



# Teka-teki Rasi Bintang



**ADLINA DANIA NAFISA, dkk**



# *Teka-Teki Rasi Bintang*





*Teka-Teki Rasi Bintang*  
**MTs. Negeri 8 Banyuwangi**



**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

## TEKA – TEKI RASI BINTANG

Penulis : Adlina Dania Nafisa, Amelya Nayli Itqiyana, Ayatullah Putra Bonavita, Brylian Aditya, Daffa Hafidz Firdaus, Devita Arisia, Dewi Fortuna, Dido Tegar Mahendra, Dinda Erfiana, Dwi Fina Safitri, Erina Primadani, Fadil Slamet Hidayat, Fatih Nabil Ali Saudi, Gracia Bilbila, Karismatul Maulidiya, Muhammad qowiyul amin, Muhammad Afiif Azharulkarim, Nafisa Putri, Navisa Ozima, Nawang Wulan, Ni' Matus Sa' Diyah, Nuzulul Arsy Pradtya Nur Paramitha, Rafy Akbar Lutfiansyah, Risma Septia Ramadhani, Safa Meyda Putri, Shandy Adiyatma, Zessica Novelia Putri, Zivanna Hendika Cahya Putry

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

*Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh,*

Puji syukur marilah kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga buku berjudul “*Teka-Teki Rasi Bintang*” 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 “*Teka-Teki Rasi Bintang*” 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 AGAMA 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**

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

### ***Assalamu'alaikum Warohmatullohi Wabarokatuh***

Salam takdzim, semoga Rahmat dan Taufiq Allah SWT senantiasa turunkan 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 ....*

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 "**Teka-Teki Rasi Bintang**" 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***

## PRAKATA

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh. Segala puji bagi Allah Subhanahu Wa Ta'ala karena atas berkat, rahmat, dan karunianya kami dapat menyusun dan menyelesaikan tugas " Teka teki rasi bintang " . Shalawat serta salam semoga selalu terlimpahkan kepada Nabi Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wa Sallam yang kita nantikan syafa'atnya di hari akhir nanti.

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

Seperti peribahasa "Tak ada gading yang tak retak", kami sadar bahwa masih ada kekurangan dalam hasil kerja ini. Oleh karena itu, kami sangat menerima kritik dan saran yang positif. Semoga tugas ini dapat berguna bagi kami khususnya dan pihak lain yang berkepentingan pada umumnya. Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

*Penulis*

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR KEPALA KANTOR KEMENTERIAN AGAMA BANYUWANGI</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR KEPALA MTs. N 8 BANYUWANGI</b> .....	vi
<b>PRAKATA</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>MEMBUAT PERKEDEL KENTANG BERSAMA IBUKU</b> .....	1
Karya : Adlina Dania Nafisa.....	1
<b>MEMBUAT NASI GORENG</b> .....	3
Karya: Amelya Nayli Itqiyana .....	3
<b>CARA MEMAKAI BUSUR COMPOUND</b> .....	4
Karya: Ayatullah Putra Bonavita .....	4
<b>TUTORIAL MENGGUNAKAN KAMERA UNTUK PEMULA.</b> .....	6
Karya: Brylian Aditya.....	6
<b>MEMBUAT BAKSO ENAK DAN EMPUK</b> .....	8
Karya: Daffa Hafidz Firdaus.....	8
<b>RESEP LUMPIA SAYUR</b> .....	11
Karya: Devita Arisia.....	11
<b>NASI GORENG AYAH</b> .....	13
Karya: Dewi Fortuna .....	13
<b>KELAPARAN DI MALAM HARI</b> .....	14
Karya: Dido Tegar Mahendra .....	14
<b>RAHASIA RESEP WARISAN</b> .....	15
Karya: Dinda Erfiana Putri.....	15
<b>SUATU PAGI DI HARI MINGGU</b> .....	17
Karya: Dwi Fina Safitri.....	17
<b>HARI MINGGUKU</b> .....	19
Karya: Erina Primadani .....	19

<b>MEMBUAT AGAR-AGAR SUSU DI HARI MINGGU .....</b>	<b>20</b>
Karya: Fadil Slamet Hidayat .....	20
<b>PAGI YANG CERAH .....</b>	<b>21</b>
Karya: Fatih Nabil Ali Saudi .....	21
<b>MEMBUAT OMLET .....</b>	<b>23</b>
Karya : Gracia Bilbila .....	23
<b>BERTAMASYA .....</b>	<b>24</b>
Karya: Karismatul Maulidiya .....	24
<b>CARA MEMBUAT LAYANGAN.....</b>	<b>25</b>
Karya: Muhammad qowiyul amin .....	25
<b>MEMBUAT EGRANG BERSAMA ABDUL.....</b>	<b>27</b>
Karya: Muhammad Afiif Azharulkarim .....	27
<b>ES BUAH BUNDA NARA .....</b>	<b>28</b>
Karya: Nafisa Putri .....	28
<b>CARA MEMBUAT DALGONA COFFE.....</b>	<b>30</b>
Karya : Navisa Ozima dini.....	30
<b>COOKIES DENGAN RIBUAN COKELAT YANG MANIS .....</b>	<b>31</b>
Nama: Nawang Wulan .....	31
<b>MAKANAN KESUKAAN KANIA.....</b>	<b>33</b>
Karya: Ni' Matus Sa' Diyah .....	33
<b>MEMBUAT ES JERUK PERAS BERSAMA IBU .....</b>	<b>34</b>
Karya : Nuzulul Arsy .....	34
<b>HARI LIBUR.....</b>	<b>35</b>
Karya : Pradtya Nur Paramitha .....	35
<b>CARA MENULIS NOVEL DI PLATFORM ONLINE.....</b>	<b>36</b>
Karya: Rafy Akbar Lutfiansyah .....	36
<b>CARA MEMBUAT TELUR MATA SAPI .....</b>	<b>39</b>
Karya : Risma Septia Ramadhani .....	39
<b>MALAM MINGGU .....</b>	<b>40</b>
Karya: Safa Meyda Putri.....	40
<b>CARA MEMBUAT TEH MANIS HANGAT .....</b>	<b>42</b>
Karya: Shandy Adiyatma .....	42

**MEMBUAT KUE TART COKELAT** ..... 44  
Karya: Zessica Novelia Putri ..... 44  
**MEMBUAT CHURROS**..... 46  
Karya: Zivanna Hendika Cahya Putry ..... 46



## **MEMBUAT PERKEDEL KENTANG BERSAMA IBUKU**

Karya : Adlina Dania Nafisa

Minggu lalu ibuku berjanji akan mengajarku membuat Perkedel kentang. Dan Pagi ini aku dan Ibuku akan membuat Perkedel kentang. Aku dan ibuku sangat suka sekali dengan perkedel kentang karena lembut dan enak, tetapi tergantung yang membuatnya. Karena diapur belum ada bahan-bahannya jadi ibuku akan pergi kepasar untuk membeli bahan-bahannya. Setelah ibu pulang dari pasar ibuku pun langsung menyiapkan bahan-bahannya.

"Ibu, bahan apa saja untuk membuat perkedel kentang yang enak?" tanyaku kepada ibu, "bahan-bahannya yaitu kentang 1kg (secukupnya), pala bubuk, bawang merah goreng, daun bawang dan daun seledri yang sudah diiris halus, garam (secukupnya), penyedap (secukupnya), telur, merica bubuk (secukupnya), bawang putih, dan bawang merah." kata ibu.

Setelah itu, aku menyiapkan bahan-bahannya di meja dan akan memulai membuat Perkedel kentang. Berikut ini cara untuk membuatnya, pertama-tama kupas kentang dan cuci bersih kentang, lalu potong-potong kentang tersebut kemudian kukus kentang sampai lunak. Setelah itu goreng bawang putih dan bawang merah, jika sudah matang lalu tiriskan dan haluskan kemudian sisihkan. Selanjutnya tiriskan kentang yang sudah dikukus dan tiriskan kedalam baskom. Setelah itu haluskan kentang sampai halus, tambahkan pala bubuk, bawang merah goreng, garam, penyedap, merica bubuk, dan aduk hingga merata. Kemudian bentuk adonan menjadi bulat-bulat pipih (1 sampai 2 sendok makan perbuah). Setelah itu pecahkan telur kedalam mangkang dan aduk telur hingga tercampur antara putih telur dan kuning telur. Kemudian celup

adonan satu persatu kedalam kocokan telur lalu goreng sampai kuning keemasan dan ditiriskan. Akhirnya perkedel nya sudah siap disajikan dan sudah siap untuk disantap bersama dengan keluarga.



## **MEMBUAT NASI GORENG**

Karya: Amelya Nayli Itqiyana

Malam itu, tepat pukul 20.00, aku sedang belajar di ruang tamu. Tiba-tiba saja perutku keroncongan dan aku terlintas untuk memasak sesuatu yang sederhana namun lezat, yaitu nasi goreng. Tanpa menunggu lama, aku langsung menuju dapur dan mengambil bahan-bahan yang dibutuhkan dari kulkas.

Bahan-bahan yang dibutuhkan adalah nasi yang sudah dingin, bawang putih, cabe rawit, telur, bawang merah, garam dan penyedap, kecap, minyak goreng. Lalu langkah-langkah membuatnya adalah yang pertama haluskan bawang putih, cabai rawit, dan tumis dengan irisan bawang merah dan telur hingga wangi. Setelah itu, masukkan nasi, aduk hingga merata, kemudian masukkan bumbu penyedap, garam, dan kecap secukupnya. Lalu aduk lagi sampai bumbu meresap. Setelah bumbu meresap, nasi goreng siap disajikan.

Setelah disajikan, aku membawa piring yang berisi nasi goreng itu ke ruang tamu agar bisa menikmatinya sambil menonton YouTube. Rasanya sangat menyenangkan makan sambil menonton seperti ini, apalagi dengan nasi goreng yang hangat dan lezat. Aku jadi ingin mengulang momen ini setiap hari.

## CARA MEMAKAI BUSUR COMPOUND

Karya: Ayatullah Putra Bonavita

Pengantar tentang Busur Compound

Busur compound adalah jenis busur modern yang menggunakan sistem pulley dan kabel untuk membantu penarikannya. Keunggulannya adalah memudahkan pemanah menahan tarikan penuh tanpa banyak tenaga, sehingga pemanah bisa fokus pada bidikan. Bagian utama busur compound meliputi:

1. Riser: Pegangan utama busur.
2. Limb: Lengan atas dan bawah busur.
3. Cam: Sistem pulley di ujung limb.
4. String: Tali busur.
5. Peep Sight: Lubang kecil untuk membantu membidik.
6. Release Aid: Alat bantu untuk melepas tali, tipenya sangat banyak saya ambil contoh thumb release.

Dengan alat-alat ini, Prima memulai langkah-langkah belajar memanah.

Langkah-Langkah Menggunakan Busur Compound

1. Persiapkan Peralatan

Prima memastikan semua komponen busurnya dalam kondisi baik. Ia menggunakan panah Pandarus Elite yang cocok untuk busur compound.

2. Pasang Panah pada Nocking Point

Prima memasang panah di string, tepat pada nocking point, agar panah stabil saat ditarik.

3. Pasang Release Aid

Ia mengaitkan release aid pada string, lalu memasangnya di jari. Ini mempermudah pelepasan tali dengan lebih akurat.

4. Tarik Tali Busur

Dengan lembut, Prima menarik tali menggunakan ibu jari pada release aid, menjaga postur tubuh tetap tegap.

5. Bidik dengan Peep Sight

Ia melihat melalui peep sight, menempatkan target tepat di tengah scope pada busurnya.

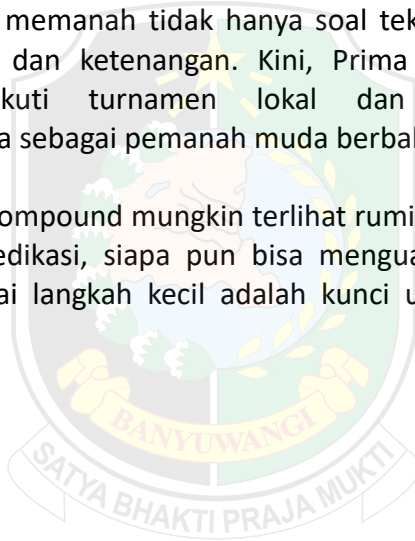
6. Lepaskan Tali

Dengan tenang, Prima menekan release aid, melepaskan tali busur. Panah meluncur cepat dan tepat mengenai target.

Pelajaran Berharga setelah berlatih beberapa hari, Prima merasa semakin nyaman dengan busur compound. Ia belajar bahwa memanah tidak hanya soal teknik, tetapi juga tentang fokus dan ketenangan. Kini, Prima semakin yakin untuk mengikuti turnamen lokal dan menunjukkan kemampuannya sebagai pemanah muda berbakat.

Kesimpulan

Busur compound mungkin terlihat rumit, tetapi dengan latihan dan dedikasi, siapa pun bisa menguasainya. Seperti Prima, memulai langkah kecil adalah kunci untuk mencapai impian besar.



# TUTORIAL MENGGUNAKAN KAMERA UNTUK PEMULA.

Karya: Brylian Aditya

Pada saat saya di kota Batu,saya melihat pemandangan yang sangat bagus dan indah,suasana nya di kota Batu sangat adem,biasanya pagi pagi kabut tipis menyelimuti jalanan kota Batu,jalanan di kota Batu pada saat di siang hari,ada tambahan background gunung yang bikin foto nya lebih estetik,apalagi kalau pakai lensa Fix,Di air terjun kayak coban rondo, kamu juga bisa eksperimen shutter speed buat dapetin efek air yang lembut.Ini adalah teks prosedur yang cocok untuk menggunakan kamera, khususnya bagi yang baru mulai belajar.

## Bahan dan Alat

1. kamera digital (dslr, mirrorless).
2. baterai yang terisi penuh.
3. kartu memori dengan kapasitas cukup.
4. lensa (kalau pakai kamera dengan lensa terpisah).
5. tripod (opsional).

## Langkah-langkah

### 1.Siapkan kamera

Pastikan baterai kamera sudah terisi penuh,masukkan kartu memori ke slot yang sesuai,jika kamera kamu menggunakan lensa yang terpisah,pasang lensa dengan sejajarkan tanda di bodi kamera dengan lensa lalu putar ke kanan sampai kekunci.

### 2.Hidupkan kamera

Tekan tombol lingkaran di atas atau samping bodi kamera, tunggu beberapa detik hingga kamera siap di gunakan.

### 3.Atur mode pemotretan

Kalau pemula atur mode pemotretan dan pilih mode

auto,hal ini membantu kamera mengatur pencahayaan dan fokus secara otomatis.

4.Fokus pada objek arahkan kamera ke objek yang ingin dipotret

Gunakan tombol setengah tekan di shutter (tombol jepret) untuk mengunci fokus. pastikan objek terlihat jelas di layar atau viewfinder.

5.Ambil foto

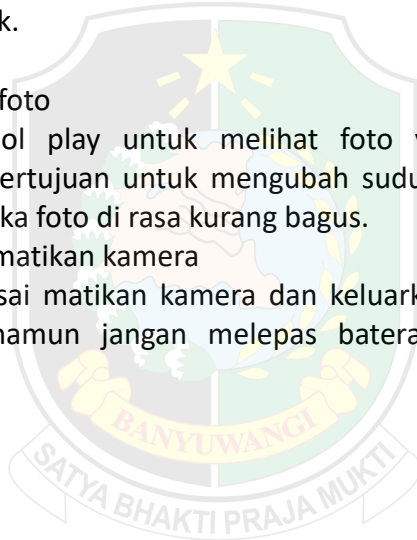
Tekan tombol Shutter sepenuhnya untuk memotret,tekan tombol sampai bunyi klik sebagai tanda kamera telah berhasil memfoto obyek.

6.Review hasil foto

Tekan tombol play untuk melihat foto yang sudah di ambil,hal ini bertujuan untuk mengubah sudut pandang dan pencahayaan jika foto di rasa kurang bagus.

7.Simpan dan matikan kamera

Setelah selesai matikan kamera dan keluarkan baterai dari bodi kamera,namun jangan melepas baterai jika ingin di gunakan lagi.



## **MEMBUAT BAKSO ENAK DAN EMPUK**

Karya: Daffa Hafidz Firdaus

Di sebuah desa kecil, hiduplah seorang bernama Budi, pada hari Minggu Budi selalu bermain dengan temannya di pinggir sungai yang besar yang ada bendungan yang cukup besar. Budi dan teman-teman belakukan berbagai hal -hal menarik setiap harinya, yang membuat mereka tidak bosan walaupun setiap hari Minggu ia pergi kesana bersama teman-temannya.

Di sore harinya Budi dan teman-teman berpatungan untuk membeli bakso dan dibagi bersama, namun pada hari ini Budi berfikiran untuk sore ini tidak membeli bakso diluar seperti biasanya, akan tetapi ia ingin membuat bakso sendiri bersama teman-temannya. Ia pun mengajak teman-temannya untuk kerumahnya dan membuat bakso, tp awalnya Budi bingung dengan cara membuat bakso dan Budi tidak pernah membuatnya sama sekali.

Lalu ia mencoba mencari buku-buku resep memasak punya ibunya yang ia cari di dapur, beberapa menit ia mencari, akhirnya Budi menemukan buku resep memasak yang ia temukan di etalase atas. Ia mencoba membaca dan memahami cara-cara membuat bakso tersebut. Isi buku tersebut terdapat cara-cara membuat bakso lengkap dengan bahan dan peralatan yang dibutuhkan, isi buku tersebut sebagai berikut:

Bahan :

1. 500 gram daging sapi giling
2. 200 gram tepung sagu
3. 1 sendok makan garam

4. 1/2 sendok teh merica bubuk
5. 1/2 sendok teh gula pasir
6. 2 siung bawang putih, cincang
7. 1 butir telur
8. Air untuk merebus

#### Peralatan

1. Penggiling daging
2. Wadah besar
3. Sendok
4. Panci
5. Saringan

#### Langkah-langkah :

1. **\*Siapkan Bahan\***: Siapkan semua bahan dan peralatan.
2. **\*Campur Daging\***: Campur daging sapi giling, tepung sagu, garam, merica bubuk, gula pasir, dan bawang putih cincang dalam wadah besar. Aduk rata.
3. **\*Tambahkan Telur\***: Tambahkan telur dan aduk hingga rata.
4. **\*Uleni Adonan\***: Uleni adonan selama 10 menit hingga elastis.
5. **\*Bentuk Bakso\***: Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil.
6. **\*Rebus Air\***: Didihkan air dalam panci besar.
7. **\*Rebus Bakso\***: Masukkan bakso ke dalam air mendidih. Rebus selama 10-15 menit atau hingga bakso mengapung.
8. **\*Angkat dan Tiriskan\***: Angkat bakso dan tiriskan dengan saringan.
9. **\*Sajikan\***: Sajikan bakso dengan kuah favorit atau saus.

## Tips

1. Pastikan daging sapi segar.
2. Jangan lupa mengulen adonan agar bakso empuk.
3. Gunakan air dingin untuk merebus bakso.
4. Jangan merebus bakso terlalu lama.

## Waktu dan Biaya

- Waktu: 30 menit
- Biaya: Rp 50.000 - Rp 100.000 (tergantung bahan)

## Selamat mencoba!

Setelah membaca dan mempelajari buku tersebut, dengan wajah gembira Budi pun langsung gerak cepat menghampiri teman-temannya untuk membuat bakso bersama, dan memakannya di tepi sungai melihat pemandangan indah.

Dihari itu, budi mendapatkan pengalaman baru serta mendapat ilmu baru tentang cara membuat bakso yang ia lakukan bersama teman-temannya

## RESEP LUMPIA SAYUR

Karya: Devita Arisia

Lumpia goreng adalah lumpia goreng Indonesia sederhana yang diisi dengan sayuran. Bungkus lumpia diisi dengan irisan wortel seukuran batang korek api, kol parut, dan terkadang jamur. Meski biasanya hanya diisi dengan sayuran, lumpia goreng juga bisa diisi dengan daging sapi cincang, ayam, atau udang.

### Bahan kulit:

200 gram/20 sdm tepung terigu protein sedang  
1 sdt garam  
350 ml/35 sdm air matang suhu ruang  
1 sdm minyak goreng

### Bahan bahan:

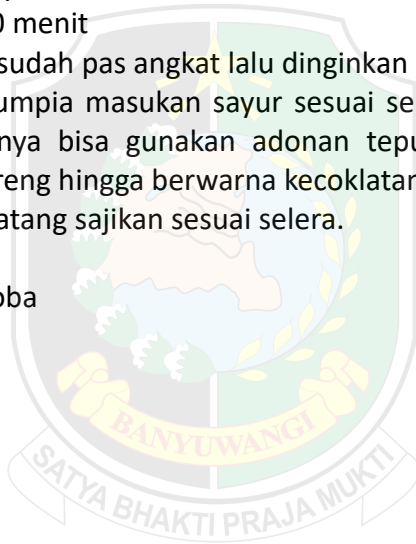
- 250 gram daging ayam cincang
- 1 Buah wortel
- 1 buah kentang
- Sayur kol secukupnya
- Kecambah secukupnya
- Daun sop secukupnya
- Daun bawang secukupnya
- 4 Siung bawang putih
- 3 Siung bawang merah
- 1 Sdm Saos tiram
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Penyedap rasa
- Lada secukupnya

- Minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Potong sayuran sesuai selera lalu cuci hingga bersih
2. Haluskan bawang merah dan bawang putih lalu tumis hingga wangi masukan daun bawang dan daun sop
3. Jika sudah wangi masukan ayam cincang masak hingga ayam setengah matang lalu masukan sayuran wortel, kentang beri sedikit air masukan juga gula, garam, ryco, lada, saos tiram jika air sudah menyusut lalu masukan kecambah dan kol masak kurang lebih 10 menit
4. Cek rasa jika sudah pas angkat lalu dinginkan  
Siapkan kulit lumpia masukan sayur sesuai selera lalu gulung untuk perekatnya bisa gunakan adonan tepung. jika sudah selanjutnya goreng hingga berwarna kecoklatan
5. Jika sudah matang sajikan sesuai selera.

Selamat mencoba



## NASI GORENG AYAH

Karya: Dewi Fortuna

Di sore hari aku merasa lapar setelah mengerjakan tugas seharian, lalu aku bilang ke ayah dengan lemas "ayah, aku lapar sekali" ayah yang mendengar itu segera menuju ke dapur dan bilang "sini ikut ayah, kita bikin nasi goreng" aku yang mendengar itu menjadi semangat, karna nasi goreng ayah adalah paling enak. Di dapur ayah tidak hanya membuatkan, tapi juga memberitahu ku cara pembuatan nya mulai dari bumi sampai cara memasaknya agar enak

### Bahan-bahan

siapkan 1 piring nasi putih  
2 siung bawang putih, cincang halus  
1 butir telur  
1/2 bawang merah  
1 buah cabai merah,, iris tipis  
2 sendok makan garam dan merica secukupnya  
minyak goreng

### Cara pembuatan

Siapkan semua bahan yang diperlukan, seperti nasi yang sudah dingin, telur, ayam/udang, bawang merah, bawang putih, cabai, dan lainnya

Panaskan sedikit minyak di wajan besar atau penggorengan.

Menggoreng telur

Menumis Bumbu nya di wajan

Masukkan nasi putih

Aduk nasi dengan bumbu nya sampai merata

Jika di rasa sudah tercampur rata, angkat nasi di piring

Nasi goreng siap di santap

## KELAPARAN DI MALAM HARI

Karya: Dido Tegar Mahendra

Pada saat saya begadang saya merasa kelaparan yang membikin perut saya sakit karena menahan lapar di malam itu. Saya sudah tidak kuat lagi menahan rasa lapar dan saya langsung menuju ke dapur untuk memasak telur goreng, saya menyiapkan bahan-bahan yaitu:

- 1.Siapkan telur 2 buah
- 2.Siapkan penyedap rasa
- 3.Siapkan penggorengan
- 4.Siapkan minyak goreng
- 5.Siapkan spatula

Bahan sudah di siapkan langsung cara memasak

Cara memasak telur goreng:

Pertama panaskan penggorengan dan tuangkan minyak ke dalam penggorengan setelah minyak dirasa sudah cukup panas kemudian masuk kan telur ke dalam penggorengan dan dikasih penyedap rasa sedikit saja supaya gurih, terakhir setelah telur matang tiriskan telur ke piring.

Telur sudah matang dan siap di makan.

## RAHASIA RESEP WARISAN

Karya: Dinda Erfiana Putri

Di sebuah desa kecil, hiduplah seorang gadis bernama Nia yang memiliki bakat besar dalam memasak. Ia tinggal bersama neneknya, yang terkenal dengan resep-resep masakan lezatnya. Suatu hari, nenek Nia memanggilnya dan berkata:

“Nia,saatnya kamu mewarisi resep rahasia keluarga kita. Resep ini telah turun-temurun dan hanya boleh diketahui oleh anggota keluarga. Resep ini adalah cara membuat ‘Nasi Goreng Kuning’ yang legendaris.”

Nia sangat bersemangat dan siap mempelajari resep tersebut. Neneknya kemudian memulai mengajarnya.

“Baiklah, Nia . Berikut adalah cara membuat Nasi Goreng Kuning:

**\*Bahan\***

1. 2 cangkir nasi putih yang sudah dingin
2. 1 sendok makan minyak goreng
3. 1 bawang putih, cincang
4. 1 bawang merah, cincang
5. ½ sendok teh garam
6. ¼ sendok teh merica bubuk
7. ¼ sendok teh kunyit bubuk
8. 2 butir telur, kocok
9. 2 sendok makan kecap manis
10. 1 sendok makan kecap asin
11. ¼ sendok teh gula pasir
12. Daun bawang, iris (opsional)

**\*Cara Membuat\***

1. Panaskan minyak goreng dalam wajan besar dengan api sedang.
2. Tambahkan bawang putih dan bawang merah, tumis hingga harum.
3. Masukkan nasi putih, aduk rata.
4. Tambahkan garam, merica bubuk, dan kunyit bubuk. Aduk rata.
5. Buat lubang di tengah nasi, tuangkan telur kocok. Aduk rata.
6. Tambahkan kecap manis, kecap asin, dan gula pasir. Aduk rata.
7. Masak hingga nasi berwarna kekuningan dan aroma sedap tercium.
8. Sajikan hangat dengan taburan daun bawang jika diinginkan.”

Nia mempraktikkan resep tersebut dengan teliti. Hasilnya, Nasi Goreng Kuning yang lezat dan harum memenuhi rumah mereka. Nenek Nia tersenyum bangga.

“Kamu telah mewarisi resep rahasia keluarga kita, Nia, Jangan pernah berbagi ini dengan siapa pun.”

Nia berjanji untuk menjaga resep tersebut dan meneruskan warisan keluarganya.

## SUATU PAGI DI HARI MINGGU

Karya: Dwi Fina Safitri

Pada suatu pagi hari minggu yang cerah ini aku berniat bangun pagi untuk membersihkan rumah dan halaman rumah. dimulai dari bangun tidur jam 4.30 pagi, aku langsung bergegas mandi dan sholat subuh. setelah itu aku makan terlebih dahulu supaya memiliki tenaga saat membersihkan rumah dan halaman. setelah makan aku langsung bergegas menuju halaman rumah.

Langkah pertama yang aku lakukan adalah sebagai berikut:

1. menyiram halaman terlebih dahulu, agar saat aku menyapu tidak terlalu banyak debu berterbangan
2. menyapu halaman hingga bersih dan tidak ada sampah sedikitpun
3. menyiram tanaman disekitar halaman rumah agar terlihat segar
4. menyapu teras rumah dan menyingkirkan barang<sup>2</sup> yang terlihat tidak enak dipandang
5. menyapu ruangan<sup>2</sup> yang berada didalam rumah agar terlihat bersih
6. mengepel semua ruangan agar terlihat bersinar
7. mengelap bagian bagian lemari, kaca, sofa agar terlihat lebih menarik dipandang.

dari teks diatas, beberapa manfaat dari membersihkan rumah dan halaman rumah:

1. halaman rumah terlihat bersih dan segar
2. tanaman menjadi lebih sehat
3. rumah menjadi bersih dan harum

4. terhindar dari penyakit yang disebabkan oleh kotoran di dalam rumah
5. kaca kaca jadi pada kinclong
6. lemari dan sofa menjadi enak dipandang



## HARI MINGGUKU

Karya: Erina Primadani

Hari Minggu kemarin, aku bangun sedikit telat karena saat dibangunkan ibu aku tidak mendengarkan. Setelah itu, aku langsung pergi ke kamar mandi untuk berwudhu lalu salat subuh dan setelah salat aku ke kamar mandi lagi untuk bermandi. Selesai mandi, aku langsung bersih - bersih, mulai dari nyapu dan membersihkan kamar. Sehabis bersih - bersih, aku beristirahat sebentar sambil bermain hp, scroll tiktok, scroll instagram, dan lain lain. Dirasa sangat bosan, lalu aku pergi untuk mencuci motor, karena biasanya kalau Minggu aku tidak ada kegiatan apapun jadi memutuskan untuk mencuci motor saja sambil mendengarkan musik.

Saat makan siang, aku pengen makan mie, jadi aku ke dapur untuk memasak mie. Biasanya aku kalau memasak mie dengan pertama tama masukkan air ke panci, lalu masak sampai mendidih dengan api sedang, kalau sudah mendidih masukkan mie yang sudah disiapkan kemudian tunggu sampai mie nya agak lembek sekitar 3 menitan. Lalu, masukkan telur dan cabai (jika butuh). Tunggu sampai telur matang, lalu siapkan bumbu mie di piring. Setelah itu, tiriskan mie yang sudah matang tadi ke piring. Aku makan mie sambil menonton YouTube karena agar cepat makannya.

## MEMBUAT AGAR-AGAR SUSU DI HARI MINGGU

Karya: Fadil Slamet Hidayat

Di hari Minggu kegiatan aku seperti hari-hari biasa seperti bangun tidur salat makan dan lain sebagainya yang membedakan hari Minggu dengan hari-hari lainnya yaitu aku seharian di rumah dan membantu pekerjaan orang tua di rumah antara lain:

Pekerjaan ayah yaitu membantu dikandang sapi

Pekerjaan ibu yaitu membantu bersih-bersih di dalam rumah.

Setelah menyelesaikan semua pekerjaan pekerjaan itu aku merasa haus karena cuacanya sangat panas aku mempunyai ide akan membuat agar-agar susu yaitu sebagai berikut.

Bahan- bahan:

- siapkan satu sachet agar-agar rasa melon.
- ½ liter susu sapi
- ½ ons gula pasir

Cara memasak:

- masukkan susu sapi ke dalam panci.
- Kemudian campurkan agar agar dan gula pasir.
- diaduk sampai rata.
  - setelah itu direbus.
  - diaduk aduk sampai mendidih.
  - setelah mendidih kita matikan kompornya.
  - tuang ke dalam cetakan.
  - setelah dingin masukkan ke lemari es.
  - tunggu setengah jam agar agar siap dimakan.

Agar agar cocok dimakan di cuaca panas.

## PAGI YANG CERAH

Karya: Fatih Nabil Ali Saudi

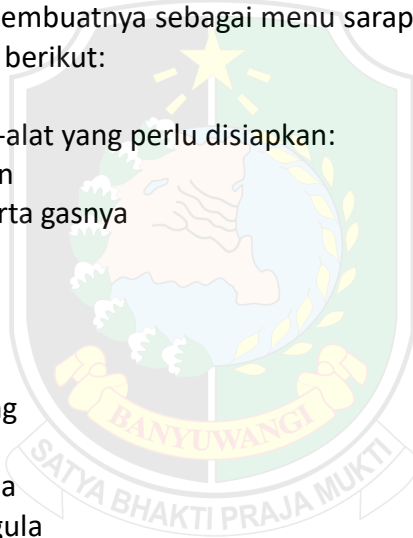
Pada pagi hari yang cerah dihari libur aku mengisi pagiku dengan berolahraga disekitar rumah,sebelum berangkat tidak sarapan dahuluaku hanya mengisi perutku dengan roti dan susu saja setelah itu aku bersiap-siap dan mulai berolahraga pagi. singkat cerita setelah selesai berolahraga aku beristirahat sebentar, aku merasa kelaparan dan ingin makan nasi goreng akhirnya aku membuatnya sebagai menu sarapan pagi tips dan triknya sebagai berikut:

bahan dan alat-alat yang perlu disiapkan:

- 1.penggorengan
- 2.kompur beserta gasnya
- 3.sepatula
- 4.piring
- 5.1 piring nasi
- 6.2 butir telur
- 7.minyak goreng
- 8.3 cabai
- 9.penyedap rasa
- 10.garam dan gula
- 11.kecap
12. 1 siung bawang merah
13. 1 siung bawang putih

cara membuatnya yaitu:

- 1.pertama haluskan bawang merah dan bawang putih dan cabainya
- 2.siapkan penggorengan dengan minyak hingga panas



- 3.goreng telur terlebih dahulu sampai matang terus sisihkan terlebih dahulu
- 4.selanjutnya goreng bawang merah dan putih beserta cabainya
- 5.jika sudah masukan nasi
- 6.masukan kecap manis dan penyedap rasanya aduk hingga merata
- 7.setelah itu siapkan piring dan letakkan nasi yang telah digoreng diatasnya
- 8.letakkan telurnya pada nasi goreng tersebut
- 9.nasi goreng siap disantap  
akuu memakannya dengan lahap dan aku sangat menikmatinya.



## **MEMBUAT OMLET**

Karya : Gracia Bilbila

Pada suatu pagi hari, aku ada di rumah sendiri karena ibuku pergi ke luar kota, aku memutuskan untuk bangun pagi karena aku ingin membuat bekal sekolah sendiri. aku melihat di kulkas ada banyak sayur dan lain sebagainya.tetapi disitu pandanganku tertuju ke telur dan mie, disitu aku berfikir ingin membuat omlet.

Bahan bahan yang dibutuhkan adalah telur, mie, sosis, daun bawang, penyedap dan minyak goreng.Peralatan yang disiapkan adalah mangkuk, garpu, sepatula, teflon dan panci .lalu langkah -langkah membuatnya adalah pertama kita didihkan air secukupnya di panci, setelah mendidih kita masukan mie, lalu kita aduk mie ,setelah 3 menit angkat mie dan tiriskan. Setelah itu potong daun bawang dan sosis, lalu kita pecahkan 2 telur ke dalam mangkuk, lalu kocok telur. Setelah itu masukan mie kedalam mangkuk dan tambahkan penyedap sesuai selera, lalu masukan sosis dan daun bawang yang sudah dipotong tadi, setelah itu aduk hingga rata, lalu panaskan teflon dan memasukkan minyak goreng, setelah panas masukan adonan omlet tadi, pada mulai setengah matang kita balik agar matang merata, setelah matang omlet siap di sajikan.

Setelah itu aku masukan omlet ke wadah bekalku.Lalu setelah itu aku pergi mandi setelah mandi aku ganti baju .lalu aku sarapan sama onletku tadi .setelah sarapan aku pergi sekolah deh.

## **BERTAMASYA**

Karya: Karismatul Maulidiya

Saat libur semester minggu lalu, saya dan keluarga bertamasya di salah satu tempat wisata pemandian yang berada di kota banyuwangi. Saya sangat senang berenang dengan keluarga saya. Setelah beberapa jam berenang saya merasa lapar, segera saya beranjak dari kolam renang dan menghampiri toko yang menyediakan POP MIE, taukah kalian POP MIE ?, POP MIE adalah salah satu mie instan yang sudah disediakan wadahnya dan alat makannya. Tahukah kalian cara menyeduh POP MIE ?

Berikut cara menyeduh POP MIE GORENG

1. Buka sebagian tutupnya
2. Keluarkan bumbu, minyak bumbu, kecap manis, saus cabe dan bawang goreng
3. Tuangkan air panas 350 cc
4. Rapatkan kembali tutupnya dan biarkan 3 menit
5. Buka tutupnya lalu tiriskan
6. Tambahkan bumbu, minyak bumbu, kecap manis, saus cabe dan bawang goreng
7. Pop Mie goreng siap disajikan

## CARA MEMBUAT LAYANGAN

Karya: Muhammad qowiyul amin

Hari itu, angin bertiup sepoi-sepoi, menandakan cuaca yang sempurna untuk bermain di luar. Aku dan teman ku, memutuskan untuk mengisi waktu liburan dengan sesuatu yang seru. Aku teringat kenangan masa kecil saat membuat dan menerbangkan layangan di lapangan desa. Tanpa berpikir panjang, aku dan teman ku sepakat untuk membuat layangan bersama.

"Ini pasti menyenangkan, seperti dulu," kataku sambil membawa beberapa bambu kecil yang ditemukan di belakang rumahku.

"Kita buat layangan yang besar, biar lebih tinggi terbangnya!" balas temanku dengan penuh semangat.

Dengan bahan-bahan sederhana yang kita kumpulkan, aku dan temanku pun memulai proyek kecil kita. Yuk, ikuti langkah-langkah cara membuat layangan seperti kita di bawah ini!

Cara Membuat Layangan Sederhana

Bahan dan Alat yang Dibutuhkan:

1. Dua batang bambu (panjang sekitar 80 cm dan 60 cm).
2. Kertas minyak atau plastik tipis (warna sesuai keinginan).
3. Benang atau tali.
4. Gunting.
5. Lem atau isolasi.
6. Pisau kecil atau cutter.

Langkah-Langkah Membuat Layangan:

Membuat Kerangka Layangan:

1. Potong bambu menjadi dua ukuran, satu lebih panjang untuk vertikal (80 cm) dan satu lebih pendek untuk horizontal

(60 cm).

2. Gunakan pisau untuk meraut ujung bambu hingga halus.
3. Susun kedua bambu membentuk tanda plus (+), dengan bambu pendek di bagian tengah bambu panjang.
5. Ikat kedua bambu di tengah menggunakan benang hingga kuat.

Membentuk Rangka Luar:

1. Lenturkan ujung bambu pendek dan panjang untuk membentuk pola layangan (berbentuk wajik atau ketupat).Hubungkan ujung-ujung bambu menggunakan benang,
2. lalu kencangkan agar kerangka stabil.

Menempelkan Kertas:

1. Letakkan kerangka di atas kertas minyak atau plastik.
2. Gunting kertas mengikuti bentuk kerangka, sisakan sekitar 2 cm di setiap sisinya.
3. Lipat sisa kertas ke arah dalam dan rekatkan pada benang menggunakan lem atau isolasi.

Memasang Tali Layangan:

1. Buat lubang kecil di bagian atas dan bawah kerangka layangan.
2. Pasang tali untuk pengikat dan sesuaikan panjangnya agar layangan seimbang saat diterbangkan.

Menambahkan Ekor (Opsional)

1. Gunting plastik atau kain menjadi beberapa potongan kecil.Sambungkan potongan tersebut menjadi satu ekor panjang,
2. lalu pasang di bagian bawah layangan untuk menambah stabilitas.
3. Layangan siap diterbangkan! Cari tempat terbuka dan berangin untuk mencoba layangan Anda. Selamat mencoba!

## MEMBUAT EGRANG BERSAMA ABDUL

Karya: Muhammad Afiif Azharulkarim

Pada hari Sabtu, saya dan teman saya yang bernama Abdul bermain bersama, kemudian saya dan Abdul melihat ada orang yang bermain egrang, tiba-tiba Abdul berkata, "aku ingin bisa bermain egrang seperti orang itu" lalu saya menjawab aku juga mau bisa bermain egrang, kelihatannya seru, kemudian Abdul mengajak untuk membuat egrang agar kita bisa bermain egrang bersama dengan Abdul.

Bahan-bahan yang digunakan

1. bambu yang lurus dan kuat
2. Kayu
3. Gergaji
4. Palu
5. Paku

Langkah-langkah membuat egrang

1. Saya dan Abdul memilih bambu yang lurus dan kuat.
2. Kemudian memotong bambu menjadi dua bagian dengan panjang yang sama menggunakan gergaji.
3. Saya memotong kayu untuk membuat kaki egrang.
4. Abdul membantu memasang kaki kayu ke ujung bambu.
5. Abdul membantu untuk merekatkan kaki egrang menggunakan paku agar kuat saat digunakan bermain.

## ES BUAH BUNDA NARA

Karya: Nafisa Putri

Siang ini cuacanya panas sekali, membuat ku kurang fokus belajar di sekolah. Tapi sebentar lagi bel pulang akan terdengar dari ruang guru yang ruangnya adu pojok dengan kelas ku, benar saja bel berbunyi sangat nyaring seperti ini "kringggg" . Semua gembira karena mendengar suara bel tersebut dan semua murid berbondong bondong menuju gerbang sekolah , setelah itu banyak dari mereka yang langsung menyerbu pedagang kaki lima yang menjual es karena cuacanya yang sangat terik ini. Tapi, aku tidak beli dan lebih memilih langsung pulang menuju rumah.

Ternyata bunda dirumah akan membuat es buah , dan aku akan membantu bunda. Ada beberapa bahan yang harus disiapkan, yaitu:

1. Buah-buahan sesuai keinginan
2. Susu kental manis
3. Madu
4. Perisa buah
5. Es batu
6. Biji selasih

Tidak lupa juga beberapa alat, yaitu:

1. Mangkuk besar
2. Pisau
3. Centong sayur
4. Gelas

Aku dan bunda mulai membuat es buah, langkah pertama memotong dadu buah-buahan , lalu dimasukkan ke dalam mangkuk besar. Kedua, tambahkan susu kental manis, madu , perisa buah, dan biji selasih ke dalam mangkuk besar. Selanjutnya, tambahkan es batu ke dalam mangkuk besar dan

aduk menggunakan centong sayur. Letakkan pada gelas , dan es buah bunda Nara siap disajikan.

Aku dan bunda menikmati Es buah di halaman belakang rumah. Rasanya sangat segar, tampilan nya juga cantik. Es buah ini berhasil menghilangkan dahagaku.



## CARA MEMBUAT DALGONA COFFE

Karya : Navisa Ozima dini

Hari minggu itu aku dan teman"ku bermain bersama, saat itu cuaca panas berasa matahari tepat di atas dikepala kitaa sungguh hari itu sangatt panass. Entah sesuatu dari mana kita terbersit ide untuk membuat minuman dalgona.

Langkah-langkah nya seperti :

Bahan :

1. 2 sdm kopi instan murni tanpa ampas
2. 2 sdm gula pasir
3. 2 sdm air panas 100 ml susu full cream
4. Alat Sendok takar atau sendok makan Piring plastik Saringan stainless steel ukuran kecil Gelas transparan

Cara membuat dalgona coffee tanpa mixer :

1. Siapkan piring plastik. Masukkan kopi instan, gula pasir, dan air panas. Aduk memutar pakai saringan. Pastikan saringan mengenai dasar piring plastik agar proses mengaduk lebih mudah dan foam kopi terbentuk dengan sempurna.
2. Aduk terus sampai foam mulai padat. Proses mengaduk bisa memakan waktu 3-6 menit tergantung kecepatan tangan. Semakin lama mengaduk, tekstur foam akan lebih padat.
3. Pada gelas, tuang susu full cream. Tidak usah sampai penuh, cukup  $\frac{3}{4}$  gelas. Masukkan foam kopi ke atas susu. Lakukan perlahan, jangan sampai foam tenggelam. Kalau foam sampai tenggelam, berarti teksturnya kurang padat.
4. Sajikan dalgona coffee dengan pancake manis

## COOKIES DENGAN RIBUAN COKELAT YANG MANIS

Nama: Nawang Wulan

Indahnya Minggu pagi yang cerah, dengan ditemani langit pagi yang membiru hari ini. Aku keluar rumah mencari udara segar sambil bermain dengan anak kucing ku. Hari ini adalah weekend, aku merasa bosan karena tidak ada aktivitas, jadinya aku ingin membuat sesuatu. Aku membuka kulkas untuk melihat apakah ada bahan bahan untuk membuat cemilan, ternyata di kulkas ada tepung, dan susu. Kemudian aku langsung mencari resep cemilan di tiktok dari bahan tersebut. Aku tertarik dengan cookies karena terlihat enak dan manis. Jadinya aku memutuskan untuk membuat cookies. Sebelum membuat cookies aku membeli bahan bahan yang belum ada dirumah lebih dulu.

Bahan-bahan membuat cookies:

115 gram mentega.

100 gram gula putih.

100 gram gula palem (gula merah), serut halus.

1 telur.

1 sdt vanili ekstrak.

225 gram tepung terigu.

1/2 sendok teh baking soda.

1/4 sendok teh garam.

150 gram cokelat chip

Cara membuat:

Panaskan oven, lalu siapkan loyang baking dan alasi dengan kertas baking .

Siapkan mangkuk besar, kocok mentega, gula putih, dan gula palem sampai lembut menggunakan mixer.

Setelah tercampur, masukkan telur dan vanili ekstrak, lalu kocok hingga tercampur merata.

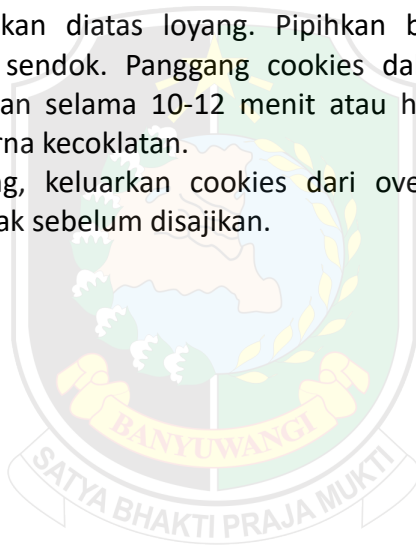
siapkan mangkuk lain , campurkan tepung terigu, baking soda, dan garam. Lalu, aduk rata hingga semua bahan tercampur.

Campurkan campuran tepung ke dalam adonan mentega secara bertahap. Jangan lupa aduk perlahan, menggunakan spatula.

Setelah adonan tercampur rata, masukkan cokelat chip ke dalam adonan.

Ambil sekitar 1 sendok makan adonan dan bentuk menjadi bulatan. Letakkan diatas loyang. Pipihkan bulatan adonan menggunakan sendok. Panggang cookies dalam oven yang telah dipanaskan selama 10-12 menit atau hingga pinggiran cookies berwarna kecoklatan.

Setelah matang, keluarkan cookies dari oven dan biarkan dingin di atas rak sebelum disajikan.



## **MAKANAN KESUKAAN KANIA**

Karya: Ni' Matus Sa' Diyah

Pada hari Minggu malam Kania merasa mood nya sedang baik sekali. Kania berencana untuk belajar pelajaran yang besok di pelajari saat di sekolah. Saat Kania lagi belajar di kamarnya, ia merasa perutnya berbunyi "kroncong kroncong" pertanda ia lapar. Kania bergegas cepat untuk menyelesaikan belajarnya. Saat Kania sudah merasa paham apa yang di pelajarinya buat besok di sekolah, Kania segera menutup bukunya dan menaruhnya di rak buku. Setelah Kania keluar dari ia segera pergi ke dapur untuk mencari makan, ternyata makanan yang dimasak ibunya sudah habis hanya tersisa nasi saja.

Kania langsung mencari mie dan memasaknya ditambah dengan telur. Pertama, Kania merebus air terlebih dahulu hingga mendidih. Kemudian, saat air sudah mendidih masukkan mie dan tunggu hingga 3 menit. Setelah itu, sambil menunggu mie nya matang Kania memasukkan bumbu mie ke dalam mangkuk yang sudah disiapkan. Setelah mie nya matang buang air yang sudah di pakai untuk merebus mie. Lalu, masukkan mie ke dalam mangkuk nya. Setelah itu, rebus air lagi dan masukkan telur ke dalam air yang di rebus. Kemudian, masukkan air yang direbus dicampur dengan telur ke dalam mangkuk mie nya. Terakhir, aduk aduk mie nya agar tercampur dengan bumbunya. Mie siap disajikan dengan enak. Kania memakannya dengan lahap, karena ia sudah merasa lapar sekali. Setelah selesai makan mie Kania segera mencuci piring dan melanjutkan aktivitas selanjutnya.

## MEMBUAT ES JERUK PERAS BERSAMA IBU

Karya : Nuzulul Arsy

Pagi ini, di hari minggu cuaca sangat amat panas rasanya ingin meminum yang segar - segar, ibu dan aku berencana membuat es jeruk kesukaan adik, Bertepatan dengan hari Minggu, aku meminta ibu untuk mengajarku cara membuatnya.

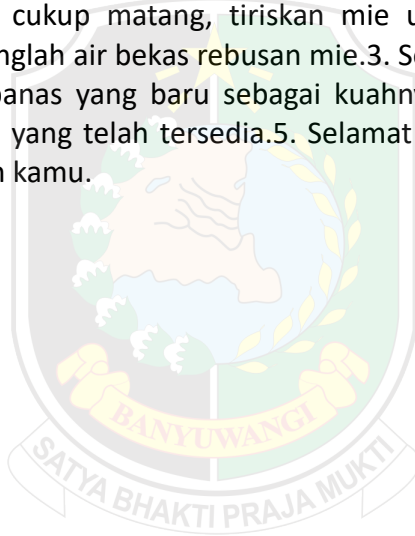
"Bu, bahan apa yang perlu disiapkan untuk bikin es jeruk peras ?" tanyaku kepada Ibu. "Cuma perlu jeruk, sama gula" kata Ibu. Setelah itu, akau menyiapkan bahan tersebut di atas meja untuk mulai membuatnya.

Langkah awal, Ibu menyuruhku untuk memeras jeruk menggunakan alat perasan jeruk dan memasukan ke dalam gelas. "Selanjutnya tambahkan air hangat sedikit" Ucap ibu Aku pun menuangkannya dengan hati-hati dan mengaduknya. "Jika sudah teraduk rata bagaimana Bu?" tanyaku. "Masukkan gula satu sendok makan saja" ucap ibu Setelah semua tercampur, maka ibu menyuruhku untuk memasukkan es secukupnya hingga penuh. Akhirnya, aku bisa membuat es jeruk peras. Dan aku bawa ke ruang tamu untuk menyuruh adikku mencobanya

## HARI LIBUR

Karya : Pradtya Nur Paramitha

Saat malam hari minggu tiba , aku tidur agak larut malam dari biasanya. Karena besoknya adalah hari libur. Pada malam minggu aku biasanya mengisi waktu luangku dengan melihat drakor (Drama Korea) sambil makan malam atau biasanya makan mie instan. Ada yang tau cara buat mie instan ga? Kalo belum tau sini aku tunjukkan caranya. Cara Memasak Mie Instan :1. Rebus mie dengan air yang telah mendidih.2. Setelah sudah cukup matang, tiriskan mie untuk beberapa menit dan buanglah air bekas rebusan mie.3. Setelah ditiriskan, tuangkan air panas yang baru sebagai kuahnya.4. Masukkan bumbu-bumbu yang telah tersedia.5. Selamat menikmati mie rebus kesukaan kamu.



## **CARA MENULIS NOVEL DI PLATFORM ONLINE.**

Karya: Rafy Akbar Lutfiansyah

Novel adalah media hiburan yang berupa tulisan yang banyak digemari oleh banyak orang, dulu saya ketika kelas 4 pernah memiliki cita-cita untuk membuat novel sendiri dan menerbitkannya. Namun ya gitu ada rasa malas karena ide cerita yang numpuk, dan rasa pikiran kalau novelnya diejek itu juga tinggi sampai-sampai lupa menulis. Untungnya saya bisa membuat beberapa novel tapi belum saya terbitkan, soalnya novel tersebut takut kurang digandrungi tapi saya juga minder bersaing dengan novel saya sendiri.

“Hah, awalnya novel yang pertama saya itu adalah si dewa naga sama not isekai.”

“Untuk kedua novel ini ada sebuah cerita yang sangat lucu ketika mau diterbitkan, yaitu novelnya hilang karena keponakan.”

“Awalnya saya gak punya niat bikin novel, awalnya ini berasal dari rasa malas saya ketika dulu kelas 5 atau 4 itu masa covid. Banyak iklan novel yang bertebaran, awalnya saya kurang tertarik sama dunia novel.”

“Tapi semuanya berubah ketika saya disuruh ibu saya dirumah terus jangan main-main ketika covid, dulu itu saya ketika sd itu anaknya gak bisa diem pintu rumah kebuka dikit itu udah hilang.”

“akhirnya kakak saya membelikan saya tablet buat main game, tapi saya malah males mending main diluar rumah.” batinku melihat tablet putih.

Ketika aku buka tablet itu ada aplikasi menulis atau aplikasi catatan, ya karena pas covid saya gak diizinkan main jadinya saya iseng nulis-nulis cerita random. Awalnya yang saya tulis itu cerita keseharian saya ketika covid dulu, dan saya

upload di sebuah novel bernama fizzo novel. Novel saya itu setelah diluncurkan itu, ada 200 atau 500 orang yang vaca dan ngomong cerita bagus tapi terasa monoton.

“Ya, kan ini keseharian bukan?. “ batinku melihat itu.

“Karena diomongin monoton saya berusaha dong mikirin cerita biar gak monoton. 2 bulan sejak covid itu saya baca novel sama anime, untuk belajar biar gak monoton cerita saya.  
“

Nah saya akan memberikan cara agar kalian bisa semangat menulis novel, biasanya saya terapin sih ketika di kelas.

1. Buat tema dan judul dari novel itu.
2. Bikin latar belakang dari karakter misalnya, karakter nya laki-laki dia seorang petualang yang memiliki cita-cita jadi kesatria.
3. Pikirkan kerangka cerita.
4. Jangan terburu-buru mikirin genre dari cerita kalian, biarin isi hati kalian yang berbicara.
5. Terus bikin karakter pendukung contoh, daffa, irhas, yanto, eko, atau fadli.
6. Setelah kalian bikin kerangka cerita kalian bikin alurnya dulu, atau sinopsis dari cerita kalian misal: ahmad adalah seorang petualang yang ingin menjadi seorang kesatria kerajaan Greenland, namun karena kekuatannya yang tidak seberapa memutuskan mimpinya itu. Namun dirinya tidak putus asa dia dibantu teman-teman nya menggapai mimpinya.
7. Terus bikin bab pertamanya ingat jangan melenceng dari tema nya, jika tema dan judulnya itu melenceng alamat ceritanya jadi jelek.
8. Tidak perlu mikirin tanggal rilis karya kalian, sebisa kalian itu kerjain novel kalian jangan mikirin ‘ah, besok novelku harus ku update. ‘
9. Luangin waktu untuk baca-baca novel untuk menambah

referensi kamu.

10. Terus setelah membuat novelnya kalian buat cover.

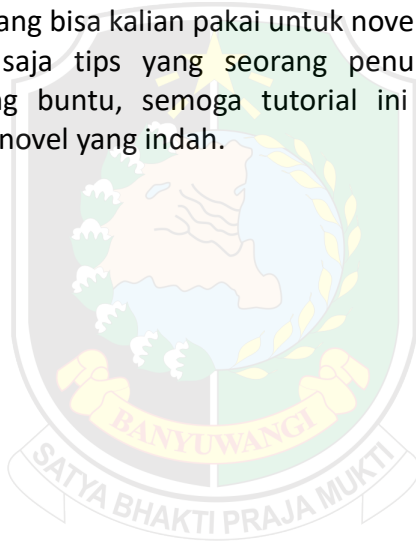
11. Kalian cari aplikasi novel yang cocok untuk kalian, contohnya wattpad, fizzo, dan lain-lain.

12. Setelah itu kalian buka aplikasi novel pastikan sudah login, terus buka bagian penulis.

13. Kalian upload karya kalian, disitu kalian akan disuruh upload cover buku kalian, terus genrenya dan sinopsis dan sifat karakter utamanya.

14. Rutin update tapi jangan terlalu mikirin novelnya itu, kalian cari referensi yang bisa kalian pakai untuk novelnya.

Segitu saja tips yang seorang penulis yang males karyanya sering buntu, semoga tutorial ini bisa ngebantu kalian menulis novel yang indah.



## CARA MEMBUAT TELUR MATA SAPI

Karya : Risma Septia Ramadhani

Telur merupakan salah satu makanan yang banyak digemari, selain rasanya enak, cara memasak dan mengolahnya juga mudah, karena itu telur hampir setiap hari dimasak. Salah satu jenis olahan telur yang paling populer adalah telur mata sapi. Berikut cara membuat telur mata sapi dengan mudah.

Bahan :

- 1 butir telur ayam
- garam dapur/ penyedap rasa secukupnya
- minyak goreng atau mentega secukupnya

Alat :

- spatula
- wajan / teflon

Cara memasak:

- a. Langkah pertama, letakkan teflon/wajan diatas kompor.
- b. Kemudian, nyalakan kompor dengan api sedang, tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil.
- c. Lalu masukkan minyak goreng atau mentega kedalam wajan/teflon dan tunggu sampai cukup panas.
- d. Jika sudah, pecahkan telur dan tuangkan isinya ke dalam wajan.
- e. Selanjutnya masukkan garam/penyedap rasa secukupnya.
- f. Masak dan balik telur dengan hati-hati agar kuning telur tidak pecah menggunakan spatula supaya telur matang dengan sempurna.
- g. Kalau telur sudah matang, angkat dan tiriskan sebentar agar minyaknya cepat turun.
- h. Letakkan telur di atas piring, dan telur mata sapi siap disajikan.

## MALAM MINGGU

Karya: Safa Meyda Putri

Pada akhir bulan Oktober kemarin, aku dan teman temanku memutuskan untuk membuat acara yakni acara nge grill atau barbeque di teras rumah. Kami segera menulis bahan bahan yang akan di beli pada hari-h, setelah di catat kami menghitung harga dari masing masing barang tersebut dan membaginya menjadi 4. Setelah sudah, kami segera berbelanja bersama sama, pada waktu itu kami berbelanja hari jum'at sehabis isya. Besok harinya kami segera mempersiapkan semuanya, apa saja yang kami persiapkan, yang kami persiapkan adalah:

1. Awal, kami membersihkan teras rumah lalu menggelar tikar agar tidak dingin
2. Kemudian, kami membersihkan kompor yang akan digunakan untuk memanggang seafood atau bahan bahan yang kita beli
3. Kami membagi tugas, 1 orang ada yang membeli es, 2 orang memotong bahan bahan ( seperti sosis, chikuwa, cumi flower, bakso dan lain lain), nah satu orang lagi bagian mencuci daging slice yang sudah kita beli
4. Setelah selesai, kami menyalakan kompor dan mengoleskan butter
5. Ketika sudah panas, kami menata semua bahan bahan tadi termasuk daging slice dan menunggu sampai matang
6. Ketika matang, kami menyantap dengan lahap dibarengi dengan sayur selada yang sangat segar
7. Kami melanjutkan memanggang bahan bahan sampai bahan tersebut habis
8. Ketika habis, kita segera mencuci alat alat dan

membersihkan teras sampai terlihat bersih  
9. Ketika sudah, tidak lupa kita foto foto

Setelah selesai, kami berbincang bincang dahulu hingga jam 9 malam tepatnya. setelah itu, kami bergegas untuk pulang dan tidur.



## CARA MEMBUAT TEH MANIS HANGAT

Karya: Shandy Adiyatma

Pagi yang sejuk di rumah membuat saya ingin menikmati secangkir teh manis hangat. Di sini, saya akan membagikan langkah-langkah sederhana cara membuat teh manis hangat yang nikmat.

Bahan yang dibutuhkan:

1. 1 kantong teh celup
2. 1 gelas air panas (sekitar 200 ml)
3. 2 sendok teh gula pasir
4. 1 sendok teh madu (opsional)

Langkah-langkah:

1. Siapkan Air Panas

Rebus air hingga mendidih. Anda bisa menggunakan ketel atau panci kecil. Setelah air mendidih, matikan kompor dan biarkan sedikit mendingin sebelum digunakan.

2. Masukkan Kantong Teh

Ambil satu kantong teh celup dan masukkan ke dalam gelas. Pastikan kantong teh terendam sepenuhnya di dalam air.

3. Seduh Teh

Tuangkan air panas ke dalam gelas yang berisi kantong teh celup. Diamkan selama 3-5 menit agar teh bisa mengeluarkan rasa dan warnanya.

4. Tambahkan Gula

Setelah teh cukup pekat, keluarkan kantong teh dan tambahkan 2 sendok teh gula pasir ke dalam gelas. Aduk hingga gula larut sepenuhnya.

5. Tambahkan Madu (Opsional)

Jika Anda suka rasa yang lebih manis dan alami, tambahkan 1

sendok teh madu. Aduk kembali.

#### 6. Nikmati Teh Manis Hangat

Teh manis hangat siap untuk dinikmati. Sajikan dalam keadaan hangat, nikmati dengan santai.



## MEMBUAT KUE TART COKELAT

Karya: Zessica Novelia Putri

Bahasa Indonesia cara Membuat Kue Tart Cokelat Kue tart cokelat adalah pilihan yang sempurna untuk acara spesial atau sekadar camilan manis. Berikut adalah prosedur langkah demi langkah untuk membuat kue tart cokelat yang enak dan mudah.

### Bahan-bahan:

1. 200 gram tepung terigu
2. 150 gram gula pasir
3. 50 gram cokelat bubuk
4. 1 butir telur
5. 100 gram mentega, lelehkan
6. 150 ml susu cair
7. 1 sendok the baking powder
8. 1 sendok the vanili bubuk
9. 100 gram cokelat batang, cincang halus (opsional)
10. Sejumput garam
11. 200 ml krim kental (untuk topping)
12. 50 gram cokelat batang, lelehkan (untuk lapisan)

### Alat yang Diperlukan:

1. Mangkuk besar
2. Mixer atau pengaduk tangan
3. Loyang bulat ukuran 22 cm
4. Oven
5. Spatula
6. Panci untuk melelehkan cokelat
7. Whisk (untuk krim kental)

Langkah-langkah:

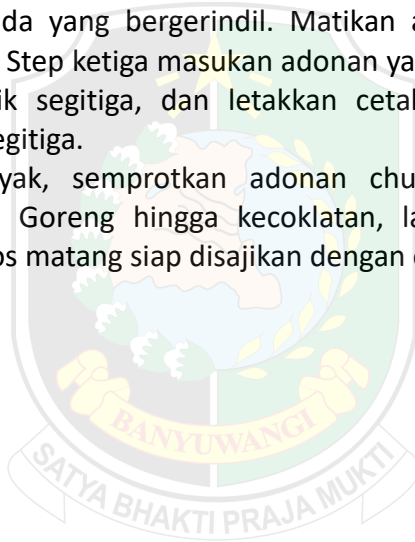
1. Menyiapkan BahanSiapkan semua bahan, pastikan mentega sudah dilelehkan dan cokelat batang sudah dicincang halus jika digunakan.
2. Mencampur Bahan KeringDalam mangkuk besar, campurkan tepung terigu, gula pasir, cokelat bubuk, baking powder, dan garam. Aduk rata dengan whisk.
3. Mencampur Bahan BasahDalam mangkuk terpisah, kocok telur hingga berbusa. Tambahkan susu cair dan mentega leleh, lalu aduk hingga rata.
4. Menggabungkan Bahan Basah dan KeringTuangkan campuran bahan basah ke dalam bahan kering, aduk hingga semuanya tercampur rata. Jika kamu menggunakan cokelat cincang, masukkan cokelat tersebut ke dalam adonan dan aduk perlahan.
5. Memanggang KuePanaskan oven pada suhu 180°C. Oleskan mentega pada loyang dan taburi sedikit tepung. Tuang adonan ke dalam loyang dan ratakan permukaannya.
6. Memanggang KuePanggang adonan dalam oven selama 25-30 menit atau hingga kue matang (tes dengan tusuk gigi, jika keluar bersih berarti kue sudah matang). Setelah matang, keluarkan dari oven dan biarkan dingin selama 10 menit sebelum dikeluarkan dari loyang.
7. Membuat Topping Krim CokelatUntuk topping, kocok krim kental dengan mixer hingga mengental. Tambahkan sedikit gula jika suka lebih manis. Setelah kue dingin, oleskan krim kental di atas kue tart.
8. Menyelesaikan Kue TartLelehkan 50 gram cokelat batang di atas panci dengan api kecil, lalu tuang cokelat leleh di atas krim kental sebagai lapisan cokelat.
9. Menyajikan KueBiarkan cokelat mengeras sedikit sebelum memotong kue. Setelah itu, kue tart cokelat siap dinikmati! Dengan mengikuti langkah-langkah ini, kamu bisa membuat kue tart cokelat yang lezat dan menggugah selera. Selamat mencoba dan menikmati!

## MEMBUAT CHURROS

Karya: Zivanna Hendika Cahya Putry

Hari Minggu lalu, aku dan teman temanku berniat untuk membuat churros di rumahku. Sebelum kerumah ku mereka membeli alat dan bahan di toko kelontong. Ada gula, telur, mentega, tepung, baking powder dan cetakan. Pertama tama rebus air, gula dan mentega hingga larut dan mentega meleleh. Step kedua kecilkan api dan campurkan tepung dan baking powder kedalam rebusan, aduk rata dan uleni adonan hingga tidak ada yang bergerindil. Matikan api dan tunggu adonan dingin. Step ketiga masukan adonan yang sudah dingin kedalam plastik segitiga, dan letakkan cetakan churros ke ujung plastik segitiga.

Panaskan minyak, semprotkan adonan churros ke dalam minyak panas. Goreng hingga kecoklatan, lalu angkat dan tiriskan. Churros matang siap disajikan denganocolan coklat.





# Teka-teki Rasi Bintang

ADLINA DANIA NAFISA, dkk

*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.*

