



AFINA FAJRIANA, DKK

Setapak Meraih Asa

SETAPAK MERAIH ASA

MTs. Negeri 8 Banyuwangi



SETAPAK MERAIH ASA



Penyunting

Nurul Khoiriyah dan Achmad Rosyidi

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

SETAPAK MERAIH ASA

Penulis : Afina Fajriana, Ahmad Ferdi Rohman Saputra, Ahmad Mukhofi Latif Saputra, Aida Achmad, Aina Salsabilatun Nida, Almaira Dara Dinanti, Anggy Faidatus Soleha, Azilla Nur Fatma, Bilqies Aulia Zahra, Bunga Permata Hati Jamiatul Qoriah, Ceria Cahaya Pramesta, Desta Taliq Sixtyla, Erna Windiyanti, Evan Fadilah Mahardika, Hening Sabrina Aulia Ramadhani, Herlina Virginia Maryam, Khumairoh Dwi Nurcahyani, Lailatus Aprilia, M. Alex Satria Putra, Moh. Nico Ady Kurniawan, Muhammad Khoirul Huda, Muhammad Aslam Dzikrillah, Nabila Ramadhania Efti Yanti, Nadin Agusti Rahma Danti, Nadin Shafira Wulandari, Nancy Elice Lovely Kuswoyo Safir Hafiz Nabil Ahnaf, Wine Fibrianti, Yesa Prasita Ramadhani

Penyunting : Nurul Khoiriyah dan Achmad Rosyidi

Desain Sampul : Yusup Khoiri
dan *Layout*

Diterbitkan oleh:

**Dinas Perpustakaan dan Kearsipan
Kabupaten Banyuwangi**

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga Cerpen Setapak Meraih Asa MTs. Negeri 8 Banyuwangi ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini merupakan persembahan dari sekelompok siswa yang memiliki satu tujuan, yaitu menyalurkan dan membagikan buah pikiran serta perasaan melalui rangkaian kata-kata yang puitis. Karya ini tidak hanya mencerminkan semangat Literasi generasi muda, tetapi juga memperlihatkan betapa kuatnya nilai-nilai budaya lokal menginspirasi kreativitas dan ekspresi sastra anak-anak Banyuwangi.

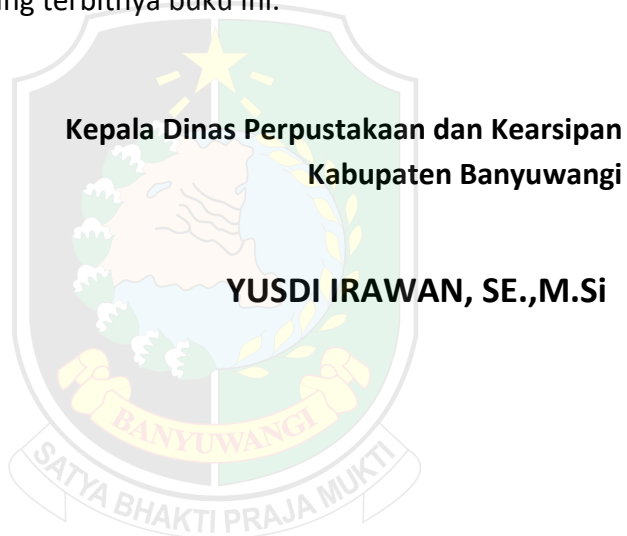
Antologi ini berisi kumpulan cerpen yang beragam, mencerminkan perjalanan emosi, pandangan terhadap kehidupan, serta berbagai renungan tentang kehidupan kesehariannya. Setiap cerpen di dalamnya adalah cerminan dari hati dan jiwa para penyair, yang kami harapkan dapat menggerakkan hati para pembaca dan menciptakan resonansi yang mendalam.

Dinas Perpustakaan dan Kearsipan Kabupaten Banyuwangi sangat mengapresiasi terbitnya cerpeni ini. Kegiatan ini sejalan dengan upaya kami dalam membangun budaya literasi dan cinta baca sejak dini, serta memperkuat kecintaan generasi muda terhadap budaya daerah.

Kami berharap bahwa buku ini dapat menjadi inspirasi bagi siswa-siswi lain di Banyuwangi untuk terus berkarya, mencintai budaya, dan menumbuhkan kegemaran membaca dan menulis. Semoga karya ini menjadi bagian dari warisan literasi Banyuwangi yang dapat dikenang dan dihargai di masa akan datang.

Kami menyadari bahwa cerpen ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kami dengan terbuka menerima kritik dan saran yang membangun dari para pembaca untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga buku cerpen ini dapat menjadi jembatan antara hati penulis dan pembaca, serta menjadi inspirasi bagi para pecinta sastra di Indonesia. Selamat membaca!

Selamat dan sukses kepada seluruh siswa MTs. Negeri 8 Banyuwangi, para guru pembimbing, serta pihak pihak yang telah mendukung terbitnya buku ini.



KATA PENGANTAR KEPALA KANTOR KEMENTERIAN AGAMA KABUPATEN 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 fikiran 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 MTs N 8 BANYUWANGI

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 berakhlakul kharimah. *Aamiin*

InsyaAllah 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 "**Setapak Meraih Asa**" 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

Kepala MTs N 8 Banyuwangi

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

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyusun kumpulan cerita pendek ini dengan judul " Setapak Meraih Asa " dengan baik. Karya ini berisi cerita-cerita sederhana yang dihasilkan dari pengalaman sehari-hari, penuh makna, dan menginspirasi pembaca untuk menghargai momen kecil dalam hidup.

Kami berharap kumpulan cerita ini dapat memberikan hiburan sekaligus wawasan bagi para pembaca. Dengan gaya bahasa yang ringan dan alur yang menggugah, cerita-cerita ini menyajikan kehangatan keluarga, keseruan kegiatan bersama, dan pentingnya kreativitas dalam kehidupan sehari-hari.

Kami menyadari bahwa karya ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang.

Akhir kata, kami ucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan karya ini. Semoga kumpulan cerita ini dapat bermanfaat dan dinikmati oleh pembaca.

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
KATA PENGANTAR KEPALA KANTOR KEMENTERIAN AGAMA KABUPATEN BANYUWANGI	v
KATA PENGANTAR KEPALA MTs N 8 BANYUWANGI	vii
PRAKATA	viii
DAFTAR ISI	ix

1. Kue Cokelat Kesukaan Khansa	1
Karya : Afina Fajriana	1
2. Penyakit Yang Merajalela	3
Karya : Ahmad Ferdi Rohman Saputra	3
3. Malam Dingin Penuh Bintang	4
Karya : Ahmad Mukhofi Latif Saputra	4
4. Roti Maryam Di Malam Hari	6
Karya : Aida Achmad	6
5. Petualangan Memasak Bersama Nenek Supi	9
Karya : Aina Salsabilatun Nida	9
6. Minuman Istimewa	10
Karya : Almaira Dara Dinanti	10
7. Bumi Perkemahan	11
Karya : Anggy Faidatus Soleha	11
8. Aku, Ibu dan Jus Alpukat	13
Karya : Azilla Nur Fatma.....	13
9. Klepon Dihari Minggu	14
Karya : Bilqies Aulia Zahra	14
10. Kopi Susu Ayah	16
Karya : Ceria Cahaya Pramesta	16

11.	Puding Coklat Kesukaan Semua Orang	17
	Karya : Desta Taliq Sixtyla.....	17
12.	Jus Dipagi Hari	18
	Karya : Erna Windiyanti	18
13.	Semangkuk Mie Ditengah Malam	19
	Karya : Evan Fadilah Mahardika.....	19
14.	Aca Pengejar mimpi	21
	Karya : Hening Sabrina Aulia Ramadhani.....	21
15.	Makanan Sejuta Wanita	23
	Karya : Herlina Virjina Maryam.....	23
16.	Si manis Dipagi Hari	25
	Karya : Khumairoh Dwi Nurcahyani.....	25
17.	Kelegaran Di Siang Hari	26
	Karya : Lailatus Aprilia.....	26
18.	Seorang Pengrajin Pulpen	27
	Karya : M.Alex Satria Putra.....	27
19.	Aku, Temanku, Dan Layang-layang	30
	Karya : Moh. Nico Ady Kurniawan	30
20.	Mendung Tak Mesti Hujan	31
	Karya : Muhammad Khoirul Huda	31
21.	Kenikmatan Di Saat Terik	32
	Karya : Muhammad Aslam Dzikrillah	32
22.	Mesin Pembersih Baju	33
	Karya : Nabila Ramadhania Efti Yanti.....	33
23.	Gardu Listrik	34
	Karya : Nadin Agusti Rahma Danti.....	34
24.	Nasi Goreng Ala Mama	36
	Karya : Nadin Shafira Wulandari.....	36
25.	Es Buah Disiang Hari	38
	Karya : Nancy elice lovely Kuswoyo.....	38
26.	Roti Bahagia Untuk Pagi Ini	40
	Karya : Safir Hafiz Nabil Ahnaf	40

27. Teman Di Saat Dingin	42
Karya : Wine Fibrianti.....	42
28. Teh Hangat Dipagi Hari	43
Karya : Yesa Prasita Ramadhani.....	43





Kue Cokelat Kesukaan Khansa

Karya : Afina Fajriana

Pada suatu sore yang cerah, Khansa sedang duduk di dapur rumahnya. Ia merasa bosan dan ingin membuat sesuatu yang manis. Setelah memikirkan sejenak, ia teringat akan kue cokelat kesukaannya yang selalu ia buat bersama ibunya. Khansa pun bersemangat untuk mencoba membuatnya sendiri. "Hmm, bagaimana ya cara membuatnya?" Khansa bertanya pada dirinya sendiri. Ia memutuskan untuk membuka buku resep yang biasa digunakan oleh ibunya. Setelah mencari beberapa saat, akhirnya ia menemukan resep kue cokelat yang mudah dan cepat dibuat. Khansa pun mulai mempersiapkan bahan-bahannya.

Bahan-bahan yang dibutuhkan yaitu tepung terigu, gula pasir, mentega, cokelat bubuk, telur, baking powder, susu cair, vanili. Langkah-langkah membuat kue cokelat adalah pertama, Pastikan semua bahan sudah tersedia di atas meja. Khansa mengatur tepung terigu, gula, mentega, dan bahan lainnya dalam urutan yang mudah dijangkau. kedua, Khansa mulai melelehkan mentega di atas kompor dengan api kecil, kemudian menambahkan cokelat bubuk. Setelah semuanya meleleh, ia mengaduknya hingga rata. Ketiga, Campur bahan kering di mangkuk terpisah, Khansa mencampurkan tepung terigu, gula, dan baking powder. Ia mengaduknya hingga rata agar bahan kering tercampur sempurna. Keempat, Kocok telur dan susu khansa pun memecahkan telur ke dalam mangkuk lain, lalu menambahkan susu cair dan vanili.

Ia mengocoknya hingga berbuih. Kelima, Gabungkan semua bahan Setelah itu, khansa memasukkan campuran bahan kering ke dalam telur dan susu yang telah dikocok. Lalu,

ia menambahkan mentega dan coklat yang sudah dilelehkan. Semua bahan dicampur rata dengan spatula. Keenam, Khansa menuangkan adonan ke dalam loyang yang telah dioles mentega. Setelah itu, ia memanaskan oven hingga suhu 180°C dan memanggang adonan selama 25-30 menit. Ketujuh, Setelah 25 menit, Khansa menggunakan tusuk gigi untuk menusuk bagian tengah kue. Jika tusuk gigi keluar bersih, itu tandanya kue sudah matang. Ia pun mengeluarkan kue dari oven dan membiarkannya dingin. Kedelapan, Setelah kue coklat dingin, Khansa memotongnya menjadi beberapa bagian dan menatanya di atas piring. Kue coklat siap dinikmati!

Khansa merasa bangga setelah berhasil membuat kue coklat tersebut. Walaupun ia belum pernah membuatnya sebelumnya, langkah-langkah yang jelas membuatnya lebih mudah. Ia memanggil ibunya untuk mencicipi kue yang baru saja dibuatnya. “Wah, Khansa, ini enak sekali! Kamu sudah pandai membuat kue,” puji ibunya dengan senyuman. Khansa pun merasa sangat senang. Kini, ia tahu bahwa dengan mengikuti langkah-langkah dengan teliti, segala hal yang sulit bisa menjadi mudah. Kue coklat yang ia buat itu menjadi hadiah manis bagian.

Penyakit Yang Merajalela

Karya : Ahmad Ferdi Rohman Saputra

Akhir akhir ini di desaku banyak sekali warga yang mengalami penyakit penyakit, seperti panas, batuk, pilek, pusing, dan penyakit penyakit lainnya. Termasuk ibu saya juga pernah mengalaminya, salah satunya yaitu penyakit batuk. Dan saya heran ternyata tidak kunjung lama penyakit batuk ibu saya langsung sembuh. Setelah itu saya langsung menanyakan kepada ibu saya apa obat untuk menyembuhkan penyakit batuk tersebut, dan ibu saya menjawab hanya dengan rajikan jeruk kecap untuk menyembuhkan batuk tersebut.

Lalu saya menanyakan bagaimana cara membuat jeruk kecap tersebut, lalu ia menjawab seperti ini caranya: Siapkan jeruk nipis, ambil pisau, kemudian potong menjadi dua bagian. Siapkan sendok makan, tuangkan kecap manis secukupnya. Setelah itu, ambil salah satu bagian jeruk nipis yang telah dipotong. Peras cairannya ke dalam sendok yang sudah berisi kecap manis. Pastikan tidak ada biji jeruk yang ikut tercampur. Kalian bisa langsung mengonsumsi campuran jeruk nipis dan kecap manis sampai 3 kali dalam sehari.

Itulah cara bagaimana cara membuat racikan jeruk kecap untuk meredakan batuk. Kalian bisa mencoba racikan itu ketika kalian sedang mengalami penyakit batuk. Semoga racikan ini bisa meredakan batuk dengan cepat. Sekian dari saya dan terimakasih.

Malam Dingin Penuh Bintang

Karya : Ahmad Mukhofi Latif Saputra

Angin malam berdesir dingin menusuk kulit, membawa aroma tanah basah dan dedaunan kering. Di balik jendela kamarnya, Asep meringkuk di balik selimut tebal, matanya tertuju pada langit malam yang dihiasi jutaan bintang. Cahaya redup lampu jalan menerobos celah tirai, menciptakan bayangan-bayangan aneh di dinding.

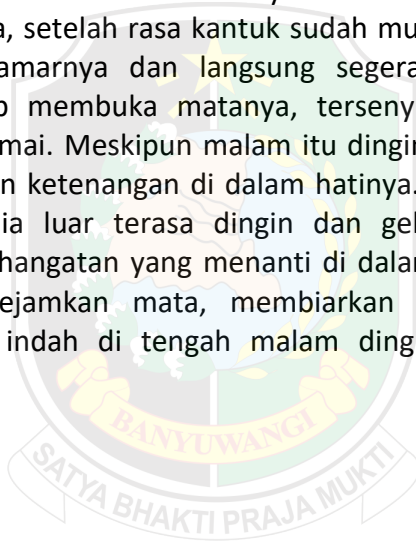
Asep menghela napas panjang, merasakan hawa dingin yang mencengkeram tubuhnya. Ia meraba-raba boneka beruang kesayangannya, Joni, yang selalu setia menemani tidurnya. Joni terasa hangat, memberikan sedikit kehangatan di tengah dinginnya malam.

Asep teringat cerita neneknya tentang bintang-bintang yang merupakan cahaya dari para malaikat yang sedang bernyanyi. Ia membayangkan para malaikat itu sedang bernyanyi dengan suara merdu, menenangkan hati dan pikirannya.

Ia memejamkan mata, membayangkan dirinya terbang bersama para malaikat, mengelilingi bumi yang tampak seperti bola biru kecil. Ia merasakan angin sepoi-sepoi yang lembut, dan cahaya bintang yang hangat menerangi jalannya. Saat Asep merasakan hawa dingin dan rasa lapar menembus tubuhnya Asep mulai berbicara kepada dirinya sendiri "hmm mungkin enak kalau kita makan mie instan ditambah telur 2" Asep langsung bangun dari tempat tidurnya kemudian ia langsung mulai memasak mie instan langkah pertama siapkan alat dan bahan lalu rebus air dalam panci hingga mendidih, Lalu aku memasukkan mie instan ke dalam panci berisi air mendidih aku menunggu mie matang sambil memandang langit indah ciptaan tuhan,lalu aku pecahkan telur ke dalam

mangkuk, dan mengocok telur hingga berbusa, setelah mie matang aku mengangkat dan Meniriskan mie tersebut, lalu aku memasukkan mie ke dalam mangkuk dan menuangkan bumbu mie instan ke dalam mangkuk berisi mie. Karena mie sudah matang gilirannya telur yang kumasak, tuangkan telur kocok ke dalam mangkuk berisi mie dan bumbu, aduk rata mie, bumbu, dan telur, mie instan telur sudah siap di santap.

Setelah memakan mie instan Asep belum langsung tidur tetapi ia menikmati kusunyian malam yang sangat tenang baginya, setelah rasa kantuk sudah mulai keluar, Asep kembali ke kamarnya dan langsung segera memejamkan matanya. Asep membuka matanya, tersenyum. Ia merasa tenang dan damai. Meskipun malam itu dingin, ia merasakan kehangatan dan ketenangan di dalam hatinya. Ia tahu bahwa meskipun dunia luar terasa dingin dan gelap, selalu ada cahaya dan kehangatan yang menanti di dalam dirinya. Asep kembali memejamkan mata, membiarkan dirinya hanyut dalam mimpi indah di tengah malam dingin yang penuh bintang.



Roti Maryam Di Malam Hari

Karya : Aida Achmad

Malam ini aku merasakan suasana yang tidak puas. Karena apa? karena aku merasa lapar terus, padahal aku sudah makan nasi yang cukup banyak. Tetapi mulutku serasa ingin bergoyang, maksudnya yaa ingin makan sesuatu apalagi gigiku ini ingin menggiling sesuatu. Akhirnya aku pun mengajak ibuku untuk membuatkanku camilan. Sambil dengan melihat tutorial diyoutube yang berisikan referensi camilan - camilan, dan dengan ditemani oleh hilir angin yang berasal dari dapur kami. Setelah melihat beberapa video dari berbagai resep, kami pun menemukan sebuah resep yang cukup mudah untuk membuatnya yaitu "roti maryam". tanpa berlama-lama lagi kami pun segera menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan, mumpung masih ada bahan-bahan yang tersisa di dapur.

Bahan-bahan yang diperlukan cukup sederhana yaitu, tepung terigu ,margarin, telur 1 biji, baking soda, baking powder, susu kental manis, garam, minyak sayur,air hangat untuk mengadoni adonan roti tersebut . Setelah itu aku disuruh ibu untuk mengambilkan alat-alat yang perlu digunakan. tetapi dalam hatiku sambil berkata "dimana ibuku menaruh alat-alatnya kok tidak ada semua di rak ini " , dan ternyata ibuku menaruhnya di rak satunya. aku pun merasa sudah kesal kenapa tadi aku tidak mencari di rak satunya. "Huhhhhh" ucapku sembari menggerutu. Baiklah setelah mencari sekian lamanya akhirnya ketemu juga semua alat-alat yang dibutuhkan yaitu, wadah, spatula, garpu atau wisk, alat penggorengan.

Setelah selesai mempersiapkan segala sesuatunya, sekarang aku dan ibuku segera membuat roti tersebut agar tidak terlalu larut malam saat akan membuat roti. Sebab roti maryam itu harus direndam selama 1 jam. Langkah-langkah dalam membuat roti tersebut yaitu, Masukkan tepung terigu, susu, dan garam, uleni sampai kalis. Bagi adonan sama rata, bentuk bulat-bulat, olesi margarin diseluruh bagian sampai rata (boleh pakai margarin cair/minyak goreng). Setelah itu tutup dengan plastik dan lap basah, diamkan selama 1 jam. Ambil satu adonan, pipihkan hingga tipis olesi dengan margarin secara merata, lalu gulung perlahan sampai bentuk memanjang dan sedikit ditarik agar lebih panjang. Kemudian gulung melingkar dengan arah berlawanan jadi seperti huruf 'S'.

Ketika sudah bertemu ditengah, lalu tumpuk Jadi satu. Panaskan teflon, ambil adonan yang sudah di tumpuk jadi satu kedalam teflon, langsung pipihkan dengan cara ditekan memutar menggunakan serokan penggorengan, Jika bagian bawah sudah sedikit mengeras, balik lalu tekan memutar lagi, balik tekan kembali hingga semua sisi berwarna kuning kecoklatan, Jika semua sisi sudah berwarna kuning kecoklatan, angkat dan lakukan kembali pada adonan berikutnya hingga habis. Setelah selesai membuatnya aku pun merasa tidak sabaran untuk mencoba hasil kreasi ku dan ibuku, aku pun berguman pada diriku sendiri " bagaimana ya rasa roti ini apakah enak? atau tidak ya? ", dan akhirnya pun aku mencobanya ternyata rasanya enak sekali aku suka deh. Bukan hanya aku tapi keluarga ku pun semuanya suka. Begitulah camilan malam yang aku buat bersama ibuku untuk malam ini. tetapi aku tidak setiap hari merasa seperti ini yaaa!!!, kalau seperti ini terus lama- lama aku akan menghabiskan semua bahan-bahan dapur hehehehe. Hanya kadang-kadang saja aku dan

ibukku membuatnya sesuai dengan suasana hati kami dan sesuai dengan isi dompet ibukku karena kalian tahulah kalau bikin camilan yaa butuh dana untuk membeli bahan-bahannya. Jadi seperti itulah cerita ku malam ini apakah kalian tertarik untuk membuat camilan malam bersama ibu kalian? cukup seru loh!!!.



Petualangan Memasak Bersama Nenek Supi

Karya : Aina Salsabilatun Nida

Hari Minggu yang cerah, Nana bersemangat untuk menghabiskan waktu dengan neneknya, Nenek Supi. Nenek Supi adalah seorang ahli memasak dan selalu punya resep-resep lezat yang ingin diajarkan pada Nana.

Mereka duduk di dapur yang hangat dengan bahan-bahan makanan siap di meja. Nenek Supi tersenyum pada cucunya, **"Hari ini kita akan membuat kue coklat yang lezat, Nana."**

Nana berkilah dengan antusiasme, **"Iya, Nenek! Bagaimana kita mulai?"**

Nenek Supi menjelaskan langkah-langkahnya sambil menunjuk ke bahan-bahan yang ada. **"Pertama, kita harus mencampurkan 1 cangkir tepung terigu, 1/2 cangkir gula, dan 1/4 cangkir kakao bubuk dalam mangkuk besar."**

Nana mengambil mangkuk besar dan mengikuti instruksi Nenek Supi. Setelah mencampurkan bahan-bahan kering, mereka melanjutkan dengan melarutkan 1/2 cangkir mentega dalam panci kecil di atas kompor.

Nenek Supi menjelaskan, **"Selanjutnya, kita perlu mencampurkan mentega yang sudah meleleh dengan 2 butir telur dan 1 sendok teh vanili dalam mangkuk lain."**

Nana dengan cermat memecahkan telur dan menambahkan vanili ke dalam mangkuk. Setelah mentega dilelehkan, mereka menuangkannya ke dalam campuran telur dan vanili sambil terus aduk perlahan.

Minuman Istimewa

Karya : Almaira Dara Dinanti

Nenek Supi tersenyum puas. *"Sekarang, Nana, kita tinggal mencampurkan campuran basah ini dengan campuran kering tadi. Pastikan semuanya tercampur rata."*

Nana dan neneknya bekerja sama-sama, memastikan adonan kue coklat mereka sempurna. Setelah semuanya tercampur, mereka menuangkan adonan ke dalam loyang kue bundar yang sudah diolesi mentega.

Nenek Supi tersenyum bangga. *"Kita hampir selesai, Nana. Kita tinggal memanggangnya dalam oven selama 30 menit pada suhu 180 derajat Celsius."*

Mereka menempatkan loyang kue ke dalam oven yang sudah dipanaskan. Sambil menunggu kue matang, Nana bertanya, *"Nenek, apakah kita bisa menambahkan coklat chips ke dalamnya?"*

Nenek Supi tertawa, *"Tentu saja, Nana. Tambahkan coklat chips di atas adonan sebelum memasukkan loyang ke dalam oven."*

Mereka menambahkan coklat chips dengan gembira, lalu menunggu dengan sabar. Setelah 30 menit berlalu, kue coklat mereka siap. Mereka membiarkan kue itu dingin sebelum memotongnya menjadi potongan-potongan lezat.

Akhirnya, Nana dan neneknya duduk di meja makan dengan secangkir susu. Mereka menikmati hasil karya mereka sendiri, kue coklat yang lezat. Itu adalah hari yang sempurna, penuh dengan kebahagiaan, pelajaran memasak, dan kenangan indah bersama nenek.

Bumi Perkemahan

Karya : Anggy Faidatus Soleha

Di hari sabtu yang cerah,terdengar suara bapak guru yang memanggil manggil menggunakan speker sekolah menyuruh semua angkatan kelas 9 untuk berkumpul di aula.Aku dan teman-temanku segera bergegas ke aula.Setelah sampai di aula ternyata kita di beritahu bahwa hari Minggu besok sekolah kita ingin mengadakan kemah kusus kelas 9.bapak ibu guru menyuruh semua siswa berkelompok dengan teman teman nya minimal 5 orang.

Hari Minggu pun tiba,aku dan teman teman ku sudah kumpul semua di mts untuk mengikuti apel pemberangkatan,setelah apel selesai kita bergegas naik mobil menuju tempat bumi perkemahan.Sesampainya di bumi perkemahan ketua kelompok disuruh menggambil printilan printalan untuk memasang tenda.Aku dan teman teman ku segera mencari tempat yang bagus untuk mendirikan tenda.Setelah menemukan tempat yang datar, mereka mulai mendirikan tenda. Anggy memimpin dengan menginstruksikan:

Pertama,bentangkan alas tenda di tanah.Kedua, pasang tiang-tiang dan masukkan ke lubang-lubang di sudut tenda.Terakhir, kencangkan tali dan pasang pasak,tenda berdiri dengan sempurna. Semua ketua kelompok di suruh kumpul di depan panggung,ternyata semua kelas harus menampilkan penampilan pentas seni.Setelah itu kita mengikuti apel malam yang di lanjutkan dengan menghidupkan api unggun,setelah api unggun di nyalakan kita pun bernyanyi bersama betapa syahdunya suasana saat itu dengan pemandangan langit hitam yang di hiasii bintang bintang dan bulan yang cantik berkilauan diatas sanaa.

Setelah apel malam terlaksana dengan baik,aku dan teman teman ku bersiap-siap untuk menampilkan pentas seni,tetapi berhubung dikelas kami tidak ada yang mau di tunjuk untuk menjadikan perwakilan kelas akhirnya aku dan teman teman ku memutuskan tidak menampilkan apa apa.Aku dan teman teman ku cuma melihat kelas lain yang menampilkan penampilan yang lucu lucu. Pentas seni selesai pukul jam 11.00 aku dan teman ku bergegas pergi ke tenda untuk beristirahat dengan nyaman.



Aku, Ibu dan Jus Alpukat

Karya : Azilla Nur Fatma

Di suatu siang yang panas, ibu dan aku berencana membuat jus alpukat. Bertepatan hari libur juga, aku meminta ibuku untuk mengajari cara membuatnya. "Bu, bahan apa saja yang perlu disiapkan sebelum membuat jus Alpukat?" tanyaku kepada ibu, ibu pun menjawab "Cuma butuh berupa buah alpukat, air, es batu dan gula saja".

Setelah itu, aku menyiapkan bahan-bahannya di meja makan dan akan memulai membuat sebuah jus alpukat yang segar dan enak. Pertama-tama siapkan dua buah alpukat dan cuci bersih ke dua buah alpukat. Selanjutnya, pisahkan biji dari buah alpukat menggunakan pisau dan potong-potong buah alpukat menjadi potongan-potongan kecil. Lalu masukkan potongan alpukat tersebut ke dalam blender. Lanjut masukkan juga air secukupnya dan beri es batu beserta gula pasir secukupnya. Blender sampai halus, jika sudah halus lalu matikan. Kemudian masukkan jus alpukat ke dalam gelas. Maka jus alpukat siap disajikan dan di minum saat siang yang panas.

Klepon Dihari Minggu

Karya : Bilqies Aulia Zahra

Di hari Minggu ini aku sedang berlibur sekolah. untuk mengisi hari liburku aku berencana akan membuat makanan bersama Ibu. aku bertanya kepada Ibu "Bu, enak nya membuat apa ya?" Ibu pun menjawab " tidak tau nak". aku mencoba mencari resep diyoutube. aku pun bilang kepada Ibu " Apa kita bikin klepon aja ya bu". Ibu pun menjawab " Enak juga klepon boleh yuk bikin". Aku pun bertanya kepada ibu "bu bahan dan alat apa saja yang perlu di siapkan?" Ibu menjawab "Bahan-bahan yang diperlukan ada tepung ketan, air daun suji dan daun pandan,garam,minyak sayur, pandan pasta untuk warna klepon,santan kelapa gula merah yang sudah diparut, kelapa setengah tua, kupas dan parut memanjang. lalu, alatnya kita menggunakan timbangan,panci kukusan,baskom plastik,piring, sendok makan,sendok teh gelas" aku pun bertanya lagi "setelah itu melakukan apa bu??"

Ibu pun menjawab "selanjutnya kita rebus air secukupnya dengan 2 lembar daun pandan hingga mendidih.lalu, ambil tepung yang telah dicampur bahan lain. lalu, pipihkan dan campurkan gula merah dan garam untuk menjadi adonan isian klepon. setelah itu, bulatkan isian klepon dan letakkan pada kulit klepon. kemudian, bulatkan kembali kedua bahan agar menyatu. Rebus ke dalam air mendidih dan tunggu hingga klepon mengapung. Segera angkat dan tiriskan jika telah matang, lakukan hal yang sama pada sisa adonan.Saat disajikan, beri parutan kelapa di atasnya. "Jadi deh kleponnya nak" Ibu berkata.aku pun menjawab " owh seperti itu bu.

Pedas, Gurih, Dan Kaya Rempah

Bunga Permata Hati Jami atul Qoriah

siang ini, ibu dan kakak ku berencana membuat seblak kesukaan aku. Tepat hari libur ini, kakak ku meminta ibu untuk mengajari cara membuatnya.

"Bu, bahan apa saja yang perlu disiapkan sebelum membuat seblak?" tanya kakak ku kepada ibu. kata ibu "Cuma butuh , 1 siung bawang putih, 3 siung bawang merah, Kencur (sedikit saja), 2 biji kemiri, 15 cabe rawit (sesuai selera), 5 cabe merah besar (agar kuahnya berwarna merah segar), 500 mililiter kaldu ayam, Penyedap rasa sedikit saja, 1 butir telur" kata ibu.

Setelah itu, kakak menyiapkan bahan-bahannya di meja makan dan akan memulai membuat seblak.

Bahan isi sesuai selera: Bakso, Kerupuk udang, Makaroni.

Berikut ini cara untuk membuatnya:

pertama Cuci bersih kerupuk dan makaroni, kemudian rendam dalam air matang. Siapkan bahan isian seperti bakso, lalu siapkan kaldu ayam, kemudian Siapkan bumbu yang sudah halus untuk kamu blender. Tambahkan minyak sedikit dan air sedikit. Kemudian, tumis bumbu yang telah halus hingga wangi. kemudian masukkan telur ke wajan berisikan bumbu yang sudah kamu tumis. Lalu, masukkan air kaldu ayam tadi serta bahan isi seblak. kemudian tambahkan sedikit garam, gula dan penyedap rasa. Tunggu sampai mengental. Ketika sudah kental, taburkan daun seledri dan setelah itu tuang kan kemangkuk, seblak siap kamu nikmati.

setelah itu kakak tidak lupa berterimakasih kepada ibu, yang sudah mengajari kakak cara membuat seblak.

Kopi Susu Ayah

Karya : Ceria Cahaya Pramesta

Pada pagi hari yang cerah, papa saya sedang membuat kopi susu untuk sarapan paginya dengan roti tawar, roti tawar itu di celupin di kopi susu yang telah di buat oleh papa saya. Saya melihat papa saya sedang meminum kopi susu itu, terlihat sangat enak dan begizi, saya pun jadi ingin mencobanya kemudian saya pergi ke dapur untuk membuat kopi susu tersebut, setelah itu saya menyiapkan bahan-bahan yang akan di gunakan untuk membuat kopi susu.

Berikut ini bahan-bahan yang harus di siapkan: 1 sdm kopi bubuk hitam,1 sacet susu bubuk dancow, 100 gr gula merah (sesuai selera),180 ml air panas. Kemudian berikut ini cara membuat es kopi susu: Siapkan bahan, siapkan 2 gelas, gelas 1 yang 90 ml untuk kopi dan gula merah, gelas 2 yang 180 ml untuk susu bubuk, kemudian seduh kopi dan gula merah dengan 90 ml air panas dan seduh juga susu dancow dengan 90 ml air panas, lalu aduk-aduk hingga larut kemudian masukkan kopi kedalam seduhan susu dengan cara disaring dan aduk-aduk hingga

tercampur. kopi susu siap dihidangkan. Selamat mencoba...

Puding Coklat Kesukaan Semua Orang

Karya : Desta Taliq Sixtyla

Puding coklat adalah makanan yang hampir disukai segala orang terlebih lagi pada anak-anak,cara membuatnya pun juga cukup mudah berikut penjelasannya:

Bahan-bahan untuk membuat puding coklat yaitu Gelas air, Sdm gula, Sdm tepung maizena, Sachet tepung nutrijel coklat, Sdm susu kental manis

CARA MEMBUAT

Pertama Rebus air hingga panas menggunakan api sedang, kedua masukkan dan campurkan semua bahan puding coklat yang sudah kamu siapkan kedalam panci yang berisi air yang sudah mendidih. Lalu aduk merata hingga tidak ada yang menggumpal, ketiga angkat dan dinginkan puding hingga uap panasnya menghilang, keempat masukkan puding kedalam sebuah cetakan sedang seperti baskom atau sejenisnya lalu masukkan kedalam kulkas, kelima lepaskan puding dan cetakan dan potong kecil-kecil sesuai keinginan kalian, keenam jika kalian mau bisa memberikan topping di atas puding seperti buah dan susu kental manis.

Jus Dipagi Hari

Karya : Erna Windiyanti

Pagi ini, ibu dan aku berencana membuat jus jambu kesukaan kakakku. Tepat hari libur ini, aku meminta ibuku untuk mengajari cara membuatnya.

"Bu, bahan apa saja yang perlu disiapkan sebelum membuat jus jambu?" tanyaku kepada ibu. "Cuma butuh jambu biji, air, es dan sedikit gula saja," kata ibu.

Setelah itu, aku menyiapkan bahan-bahannya di meja makan dan akan memulai membuat jus jambu. Berikut ini cara untuk membuatnya: Cuci bersih jambu biji 2 buah. Selanjutnya, potong buah jambu biji berukuran sedang. Masukkan potongan jambu biji tersebut ke dalam blender. Kemudian masukkan air 1000 ml beserta gula pasir 2 sendok. Blender sampai halus, lalu matikan. Saring jus jambu untuk memisahkan air dengan bijinya. Masukkan jus jambu ke dalam gelas. Jus jambu siap diminum. Dan aku tidak lupa berterimakasih kepada ibu, yang sudah mengajari aku cara membuat jus jambu.

Semangkuk Mie Ditengah Malam

Karya : Evan Fadilah Mahardika

Pada suatu hari di jam 23.00.Aku belum merasakan kantuk,aku memainkan ponselku sembari berbaring dikasur.Karena aku merasa cukup lama memainkan ponsel aku merasa bosan.Aku pun berpikiran untuk mengajak teman-temanku berkumpul dan bergadang karena esok adalah hari Minggu dan libur sekolah.Aku membuka grup chat mengirimkan pesan bahwa aku mengajak mereka begadang, setelah menunggu beberapa menit mereka semua mengiyakan ajakanku,aku menunggu sekitar 20 menit.Lalu mereka sampai ke rumahku,setelah kita berkumpul kita pun berbincang-bincang sambil memainkan game Mobile Legends,agar tidak mengantuk aku pun berinisiatif membuatkan mereka kopi.Setelah itu,setelah aku selesai membuatkan mereka kopi aku menghampiri mereka.Karena kita terlalu fokus mengepush rank,aku dan teman-temanku merasakan lapar. Tetapi karena sudah larut malam pastinya warung-warung sudah banyak yang tutup,lalu aku teringat bahwa aku mempunyai mie goreng instan di dapur.Aku menawari teman-temanku apa mereka mau makan mie goreng instan saja,serentak mereka menjawab "iya" . Lalu aku segera bergegas ke dapur untuk membuat mie instan karena mie instan cukup mudah dan sangat sederhana untuk disajikan.

Siapkan bahan terlebih dahulu yaitu panci berisi air,saringan,piring,sendok,dan mie instan.Lalu langkah langkahnya yaitu buka bungkus mie instan dan siapkan air dalam panci,kedua panaskan air dalam panci sebanyak 250 ml hingga mendidih,ketiga setelah mendidih masukkan mie dan tunggu hingga matang,keempat ketika dirasa sudah cukup

matang angkat mie dengan serokan dan tiriskan beberapa menit agar air di sela-sela mie hilang, kelima buang air bekas rebusan mie, keenam masukkan bumbu-bumbu mie ke dalam mangkuk, ketujuh aduk hingga rata dan larut bersama mie yang tadi telah ditiriskan, kedelapan mi siap disantap. Kalian juga bisa melihat langkah-langkahnya dibelakang kemasan Mie Instan. Lalu setelah itu aku menghampiri teman-temanku dan kita langsung memakanya dengan lahap karna sangking laparnya.



Aca Pengejar mimpi

Karya : Hening Sabrina Aulia Ramadhani

Hari sudah menunjukkan pukul 6.25 pagi "astaga aku telat, mana blum bikin bekal lagi" ucap seorang gadis bernama claudia allsha pamungkas dengan panggilan aca. Aca pun segera menuju dapur untuk membuat bekal terlebih dahulu. Ketika aca tiba di dapur aca menemukan sisa roti ia pun mencari cara dengan cepat agar sisa roti tersebut dapat ia bawa ke sekolah untuk menjadi bekal. Aca pun menemukan ide bekal dengan sisa roti yang ia punya dengan bahan-bahan yang aca punya di dapur. Selain menemukan roti aca pun menemukan sisa daging kepiting dan telur di kulkas, aca pun berinisiatif membuat roti telur setengah matang dengan daging kepiting.

Bahan-bahan yang aca gunakan tidak lain roti, telur, daging kepiting serta mentega/minyak.

2 alat yang diperlukan aca untuk digunakan yaitu pisau dan teflon.

pertama-tama aca memotong tengah roti dengan pisau dan memotong daging kepiting dengan kecil-kecil memanjang, pisahkan tengah roti sisihkan dengan pinggiran roti. Selanjutnya aca menyiapkan penggorengan dengan meletakkan penggorengan di atas kompor, lalu oleskan mentega atau minyak di atas penggorengan, taruh roti yang sudah dipotong dan sisihkan tadi di atas penggorengan, masukkan telur ke dalam roti yang sudah disisihkan di atas penggorengan

kemudian tambahkan daging kepiting, hidupkan kompor, masak hingga roti tersebut matang sesuai selera, disini aca memanggang roti menunggu hingga telur tersebut setengah matang.

Roti pun siap aca bawa untuk bekal sekolah "aduh aku bisa-bisa telat nih sekarang aja udah jam 06.40 cepat-cepat mandi deh" ujar celetuk aca. Aca pun segera bergegas untuk mandi dan berangkat ke sekolah.



Makanan Sejuta Wanita

Karya : Herlina Virjina Maryam

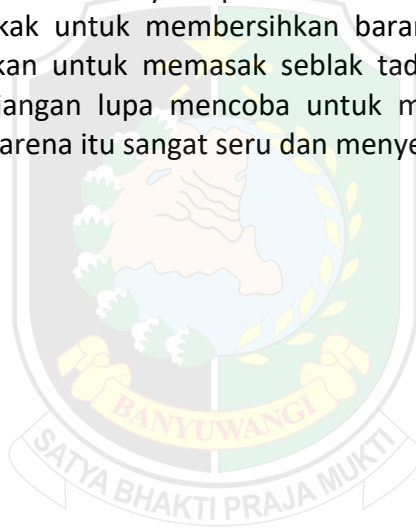
Pada suatu pagi saat liburan sekolah aku berencana akan pergi ke genteng untuk menemani kakak berbelanja, disana pun aku juga membeli beberapa barang yang aku butuhkan, disana kakak ku membeli beberapa skincare, dan tiba-tiba kakakku ingin membeli baju, ya akhirnya aku menemani kakak untuk memilih-milih baju dan setelah menemukan baju yang pas aku dan kakak pergi ke kasir untuk membayar baju dan beberapa barang yang di beli tadi. Saat pulang aku dan kakak merasa lapar dan berencana ingin mampir ke warung seblak yang ada disekitar genteng juga.

Dan sesampainya disana aku dan kakak langsung memilih topping topping dan membayarnya di kasir dan lalu aku memilih tempat makan yang berada di atas karena disana kita bisa melihat pemandangan yang sangat indah, kemudian pesanan seblak yang kita pesan pun datang aku langsung mencicipinya ternyata rasanya sangat lezat dan disitu aku penasaran gimana sih caranya membuat seblak yang sangat lezat, kemudian aku dan kakak pada hari minggu depan berencana ingin membuat seblak sendiri dirumah.

Hari Minggu pun tiba aku dan kakak mau membuat seblak dan sebelum aku membuat aku dan kakak pergi ke pasar untuk membeli bahan-bahan disana aku membeli seperti bawang merah, bawang putih, cabe merah kriting, cabe merah besar, cabe rawit dan kencur. Kemudian tidak lupa juga aku membeli isian seblaknya. Nahh, setelah aku pulang dari pasar langsung saja aku membuat seblak berikut adalah rincian bahan-bahan yang di butuhkan untuk membuat seblak 2 porsi yaitu, 10 bawang merah, 8 bawang putih, 10 cabe merah kriting, 2 cabe merah besar, 5 cabe rawit, 2

kencur. Ada juga Isian seblak nya yaitu, 3 batang sawi hijau, 3 sawi putih, 1 daun bawang, 10 Frozen food (sosis, chikuwa dll), 1 mie, 1 telur. Kemudian dilanjutkan cara membuatnya yaitu dengan Halus kan bumbu dengan blender atau bisa diuleg, jika sudah halus masukan bumbu diwajan dengan sedikit minyak, oseng hingga harum dan tambahkan air. Jika sudah mendidih masukan telur yang sudah dikocok, Lalu masukan frozen food. Tunggu 5 menit masukan sayuran, setelah itu tambah mie. Tunggu hingga sudah matang. Seblak siap dimakan.

Setelah aku menyantap seblak tersebut aku juga membantu kakak untuk membersihkan barang-barang yang habis di gunakan untuk memasak seblak tadi. Sekian cerita liburan saya, jangan lupa mencoba untuk membuat seblak sendiri yaaa, karena itu sangat seru dan menyenangkan.



Si manis Dipagi Hari

Karya : Khumairoh Dwi Nurcahyani

Pagi ini, ibu berencana membuat kolak pisang, karena di rumah ada pisang kepok yang sudah matang. Aku sangat suka sama kolak pisang karena dulu pernah dibuatkan sama nenek. Tepat hari libur sekolah, aku melihat ibu membuat kolak pisang di dapur. Karena aku penasaran cara membuatnya aku pergi menemui ibu di dapur dan membantunya. Lalu aku bertanya, "Bu bagaimana cara membuatnya dan apa saja alat, bahan yang harus disiapkan?".

Lalu ibu menjawab, "Bahan yang digunakan berupa pisang kepok, gula merah, gula pasir, garam, air, santan, dan pandan". Aku bertanya lagi, "Alat-alatnya apa saja bu?". Ibu menjawab, "Alat-alatnya diperlukan yaitu panci, sendok sayur, dan pisau".

Setelah bahan dan alat sudah siap. Kemudian aku berfikir "Ini cara membuatnya bagaimana ya?". Ibu menoleh kearahku karena aku kelihatan bingung. Ibu bertanya, "Kenapa kamu diam nak?". Aku menjawab, "Aku tidak tahu cara membuatnya bu". Kata ibu "Tenang saja ibu akan mengajaramu cara membuatnya". Cara membuatnya itu begini nak, "Langkah pertama potong pisang kepok seperti dadu menggunakan pisau. Kedua masukkan pisang ke dalam panci yang berisi air, tunggu hingga mendidih. Ketiga masukkan air santan dan daun pandan tunggu hingga beraroma harum dan mendidih. Keempat masukkan gula merah, garam secukupnya, dan gula pasir, lalu aduk hingga rata. Terakhir tunggu hingga matang dan kolak pisang siap disajikan". Jika ingin kolak pisangnya dingin, maka bisa ditambahkan es batu.

Kesegaran Di Siang Hari

Karya : Lailatus Aprilia

Pada hari Sabtu sepulang sekolah, aku merasa sangat haus dan aku memutuskan untuk membuat es. Akan tetapi, aku sangat bingung mau buat es apa? terus aku kepikiran " Buat es kopi good day cappucino saja deh." Aku langsung pergi ke warung untuk membeli bahan-bahan yang dibutuhkan. Bahan-bahan atau alat yang dibutuhkan ada : 1 sachet kopi good day, air putih, es batu, susu uht, gula, gelas, sendok, pipet atau sedotan, panci.

Langsung saja aku membuat es kopi good day. Bahan yang harus disiapkan yaitu 1 sachet kopi good day cappucino dan gula. Langkah pertama aku memasukan kopi dan gula kedalam gelas. Langkah ke 2 aku memanaskan air sampai mendidih. Kemudian, aku masukan 250ml air panas kedalam gelas kopi dan aduk sampai larut. Lanjut langkah ke 3 aku memasukan es batu (es batu opsional ya bisa dengan es batu bisa juga tidak) lalu aku tambahkan susu uht sesuai selera (ini juga opsional). Dan langkah yang terakhir jangan lupa masukan bubuk coklat yang ada di belakang kemasan kopi good day.

Jika sudah dirasa pas dan tidak ada yang kurang apapun, ES KOPI GOOD DAY siap diminum!!!. Oh iya jangan lupa... kalau sudah selesai semuanya atau aku sudah habis meminum es kopi tersebut. Aku harus mencuci alat-alat yang sudah dipakai tadi.

Seorang Pengrajin Pulpen

Karya : M.Alex Satria Putra

Di sebuah desa yang tenang, hiduplah seorang pengrajin bernama Safir. Ia sudah lama berkecimpung dalam dunia pembuatan alat tulis, khususnya pulpen. Suatu hari, ia memutuskan untuk mengajarkan proses pembuatan pulpen kepada anak-anak muda di desanya. Ia ingin mereka tahu bagaimana sebuah pulpen yang sederhana bisa dibuat dengan tangan.

Safir pun mulai mengumpulkan bahan-bahan yang dibutuhkan. Semua orang yang berkumpul di workshopnya tampak penuh rasa ingin tahu. Safir pun membuka percakapan dan mulai menjelaskan langkah-langkah membuat pulpen yaitu , Safir mengingatkan bahwa bahan utama yang dibutuhkan adalah Tabung plastik atau logam sebagai badan pulpen, Tinta cair atau refill tinta pulpen, Pegangan pulpen (biasanya terbuat dari plastik atau karet), Bahan untuk ujung pulpen (bisa menggunakan bola stainless steel atau bahan khusus untuk tinta).

"Ada bahan lain yang mungkin kalian perlukan, seperti pena pengaman dan per," ujar Safir sambil menunjukkan contoh bahan yang sudah disiapkan.

Langkah pertama dalam membuat pulpen adalah membuat tabung tubuh pulpen. Safir menggunakan tabung plastik dengan panjang sekitar 14 cm. "Pastikan ukuran tabung ini pas dengan komponen lainnya," kata Safir. Ia kemudian menunjukkan cara memotong tabung sesuai ukuran dan menggiling ujungnya hingga halus.

"Ini penting agar pulpen terlihat rapi dan nyaman digenggam," lanjut Safir.

Selanjutnya, Safir mengajarkan cara menyiapkan refill tinta. "Kita ambil refill tinta yang sudah siap pakai, lalu pasang di dalam tabung. Pastikan tinta mengalir dengan lancar," ujar Safir sambil memasukkan refill ke dalam tabung plastik dengan hati-hati. Ia menjelaskan bahwa tinta

harus diisi secukupnya agar pulpen bisa menulis dengan baik.

Setelah itu, Safir memasukkan sebuah bola kecil di ujung tabung, yang berfungsi untuk menutup tinta di dalamnya. "Bola kecil ini akan membantu tinta tidak tumpah dan mengalir dengan lancar saat digunakan," tambah Safir. Langkah berikutnya adalah memasang pegangan pada pulpen. Safir memilih bahan karet elastis untuk pegangan agar lebih nyaman saat digunakan. "Pegangan ini penting untuk memastikan pulpen mudah digenggam," kata Safir sambil melilitkan karet di sekitar tabung pulpen.

Ia menunjukkan bagaimana memasang pegangan dengan rapat dan hati-hati agar tidak mudah terlepas. Ujung pulpen adalah bagian yang akan bersentuhan langsung dengan kertas. Safir memperlihatkan cara memasang bola kecil di bagian ujung pulpen dengan hati-hati, lalu menutupnya dengan komponen pelindung agar tinta tidak keluar tanpa sengaja. Setelah semua komponen terpasang dengan rapi, Safir mengambil sebuah kertas dan mulai menulis dengan pulpen yang baru saja dirakit. "Pulpen ini siap digunakan, dan kita harus pastikan tinta mengalir dengan baik. Jika ada masalah, mungkin ada tinta yang tersumbat," kata Safir sambil menunjukkan teknik untuk memeriksa aliran tinta.

Semua anak muda di desanya menyaksikan dengan penuh perhatian. Mereka mengagumi keterampilan Safir dalam merakit pulpen dari bahan-bahan sederhana.

Setelah selesai membuat satu pulpen, Safir menyarankan agar mereka semua mencoba membuat pulpen sendiri di rumah. “Dengan bahan yang sederhana dan sedikit kreativitas, kalian bisa membuat pulpen yang unik,” ujarnya. Safir berharap, setelah belajar membuat pulpen, anak-anak muda itu akan lebih menghargai alat tulis yang mereka gunakan setiap hari.

Dan begitu hari itu berakhir, desa kecil itu tidak hanya memiliki pengrajin pulpen berbakat, tetapi juga generasi muda yang lebih terampil dan penuh semangat.



Aku, Temanku, Dan Layang-layang

Karya : Moh. Nico Ady Kurniawan

Pada hari minggu aku dan teman-teman ku akan membuat layang-layang di pagi hari minggu, teman-teman ku yang bernama latif dan Huda. Pada saat itu Huda mencari bambu dan latif membeli kertas layang-layang dan membeli lem kertas. Saat itu aku sedang berada di rumah. Lalu aku ditelpon sama latif dan Huda, “Halooo Nico ayo kita membuat layang-layang” kata Huda

dan latif. Lalu aku menjawab “iya” kata ku. Setelah itu meSetelah itu aku menemui latif dan Huda, setelah menemui latif dan Huda. Lalu aku membuat layang-layang bersama latif dan Huda. Huda tanya kepada “ bagaimana cara membuat layang-layang” kata Huda. Lalu saya menjawab “begini caranya”.

Langkah membuat layang-layang:

Potong bambu kecil-kecil, lalu bambu yang sudah dipotong, dikasih lem, setelah dikasih lem, Lalu tempelkan kertas layang-layang pada bambu yang sudah dikasih lem. Setelah selesai membuat layang-layang, aku, Huda dan latif siap menerbangkan layang-layang tersebut. Itu langkah-langkah membuat layang-layang jangan lupa kasih nilai.

Mendung Tak Mesti Hujan

Karya : Muhammad Khoirul Huda

Di suatu desa ada seorang anak laki- laki yang aktif di desanya namanya adalah Tio , disuatu pagi dia pergi memancing di sungai bersama salah satu teman sedesanya yang bernama Rio , cuaca pagi itu mendung. Tio memancing di sebelah timur sungai, sedangkan Rio di sebelah barat sungai. hasil memancing Tio adalah ikan wader yang berjumlah 7 ekor , sedangkan Rio adalah ikan nila yang berjumlah hanya 1 ekor saja. Tio ingin sekali mendapat ikan nila, ia ingin esok hari bertukar tempat memancing dengan Rio, Tio izin kepada Rio untuk bertukar tempat memancing, Rio pun menyetujuinya. tiba-tiba cuaca mendadak panas pada saat siang hari, Tio dan Rio pun bergegas pulang kerumah. Sesampainya di rumah Tio sangat haus , dirumah-Nya ada banyak buah jeruk ,Tio berencana membuat es jeruk peras untuk melepas dahaga.

Bahan yang disiapkan, 5 buah jeruk peras, 5 sdm gula pasir, larutkan dengan air panas secukupnya, Es batu secukupnya, Air es secukupnya, Cara membuat, Peras semua jeruk, campur dengan air gula, air es dan es batu secukupnya, Aduk secukupnya dan es jeruk peras siap sajikan dingin . Tio meminum es jeruk peras buatannya yang membuat dahaganya hilang, setelah itu ia menyerahkan ikan wader tangkapannya ke ibunya untuk di masak agar menjadi lauk pauk untuk makan siangnya.

Kenikmatan Di Saat Terik

Karya : Muhammad Aslam Dzikirillah

Pada hari Minggu itu, aku diajak oleh ayahku untuk mengumpulkan padi disawah dan hari itu adalah hari yang sangat terik, aku dan ayahku sudah menghabiskan 3 botol air minum dan kami masih merasa haus, pada saat itu ayahku mengajak pulang karena sudah terlalu siang dan panas. Sesampainya dirumah aku langsung duduk didepan teras rumah untuk berteduh dan sedangkan ayahku pergi mengambil beberapa kelapa yang tak jauh dari rumah kami, ayahku sudah membawa pulang beberapa kelapa dan aku mengambilkan golok dan wadah untuk kelapanya, ayahku memotong bagian atas kelapanya dan aku menuangkan air kelapanya kedalam wadah yang sudah aku siapkan dan setelah semua kelapa diambil airnya maka ayahku membelah kelapanya untuk diambil daging buahnya, aku dan ibuku mengerok bagian daging buangnya dan dimasukkan kedalam wadah yang sama dengan air kelapanya, lalu tambahkan beberapa sendok gula cair dan susu kental manis lalu aduk hingga rata setelah semuanya selesai kami mengambil gelas untuk meminum kelapa itu dan kami semua merasa terbayarkan.

Mesin Pembersih Baju

Karya : Nabila Ramadhania Efti Yanti

Pada hari Minggu kemarin,saat pagi hari pukul 04.00 aku dibangunkan oleh ibuku untuk melakukan salat subuh.Kegiatan aku adalah membersihkan rumah.Setelah membersihkan rumah,ibuku menyuruhku mencuci pakaian kotor yang sudah menumpuk,dan menyuruhku mencucinya menggunakan mesin cuci.Ibuku berkata," Kak boleh kan ibu meminta tolong !".lalu aku menjawab,"Boleh,tapi mohon maaf saya tidak bisa menggunakan mesin cuci".ibuku menjawab, "Aku akan mengajari kamu menggunakan mesin cuci".lalu aku menjawab," Terima kasih ibu".Setelah itu ibuku mengajari ku, dan menjelaskannya kepada cara menggunakan mesin cuci.

Pertama,Siapkan baju kotor yang ingin dicuci
Kedua,Masukan baju kotor kedalam tabung mesin cuci
Ketiga,Kemudian alirkan air kebagian laci deterjen sampai memenuhi isi dalam tabung tersebut
Keempat,Biasanya saat air sudah penuh air akan berhenti mengalir
Kelima,Setelah semua sudah siap putar tombol panel pencuci
Keenam,Mesin secara otomatis akan berputar membersihkan pakaian
Ketujuh,Setelah berhenti berputar buka tutup pembuangan air
Kedelapan,Kemudian bilas lagi pakaian dengan air bersih baru
putar kembali
Kesembilan,Lalu aktifkan panel pengering
Kesepuluh,Maka proses pengeringan akan berjalan
Kesebelas,Tunggu sampai selesai makan pakaian siap dijemur.
Setelah selesai tidak lupa aku berkata terima kasih kepada ibu ku, dan tak lupa juga aku menjemur pakaian tersebut.

Gardu Listrik

Karya : Nadin Agusti Rahma Danti

Pada suatu malam hari yang sangat sejuk dan tenang aku sedang berada di rumah dengan bermain hp sambil tiduran di kasur kamarku. Sangat nyaman rasanya sehingga tiba tiba saja terdengar suara ramai di luar aku yang berada di dalam kamar kaget mendengar itu. Lalu aku dengan cepat langsung ke luar untuk melihat apa yang terjadi dan saat itu ternyata gardu listrik depan rumah ku konslet dan mengeluarkan api. Pada saat itu aku dan warga sekitar kebingungan kita hanya bisa melihat dari kejauhan karena api yang muncul pada gardu itu sangat lah atas sehingga kami semua tidak bisa untuk memadamkan nya. Tentu saja kami langsung menghubungi tugas PLN setelah beberapa saat petugas PLN pun datang sambil memeriksa keadaan gardu tersebut. Tetapi, selang beberapa menit turunlah hujan yang memadamkan api tersebut tentu saja kita semua sangat senang akan hal itu akhirnya aku dan keluarga memutuskan untuk kembali pulang.

Saat sampai rumah perut ku terasa lapar sehingga aku memutuskan untuk memasak nasi goreng yang pas dengan cuaca tersebut. Sebelum membuat nasi goreng aku menyiapkan alat-alat dan bahan. pertama siapkan bahan yaitu seperti bawang merah,bawang putih,cabai,nasi, minyak goreng,garam, penyedap rasa,dan sosis. Lalu siapkan alat untuk memasak yaitu wajan,spatula, pisau,telanan,sendok,dan piring. Langkah pertama kupas bawang merah dan bawang putih secukupnya lalu ambil cabai secukupnya kemudian cuci hingga bersih setelah itu irisi bawang merah, bawang putih, dan cabai yang sudah dicuci dan juga sosis lalu masukkan sedikit minyak kedalam wajan tunggu hingga panas lalu tumis bahan yang sudah di iris

tunggu hingga matang kemudian masukkan nasi ke dalam wajan lalu aduk hingga rata setelah itu masukkan penyedap rasa dan garam aduk hingga rata lalu masukkan sosis lalu aduk kembali setelah itu pindahkan nasi goreng ke piring, nasi siap disantap. Cuaca sangat mendukung dengan memakan sepiring nasi hangat saat itu dan ya singkat saja waktu pagi telah tiba di depan rumah ku sudah banyak sekali petugas PLN yang memperbaiki gardu listrik tersebut.



Nasi Goreng Ala Mama

Karya : Nadin Shafira Wulandari

Nama saya jihan, Saya kuliah diluar kota jauh dengan mama. Saya berkuliah di salah satu universitas di surabaya, dan mama berada di jember, ketika saya berkuliah disini saya sangat kangen masakan mama yang selalu dimasaknya pagi hari saat akan sekolah, yaitu, nasi goreng. Nasi goreng masakan mama sangat enak dan tidak ada yang bisa mengalahkan nasi goreng buatan mama, walaupun saya bikin sendiri pasti rasanya beda dan resepnya juga beda.

Saat libur kuliah saya pulang jember, saya pulang kerumah karena kangen keluarga dan Masakan mama, saat pulang, saya meminta mama untuk ajarin cara membuat nasi goreng ala mama, disaat itu mama menyetujui ajakan saya, saya kedapur untuk membuat nasi gorengnya dengan mama.

Bahan-Bahan yang dibuat adalah 2 telur ayam, kecap, garam, bakso, udang, gula, terasi, cabai, bawang merah dan bawang putih, sudah terkumpul semua bahan-bahan yang akan digunakan saya dan mama mulai memasak nasi goreng ala mama.

Langkah-langkah membuat nasi goreng ala mama adalah pertama panaskan minyak, tumis bumbu Tumbuk kasar sampai harum. Sisih kan dipinggir wajan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir. Tahap kedua tambahkan ayam, udang, bakso, aduk sampai rata. Tambahkan nasi putih, aduk-aduk. Masukkan kecap, garam, dan gula. Aduk sampai matang. Tahap terakhir Sajikan nasi goreng dengan telur ceplok agar tambah enak nasi gorengnya, nasi goreng ala mama sudah siap dimakan.

Dan, kita sekeluarga memakan nasi goreng buatan mama, rasanya enak sekali sama seperti yang dulu mama suka bikinin saya saat sarapan.



Es Buah Disiang Hari

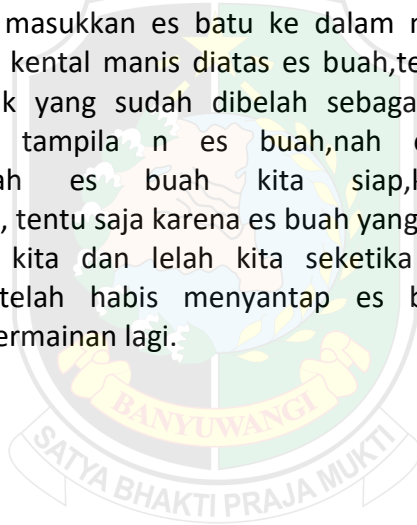
Karya : Nancy elice lovely Kuswoyo

Pada suatu hari, ditengah terik panasnya matahari aku bermain dengan teman-temanku. Aku bermain buaya-buayaan yang di mana kita harus berlari menghindari serangan lawan. Saat kita berlari-larian kesana kemari berkeliling lapangan kampung yang cukup lama. Kita pun merasa lelah, gerah, dan haus, lalu kita mengakhiri permainan. Tidak jauh dari lapangan kampung terlihat ada pos ronda, kita pun memutuskan untuk berkumpul dan beristirahat di pos ronda. Karena cuaca yang panas dan kita selsai berlari-larian tentunya kita membutuhkan minuman yang segar-segar, lalu kita pun mempunyai rencana untuk membuat es buah. Karena sangat cocok dan biasanya pun enak di minum saat cuaca terik, karena es buah dapat menghilangkan dahaga dengan cepat.

Lalu kita mulai menyiapkan bahan dan alatnya, karena kita membutuhkan alat jadi aku mengajak teman-temanku untuk membuat es buah dirumahku. Tetapi sebelum itu aku dan teman-temanku membeli bahan-bahannya di pasar yaitu ada susu kental manis, sirup, air mineral, nata de coco, dan buah buahan seperti nanas, mangga, melon, semangka, dan jeruk. Setelah membeli bahan-bahan kita pulang kerumahku. Lalu aku menanyakan ke mama apa saja alat yang dibutuhkan untuk membuat es buah, "Mama apa saja alat yang dibutuhkan untuk membuat es buah?" lalu mama menjawab "jika kamu ingin membuat es buah beli bahan-bahannya terlebih dahulu lalu kamu perlu siapkan mangkuk, sendok, gelas, dan centong". Mendengar itu aku langsung menyiapkan alat-alatnya, setelah semua bahan dan

slatnya terkumpulkan aku dan teman-temanku mulai membuat es buah.

Pertama-tama siapkan buah melon,nanas,semangka, jeruk,atau buah apapun itu yang sudah dipotong-potong. Lalu siapkan nata de coco,sirup,susu kental manis, dan air mineral.Nah, langkah-langkahnya yang pertama masukkan buah-buahan yang telah di siapkan dan letakkan ke dalam mangkuk yang telah disediakan,kedua tuangkan air mineral ke dalam mangkuk sambil di campurkan dengan sirup hingga terasa manis dan aduk hingga merata,tiga tuangkan nata de coco,keempat masukkan es batu ke dalam mangkuk,kelima tuangkan susu kental manis diatas es buah,terakhir letakkan potongan jeruk yang sudah dibelah sebagai hiasan untuk memperindah tampilan es buah,nah es buah siap disantap.Setelah es buah kita siap,kita langsung menyantapnya, tentu saja karena es buah yang segar dan enak rasanya haus kita dan lelah kita seketika pun langsung hilang.Lalu setelah habis menyantap es buah kita pun melanjutkan permainan lagi.



Roti Bahagia Untuk Pagi Ini

Karya : Safir Hafiz Nabil Ahnaf

Pagi itu, Alex sedang termenung di dapur. Ia teringat akan janji untuk membuat roti bagi keluarganya hari ini. Sudah lama ia tidak memasak bersama keluarga, dan roti buatan sendiri akan menjadi awal yang manis untuk mengisi akhir pekan mereka. Dengan semangat, Alex segera menyiapkan semua bahan di atas meja. Ia sudah sering mendengar cara membuat roti dari internet, tapi kali ini ia bertekad melakukannya dengan sepenuh hati.

Berikut bahan-bahan yang ia siapkan:

250 gram tepung terigu, 1 sendok teh ragi, 1 sendok makan gula, ½ sendok teh garam, 180 ml air hangat, 1 sendok makan mentega cair.

Sebelum mulai, Alex membaca resep dengan teliti. "Alex, ingat, membuat roti itu butuh ketelatenan," kata ibunya sambil tersenyum mendekati meja dapur. Ibunya sudah berpengalaman dalam membuat roti, dan senang melihat putrinya ingin belajar.

"Langkah pertama," ucap Alex sambil mengulangi resep, "campur tepung terigu, ragi, gula, dan garam ke dalam mangkuk besar." Ia menaburkan tepung dan bahan-bahan lainnya sambil memperhatikan takarannya agar pas.

Setelah mencampur bahan kering, Alex perlahan-lahan menambahkan air hangat sambil terus mengaduk adonan dengan lembut. Ibunya mengingatkan agar adonan tidak terlalu basah atau kering, sebab akan mempengaruhi tekstur roti nantinya. Setelah semua air tercampur, Alex menambahkan mentega cair dan menguleni adonan hingga kalis. Tangannya sedikit lengket, tapi ia menikmati proses itu.

Rasanya seperti seni dalam menyatukan bahan-bahan menjadi sesuatu yang baru.

"Alex, kalau sudah kalis, istirahatkan adonan selama satu jam, ya. Tutupi dengan serbet agar adonan bisa mengembang," saran ibu. Sambil menunggu, Alex bercakap-cakap dengan adik-adiknya di ruang tamu. Mereka bersemangat menanti roti hangat buatan Alex yang akan mereka nikmati bersama. Satu jam berlalu, dan Alex kembali ke dapur untuk melihat hasilnya. Adonan roti itu kini mengembang dua kali lipat ukurannya. "Wah, berhasil!" serunya senang. Ia kemudian membentuk adonan menjadi bulatan kecil dan menyusunnya di atas loyang yang sudah diolesi mentega. Setelah itu, ia memanaskan oven dan memasukkan adonan roti yang sudah terbentuk. Selama 20 menit, Alex menunggu di depan oven, mengintip bagaimana adonannya berubah menjadi roti yang berwarna keemasan.

Begitu roti matang, harum semerbak memenuhi dapur. Dengan hati-hati, Alex mengeluarkan roti dan mengoleskan sedikit mentega di permukaannya agar tampak mengilap. Ia memanggil semua keluarganya ke meja makan.

"Ini roti buatanku sendiri!" ucapnya bangga sambil membagikan satu per satu roti kepada anggota keluarganya. Mereka semua tersenyum, Alex merasakan tekstur lembut roti yang hangat, dan Alex merasakan kebahagiaan yang sederhana dari momen itu. Roti buatan sendiri, bukan hanya soal rasa, tapi juga tentang cinta dan kebersamaan. Akhirnya, Alex mengerti, membuat roti memang membutuhkan ketelatenan, tapi kenikmatan dan kehangatan yang dihasilkan lebih dari cukup sebagai balasan.

Teman Di Saat Dingin

Karya : Wine Fibrianti

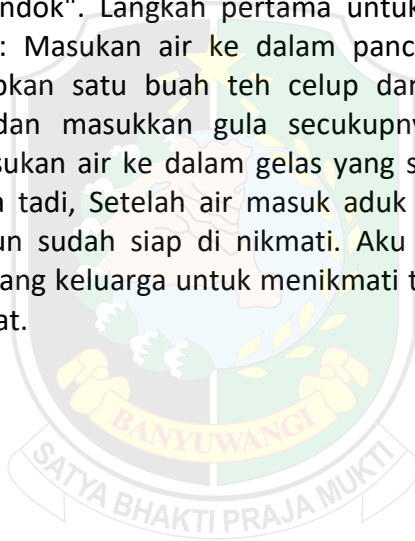
Warna langit mulai terlihat kemerahan penanda matahari akan turun ke peraduan. Bagai nyala dalam kanvas api jingga dan ungu. Waktu yang kerap aku tunggu saat duduk di teras rumah untuk merenung dan mengagumi keindahan alam. Namun awan hitam dengan cepat menutupi keindahan itu yang diiringi rintik rintik. lama lama aku merasa kedinginan karena cuaca yang tiba tiba berubah.

Aku pun langsung berjalan ke dapur untuk membuat segelas minuman kopi. Terlebih dahulu aku menyimpankan panci, gelas, air, dan bubuk kopi yang baru digiling atau bubuk kopi hitam instan. Setelah itu ikuti langkah awal yang ku lakukan seperti merebus bubuk kopi dan air dengan api sedang-tinggi sampai mendidih. Masak selama dua menit, Sesekali aku aduk. Lalu panci aku angkat dari kompor. Aku Biarkan kopi di dalam panci selama sekitar empat menit. Tujuannya agar ampas kopi tetap mengendap dan terakhir aku tuang kopi perlahan ke dalam gelas, pastikan ampas tidak ikut. Segelas kopi yang sudah jadi itu aku bawa ke teras sebagai teman di cuaca yang dingin ini.

Teh Hangat Dipagi Hari

Karya : Yesa Prasita Ramadhani

Pada suatu pagi aku melihat ibu sedang memasak air hangat, lalu aku bertanya, "Buat apa air hangat itu bu?" Ibu pun menjawab "Air hangat itu untuk membuat kan teh Ayah mu". Setelah itu aku mengamati Ibu ku yang sedang membuat teh lalu aku bertanya lagi, "Apa saja bahan-bahan nya bu?" Ibu pun menjawab, "Bahan-bahan nya adalah air, panci, teh celup, gula, gelas, sendok". Langkah pertama untuk membuat teh hangat adalah: Masukkan air ke dalam panci rebus sampai mendidih, Siapkan satu buah teh celup dan masukkan ke dalam gelas dan masukkan gula secukupnya, Setelah air mendidih, Masukkan air ke dalam gelas yang sudah berisi teh celup dan gula tadi, Setelah air masuk aduk hingga merata, Teh hangat pun sudah siap di nikmati. Aku dan ibuku pun bergegas ke ruang keluarga untuk menikmati teh hangat yang sudah kami buat.





Setapak Meraih Asa

Antologi ini berisi kumpulan cerpen yang beragam, mencerminkan perjalanan emosi, pandangan terhadap kehidupan, serta berbagai renungan tentang kehidupan kesehariannya. Setiap cerpen di dalamnya adalah cerminan dari hati dan jiwa para penyair, yang kami harapkan dapat menggerakkan hati para pembaca dan menciptakan resonansi yang mendalam.

Buku ini merupakan persembahan dari sekelompok siswa yang memiliki satu tujuan, yaitu menyalurkan dan membagikan buah pikiran serta perasaan melalui rangkaian kata-kata yang puitis. Karya ini tidak hanya mencerminkan semangat Literasi generasi muda, tetapi juga memperlihatkan betapa kuatnya nilai nilai budaya lokal menginspirasi kreativitas dan ekspresi sastra anak anak Banyuwangi.