendok agar berbentuk bulat dan lebih menarik. Lalu ibu menuangkan air gula yang sudah di rebus dan di diamkan sebelumnya ke dalam mangkok. Kemudian masukan es batu, tambahkan susu kental manis full cream. Selanjutnya aduk hingga tercampur merata. Langkah selanjutnya tambahkan buah-

buah yang sudah di potong sebelum nya. Lalu masukan nata de coco dan aduk. Kemudian tuangkan ke dalam gelas atau mangkok saji, dan di kasih sendoknya. Lalu Rina menaruh es buah ke meja makan.

Sambil menunggu Adzan Magrib Rina mengobrol bersama ibunya, setelah beberapa menit kemudian Adzan pun berkumandang Rina dan keluarga nya pun berdoa untuk buka puasa dan menikmati es buah yang telah dia bikin bersama ibunya. Rina pun berkata " hmm... rasanya enak dan segar, rasa manis nya pas di lidah" .



BERMAIN

Karya : Amri Ahmad Z.

Dipagi hari yang indah, di hari minggu. Aku bangun dengan penuh semangat. Setelah membersihkan kamar dan kasur ku, aku pergi mandi. Aku sarapan dengan sarapan yang di siapkan ibuku tadi. lalu aku pergi bermain dengan teman-teman ku.

Kami pergi ke lapangan bola untuk bermain bola. Tapi, lama-kelamaan kami merasa bosan dan jenuh. Aku berkata "Aku bosan main bola terus, ayo main yang lain", salah satu teman ku menyaut " Sama, aku juga bosan, tapi enaknya main apa?". Kami berfikir sejenak, lalu teman ku berseru "bagaimana kalau kita main layang-layang?", " Tapi kita tidak punya layang-layang" ucap ku. "Ya sudah kita bikin sendiri aja" teman ku mengusul.

Kami membeli dan mengumpulkan bahan-bahan dan alat yang di perlukan untuk membuat layang-layang, antara lain: Bambu berukuran kecil, kertas layang-layang, benang, pisau, gunting, dan lem.

Pertama-tama potong bambu menjadi 2. Tali bambu menjadi bentuk salib. Lalu tali setiap ujung dengan ujung yang lain dengan benang, sampai seperti belah ketupat. Potong kertas sesuai dengan ukuran rangka layang-layang yang sudah ada. Tempelkan kertas pada rangka layang-layang.

Lalu lubangi layang-layang di sebelah rangka bambu untuk tempat mengikat layang-layang. tapi layang-layang dengan kuat. dan layang-layang siap di gunakan. Akhirnya aku bermain layang-layang bersama teman-teman ku sampai kami lupa waktu.

COOKIES CINTA

Karya: Apriza Bahrul Ulum

"Hmmm... Hari yang sama setiap hari" youri menggrutu, namaku Youri Castela, panggil saja Youri, hari ini adalah hari Minggu, hari minggu kali ini hari minggu yang special, karna aku ingin membuat cookies yang aku beri nama cookies cinta, kenapa aku beri nama ini cookies cinta, karena cookies ini aku buat untuk orang yang Special.

Tetapi Saat ingin membuat cookies itu, dia lupa Resep dan membeli bahan-bahannya, saat itu dia kebingungan lalu datanglah teman Youri ke rumah yang bernama Lily waster, saat itu Lily bertanya kepada Youri "kamu sedang apa Youri?", Youri pun menjawab "Aku sedang kebingungan, Aku ingin membuat cookies tapi bahan-bahannya habis ditambah juga aku lupa untuk langkah-langkah membuat Cookies" Lily menjawab "Owhh.. begitu.... Apakah aku boleh membantumu?" Youri menjawab "tentu boleh, ehh... ngomong-ngomong kamu punya bahan-bahan untuk membuat cookiesnya gak?", Lily menjawab "Maaf Youri, aku tidak punya bahan-bahan" Youri menjawab "Oh.... begitu, okelah...".

Lalu tidak lama, ibu pulang dari pasar dan bertanya "kenapa Youri?" Youri menjawab "ini buu... Aku dan Lily kan mau buat cookies tapi bahan-bahan didapur habis dan aku juga lupa resepnya" ibu menjawab "Ohh... cookies... yaudah kamu beli di warung aja, tenang aja ibu tau kok caranya membuat cookies yang enak, oh iya ini uang untuk beli bahan-bahan di warung depan" Youri menjawab "Oke bu....." lalu Youri dan Lily pun pergi membeli bahan-bahannya di warung depan sedangkan ibu menyiapkan alat-alat yang akan digunakan.

Tak lama Youri dan Lily pun datang, mereka langsung Membuat cookies cinta, ibu menjelaskan langkah-langkah untuk membuatnya, pertama-tama siapkan bahan-bahan dan alat-alat yang ingin digunakan, setelah itu panaskan dan siapkan loyang yang sudah dilumuri mentega, panaskan hingga Suhu 170-180°C, lalu kocok bahan basah seperti mentega dan gula hingga lembut, dan tambahkan telur dan vanilla lalu kocok hingga mencampur dan rata, Setelah itu campurkan bahan kering dalam wadah yang berbeda, campurkan tepung terigu, soda kue dan garam, Setelah itu satukan kedua adonan tersebut sampai merata, bisa juga, masukkan, isian cookies seperti kacang ataupun cokelat dan lalu aduk hingga rata, setelah adonan selesai bentuk dan tata adonan ke loyang yang sudah disiapkan, panggang di oven hingga kecoklatan sampai 10-15 menit, Setelah selesai keluarkan dan dinginkan cookies, akhirnya cookies cinta sudah jadi dan siap dimakan.

Dan besok harinya saat sekolah Youri tidak lupa membawa cookies yang telah dia buat, saat itu youri memberikan cookies itu ke pria yang bernama Zavier Desmond, dia adalah orang yang dikagumi oleh Youri sejak lama, tetapi Zavier selalu dingin dan cuek, maka itu Youri Membuat cookies ini untuk dia agar dia peka bahwa Youri menyukainya, saat itu Zavier berterimakasih dan menyukai kue buatannya, sejak saat itu mereka semakin dekat dan akrab dan dari berlalunya hari akhirnya mereka menjalin hubungan yang lebih special.

NABIL DAN SATRIO SEDANG BERMAIN SEPAK BOLA

Karya : Arsyil Hendra S.

Pada hari sabtu nabil dan satrio sedang berada di rumah nabil untuk merencanakan bermain sepak bola di lapangan desa sebelah.setelah itu satrio pun izin ke nabil untuk mengambil bola di rumah satrio dan satrio menyuruh nabil untuk menunggu disitu.

setelah itu,satrio pun kembali ke rumah nabil sambil membawa bola yang agak berkendala dari bola tersebut.lalu satrio mengajak nabil untuk bergegas berangkat ke lapangan desa sebelah, mereka berdua menaniki sepeda listrik.di tengah perjalanan satrio pun menepuk pundak nabil, satrio berkata " nabil ayo kita memompa bola ini dulu " kata satrio,nabil seketika menjawab " oo iya satrio kita harus memompa bola tersebut dikarenakan bola itu sudah sedikit anginnya udah waktunya diisi angin lagi itu ", mereka berdua pun belok ke tukang tambal ban untuk menambah angin bola tersebut sampai benar-benar ke isi dengan sempurna, memompa sudah selesai satrio dan nabil pun melanjutkan perjalanan mereka.sesampainya di lapangan mereka pun melihat banyak teman-temannya yang sedang bermain sepak bola juga.

CARA MENGERINGKAN PAKAIAN SAAT CUACA HUJAN

Karya : Belva Nurul Fauziyyah

Pagi itu, langit tampak mendung sejak subuh. Rani baru saja mencuci pakaian ketika hujan turun deras tanpa henti. Jemuran yang sudah disiapkan di halaman tidak bisa digunakan. Ia mulai panik karena seragam sekolah adiknya harus dipakai besok. Untung saja, Rani pernah menonton cara sederhana mengeringkan pakaian tanpa sinar matahari. Ia pun segera mencoba langkah-langkah itu.

Langkah pertama, Rani memeras pakaian yang masih basah menggunakan tangan hingga airnya berkurang. Setelah itu, ia mengambil handuk kering dan membentangkannya di lantai. Satu per satu pakaian basah ia letakkan di atas handuk, lalu digulung perlahan. Handuk itu menyerap air dari pakaian dengan cukup cepat. Ia menekan-nekan gulungan tersebut selama beberapa menit agar air terserap maksimal.

Langkah kedua, Rani menggantung pakaian yang sudah agak kering di dekat kipas angin. Ia menyalakan kipas dengan kecepatan sedang agar udara bisa berputar merata. Untuk pakaian yang lebih tebal, ia menggunakan pengering rambut. Setelah sekitar setengah jam, sebagian besar pakaian sudah terasa kering dan lembut.

Langkah terakhir, Rani menjemur pakaian di dekat jendela agar terkena sedikit angin alami. Saat sore tiba, semua pakaian sudah kering dan siap disetrika. Dari kejadian itu, Rani belajar bahwa meskipun cuaca tidak bersahabat, selalu ada cara untuk menyelesaikannya.

RINA YANG KESEPIAN

Karya : Catur Nafa'atus S.

Sore itu Rina pulang dari kantornya, dia pulang dengan perasaan yang tidak senang karena teman-teman kantornya yang tidak senang dengan dia, sudah 5 tahun Rina berada di kantor tersebut tetapi dia tidak pernah berbicara dengan teman sekantornya dan setiap Rina datang ke kantor teman temannya selalu melihatnya sinis dan tidak senang.

Terkadang saat jam istirahat teman-temannya mengganggunya, seperti saat makan tiba-tiba temannya duduk disebelahnya dan mengambil lauk miliknya. Rina hanya diam dan melanjutkan makanya, dan teman-temannya terkadang mengolok-olok Rina seperti "Hei ada orang pendek lewat tuh" karena badanya yang tergolong pendek dan sedikit gemuk, Rina terus diolok-olok seperti itu.

Akhirnya ia memutuskan untuk mengundurkan diri dari kantor tersebut selama 1 bulan terakhir dia memikirkan untuk keluar atau tidak, karena gaji yang diberikan cukup lumayan dan itu sangat cukup bagi rina yang tinggal di Jakarta yang apa-apa serba mahal. Hari Selasa setelah dia pulang kerja dia membuat surat pengunduran diri, dan besok paginya dia berangkat kerja dengan membawa surat tersebut. Setelah sampai di kantor dia langsung menuju ke ruangan HRD dan menyerahkan surat tersebut. Akhirnya dia dipanggil menuju ruang atasan dan ditanyai mengapa dia mau resign dia menjawab mohon maaf pak saya ingin mengundurkan diri karena di tempat kerja sebelumnya, saya sudah bekerja selama 5 tahun dan mencapai semua target yang

diberikan. Namun, struktur organisasi di sana cukup tetap sehingga tidak ada peluang untuk naik ke posisi yang lebih tinggi.

Akhirnya ia pun bisa resign dari kantor tersebut dan dia pun membereskan barang-barang di meja kerjanya itu, setelah itu dia pulang kerumahnya. Saat hari sudah petang dia pun ingin membuat surat lamaran kerja, akhirnya dia mengambil laptop dan membuat surat lamaran kerja.

Pertama-tama ia mencantumkan data dirinya seperti nama lengkap, tempat dan tanggal lahir, asal, lalu ia juga menuliskan sekolah, pengalaman bekerja hingga keahlian kamu di bidang marketing, kamu juga menuliskan penghargaan dan prestasi yang kamu raih di sekolah dulu dan kamu juga menuliskan organisasi yang kamu ikuti semasa sekolah. Setelah itu dia pergi tidur dan bersiap-siap untuk besok melamar kerja di perusahaan baru, esok paginya dia bangun dan bersiap-siap, setelah bersiap-siap Rani pergi ke perusahaan yang ia tuju untuk melakukan interview. Dan setelah interview Rani pun pulang dan menunggu hasil interview tersebut besok paginya, pagi pun tiba Rani sudah tidak sabar ingin membuka pengumuman tersebut akhirnya ia pun membukanya, betapa senangnya ia melihat hasilnya karena ia diterima dikantor baru. Esoknya dia pun pergi bekerja di sana dan dia menemui teman-teman yang sangat baik padanya.

PAK SHOMAT PENJUAL AYAM KRISPI

Karya : Davis Dinar N.

Pak Shomat berjualan di tepi jalan, ia menyewa ruko kecil ukuran 10m:10m, meski ruko nya gak besar banget tetapi sangat ramai di kunjungi pelanggan, sangking ramai nya ruko pak Shomat tidak cukup untuk menampung pelanggannya semua.

Pak Shomat selalu membuat adonan nya di rumah dan membeli bahan-bahan di pasar, aken tetap, pada saat menuju pasar pak Shomat kehabisan bensin motornya, pada saat mendorong sepeda motarnya pak Shomat menemukan toko di tepi jalan, saat mendatangi toko tersebut pak Shomat melihat toko tersebut tidak menjual bensin pak Shomat pun lanjut mendorong sepeda motornya.

Setelah sekian lama mendorong sepeda pak Shomat menemukan pombensin ditepi jalan,ia pun menghampiri pombensin tersebut untuk mengisi bensin sepeda motornya, dan pak Shomat pun lega karena menemukan pombensin di tepi jalan,setelah mengisi bahan bakar sepeda motornya pak Shomat melanjutkan perjalanan ke pasar,sesampainya di pasar pak Shomat terburu buru untuk mendapatkan bahan di karenakan pasar yang hampir tutup,syukurlah pak Shomat masih sempat untuk membeli semua bahan tersebut, pak Shomat senang karena bahan-bahan nya sudah lengkap.

Bahan yang di beli pak Shomat ada tepung serba guna, tepung krispi, saus, telur.Siap kan tiga wadah untuk membersihkan ayam dan untuk mencampur tepung, wadah pertama masuk kan ayam untuk di cuci dengan air bersih, wadah kedua campur telur, tepung serbaguna air

secukupnya dan sedikit tepung krispi, wadah yang ketiga masuk kan tepung krispi, masuk kan minyak kedalam wajan, panaskan minyak yang udah di tuang ke wajan di atas kompor, celupkan ayam ke dalam tepung yang udah tercampur, sembari nunggu minyak panas,dan masuk kan ayam ketepung krispi di wadah ketiga, setelah minyak panas masuk kan ayam yang usah di lumuri tepung.Sajikanlah dengan saus.



SEGELAS COKELAT DINGIN DI SIANG YANG TERIK

Karya : Deriella Azzahra S.

Suatu siang hari, sang matahari bersinar sangat cerah. Floryn baru saja tiba dari sekolah, dan tetesan keringat menyelimuti dahinya. Langkahnya pelan-pelan mengarah ke dapur, dia berharap bisa menemukan sesuatu yang bisa meredakan dehidrasi. Setelah itu, saat dia membuka pintu kulkasnya, dia melihat susu cair dan bubuk coklat, ia memutuskan untuk membuat segelas coklat dingin.

Namun ternyata tidak semudah yang ia kira. Di dapur hanya ada sedikit gula pasir, dan ia bingung. Karena ternyata pengaduk minumannya hilang entah keriana. Floryn menghela napas yang panjang, berpikir bahwa minuman segarnya mungkin harus tertunda beberapa waktu. Tetapi, rasa hausnya membuat Floryn tidak dapat menerima hal tersebut terjadi.

Floryn akhirnya menemukan cara. Dia mengambil bubuk coklat dan sisa gula dari wadah plastik di meja dapur lalu memasukkannya ke gelas besar. Sambil memegang sendok, ia menuangkan susu perlahan dan sesekali di aduk dengan gerakan melingkar untuk meratakan bubuk yang terdapat di dalam gelas. Awalnya, bubuk tersebut menjadi bubur kecil, tetapi dengan lebih banyak putaran sendok, bubur tersebut melarut sempurna. Kemudian, ia memasukkan beberapa potongan es dingin ke dalam gelas.

Aroma manis coklat mulai tercium, dan gelas yang ada di depannya terlihat sangat menggoda. Ia memandangi hasil kreasinya dengan senyum puas. Meski tidak menggunakan pengaduk khusus dan gula dalam

jumlah yang banyak, minumannya tampak sempurna. Ia menambahkan hiasan di atasnya dengan sisa krim yang ada di kulkas.

Akhirnya, Floryn meneguk minuman cokelat dingin tersebut. Rasanya yang manis dan lembut itu menghilangkan pusing dan lapar yang ia rasakan. Tanpa sadar, ada kepuasan tersendiri menikmati minuman tersebut, meskipun langkah-langkahnya tidak lebih dari sederhana. Akhirnya, siang yang terasa terlalu melelahkan berubah menjadi menyenangkan dengan segelas cokelat dingin.



ES SEGAR PENGHILANG DAHAGA

Karya : Devina Putri A.

Hari ini hari minggu Dio dan Raka sedang membuat layang-layang, mereka akan menerbangkan layangannya ketika sudah jadi. Pada jam 12 siang mereka menerbangkan layangannya saat panas yang terik Dio dan Raka berlari-lari menerbangkannya. Mereka pun capek setelah berlari-larian lama, Dio dan Raka sangat kehausan. Terus Dio memiliki ide untuk membuat es jeruk nipis.

Saat Raka menyiapkan alat dan bahannya ternyata tidak mempunyai jeruk nipis, "Dio gimana ini aku tidak mempunyai jeruk nipisnya". "begini saja Raka kita minta jeruk nipis ke tetangga, siapa tau ada yang punya jeruk nipis" ujar Dio. Mereka pun keliling kampung dan bertanya ke tetangga siapa yang punya jeruk nipis, ternyata Bu Denik memiliki jeruk nipis. "Bu saya dan Raka minta jeruk nipisnya ya?" "silahkan nak Dio dan nak Raka ambil sendiri di belakang ibuk" ujar Bu Denik.

Mereka langsung berlari ke belakang rumah Bu Denik dan memetikanya, setelah mendapatkan jeruk nipis. Ketika semua bahan sudah lengkap mereka pun membuat es nya, dengan menyiapkan alat dan bahannya. Dio menyiapkan alatnya, 2 gelas, sendok, dan alat pemeras. Dan Raka menyiapkan bahannya yaitu, jeruk nipis, es batu, gula, dan biji selasih. Mereka memasukkan 2 sendok gula ke dalam gelas masing-masing, setelah itu memeras jeruk nipis sesuai selera dan di tuang ke gelas, terus mengambil air 900 ML dan dituangkan ke dalam 2 gelas tambahkan es batu sesuai selera, beri biji selasih sebagai topping nya dan setelah semuanya dicampur tinggal di aduk.

Es jeruk nipis sudah jadi terlihat segar, Dio dan Raka meminumnya di siang hari capeknya mereka pun hilang setelah minum es jeruk nipis. Dio dan Raka merasakan kesegaran dari es jeruk nipis yang mereka buat sendiri, di iringi dengan semilir angin membuat mereka seperti minum es jeruk nipis di tepi pantai.



MEMBUAT KOPI HANGAT

Karya : Dista Cahya Y.

Pagi itu, udara dingin menyelimuti rumahku. Aku teringat Ayah selalu mengatakan, "Tidak ada yang bisa menandingi semangat pagi selain aroma kopi yang diseduh dengan benar." Kali ini, aku bertekad membuat Ayah segelas kopi hitam yang sempurna, bukan sekadar kopi instan yang terburu-buru. Setelah mencari tahu resep rahasia Ayah, aku pun memulai petualangan kecil di dapur. Tujuanku membuat kopi dengan cita rasa terbaik, ala barista rumahan. Aku membuka lemari dapur. "Ayo, kita siapkan perlengkapan tempur," gumamku.

Pertama, aku mengambil biji kopi pilihan Ayah dari toples kedap udara. Aku hanya butuh sekitar 18 gram saja. Tak lupa, aku menyiapkan alat penggiling kopi yang masih manual, teko leher angsa untuk air panas, filter kopi dan alat tuang V60 (atau drip), dan tentu saja, cangkir keramik kesayangan Ayah. Terakhir, aku melihat panci di kompor, menandakan air bersih sedang dididihkan. Aku mulai memutar tuas alat penggiling kopi.

Biji-biji kopi itu berderak, menghasilkan bubuk kasar seperti pasir pantai. Aku menggilingnya hingga mencapai tingkat kehalusan yang tepat, tidak terlalu halus, tidak terlalu kasar. Aroma harum seketika menyebar, memenuhi seluruh ruangan dapur. Air di panci sudah mendidih, tetapi aku ingat pesan Ayah, jangan tuangkan air yang baru mendidih. Aku pun memindahkan air ke teko leher angsa dan mendiampkannya sebentar. Suhu air idealnya berkisar antara 90°C hingga 96°C. Dengan suhu ini, kopi tidak akan terasa gosong. Aku meletakkan filter kertas di atas alat tuang V60, lalu menyiramnya dengan

sedikit air panas. Ini penting, kata Ayah, agar cita rasa kertas tidak merusak rasa kopi.

Air bekas siraman itu langsung aku buang. Bubuk kopi yang sudah digiling tadi aku masukkan ke dalam filter, lalu aku ratakan permukaannya. Dengan hati-hati, aku menuangkan sedikit air panas (sekitar dua kali lipat jumlah bubuk kopi) secara melingkar. Aku menahan diri sejenak dan melihat gelembung-gelembung udara kecil muncul. Proses ini disebut blooming dan harus didiamkan selama 30 detik. Setelah 30 detik, aku mulai menuangkan sisa air panas secara perlahan dan stabil, kembali dengan gerakan melingkar dari tengah ke tepi, dan tidak menyentuh kertas filter.

Aku melakukan ini dalam beberapa kali tuangan (sekitar 3-4 kali), memastikan semua bubuk terekstraksi dengan baik hingga cangkir di bawahnya terisi penuh. Akhirnya, kopi hangat Ayah sudah tersaji. Warna hitamnya pekat, dan asap tipis mengepul dengan aroma yang membuatku tersenyum puas. Aku membawanya ke ruang tamu. Ayah menghirup aromanya dalam-dalam sebelum menyesapnya. "Ini... sempurna," kata Ayah sambil tersenyum. Usahaku pagi ini berhasil! Membuat kopi yang sempurna memang membutuhkan kesabaran dan langkah-langkah yang tepat, dan hasilnya sebanding dengan kehangatan yang tercipta.

SECANGKIR TEH DI MALAM HARI

Karya : Givani Neyra N.

Malam itu, Lani di rumah kakek dan neneknya untuk menginap beberapa hari, di malam itu terjadi hujan yang sangat deras dan dingin. Lani pun berinisiatif untuk membuat secangkir teh untuk menghangatkan tubuhnya.

Lani pergi ke dapur untuk membuat secangkir teh hangat untuk diminumnya. Ia mendapati bahan-bahan yang dibutuhkan ada yang habis, yaitu gula. Ia kebingungan karena gula di rumah neneknya habis. Ia pun hendak keluar untuk membeli gula.

Namun saat hendak membeli gula di warung yang ada di depan rumah neneknya, ia merasa warungnya terlalu jauh, dengan kondisi yang sedang hujan dengan berat hati, ia pun tidak jadi keluar untuk membeli gula.

Saat Lani kebingungan. Ia pun berinisiatif untuk membuka kulkas berharap ada gula di dalamnya. Namun, tidak seperti yang diharapkan. Di dalam kulkas tidak ada gula sama sekali, tetapi hanya ada madu. Kemudian ia pun berinisiatif untuk mengganti gula dengan madu.

Lani pun bergegas menuju dapur untuk membuat teh hangat dengan pengganti gula dengan madu. Langkah pertama yang ia lakukan adalah merebus air hingga mendidih dan menuangkan madu ke dalam gelas. Setelah air mendidih tuangkan air yang sudah mendidih tadi kedalam gelas. Kemudian aduk-aduk madu dan air hingga madu larut dengan air. Setelah larut mencelupkan teh celup kedalamnya dan aduk teh.

Kemudian teh hangat siap dinikmati bersamaan dengan sejuknya hujan. Lebih enak juga, jika teh hangat disandingkan dengan biskuit.

MELODI KEBERANIAN

Karya : Hafiza

Alya sangat senang saat terpilih untuk tampil di acara pentas seni sekolah. Ia akan menyanyikan lagu favoritnya di depan banyak orang. Setiap sore, ia berlatih dengan rajin. Ia membaca latihan vokal dari buku seni musik: “Pertama, tarik napas dalam-dalam. Kedua, keluarkan perlahan sambil mengucapkan nada. Ketiga, lakukan pemanasan suara dengan menyanyikan tangga nada.”

Awalnya semua berjalan lancar, tapi dua hari sebelum tampil, Alya tiba-tiba serak karena kehujanan sepulang sekolah. Suaranya hampir hilang. Ia panik dan menangis karena takut gagal tampil. Ibunya menyarankan agar ia beristirahat dan mengikuti langkah-langkah perawatan suara yang benar.

Setiap pagi Alya melakukan hal itu: minum air hangat, tidak makan gorengan, dan berlatih nada rendah dengan lembut. Meski sulit, ia tetap sabar dan percaya suaranya akan kembali.

Pada hari pentas, suaranya belum sepenuhnya pulih, tapi ia memberanikan diri naik ke panggung. Saat musik mulai, ia mengatur napas seperti yang diajarkan dalam latihan. Suaranya memang tidak seindah biasanya, tapi ia menyanyi dengan hati. Penonton tetap bertepuk tangan meriah.

Setelah pertunjukan, guru musiknya tersenyum dan berkata, “Kamu sudah berhasil bukan karena suara kamu sempurna, tapi karena kamu bernyanyi dengan perasaan.” Sejak itu, Alya sadar bahwa seni menyanyi bukan hanya soal nada, tapi juga tentang keberanian dan ketulusan.

KUE MANIS UNTUK ORANG TERKASIH

Karya : Khaililla Aura F.

Hari ini, hari ulang tahun Ibuku, aku bingung hadiah terbaik apa yang akan kuberikan kepada Ibu untuk ulang tahunnya. Kemudian aku teringat makanan favorit Ibuku yaitu kue coklat manis "Hmm... ide bagus" Gumanku sambil memikirkan bagaimana caranya untuk membuat kue itu, kebetulan Ibuku sedang tidak ada di rumah.

Tiba-tiba aku mendapatkan ide untuk mencari tutorial cara membuat kue coklat di internet, aku pun mencarinya, setelah mencari cukup lama dan bingung juga, akhirnya aku menemukan 1 video yang isi tutorialnya singkat dan jelas, dengan judul "How to make Chocolate cake" Aku pun menyimak video itu walaupun isi video tersebut berbahasa asing, namun dilengkapi dengan langkah-langkah cara membuat kuenya, aku pun bisa tau cara membuat kue itu.

Dari video tersebut aku mencatat alat-alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kuenya. Alatnya oven, loyang kue, wadah dan pengaduk. Dari alatnya aku sudah punya semuanya hmmm..., sekarang bahannya! Kataku dengan nada bersemangat. Bahannya gula, mentega, telur, coklat batang, susu dan tepung, akupun langsung menoleh ke kulkas dan berlari ke arah sana untuk mengecek apakah masih tersedia bahannya, ternyata bahan yang tidak ada coklat batang dan susu. Aku pun langsung berlari ke warung terdekat, sesampainya di sana " Buk! Beli! " Ibu penjual keluar " Buk beli susu sama 1 batang coklat " Ibu penjual memberikan bahannya dan aku membayarnya lalu pergi kembali pulang ke rumah.

Sesampainya di rumah aku langsung menyiapkan bahan dan alat di dapur, " Waktunya membuat kuenya! "

Aku ingat pertama-tama lelehkan batang coklat sampai cair, sambil menunggu coklat nya mencari, Aku menyiapkan wadah dan memasukan 2 sendok makan gula, mentega 150 gr, susu 1 kotak 500ml , tepung 400gr dan aku memecahkan 2 telur lalu mencampurkannya hingga rata dengan spatula, setelah tercampur rata aku memasukkan lelehan coklat tadi ke adonan kue lalu aku mengaduk kembali, aku telah menyiapkan loyang kue yang telah diolesi mentega, lalu menuangkan adonan tadi ke loyang kuenya lalu jika sudah tertuang semu, aku menghentakkan loyang ke bawah agar udara yang terperangkap keluar setelah itu masukkan loyang ke oven dengan nyala api sedang, lalu aku menutup kembali oven, tunggu sekitar 30 menit, aku yang bosan sambil menunggu kuenya matang, memutar playlist lagu favoritku, tak terasa 30 menit berlalu aku pun segera mematikan nyala api kompor lalu membuka oven dan mengeluarkan kue yang sudah matang tak lupa dengan sarung tangan agar tanganku tidak kepanasan setelah dikeluarkan, aku membalik loyang ke piring dan itu membuat kue terlepas, "Baunya... hmmm wangi coklat yang kuat" bisikku sambil membereskan barang - barang untuk memasak kue tadi

Sekitar 10 menitan setelah aku selesai membereskan semua tiba-tiba ibu datang, aku langsung menyerahkan kue coklat manis itu ke orang terkasihku yaitu ibuku, dia terlihat sangat senang dan ibu langsung mencicipinya, terlihat dari ekspresi Ibu, dia terlihat ekspresi enak dan itu membuatku puas dan senang. Kue ini tanda terimakasihku kepada ibuku, orang yang telah memberikan rasa kasih sayang selama ini dan tidak akan pernah melupakan selamanya. "Terimakasih Ibu...

NASI GORENG BUATAN PUTRA

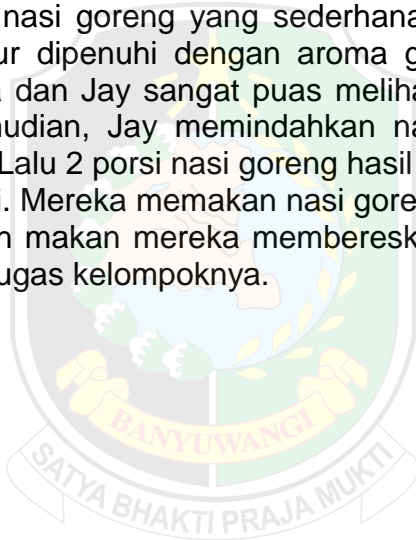
Karya : M.Bagus Putra K.P

Suatu hari, Putra mengajak Jay pergi ke rumahnya untuk mengerjakan tugas kelompok. Setelah Jay datang, mereka langsung mengerjakan tugasnya. Saat Jay sedang asyik mengerjakan tugas, Putra merasa lapar. "Jay aku lapar, bagaimana kalau kita menunda tugasnya untuk membuat nasi goreng?" tanya Putra. "boleh banget Put, aku lapar juga soalnya hehe," jawab Jay. Kemudian Putra mengajak Jay ke dapur untuk membuat nasi goreng.

Ketika di dapur mereka membagi tugas untuk mencari bahan-bahan nasi goreng. Selang beberapa menit, Jay menemukan 5 bawang putih, 6 bawang merah dan 9 cabai rawit. Setelah itu diikuti oleh putra yang menemukan satu botol kecap, satu toples garam, 2 butir telur, dan minyak. Ketika Putra menyalakan kompor, ia teringat berasnya sudah habis. Putra berkata "waduh, Jay maaf aku lupa berasnya habis, gimana habis ini kita beli beras?". Lalu Jay menjawab, "iya gak masalah santai aja." Kemudian, Putra dan Jay berlari ke toko terdekat untuk membeli sekarung beras. Setelah sampai ke warung terdekat, Putra membeli sekarung beras, di sepanjang jalan mereka bergantian membawanya. Setelah sampai di rumah, Putra bergegas untuk membuka karung, lalu ia mengisi rice cooker dengan 4 sekop sendok nasi. Setelah itu Putra mencuci berasnya sampai bersih, lalu menambahkan 2 liter air ke dalam rice cooker. Kemudian, Putra dan Jay menunggu nasinya matang selama 3 menit. Putra dan Joy merasa lega karna nasinya sudah ada. Selang beberapa waktu, nasi pun matang, setelah itu Putra melanjutkan membuat nasi goreng.

Kemudian, Putra memulai dengan memasukkan minyak, lalu Joy membuat bumbu dengan menghaluskan 5 bawang putih, 5 bawang merah, 6 cabai rawit, dan segelintir garam di atas cobek. Setelah itu, Putra memecahkan 2 butir telur dan bumbu nasi goreng ke dalam wajan. Kemudian Putra mengambil 2 porsi nasi, lalu ia memasukkan nasinya ke dalam wajan. Kemudian ia mengaduk menggunakan spatula sambil menuangkan kecap, ia mengaduk-aduk nasi goreng sampai warna putih nasi menjadi warna kecoklatan.

Setelah nasi goreng yang sederhana jadi, saat itu ruangan dapur dipenuhi dengan aroma gurih dari nasi goreng. Putra dan Jay sangat puas melihat nasi buatan mereka. Kemudian, Jay memindahkan nasi goreng ke dalam piring. Lalu 2 porsi nasi goreng hasil karya Jay dan Putra pun jadi. Mereka memakan nasi gorengnya dengan lahap. Setelah makan mereka membereskan dapur, lalu melanjutkan tugas kelompoknya.



PETUALANGAN DI HUTAN

Karya : Nabil D.H

Di suatu desa,terdapat seorang anak yang suka berpetualang yang bernama Panji.la anak yang ramah dan pemberani.Setiap minggu orang tuanya mengajak pergi ke rumah neneknya.la mempunyai 4 teman di daerah rumah neneknya>Nama teman Panji yaitu Dito,Riko,Fauzi dan Edi.

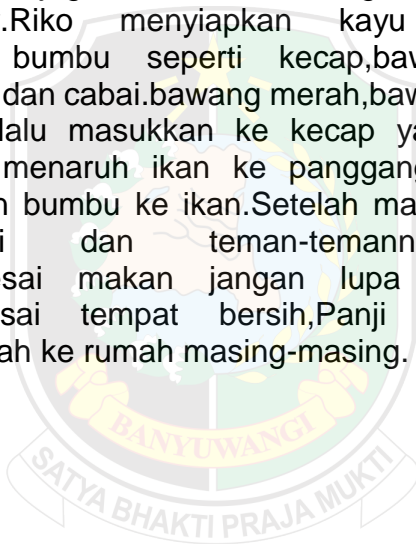
Di suatu hari, teman-temannya mengajak Panji bermain di sekitar rumah nenek nya.Dito bertanya kepada Panji"Dimana kita akan bermain?".Panji menjawab"Ayo kita bermain di pinggir sungai sana,sambil memancing ikan kita menikmati keindahan disana".Riko memberi saran kepada Panji agar hasil ikan nya di masak di pinggir sungai.Panji pun menyetujui nya dan Panji menyuruh Riko dan Edi mengambil pancing ikan dan alat dan bahan untuk memasak ikan.Selesai mengambil pancing dan alat bahan, Dito dan Edi berkumpul lagi ke rumah nenek Panji untuk berangkat ke pinggir sungai.

Setelah menempuh perjalanan yang panjang, akhirnya Panj dan teman temannya sampai ke sungai.Riko menyuruh Panji segera memancing agar cepat mendapatkan ikan.Panji memancing sambil mengobrol dengan temannya.30 Menit kemudian,Edi mengeluh karena tidak mendapatkan ikan.Wajah Edi sangat lemas karena kelaparan.Karena lapar,Edi megajak Fauzi untuk mencari buah liar di hutan.Fauzi pun menuruti kemauan Edi.

10 Menit setelah Edi dan Fauzi, pancing panji dimakan ikan.Panji pun mengangkat pancing nya.Riko dan Dito tercengang karena ikan nya besar.Panji menyuruh Riko mencari kayu kering.Saat Riko mencari

kayu,ia bertemu Fauzi dan Edi.Fauzi bertanya"Buat apa kamu mencari kayu?".Riko menjawab"Untuk membakar ikan nanti".Riko meminta agar Fauzi dan Edi membantu mencari kayu.Selesai mencari kayu bersama-sama,mereka kembali ke sungai.

Sesampai di sungai Edi bertanya"Enak nya ikan nya dimasak apa? ".Panji menjawab"Dimasak ikan bakar saja,karena gampang".Panji membagi tugas untuk membakar ikan.Edi dan Panji membersihkan ikan.Sambil membersihkan ikan,juga menasehati Edi agar menjadi orang yang sabar.Riko menyiapkan kayu bakar.Fauzi menyiapkan bumbu seperti kecap,bawang merah, bawang putih dan cabai.bawang merah,bawang putih dan cabai di iris,lalu masukkan ke kecap yang sudah di siapkan.Dito menaruh ikan ke panggangan.Sambil di bakar oleskan bumbu ke ikan.Setelah matang,ikan siap dimakan.Panji dan teman-temannya makan bersama.Selesai makan jangan lupa tempat nya dibersihkan.Usai tempat bersih,Panji dan teman-temannya pulang ke rumah masing-masing.



RAHASIA PESEPAK BOLA

Karya : M. Raffa Pramudya

Disebuah stadion klub yang berada di Kota Sydney, Australia yang sedang mengadakan latihan tim. Ada seorang pemain yang bernama Louis Jack Petter Plein. Ia adalah seorang pemain yang sangat terkenal karena kelihaiannya saat bermain. Dan Louis pun pernah menjuarai piala dunia sebanyak 4 kali. Louis tidak pernah kenal lelah sepanjang waktu permainan hingga awal sampai akhir sehingga mendapat julukan sebagai "Three Lungs Monster" yang bermakna monster pemilik 3 paru-paru.

Dihari itu juga tim junior dari klub tersebut datang untuk menyaksikan latihan tersebut secara langsung. Akan tetapi tim junior dihadapkan dengan kemacetan saat perjalanan berangkat, sehingga menunda datangnya tim junior untuk melihat pelatihan secara langsung. Ketika sudah tiba di stadion latihan ternyata sudah mencapai akhir waktu. Meskipun terlambat tim junior tetap bisa menyaksikan, dan salah satu pemain dari tim junior yang mengidolakan Louis Jack Petter Plein pun terkesima melihat kegilaan olah bola dan stamina Louis, ia bernama George Luca Da Elio. "Haaa... itu pemain atau robot." Batin Elio.

Elio merasa iri dengan skill Louis yang sangat hebat. Dan saat latihan sudah selesai, Elio cepat-cepat turun dari tribun stadion. Akan tetapi karena banyaknya penonton yang menyaksikan latihan tersebut, jalan Elio pun terhalang oleh penonton sehingga Elio terlambat menemui Louis. Elio pun tidak menyerah, Lalu Elio mencari jalan alternatif untuk ke ruang ganti pemain, dan elio pikir ia sangat membutuhkan ilmu yang berharga dari idolanya

tersebut. Setelah itu akhirnya Elio bertemu dengan Louis, " halo Louis... aku Elio dari tim junior bolehkah aku bertanya sesuatu kepadamu?. " Tanya Elio. "ohh... boleh Elio silahkan. " Jawab Louis. "Kulihat-lihat permainanmu sangat indah sehingga mempercantik lapangan dan bahkan staminamu seperti kuda, bagaimana caranya agar sepertimu Louis?. " Tanya Elio sambil memohon

Awalnya Louis ragu-ragu untuk memberi tahu kepada Elio karena Louis juga baru mengenalnya. Namun Louis merasa Elio sangat membutuhkan bantuannya. Setelah pikir panjang Louis pun memberikan caranya; " yang pertaman latihan lah fisik setiap hari seperti lari jarak jauh, lompat tali, dan lakukan soccer ball untuk meningkatkan penguasaan bola,... kedua nutrisi dan hidrasi seperti mengkonsumsi protein, karbohidrat untuk kekuatan tubuh, dan meminum air,... ketiga pemulihan dan istirahat seperti tidur yang cukup, peregangan, berenang, dan terakhir adalah pengondisian mental. " Jawab Louis sambil menjelaskan kepada Elio

Elio mengucapkan terima kasih kepada Louis karena telah membantunya. Kemudian Elio berlatih dengan keras sesuai arahan idolanya(Louis). Sehingga Elio pun menjadi pemain terbaik dan dia naik ke tim senior. Louis juga ikut bangga karna bisa membantu elio sampai menjadi yang terbaik. Elio kini menikmati hasil kerja kerasnya yang tidak sia-sia.

TONO MEMASAK KUE BERSAMA BUDI

Karya : M.Ubaidillah Rochman

Hari ini teman Tono sedang berulang tahun. Tono ingin mengasih. Surprise, yaitu sebuah kue ulang tahun. Tono pun mengajak Budi Luntuk menjadi temannya supaya tidak sendirian. Mereka berdua pergi ke rumah Tono untuk mempersiapkan bahan dan alat. Saat mereka ingin membeli bahan dan alat merelca bingung karena merelca tidak memiliki sepeda untuk membeli bahan dan alat. Namun, mereka berusaha untuk meminjam sepeda montor ketentangga yang sedang tidak sibuk kerja.

Saat dalam perjalanan mau membeli barang mereka kehabisan bensin dan harus mencari toko yang jualan bensin eceran. Setelah berjalan lama merelca pun akhirnya menemukan toko yang jualan bensin eceran. Setelah membeli bensin Tono dan Budi lanjut membeli bahan dan alat. Setelah sampai dikota mereka memutuskan untuk membeli bahan terlebih dulu hobis itu membeli alat. Mereka membeli Eelur, gula pasir, tepung, beking soda, mentega, dan beking powder, Selah membeli bahan mereka pergi ketoko alat buat membeli alat seperti alas adonan kive, cetakan kue, gelas ukur, dan sendok takar,

Sesampainya dirumah, Tono pun menyrapkan bahan dan alat yang sudah dia beli bersama Budi. Setelah sudah siap semua. Tono pun bilang ke Budi "Bud kitakan udah siap buat kue nih, tapi kita tidak tau cara buatnya gimana? Budi pun menjawab "Bener juga, apa kida ran butarial di youtube?" Tono menjawab "Boleh, agayo deh".

Setelah meprat tutorial mereleupun mubi untuk membuat kue jangka pertama Tono menyiapkan wadah lalu dimasukkan telur terus aduk-aduk hingga

merato, Kemudian telur yang sudah diaduk -eduk ditambahkan mentega, gula pasir, yaram, Lepung, dan beking soda lalu diaduk menggunakan mixer supaya merata, laur gelonan yang habis. dimixer dimasukkan ke cetakan kue, setelah cetakan kue sudah penuh adonan kue lalu cetakan dimasukkan ke dalam oven tungku 20 menit supaya kue matang dengan sempurna.

Setelah menunggu 20 menit kue sudah matang lalu diangkat dari oven, habis itu Bydi pun menghias kue dengan cream dan mesis supaya lebih menarik. Kue pun siap disajikan. Siap tinggal di surprisekan ke teman Tono yang ulang tahun.



“CARA MEMBUAT SECANGKIR KOPI HITAM YANG MENENANGKAN”

Karya : Nathania Ramadhani

Pagi itu terasa dingin, dan satu-satunya yang bisa membangkitkan semangat adalah aroma pekat dari secangkir kopi hitam. Ritual ini, walau sederhana, selalu menjadi jangkar yang menahan kekalutan sebelum hari dimulai. Sebelum memulai, pastikan semua bahan sudah siap: bubuk kopi kualitas terbaik, air mendidih, dan gula sesuai selera. Langkah awal yang paling penting adalah memanaskan air hingga mencapai titik didih yang sempurna, sebab air yang terlalu dingin atau terlalu panas dapat merusak cita rasa kopi.

Saya bergegas ke dapur, menjerang air, dan tak sabar menunggu uap mengepul. Di tengah persiapan yang tenang itu, masalah muncul. Ternyata, bubuk kopi di toples tinggal sedikit, tidak cukup untuk takaran normal, dan air yang saya didihkan terlalu banyak! Saya panik sejenak, membayangkan harus membuang separuh air panas itu atau berakhir dengan kopi yang sangat encer dan hambar. Ditambah lagi, sendok takar favorit saya entah terselip ke mana.

Waktu terus berjalan, dan saya harus segera menyelesaikan kopi ini. Dengan tekad, saya memutuskan untuk mengambil risiko. Daripada membuang air, saya mengambil cangkir yang lebih besar dan memasukkan semua sisa bubuk kopi yang ada, berharap konsentrasinya akan pas dengan volume air berlebih yang sudah terlanjur mendidih. Inilah saat krusial: air panas yang mengepul itu dituangkan perlahan-lahan, membasahi kopi, dan aroma dark roast yang intens

langsung menyebar memenuhi ruangan, seolah menjadi penentu keberhasilan atau kegagalan ritual pagi ini.

Setelah air dituangkan dan kopi didiamkan sejenak, saya mencicipinya dengan hati-hati. Ternyata, meskipun aromanya sangat kuat, rasanya menjadi terlalu pahit dan kental, jauh dari keseimbangan yang saya harapkan. Kopi yang saya buat terasa "terlalu serius," bukan kopi santai yang saya butuhkan. Kegagalan tak terhindarkan itu membuat saya menghela napas. Saya sudah menggunakan semua sisa bubuk kopi yang ada, sehingga tidak mungkin menambah kopi lagi untuk membuat yang baru.

Tidak mau menyerah pada kegagalan pertama, saya memutuskan untuk mencari jalan keluar. Saya teringat ada sedikit susu kental manis yang tersimpan. Meskipun awalnya ingin kopi hitam murni, saya mengambil keputusan cepat. Saya menambahkan setengah sendok teh susu kental manis dan mengaduknya hingga larut. Secangkir kopi pagi itu, meskipun tidak sesuai rencana awal, akhirnya tersaji sempurna—menjadi pengingat bahwa terkadang, solusi terbaik muncul dari penyesuaian yang tak terduga.

MISI MENCIPTAKAN NASI GORENG TERAKHIR

Karya : Nimas Rizky N.

Pukul delapan malam. Malam Jumat yang dingin. Dio, seorang mahasiswa kos, menatap ke dalam panci nasi yang sisa sepertiga. Nasi itu sudah menginap semalam, teksturnya sempurna untuk sebuah misi besar: Nasi Goreng Kampung Pedas. Ia butuh asupan energi dan rasa pedas untuk melawan tumpukan tugas yang menanti. Bahan-bahan telah disiapkan di atas meja kecilnya: sepiring nasi dingin, beberapa cabai rawit yang menggoda, dua siung bawang putih, sebungkah terasi yang menjadi kunci rasa umami, sebutir telur, kecap manis, garam, dan minyak. Tujuannya adalah menciptakan nasi goreng yang pedasnya membakar namun nikmatnya tak terlupakan.

Dio mulai memasak. Ia menghaluskan bumbu: bawang putih, cabai rawit, dan terasi. Bumbu diulek dengan semangat, tapi rupanya ia terlalu bersemangat. Ketika bumbu sudah halus, ia menyadari kehabisan minyak goreng. Botol minyak benar-benar kosong. "Sial!" gumamnya. Tanpa minyak, ia tak bisa menumis bumbu hingga harum. Ia melirik sisa margarin di kotak biskuit bekas. Hanya ada satu sendok makan penuh, nyaris tidak cukup. Ia memutuskan untuk berhemat dan menggantinya. Margarin dicairkan di wajan, aromanya memang harum, tapi tidak sekuat minyak goreng. Komplikasi bertambah: margarin membuat bumbu lebih cepat gosong daripada harum.

Dio harus bergerak cepat. Ia panik saat melihat sedikit bumbu mulai menghitam di dasar wajan. Ia segera memasukkan telur ke sisi wajan untuk menyelamatkan suasana, mengaduknya cepat-cepat. Namun, saat ia

berfokus pada telur yang diorak-arik, ia lupa pada bumbu gosong. Ketika nasi dimasukkan, ia baru sadar: bumbu terasi yang gosong itu sudah bercampur ke nasi. Aroma hangus mulai samar-samar tercium, bersaing dengan aroma terasi dan pedas. Ini adalah momen kritis. Jika nasi gosong ini tetap dimakan, misi comfort food akan gagal total.

Dio tidak menyerah. Ia tahu bahwa satu-satunya cara untuk menutupi rasa gosong adalah dengan meningkatkan bumbu lain dan memberikan boost kelembapankelembapan. Ia menambahkan kecap manis lebih banyak dari seharusnya, memercikkan garam ekstra, dan memasukkan potongan sisa daun bawang yang ia temukan di laci kulkas. Ia mengaduknya dengan gerakan cepat ala chef profesional. Panas wajan dijaga tetap tinggi. Ajaib, intensitas kecap dan gurihnya daun bawang berhasil meredam aroma gosong yang membandel. Adonan nasi mulai berubah, dari hampir gagal total menjadi nasi goreng berwarna coklat tua yang memikat dengan aroma pedas yang kembali dominan.

Dio mengangkat wajan, memindahkan nasi goreng itu ke piring. Ia mencicipinya. Pedasnya sempurna, rasa terasi yang nyaris hilang karena gosong berhasil diselamatkan oleh kecap dan garam yang proporsional. Rasa gosongnya tidak hilang sepenuhnya, tetapi kini menjadi aksen smoky yang justru membuat nasi gorengnya terasa unik—persis seperti Nasi Goreng Kaki Lima yang dimasak dengan wajan tua. Misi sukses. Dio kini memiliki Nasi Goreng Kampung Smoky Pedas yang hangat. Ia mengambil sendok, duduk di meja belajar, dan mulai menikmati hasil perjuangan dapurnya. Tugas-tugasnya mungkin berat, tetapi setidaknya, perutnya kini bahagia.

MEMBUAT JUS ALPUKAT SEGAR

Karya : Octa Dwi Alvya

Pada siang hari, Aku yang sedang bingung ingin meminum jus apa, lalu aku mempunyai ide untuk membuat jus alpukat. Untuk membuat jus alpukat yang lezat dan sehat, Aku memerlukan beberapa bahan dan peralatan sederhana seperti alpukat matang, susu atau air, gula, dan blender. Pastikan semua bahan dalam keadaan segar dan siap digunakan. Alpukat yang matang akan memberikan rasa yang lebih manis dan tekstur yang lebih creamy. Aku juga bisa menambahkan sedikit es batu jika ingin jus yang lebih dingin dan refreshing.

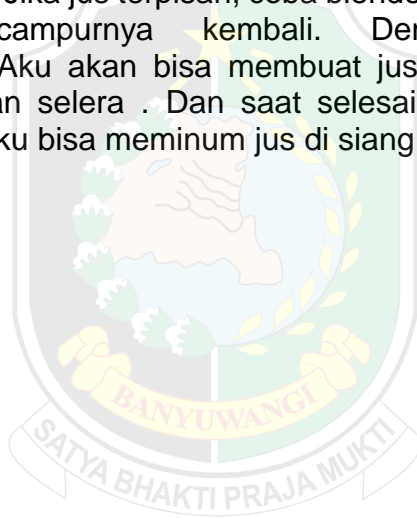
Seringkali, kesulitan muncul mencoba memotong alpukat yang belum matang atau saat blender tidak dapat menghaluskan alpukat dengan sempurna. Ini bisa membuat tekstur jus menjadi kasar atau kurang smooth. Selain itu, alpukat yang terlalu matang juga bisa membuat jus menjadi terlalu kental dan berlendir. Jika Aku menggunakan blender yang kurang kuat, mungkin perlu beberapa kali proses blending untuk mendapatkan tekstur yang diinginkan.

Momen penting adalah saat Aku mem-blend semua bahan menjadi satu. Suara blender yang menggiling alpukat dan bahan lainnya menjadi campuran yang smooth dan creamy adalah tanda bahwa jus alpukat ku hampir siap. Saat ini, Aku bisa menambahkan sedikit gula atau madu jika ingin jus yang lebih manis. Pastikan untuk mencicipi jusnya dan menyesuaikan rasa sesuai dengan selera.

Terkadang, setelah semua usaha, jus alpukat bisa menjadi terlalu kental atau bahkan terpisah menjadi lapisan-lapisan yang tidak diinginkan. Ini bisa terjadi jika

alpukat yang digunakan terlalu matang atau jika proporsi bahan tidak tepat. Jus yang terlalu kental bisa membuat rasa alpukat menjadi terlalu kuat, sementara jus yang terlalu encer bisa kehilangan tekstur creamy yang diinginkan. Untuk mengatasi masalah ini, Aku akan menambahkan sedikit air atau susu untuk mencapai konsistensi yang diinginkan.

Pastikan juga untuk mem-blend alpukat dengan cukup lama untuk mendapatkan tekstur yang smooth. Menambahkan sedikit es batu juga bisa membantu jika jus terlalu kental. Jika jus terpisah, coba blender lagi sebentar untuk mencampurnya kembali. Dengan sedikit eksperimen, Aku akan bisa membuat jus alpukat yang sesuai dengan selera. Dan saat selesai membuat jus alpukat, lalu aku bisa meminum jus di siang hari.



ES TEH LECI UNTUK TAMU

Karya : Putri Halwa Tamara

Siang itu suasana sangat terik. Tiba-tiba, telepon berdering. “Aku dan keluarga mau mampir ke rumahmu, ya!” kata bibiku dari telepon. Aku langsung panik. Belum ada minuman dingin untuk menyambut mereka. Akhirnya, aku teringat bahan-bahan yang ada di kulkas. “Aku akan buat es teh leci saja.” putusku sambil bergegas ke dapur.

Aku memulai dengan merebus air, lalu memasukkan teh celup ke dalamnya. Setelah tehnya pekat, aku menambahkan gula. Semua berjalan lancar sampai aku menyadari bahwa es di freezer sudah habis. “Aduh esnya kosong!” seruku. Aku menatap kaleng leci dan teh yang sudah siap, bingung harus berbuat apa. Bibiku pasti datang sebentar lagi.

Aku berlari ke rumah tetangga untuk meminta es, tapi ternyata mereka sedang tidak ada di rumah. Pikiranku kalut. Aku melihat jam dinding. Bibiku dan keluarganya akan tiba dalam 15 menit. Aku kembali ke dapur dengan tangan kosong, melihat teh yang sudah mulai dingin. Aku merasa sangat kesal dengan keteledoranku. “kenapa aku tidak cek esnya dari tadi?” gumamku kesal.

Aku mencoba menenangkan diri. Lalu, aku kembali menatap kaleng leci. “Mungkin tanpa es juga tidak apa-apa,” pikirku. Aku membuka kaleng leci, lalu mencampurkan airnya ke dalam teh. Aku juga mengambil beberapa buah leci untuk ditaruh ke dalam gelas-gelas. Minuman yang harusnya dingin dan segar kini hanya hangat dan manis.

Saat bibiku dan keluarganya tiba, aku menyajikan es teh leci tanpa es tersebut. “Maaf ya Bi, esnya habis,” kataku. Tak disangka, bibiku justru tersenyum. “Wah,

tidak apa-apa, ini enak sekali, segarnya pas, justru unik rasanya, “ puji bibiku. Aku merasa lega dan senang. Ternyata es teh leci hangat ini justru menjadi kejutan yang menyenangkan. Semua masalah terpecahkan berkat sedikit kreativitas.



CARA MENGATASI TANAMAN KERING

Karya : Rachel Eka S.

Sore itu, Mira melihat bunga Mawar Pink kesayangannya di balkon tampak menyedihkan. Daun-daunnya terkulai, kering di ujungnya, dan warnanya mulai memudar menjadi cokelat. Jelas sekali, Mawar itu sedang mengalami dehidrasi parah—sebuah masalah yang sering terjadi karena Mira lupa menyiramnya setelah liburan akhir pekan. Ia khawatir Mawar itu akan mati karena kelalaiannya.

Solusi tidak bisa hanya dengan menyiram sedikit air seperti biasa. Mira tahu ia harus mengikuti prosedur penyelamatan darurat. Langkah pertama adalah memeriksa media tanam. Ia menusuk jarinya ke dalam pot dan memastikan tanahnya kering kerontang. Ia kemudian memindahkan pot dari sinar matahari langsung untuk mencegah penguapan lebih lanjut dan mengurangi stres pada tanaman yang lemah.

Langkah prosedur kedua adalah memberi air secara intensif, tetapi dengan hati-hati. Ia tidak boleh langsung menuangkan air dingin dalam jumlah besar, karena ini bisa mengejutkan akar. Sebaliknya, Mira mengisi ember besar dengan air biasa dan merendam seluruh pot Mawar hingga permukaannya. Ia membiarkan pot terendam selama sekitar 30 menit sampai tidak ada lagi gelembung udara yang keluar, memastikan semua akar terhidrasi sepenuhnya.

Setelah direndam, Mira mengangkat pot, membiarkan kelebihan air menetes keluar melalui lubang drainase—ini adalah langkah krusial agar akar tidak membusuk. Langkah ketiga dari prosedur ini adalah memberikan "suplemen" kecil. Ia menambahkan sedikit

pupuk cair organik ke air yang tersisa di baki di bawah pot, berfungsi sebagai dorongan energi tanpa membebani akar yang sedang pulih.

Pagi berikutnya, Mira tersenyum lega. Daun-daun Mawar Pinknya sudah tegak kembali dan menunjukkan warna hijau yang sehat. Dengan mengikuti prosedur rendam intensif dan memastikan drainase yang baik, ia berhasil mengatasi masalah dehidrasi parah. Ia memutuskan untuk mengatur alarm harian sebagai pengingat agar masalah kelupaan menyiram tidak terjadi lagi.



SEBUNGKUS NASI UNTUK TETANGGA

Karya : Rizka Putri I.

Suatu sore dibulan Ramadhan, Nina ingin membuat nasi goreng untuk berbuka puasa. Ia menyiapkan bahan bahan sederhana yang ada di dapur, yaitu telur, kecap, sayur bawang putih, dan bahan penyedap.

Tetapi ketika Nina ingin memasak salah satu dari bahannya ada yang kurang Nina kehabisan sayur, Nina pun berfikir bagaimana cara mendapatkan sayurnya Nina pun pergi ke pasar untuk membeli sayur, tapi sayangnya sayur itu sudah habis terjual. Nina pun bingung dimana ia bisa mendapatkan sayur itu. Nina pun teringat bahwa neneknya punya tanaman sayur di belakang rumahnya. Lalu Nina pergi kerumah neneknya dengan mengendarai sepeda gayungnya. Alhasil pun Nina Mendapatkan sayurnya.

Nina pun mulai memasak. Pertama tama nina menyalakan kompor dan menaruh wajan yang sudah terisi minyak dan menunggunya panas. Lalu Nina memotong motong bawang putih dan memasukkan telur lalu mengadaknya hingga bawang putih tersebut agak kecoklatan. Lalu Nina memasukkan nasi dan kecap tidak lupa juga Nina memasukkan sayurnya.

Namun saat sedang memasak, ia mendengar suara tangisan anak kecil di sebelah rumahnya. Nina pun berhenti sejenak dan mematikan kompornya. Nina tau bahwa tetangganya belum punya makanan untuk berbuka. Tanpa ragu, Nina pun membagi nasi goreng itu menjadi dua bagian, ia tau makanannya jadi lebih sedikit, tapi hatinya baik untuk berbagi. Nina pun mengetuk pintu tetangganya dan menyerahkan sebungkus nasi dengan senyum lembut. Adzan maghrib pun tiba. Nina berbuka dengan sisa nasi gorengnya walau sedikit rasanya lebih nikmat karena di bumbu dengan keikhlasan.

MIE AYAM

Karya : Sasimay Arindi

Pagi itu udara sejuk menyambutku saat aku melangkah menuju warung mie ayam langgananku. Aroma khas ayam yang di tumis dan gurihnya kuah bening langsung tercium, membuat perutku keroncongan. Dengan sigap, aku memesan semangkok mie ayam dan es teh manis. Tak lama, terdengar suara mangkuk pecah ternyata itu mie ayam pesananku, aku merasa kecewa karena aku sudah menunggu semangkok mie ayam tersaji di hadapanku. Tetapi sang penjual langsung meminta maaf dan berkata "Tunggu sebentar, aku akan menggantinya dengan yang baru."

Setelah itu mie ayam pesananku tiba, mienya yang kuning panjang, disiram dengan toping ayam cincang yang harum, di selingi sawi hijau, dan taburan daun bawang serta bawang goreng yang menggoda. Sesekali aku menambahkan sambal dan kecap untuk menyempurnakan rasanya. Setelah menikmati mie ayam yang lezat, aku bertekad untuk mencoba membuatnya sendiri di rumah.

Sesampainya di rumah aku menyiapkan bahan dan mulai membuat mie ayam. Pertama tumis bawang putih dan bawang merah dalam minyak goreng hingga harum. Tambahkan cabai dan daun bawang, lalu tumis hingga matang. Setelah itu masukkan daging ayam yang telah di potong kecil-kecil ke dalam tumisan, dan aduk sampai merata. Masukkan mie instan yang telah di rendam air panas ke dalam tumisan. Tutup panci dan masak selama 5 menit, lalu tambahkan garam, gula, dan penyedap rasa sesuai selera.

Mie ayam siap di sajikan. Aaku menaruh mie ayam di mangkuk, lalu menambahkan sambal dan daun bawang di atasnya. Seluruh keluarga terlihat antusias dan menikmati mie ayam buatanku.



CARA MEMBUAT KOPI BUBUK

Karya : Satrio Hadi P.

Halo, namaku Asep. Pagi ini aku memulai hari dengan secangkir kopi panas. Aku duduk depan teras rumah sambil melihat halaman rumah menikmati suasana pagi yang sejuk sebelum berangkat kerja. Saat sore hari aku ingin membuat kopi, tetapi kopinya sudah habis aku ingin membeli kopi di toko tapi di kos an tidak ada sepeda motormotor

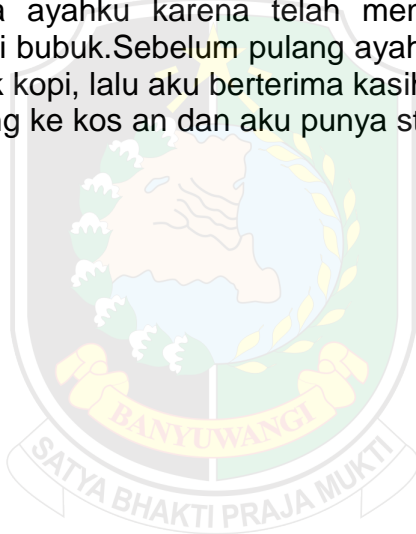
Aku bingung harus bagaimana dan aku menutup hari di depan teras sambil melihat halaman rumah tanpa secangkir kopi. Di malam harinya sebelum tidur aku teringat bahwa ayahku punya kebun kopi dibelakang rumahnya, lalu aku pergi tidur karena besok aku libur kerja dan aku akan pergi ke rumah ayahku yang lumayan jauh dari kos an ku.

Besoknya aku datang ke rumah ayahku pukul 06.45, jarak kos an ku dengan rumah ayahku sekitar 25 km. Aku samapi dirumah ayah pukul 08.30, sesampainya aku disana, aku memanggil ayahku. Beliau keluar dengan kaget melihat aku ada didepan rumah, ayah berkata "Kenapa kamu disini nak?", lalu aku menjawab "Di kos anku kopinya habis aku kesini mau ayah ngajarin aku cara membuat kopi bubuk." Ayahpun menjawab "iya, akan ayah ajarin tapi taruh dulu tas mu didalam." Aku menjawab "iya ayah."

Ayah menyuruhku ke kebun buat mengambil kopi yang sudah matang atau siap panen. Lalu aku ke kebun memanen kopi yang sudah matang, aku mengambil lumayan banyak kopi, lalu aku membawanya ke ayah, lalu ayah mengajariku cara membuat kopi bubuk. Ayah berkata "langkah pertama, kupas buah kopi, lalu kita ambil

bijinya" , aku pun mengupas kopi dan mengambil bijinya. Lalu ayah berkata " langkah selanjutnya cuci biji kopi hingga bersih" , aku mencuci biji kopi hingga bersih, lalu ayah menyuruhku untuk menjemur biji kopi didepan rumah selama 2 jam.

Setelah 2 jam aku mengambil kopi yang udah kering, lalu ayah menyuruhku untuk membawanya ke dalam rumah, lalu kopi yang sudah kering di masak sampai ke hitaman, lalu dihaluskan sampai jadi bubuk halus dan kopi bubuk sudah siap, setelah di ajari oleh ayah aku berterima kasih kepada ayahku karena telah mengajarku cara membuat kopi bubuk. Sebelum pulang ayah memberiku 3 topples bubuk kopi, lalu aku berterima kasih kepada ayah lalu aku pulang ke kos an dan aku punya stok bubuk kopi ke depannya.



SUP JAGUNG BUATAN AGNES

Karya : Sayu Efrina Awatif Z.

Di suatu hari hiduplah seorang nenek dan seorang gadis yang tinggal di rumah yang sederhana, mereka berdua tinggal disebuah pedesaan yang terletak di Jawa Timur. Gadis itu bernama Agnes rambutnya panjang berwarna kecoklatan, pupil matanya berwarna coklat ke gelap gelapan. Agnes adalah seorang gadis yang berparas cantik, berumur 20 tahun ia kehilangan kedua orang tuanya saat Agnes masih berumur 7 tahun. Dan ia akhirnya tinggal dengan neneknya selama 13 tahun, Agnes terkenal di desa itu karena kepintarannya dalam memasak, masakan yang dibuat nya yang paling enak terutama sup kentang jagung buatannya yang best seller. Mereka juga memiliki seorang bibi yang baik bernama bibi Hona.

Dipagi hari yang cerah terlihat Agnes sedang mencuci baju bersama neneknya di sungai, saat sedang mencuci tiba-tiba sweater milik neneknya jatuh dan terhanyut di sungai. Agnes berkata "oh tidak!!, sweater nenek hanyut, aku harus segera mengambil nya sebelum itu semakin menjauh", Agnes pun berlari mengejar sweater neneknya tersebut, naasnya ia malah masuk terlalu jauh masuk ke hutan dan akhirnya ia malah tersesat. Diperjalanan Agnes merasa lelah dan ia melihat sebuah gubug disana, Agnes pun mengetuk pintu rumah sambil berkata lirih "permisi, apakah ada orang di dalam?, izinkan diriku beristirahat sejenak di dalam, kumohon". Terdengar suara yang berisik dari arah belakang gubug, ia pun menghampiri sumber suara tersebut. Dan ternyata ia melihat dua orang kakak beradik sedang bertengkar disana, Agnes pun melerai mereka berdua sambil berseru

" sudah sudah berhenti bertengkar nanti kalian terluka lo...".

Salah satu dari mereka berseru "siapa kamu?, kamu tidak berhak mengatur kami... lagi pula dia yang mulai duluan tadi, ia telah menumpahkan sup yang telah aku buat susah payah untuk ibu yang lagi sakit". Agnes pun menjawab dengan nada tegas " sebelum itu perkenalkan diri kalian dulu, urusan sup biar aku yang bantu kalian untuk membuatnya, namaku Agnes". Anak sulung itu mendekati Agnes, badannya tinggi, wajah yang tampan, dan sorot matanya benar benar intens. Ia berkata "namaku Aren dan ini adik ku namanya Lokko, ia memang gampang marah, maafkan sikap kami tadi ya...". Agnes pun memulai saja membuatnya, bahan-bahannya: 2 kentang, 1 wortel, daun bawang, 6 gram daging ayam bagian dada, 5 siung bawang putih, 2 siung bawang merah, 1 bawang bombay, seledri, mentega, Laos, merica, dan per bumbuhannya, untuk bahan tambahan nya bihin, cabe, ataupun perasan jeruk nipis agar rasa segarnya terasaZ

Aren dan Lokko mempersiapkan beberapa alatnya yaitu : pisau, telenan, sendok sup, panci, kayu bakar, mangkok, sendok, dan garpu. Pertama tama Agnes menyuruh aren menyalakan api di kayu bakarnya, ia berkata " Aren kamu nyiapin apinya pakai kayu bakar itu ya!!". Agnes pun menumbuk halus bawang putih, bawang merah, dan bawang Bombay. Setelah halus Agnes pun mengambil panci dan menaruhnya di kompor, ia menuangkan 1/2 sendok makan mentega, lalu menumis bawang bawangan yang telah di tumbuk tadi sampai baunya harum dan berwarna kecoklatan. Lokko memotong kentang, wortel, dan daging ayam yang sudah dicuci, ia memotongnya berbentuk dadu agar terlihat unik. Setelah harum ia menuangkan 1 liter air, dan

memasukkan kentang, wortel, dan ayam. Agnes tak lupa menambahkan 1 sendok makan garam, 3 sendok kaldu bubuk, dan 1/2 sendok gula sesuai selera.

Saat sup sudah mendidih tambahkan bihun dan irisan cabe ke dalam nya, tunggu 15 menit hingga ayam dan wortel terasa empuk. Setelah matang tuangkan di mangkuk, setelah itu taburi irisan daun bawang dan merica bubuk dan sup siap untuk dihidangkan. Agnes, Aren, dan Lokko senang karena sup buatan mereka sudah jadi. Mereka mengantar sup ke bundanya Aren dan Lokko yang bernama Kayla, Agnes berkata "ini saya telah membuat kan sup untuk anda, semoga cepet sembuh ya..". Bunda Kayla pun mencicipi rasanya "slurrp...". Seketika mata bunda Kayla terbelalak ia sampai berkata "r... rasanya benar-benar enak kuahnya kental, bumbunya terasa pas dilidah, dagingnya benar-benar empuk, dan setiap dimakan kentang nya langsung meleleh di dalam, pokoknya ini enak banget...". Agnes pun tersipu malu dan berkata "ah... masak seenak itu sih..? maaf sebenarnya saya ingin menambahkan jagung tapi, jagungnya lagi habis jadi aku ganti dengan daging ayam saja hehehe...".

Bunda Kayla pun tersenyum dan mengambil sweater rajut milik Agnes, lalu Agnes pun berterima kasih dan berpamitan pergi kepada bunda Kayla, Aren, dan Lokko. Segera lah Agnes pulang kerumah karena khawatir kalau neneknya kenapa napa. Sesampainya di rumah Agnes terdiam dengan nafas terengah-engah, neneknya pun bingung dan bertanya kepada cucunya itu "kenapa kamu nak?, kamu dari mana saja?, sudah sore begini kamu belum pulang padahal nenek barusan ingin mencari mu tadi". Agnes pun terharu dan langsung memeluk neneknya itu sembari mengembalikan sweater rajut miliknya, mereka pun hidup bahagia selamanya.

MISI KOPI PAGI SANG KESATRIA

Karya : Stiven Dwi K .

Lord Brama membuka mata tepat pada pukul 06.00 pagi. Bukan karena alarm, melainkan karena alarm internal yang menuntut ritual paling sakral: Misi Kopi Pagi. Tanpa kafein, Raja Tidur Pulas itu hanyalah seorang lelaki muram, dan hari di kerajaannya akan kacau. Prosedur ini harus presisi.

Ia melangkah ke bilik dapur. Di atas meja marmar, sudah tersusun rapi cangkir keramik favorit dan ketel berisi air yang baru mendidih—persiapan adalah kunci. Brama memulai langkah pertama: dua sendoktakar penuh Bubuk Hitam Kehidupan dimasukkan ke dalam cangkir. Selanjutnya, satu sendoktakar gula untuk standar manis-segar. Namun, dalam kesunyian yang masih gelap itu, jubahnya tersenggol! Tangan Brama gemetar, dan alih-alih satu, ia menjatuhkan empat sendoktakar gula ke dalam cangkir! Aaargh! Kopi hari ini terancam menjadi sirup. Bagaimana ia bisa memimpin rapat dewan dengan rasayang terlalu manis dantidak bersemangat?

Kesalahan fatal menuntut koreksi proseduryang berani. Brama bertindak cepat,

menyelamatkan misi dengan dosis ganda. Ia segera mengambil dua sendoktakar bubuk

kopitambahan dan memasukkannya, mengimbangi gula. Ini adalah dosis ekstra-kuat yang belum pernah ia coba! Setelah koreksitakaran, prosedur dilanjutkan ke langkah krusial:

Penuangan Air Panas. Ia menuang air yang mendidih secara perlahan dan melingkar, mulai daritepi cangkir menuju ke tengah. Jangan aduk! Biarkan kopi

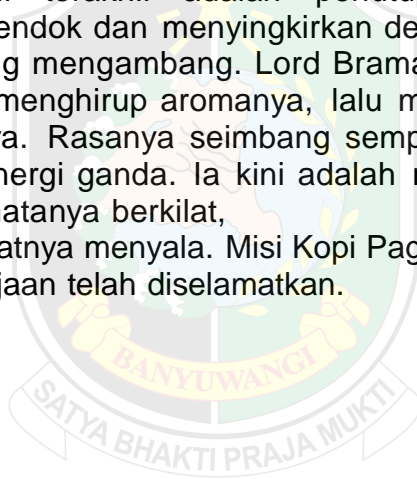
mengapung, rahasia untuk menciptakan lapisan krem yang sempurna.

Kini tiba masa penantian. Kopi harus "tenggelam" dengan sendirinya agar ampasnya mengendap ke dasar. Brama mondar-mandir. Apakah kombinasitakaran ekstrem ini akan berhasil, atau ampasnya tidak mauturun? Tiga menit adalahwaktu yang terasa lama.

Perlahan, gumpalan kopi di permukaan mulai pecah dan tenggelam. Tepat di menit ketiga, hanya sisa buih tipis yang mengambang. Ia tersenyum puas.

Prosedur terakhir adalah penutup manis. Ia mengambil sendok dan menyingkirkan dengan hati-hati sisa buih yang mengambang. Lord Brama mengangkat cangkir dan menghirup aromanya, lalu menyesap kopi ekstra-kuatnya. Rasanya seimbang sempurna, dengan tendangan energi ganda. Ia kini adalah raja yang siap memimpin, matanya berkilat,

semangatnya menyala. Misi Kopi Pagi Sang Ksatria selesai. Kerajaan telah diselamatkan.



MEMBUAT KUE COKLAT

Karya : Wangi Walimatus S.

Aku ingin membuat kue coklat untuk merayakan hari ulang tahun temanku. Aku telah mencari resep yang sederhana dan lezat, dan aku yakin bisa membuatnya sendiri.

Aku mulai dengan melelehkan coklat dan mentega di dalam panci, tetapi aku tidak memperhatikan api dengan baik. Coklat menjadi hangus dan baunya memenuhi dapur. Aku merasa frustrasi karena aku tidak ingin memulai lagi dari awal.

Aku memutuskan untuk tidak menyerah. Aku membersihkan panci dan memulai lagi dari awal. Kali ini, aku lebih hati-hati dan memperhatikan api dengan baik. Aku melelehkan coklat dan mentega dengan perlahan-lahan, dan mencampurnya dengan bahan-bahan lainnya.

Setelah kue dimasukkan ke dalam oven, aku menunggu dengan sabar hingga waktu memanggang selesai. Ketika kue dikeluarkan dari oven, baunya yang harum memenuhi dapur dan membuatku semakin bersemangat.

Aku membiarkan kue dingin sejenak sebelum memotongnya. Ketika aku mencicipinya, aku merasa sangat puas dengan hasilnya. Kue coklatku lezat dan empuk, dan aku yakin temanku akan menyukainya. Aku merasa bangga dengan diri sendiri karena berhasil membuat kue yang lezat.

BOLU KETAN HITAM LUMER YANG LEZAT

Karya : Zahirrah Oktaviani S.

Pada hari Minggu Via dan kakaknya dirumah tiba tiba Via dan kakaknya sangat ingin makan belum ketan hitam lumer. Via langsung melihat tutorial di *Youtube*. Sementara itu kakaknya mengecek bahan bahan yang ada di dapur.

Ternyata ada beberapa bahan yang tidak ada di dapur. "Dek ini gimana bahannya kurang"ucap kakak. "waduh, gimana ini kak, kalau bahannya kurang kita tidak bisa membuat bolu ketan hitam lumer?"jawab Via. "Bagaimana kalau kamu yang beli bahan bahan yang kurang?" ucap kakak. "Yaudah aku yang beli kak"ucap Via. Kemudian Via langsung berangkat ke toko bahan kue

Via kemudian pulang ke rumah dengan membawa barang belanjanya."Nah bahannya sudah ada semuanya, ayo kita buat dek"ucap kakak. Via langsung menata bahan bahannya mulai dari 4 butir telur, 7 sendok makan gula pasir, $\frac{1}{4}$ sendok teh garam, 1 sendok teh vanili, 1 sendok teh SP, 175 gram tepung ketan hitam, 100 ml minyak goreng , 65 ml santan instan, 1 chese spready, 1 sachet susu kental manis.

Kemudian kakaknya mencampurkan minyak dengan santan dan di aduk rata, lalu sisihkan terlebih dahulu. Via membuat isian dulu campur keju spready dengan susu kental manis di aduk sampai rata, lalu masukkan ke plastik segitiga lalu ikat disisihkan terlebih dahulu. Sekarang kakaknya membuat adonan bolunya, kakaknya mencampur 4 telur, 7 sendok makan gula pasir, $\frac{1}{4}$ sendok teh garam, 1 sendok teh vanili dan 1 sendok teh SP, di *Mixer* dengan kecepatan tinggi selama 15 menit sampai adonan naik dan kental

Via menambahkan ketan hitam di aduk dengan teknik adu balik, selanjutnya sebagian adonan di masukkan ke campuran minyak dan santan tadi di aduk hingga rata, kemudian campur ke adonan telur. Kakaknya memanaskan panci hingga mendidih, oleh cetakan dengan minyak goreng tukang adonan separuh cetakan selama 10 menit. Lalu menuangkan adonan keduanya dan menuangkan lagi dengan adonan ketan hitam. Kemudian kukus lagi selama 15 menit. Bolu ketan hitam lumer siap di makan. Kakaknya langsung memotong kue bolunya menjadi 15 bagian. Via dan kakaknya langsung memakannya. “hmmm..... enak banget kak”ucap Via. “Iya dek ini enak banget”jawab kakaknya.



"SEGELAS JUS ALPUKAT YANG SEGAR DI CUACA TERIK"

Karya : Zyfanna Putri K.

Pada siang hari,sepulang sekolah cuaca sangat terik sekali,membuat Sella merasa haus dan ingin membuat sesuatu yang sangat segar,sembari berjalan kaki menuju rumah,Sella berpikir tentang apa yang akan dia buat untuk menghilangkan rasa haus.Tiba-tiba Sella menemukan ide untuk membuat jus alpukat,dan setelah itu Sella cepat-cepat pergi kerumah untuk membuatnya.

Saat tiba dirumah, Sella segera mengganti bajunya,dan bergegas untuk menyiapkan bahan-bahan untuk membuatnya,kemudian Sella menemukan buah alpukat yang cukup banyak di kulkas dan juga susu kental manis,tapi dia tidak menemukan gulanya,lalu dia bertanya kepada ibunya"Bu...gulanya dimana?"tanya Sella."gulanya habis nak,kamu mau membuat apa?"jawab ibu."aku ingin membuat jus alpukat Bu"jawab Sella."oalah...nih beli lah diwarung!"perintah ibu,sambil menyerahkan uang kepada Sella.

Kemudian Sella bergegas pergi ke warung untuk membeli gula,setelah membeli gula sella pulang kerumah dan langsung membuatnya,ada buah alpukat,susu kental manis,gula,serta air. Semua bahan yang diperlukan sudah lengkap,sekarang Sella sedang mencari alatnya yaitu blender,tapi blender itu tidak ditemukan dimana-mana,Sella pun pergi ke rumah nenek untuk meminjam blender.

Sesampainya dirumah nenek "nenek aku datang kesini ingin meminjam blender,karena blender dirumah tidak ada" ucap Sella "oh begitu, kebetulan ini blender mu ada disini karena kemarin nenek pinjam untuk

menghaluskan bumbu" ternyata blender nya sella dipinjam nenek,pantas saja tidak ada dirumah,setelah itu Sella segera membawa blendernya kerumah.

"Nah sudah lengkap alat dan bahannya,saat nya membuat!" pertama-tama kupaslah buah alpukat,dan memotong buah alpukat menjadi kecil-kecil,kemudian Sella memasukkan buah yang sudah dipotong tadi kedalam blender,dan memasukkan gula lalu diberi sedikit air,dan diblender sampai halus, terakhir Sella memasukkan susu kental manis kedalam gelas,lalu menuangkan jus alpukat nya kedalam gelas,jus alpukat siap disajikan! "yeay akhirnya jus buatanku jadi, pasti enak sekali!" ucap Sella bersemangat,kemudian Sella meminum jus alpukat itu di teras rumah.



Cerita di balik langkah kelas 9B



Buku ini merupakan wujud nyata kreativitas generasi muda Banyuwangi dalam menuangkan gagasan, imajinasi, dan pengalaman keseharian dalam bentuk tutorial dalam membuat sesuatu produk, melalui bahasa yang mengalir, jujur, dan segar. Di balik setiap cerita, tersimpan semangat eksplorasi, ketulusan, dan refleksi akan kehidupan di sekitar mereka.

