

# KULINER TRADISIONAL

BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



BALAI BAHASA PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBINAAN BAHASA  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
2022

MILIK NEGARA  
TIDAK DIPERDAGANGKAN

# KULINER TRADISIONAL

BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



BALAI BAHASA PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBINAAN BAHASA  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI  
2022

**KULINER TRADISIONAL:  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**Penyunting:**

Riani, S.Pd.,M.A.

Agung Siswanto, M.Pd.

**Pracetak:**

Sigit Arba'i, S.Pd.

Nindwihapsari, S.S.

Edy Wastana

**Penerbit:**

BALAI BAHASA PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBINAAN BAHASA  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET,  
DAN TEKNOLOGI

Jalan I Dewa Nyoman Oka 34, Yogyakarta 55224

Telepon (024) 562070, Faksimile (0274) 580667

**Katalog Dalam Terbitan (KDT):**

Kuliner Tradisional: Bahan Ajar Pendukung BIPA Bermuatan Lokal Daerah  
Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta: Balai Bahasa Provinsi Daerah  
Istimewa Yogyakarta, 2022.

x + 562 hlm., 16 x 24 cm.

ISBN:

Cetakan Pertama, September 2022

Hak cipta dilindungi undang-undang. Sebagian atau seluruh isi buku ini  
dilarang diperbanyak dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari penerbit.

Isi tulisan menjadi tanggung jawab penulis.

## **KATA PENGANTAR KEPALA BALAI BAHASA PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Upaya peningkatan fungsi bahasa Indonesia menjadi bahasa internasional termuat dalam Undang-Undang RI Nomor 24 tahun 2009, pasal 44 memuat peningkatan fungsi bahasa Indonesia menjadi bahasa internasional yang berbunyi “Pemerintah meningkatkan fungsi bahasa Indonesia menjadi bahasa internasional secara bertahap, sistematis, dan berkelanjutan”. Berbagai usaha dilakukan sebagai upaya perwujudan pasal 44 tersebut, misalnya pengiriman tenaga pengajar BIPA ke luar negeri, pembuatan buku-buku BIPA, peningkatan kualitas tenaga pengajar BIPA, dll. Kondisi ke-BIPA-an di Yogyakarta juga menunjukkan hal-hal positif yang mendukung internasionalisasi bahasa Indonesia. Di DIY telah banyak lembaga penyelenggara BIPA baik jalur formal maupun nonformal. Bahkan, telah ada jejaring BIPA meliputi APPBIPA dan Forum Komunikasi Lembaga Penyelenggara BIPA. Meskipun demikian, bahan pengajaran bermuatan lokal DIY masih jarang. Sedikitnya bahan ajar atau buku dikarenakan masih sedikit keterlibatan tenaga pengajar dalam penyusunan bahan pendukung BIPA.

Dalam rangka untuk memperkaya bahan ajar pendukung BIPA tersebut, Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai Unit Pelaksana Teknis Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa pada tahun 2022 kembali melaksanakan kegiatan bimbingan teknis penyusunan bahan ajar pendukung BIPA bermuatan lokal Daerah Istimewa Yogyakarta. Hasil dari bimbingan teknis itu diterbitkan dalam bentuk buku berjudul *Kuliner Tradisional: Bahan Ajar Pendukung Bipa Bermuatan Lokal Daerah Istimewa Yogyakarta*. Hadirnya buku ini melibatkan banyak pihak. Oleh karena itu, dalam Kata Pengantar singkat ini kami menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang tulus kepada tiga puluh peserta bimbingan teknis yang sekaligus berkontribusi sebagai penulis buku ini. Demikian pula, kami mengucapkan terima kasih kepada para narasumber, Dr. Ari Kusmiatun, M.Hum., Agung Siswanto, M.Pd., Ayuningtyas Kusumastuti, S.Pd., Riani, S.Pd., M.A., dan Dr. Wira Kurniawati, M.A. yang sekaligus juga

mengoreksi dan membimbing para penulis sehingga menghasilkan tulisan yang bermutu. Penghargaan juga kami berikan kepada para penyunting yang telah menyelaraskannya sesuai dengan kaidah baku bahasa Indonesia. Tentu saja, kepada panitia/tim teknis dan administrasi dari KKLP BIPA Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan penerbit kami ucapkan terima kasih yang tiada bertepi.

Harapan kami, semoga buku berjudul *Kuliner Tradisional: Bahan Ajar Pendukung Bipa Bermuatan Lokal Daerah Istimewa Yogyakarta* ini dapat memperkaya bahan pendukung bahan ajar BIPA bermuatan lokal Daerah Istimewa Yogyakarta. Pemelajar BIPA tidak hanya mempelajari dan mahir berbahasa Indonesia, tetapi juga mengenal, memahami, dan mencintai budaya Indonesia, termasuk budaya Jawa di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Yogyakarta, 17 Agustus 2022  
Kepala

Dra. Dwi Pratiwi, M.Pd.  
NIP 196801201993032002

# SEKAPUR SIRIH

Puji dan syukur kepada Allah Yang Maha Esa atas rahmat dan hidayah-Nya bahan pendukung BIPA bermuatan lokal Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta ini dapat diselesaikan. Tulisan dalam buku bahan pendukung ini merupakan hasil karya para peserta Pelatihan Penyusunan Bahan Pendukung BIPA Bermuatan Lokal yang dilaksanakan pada tanggal 23–25 Mei 2022 di Ruang Jasmine, Hotel Grand Rohan Jogja.

Tulisan dalam buku bahan pendukung BIPA bermuatan lokal Daerah Istimewa ini bertema kuliner Daerah Istimewa Yogyakarta. Setiap tulisan terdiri atas silabus, materi, dan kunci jawaban pada bagian lampiran. Materi terdiri atas empat keterampilan, yaitu membaca, menyimak, berbicara, dan menulis. Penyusunan silabus dan pengembangan materi pada setiap unit mengacu pada SKL (Standar Kompetensi Lulusan), Permendikbud Nomor 27 Tahun 2017 (BIPA 1-BIPA 7).

Tulisan dalam bahan penyusunan ini merupakan suatu proses pemahaman peserta terhadap bagaimana menyusun silabus dan mengembangkan materi bahan pendukung BIPA bermuatan lokal. Proses penyusunan dimulai dari pemberian materi terdiri atas dasar-dasar penyusunan silabus, pengembangan materi yang berbasis teks dan latihannya, dan tata bahasa. Kemudian, peserta mempraktikkan bagaimana menyusun silabus dan mengembangkan materi. Hasil tulisan silabus dan materi peserta direviu oleh narasumber. Reviu narasumber merupakan acuan bagi peserta untuk merevisi tulisan. Meskipun demikian, beberapa tulisan tidak dimuat dengan pertimbangan bahwa beberapa peserta tidak merevisi sesuai dengan saran narasumber dan beberapa tidak mengumpulkan revisi sesuai jadwal.

Sebagai upaya implementasi pengembangan bahan pendamping pengajaran BIPA bermuatan lokal, Tim Panitia Penyusunan Bahan Pendamping Pengajaran BIPA mengucapkan terima kasih kepada; Dra. Dwi Pratiwi, M.Pd. Kepala Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan para narasumber, Dr. Ari Kusmiatun, M.Hum., Agung Siswanto,

M.Pd., Ayuningtyas Kusumastuti, S.Pd., Riani, S.Pd., M.A., dan Dr. Wira Kurniawati, M.A. yang telah banyak membantu para penulis dan tim panitia Penyusunan Bahan Pendukung BIPA bermuatan lokal DIY, sehingga tersusun buku ini. Semoga buku ini dapat digunakan oleh pemelajar dan guru BIPA baik secara mandiri maupun di dalam kelas. Tidak lupa, kami berharap para pembaca dapat memberikan kritik dan saran demi perbaikan dan pengembangan bahan ajar BIPA ini di masa yang akan datang. Semoga Allah yang Maha Esa memberkahi segala usaha yang telah dilakukan.

Yogyakarta, 17 Agustus 2022

Koordinator Tim Panitia

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR KEPALA BALAI BAHASA PROVINSI DIY.....	iii
SEKAPUR SIRIH .....	v
DAFTAR ISI .....	vii

### BIPA 2

#### UNIT 1

BAKPIA DARI TIONGGOK KE JOGJA .....	1
Ganggas Dwi Woro Suprobo	

#### UNIT 2

APAKAH ANDA SUKA KERIPIK BELUT? .....	18
F. Ajeng Gipsuma Dewi	

#### UNIT 3

MENGENAL WEDANG RONDE MINUMAN TRADISIONAL YOGYAKARTA .....	33
Haryanto	

#### UNIT 4

MENIKMATI SATE KERE JOGJA.....	48
Prima Dona Hapsari	

#### UNIT 5

KOPI JOSS: KOPI KHAS JOGJA.....	62
Aninda Aji Siwi	

### BIPA 3

#### UNIT 1

YANGKO KHAS KOTAGEDE .....	77
Sintaningsih Utami	

#### UNIT 2

GATOT DAN TIWUL .....	95
Nadia Nur Lutfiani	

#### UNIT 3

GUDEG: MAKANAN MANIS SEPERTI RAKYATNYA.....	113
Anfazha Larashinta Dhanaky	

UNIT 4	
KIPO: CAMILAN MANIS GURIH ASAL KOTAGEDE .....	128
Toriq Pratama	
UNIT 5	
JADAH MANTEN KHAS YOGYAKARTA.....	148
Arida Susyetina	
<b>BIPA 4</b>	
UNIT 1	
MANGUT LELE: MAKANAN PEDAS KHAS YOGYAKARTA.....	164
Hasyim Kurniawan	
UNIT 2	
WALANG GORENG MAKANAN KHAS GUNUNG KIDUL.....	181
Yuniati Delila Wolagole	
UNIT 3	
JANGAN NDESO KHAS GUNUNGKIDUL.....	200
Trisanti Apriyani	
UNIT 4	
GEPLAK: KUDAPAN MANIS BERSEJARAH.....	219
Saras Bayu Jatmiko	
UNIT 5	
GEBLEK DAN TEMPE BESENGEK KHAS KULON PROGO .....	239
Alvanita	
<b>BIPA 5</b>	
UNIT 1	
PECEL: KULINER LINTAS ZAMAN .....	258
Lusi Nurhayati	
UNIT 3	
KULINER EKSTREM JOGJA: BACEM CEKER AYAM.....	281
Yuniar Diyanti	
UNIT 4	
MIDES: KULINER KHAS PUNDONG .....	303
Ilfat Isroi Nirwani	
UNIT 5	
OSENG MERCON: KULINER PEDAS KHAS YOGYAKARTA.....	322
Intan Rawit Sapanti	

## **BIPA 6**

### **UNIT 1**

WEDANG GEDHANG MINUMAN KHAS LERENG MERAPI .....342

Fitri Gunardani

### **UNIT 2**

MI LETHEK LEGENDARIS: NIKMAT DAN MEMIKAT .....365

Sotyarani Padmarintan

### **UNIT 3**

BIR JAWA: BIR FENOMENAL MENYEHATKAN

SEJAK ERA HAMENGKUBUWONO VIII .....387

Mutiara Nadia Radisa

### **UNIT 4**

KLEPON SI CANTIK, LEGIT, DAN MENDUNIA .....407

Rishe Purnama Dewi

### **UNIT 5**

SATE KLATHAK: KULINER UNIK KHAS BANTUL,

DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA .....431

Hanny Luvytasari

## **BIPA 7**

### **UNIT 1**

KICAK MAKANAN KHAS YOGYAKARTA ASLI KAUMAN .....454

M. Sitta Zumala

### **UNIT 2**

SAYUR LODEH TUJUH RUPA PENCEGAH KORONA

ALA YOGYAKARTA .....469

Nurvita Anjarsari

### **UNIT 3**

REMPEYEK TUMPUK MBOK TUMPUK, KULINER

KHAS BANTUL YOGYAKARTA, RASANYA RENYAH

DAN GURIH .....490

Thomas Wahyu Widiyono

### **UNIT 4**

SONGGO BUWONO: KULINER KERATON YOGYAKARTA .....503

Irene Sonia Ratnasari

**KUNCI JAWABAN.....523**

**BIODATA PENULIS .....550**



# >> BIPA 2

## UNIT 1

# BAKPIA DARI TIONGKOK KE JOGJA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## SILABUS BAHAN AJAR BERMUATAN LOKAL

### BIPA 2 UNIT 1

#### BAKPIA: DARI TIONGKOK KE JOGJA

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	Bakpia: Perpaduan Cita Rasa Jawa dan Tiongkok	2	Rekon (audio)	Mendengarkan Mampu merespons kalimat dan ungkapan yang sering digunakan untuk menjelaskan pengalaman membeli bakpia dan rasa bakpia	Mendengarkan 1. Mengidentifikasi kata dan frasa dari cerita tentang pengalaman membeli bakpia dan rasa bakpia 2. Memilih kata dan frasa yang tepat dalam kalimat sederhana untuk merespons tuturan komunikasi sehari-hari 3. Menggunakan kalimat dan ungkapan yang relevan dengan kepentingan umum untuk merespons tuturan	Mendengarkan 1. Mendengarkan narasi tentang pengalaman membeli bakpia 2. Mengisi teks rumpang tentang pengalaman membeli bakpia	Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kata tanya	Cita rasa manis makanan Yogyakarta

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
			Percakapan	<b>Berbicara</b> Mampu bertukar informasi mengenai kegiatan sehari-hari yang terjadi ketika menjelaskan asal-usul dan rasa bakpia	<b>Berbicara</b> 1. Menggunakan kata, frasa, dan ungkapan secara lisan dalam menjelaskan tentang asal-usul dan rasa camilan 2. Menyampaikan informasi secara lisan mengenai asal-usul dan rasa bakpia 3. Memanfaatkan kebutuhan sehari-hari untuk bertukar pikiran dan bekerja sama dengan mitra bicara	<b>Berbicara</b> 1. Mendeskripsikan satu camilan hasil akulturasi dari negara pemelajar 2. Berdiskusi dengan mitra bicara mengenai camilan hasil akulturasi. 3. Membuat dialog		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
			Deskripsi	<p><b>Membaca</b> Mampu melaksanakan tugas sederhana dan rutin sesuai dengan isi teks yang berkaitan dengan rasa dan sejarah singkat bakpia.</p>	<p><b>Membaca</b> 1. Menerapkan isi teks berupa penjelasan rasa dan sejarah 2. Memahami tugas sederhana dan rutin sesuai dengan isi teks berupa penjelasan rasa dan sejarah</p>	<p><b>Membaca</b> 1. Membaca teks tentang bakpia 2. Menjawab pertanyaan sesuai dengan bacaan</p>		
			Rekon/Prosedur	<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks cerita ulang yang berkaitan dengan pengalaman membuat, mencicipi, atau berbelanja bakpia</p>	<p><b>Menulis</b> 1. Memilih kata, frasa, dan ungkapan yang sesuai dengan pengalaman membuat, mencicipi, atau berbelanja bakpia atau oleh-oleh lainnya 2. Menyusun kalimat menjadi sebuah teks cerita ulang yang berkaitan dengan pengalaman</p>	<p><b>Menulis</b> Membuat tulisan singkat tentang pengalaman membuat, mencicipi, atau berbelanja bakpia atau oleh-oleh lainnya</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berhubungan dengan proses memasak dan rasa makanan</p>	<p>membuat, mencicipi, atau berbelanja bakpia atau oleh-oleh lainnya</p> <p><b>Kosakata</b> 1. Menggunakan kata sifat yang berhubungan dengan rasa 2. Menggunakan frasa atau ungkapan yang berhubungan dengan proses memasak dan rasa makanan</p>	<p><b>Kosakata</b> 1. Mencocokkan deskripsi camilan dengan gambar 2. Tebak rasa</p>		

## BAKPIA DARI TIONGKOK KE JOGJA



Sumber: <https://www.hipwee.com/>

Unit ini berisi informasi tentang Bakpia: dari Tiongkok ke Jogja. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

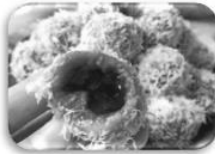
1. melaksanakan tugas sederhana dan rutin sesuai dengan isi teks yang berkaitan dengan rasa dan sejarah singkat bakpia;
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berhubungan dengan bakpia dan camilan hasil akulturasi;
3. merespons kalimat dan ungkapan yang sering digunakan untuk menjelaskan asal-usul dan rasa bakpia;
4. bertukar informasi mengenai kegiatan sehari-hari yang terjadi ketika menjelaskan asal-usul dan rasa bakpia;
5. menulis teks cerita ulang yang berkaitan dengan pengalaman membuat atau berbelanja bakpia atau oleh-oleh lainnya;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kata tanya.

## PRAKEGIATAN

Perhatikan gambar di bawah ini!



Sumber: [kulinear.hops.id](http://kulinear.hops.id)



Sumber: [lifestyle.okezone.com](http://lifestyle.okezone.com)



Sumber: [www.pinhome.id](http://www.pinhome.id)



Sumber: [fullofplants.com](http://fullofplants.com)



Sumber: [www.corniecooks.com](http://www.corniecooks.com)



Sumber: [sweetrip.id](http://sweetrip.id)



Sumber: [guidable.co](http://guidable.co)



Sumber: [resepkoki.id](http://resepkoki.id)



Sumber: [www.pngwing.com](http://www.pngwing.com)

**Diskusikan pertanyaan di bawah ini dengan teman Anda!**

1. Apakah Anda pernah mencoba camilan pada gambar di atas?
2. Apa saja nama-nama camilan di atas?
3. Dari negara mana camilan di atas berasal?
4. Bagaimana rasa camilan di atas?
5. Anda ingin mencoba camilan yang mana? Mengapa?

## Teks 1 Membaca

Bacalah teks di bawah ini!

### Bakpia: dari Tiongkok ke Jogja



Sumber: <https://www.pinhome.id/info-area/bakpia-terenak-di-jogja/>

Bakpia adalah camilan manis dibuat dari tepung, kacang hijau, dan gula. Bakpia adalah camilan tradisional dari Yogyakarta. Para wisatawan sering membeli camilan ini untuk oleh-oleh. Hanya sedikit yang tahu bahwa bakpia berasal dari Tiongkok.

Di Tiongkok, bakpia bernama *tou luk pia*. *Tou Luk Pia* adalah kue berisi daging dan minyak babi. Dulu, orang Tiongkok yang datang ke Yogyakarta mulai membuat camilan bulat manis ini.

Di Yogyakarta, bakpia dibuat pertama kali oleh Kwik Sun Kwon. Dia membuat bakpia dari kacang hijau karena pembelinya Muslim. Dia mulai menjual bakpia pada tahun 1948. Banyak kalangan menyukai bakpia kacang hijau.

Di Tiongkok rasa bakpia lebih gurih karena terbuat dari daging. Di Yogyakarta rasa bakpia lebih manis karena terbuat dari kacang hijau. Sekarang ada banyak rasa bakpia seperti coklat dan keju. Apakah Anda tertarik untuk mencoba bakpia?

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

**Pelajari kosakata ini!**

- camilan : makanan kecil
- wisatawan : orang yang pergi untuk jalan-jalan
- kacang hijau : kacang kecil berwarna hijau
- minyak babi : minyak dari lemak babi
- diterima : dapat menerima
- dinikmati : dapat menikmati

**Kegiatan 1**

**Setelah membaca teks. Jawablah pertanyaan di bawah ini!**

Contoh

Apa isi bakpia? *Kacang hijau*

**Soal**

1. Apa itu bakpia?  
.....
2. Dari mana bakpia berasal?  
.....
3. Mengapa di Yogyakarta bakpia berisi kacang hijau?  
.....
4. Bagaimana bakpia sampai di Yogyakarta?  
.....
5. Bagaimana rasa bakpia asli Tiongkok dan Yogyakarta?  
.....

**Kegiatan 2**












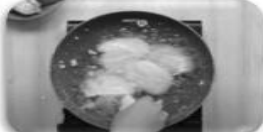
**Kosakata**

**Pasangkan petunjuk memasak makanan di bawah ini dengan gambar. Kemudian tebak rasanya!**

**Soal**

1. Camilan ini dibuat dari tepung tapioka dan dicampur air. Makanan ini dibentuk bulat dan direbus. Camilan ini biasanya dimakan dengan sambal, saus, dan kecap. Nama camilan ini adalah cilok.

2. Camilan ini dibuat dari pisang. Pisang dikupas dan dipotong. Kemudian, pisang dicelupan ke dalam adonan tepung. Makanan ini digoreng. Ini adalah pisang goreng.
3. Camilan ini terbuat dari singkong. Singkong diiris tipis dan diberi garam dan bawang putih. Makanan ini digoreng kering. Namanya keripik singkok.

 Sumber: sajiandap.grid.id	 Sumber: rumahmesin.blog	 Sumber: cookpad.com
 Sumber: cookpad.com	 Sumber: sweetrip.id	 Sumber: www.99.co
 Sumber: hasilburai.shop	 Sumber: food.detik.com	 Sumber: blog.sayurbox.com
 Sumber: bangka.somora.id	 Sumber: dlaiqa.com	 Sumber: endeus.tv

### Kegiatan 3 Menyimak

Dengarkan cerita pada tautan audio berikut ini!  
[https://drive.google.com/file/d/17fO-xaovcsxT0m9AZC\\_swfS0X-clUPmQ/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/17fO-xaovcsxT0m9AZC_swfS0X-clUPmQ/view?usp=sharing)

Isilah rumpang pada teks di bawah ini!

Contoh

Halo namaku Faruk dan aku berasal dari Thailand. Aku tiba di Jogja dua minggu lalu. Aku ingin *bercerita* tentang akhir pekanku.

## Soal

Halo namaku Faruk dan aku berasal dari Thailand. Aku tiba di Jogja dua minggu lalu. Aku ingin *bercerita* tentang akhir pekanku.

Kemarin temanku, Yuga, mengajak jalan-jalan ke Malioboro. Di sana ada banyak penjual batik, makanan, dan banyak lagi. Tetapi, yang menarik, banyak (1) \_\_\_\_\_ becak mengajak aku dan Yuga untuk membeli bakpia. Aku (2) \_\_\_\_\_ apa itu bakpia. Kemudian Yuga memberitahu bahwa bakpia adalah (3) \_\_\_\_\_ khas Jogja dan sangat populer. Banyak wisatawan membeli bakpia untuk oleh-oleh. Aku semakin penasaran dan ingin mencoba dan melihat bagaimana bakpia dibuat.

Lalu, setelah (4) \_\_\_\_\_ dengan tukang becak, akhirnya kami pergi ke toko bakpia. Setelah itu, kami naik becak dan menuju ke (5) \_\_\_\_\_ Malioboro. Di sana banyak sekali toko-toko bakpia. Kami berhenti di salah satu toko. Toko ini sangat (6) \_\_\_\_\_. Ada banyak wisatawan membeli bakpia di toko ini. Kami juga melihat bagaimana bakpia ini dibuat. Sungguh (7) \_\_\_\_\_

Akhirnya, setelah memilih cukup lama, aku membeli (8) \_\_\_\_\_ bakpia rasa (9) \_\_\_\_\_ hijau dan satu lagi rasa keju. Aku lebih suka bakpia keju karena rasanya (10) \_\_\_\_\_, sedangkan bakpia kacang hijau rasanya manis.

## Kegiatan 4 Berbicara

**Bacalah percakapan di bawah ini!**

Faruk : Hai Yuga, sibuk nggak?

Yuga : Hai, enggak. **Gimana** Faruk?

Faruk : Aku ada tugas dari guru. Kamu bisa bantu nggak?

Yuga : Tugas apa?

Faruk : Aku harus menulis tentang camilan Indonesia hasil akulturasi budaya.

Yuga : Menarik ya.

Faruk : Iya, tapi aku bingung harus menulis apa. Kamu ada ide?

Yuga : **Gimana kalau** nulis tentang bakpia?

Faruk : Lho, bakpia itu bukan dari Jogja?

Yuga : Bukan. Sebenarnya bakpia berasal dari Tiongkok.

Faruk : Oh ya. **Lalu bagaimana** bakpia bisa sampai di Indonesia?

Yuga : Jadi awalnya para imigran Tiongkok yang datang ke Indonesia mengenalkan bakpia ini. Di Tiongkok bakpia dibuat dari daging dan minyak babi, tapi di Jogja isinya memakai kacang hijau.

Faruk : Kacang hijau? **Mengapa?**

Yuga : Nah, **karena** orang Jogja mayoritas muslim. Jadi, bakpia bisa dinikmati banyak orang.

Faruk : Wahh! Jadi, karena itu orang Yogyakarta suka sekali dengan bakpia. Selain itu, rasa bakpia menjadi manis dan orang Jogja suka manis.

Yuga : Betul!

### Soal

1. Pilih satu camilan hasil akulturasi budaya dari negara Anda! Diskusikan dengan teman Anda!
2. Buatlah dialog dari hasil diskusi! Gunakan kata-kata yang dicetak tebal pada contoh percakapan di atas!
3. Praktikkan di depan kelas!

---

---

---

---

---

### Kegiatan 5 Menulis

Anda dan guru pergi ke tempat membuat bakpia. Di sana Anda akan melihat proses membuat bakpia dan mencicipinya. Selanjutnya, tuliskan pengalaman Anda!

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

Perhatikan kembali percakapan pada Kegiatan 5 (Berbicara)! Percakapan itu memakai kata tanya *mengapa* dan *bagaimana*.

#### 1. Mengapa

Fungsi: menanyakan sebab atau alasan dari suatu akibat

Bentuk formal: *mengapa*

Bentuk tidak formal: *kenapa*

Contoh:

- (1) **Mengapa** Indonesia panas?  
**Indonesia panas karena** Indonesia adalah negara tropis.
- (2) **Kenapa** kamu nggak datang kemarin?  
**Karena** hujan.
- (3) **Kok bisa** kamu tidak paham?  
**Karena** aku tadi tertidur.

#### 2. Bagaimana

Fungsi: menanyakan keadaan, cara

Bentuk formal: *bagaimana*

Bentuk tidak formal: *gimana*

Contoh:

- (1) Bagaimana cara membuat bakpia? (bertanya proses)
- (2) Gimana acaramu? (bertanya keadaan)

### Soal 1

Buatlah pertanyaan dari jawaban-jawaban di bawah ini!

1. Mereka harus segera bersih-bersih rumah **karena sebentar lagi tamu akan datang.**  
\_\_\_\_\_
2. Saya datang ke kampus **dengan sepeda.**  
\_\_\_\_\_
3. **Suasana di pantai ini sangat ramai.** Banyak wisatawan berenang dan bermain di pantai.  
\_\_\_\_\_

4. Hari ini Jogja sangat panas **karena sudah musim kemarau.**

\_\_\_\_\_

5. **Orang tuaku sehat.** Mereka saat ini sedang berlibur di Bali.

\_\_\_\_\_

## Soal 2

**Jawablah pertanyaan di bawah ini!**

1. Mengapa Anda datang ke Yogyakarta sendiri?

2. Bagaimana Anda tahu tentang Yogyakarta?

3. Mengapa Anda tidak belajar di negara Anda?

4. Bagaimana cuaca Yogyakarta?

## TRIVIA

### Cita Rasa Manis Yogyakarta



Sumber: <https://visiuniversal.blogspot.com/2015/02/mengenal-tanaman-tebu-yang-ada-di.html>

Setiap makanan daerah di Indonesia memiliki karakteristik rasa yang unik. Misalnya, makanan dari Jawa Barat lebih gurih pedas, makanan dari pulau Sumatra pedas, makanan Jawa Timur lebih asin, dan makanan dari Yogyakarta terkenal manis. Cita rasa manis ini dipengaruhi oleh sejarah Yogyakarta. Pada zaman penjajahan Belanda, banyak daerah di Jawa Tengah dan Yogyakarta dijadikan perkebunan tebu sehingga banyak pabrik gula. Oleh sebab itu, masyarakat Yogyakarta menyukai makanan bercita rasa manis.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Kemenparekraf. 2021. Kuliner Khas Nusantara Hasil Akulturasi Budaya. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.kemenparekraf.go.id/ragam-ekonomi-kreatif>.
- Lyliana, Lea. 2021. Mengulik Sejarah Bakpia, Kue Asli China yang Kini Jadi Oleh-oleh Khas Yogyakarta. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.kompas.com/food>.

### Sumber Gambar

- 99.co. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://www.99.co/blog/indonesia/cara-membuat-keripik-singkong-kekinian/>
- Dina. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://sajiansedap.grid.id/read/10756378/tiga-langkah-antigagal-membuat-keripik-singkong-seperti-yang-dijual-di-supermarket?page=all>
- Claudiathe70/instagram.com. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://sweetrip.id/kuliner/resep-pisang-goreng-crispy>.
- Corriecooks. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.corriecooks.com/instant-pot-french-fries>.
- Fullofplants. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://fullofplants.com/easy-vegan-tteokbokki-spicy-korean-rice-cakes>.
- Guidable. Diakses pada 24 Mei 2022 dari [https://guidable.co/things\\_to\\_do/food\\_drink/takoyaki-japans-most-popular-street-food-special-recipe-included-inside](https://guidable.co/things_to_do/food_drink/takoyaki-japans-most-popular-street-food-special-recipe-included-inside).
- Hasilbumi. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://hasilbumi.shop/product/singkong-kg/?v=7c1f12124b9e>
- Ika Rahma H. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://bangka.sonora.id/read/502254351/cara-membuat-jajanan-khas-bandung-cilok-kenyal-bumbu-kacang>
- iStock. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3305713/kalau-mau-bikin-gorengan-yang-krenyes-renyah-ikuti-tips-ini>
- Jasminjuniar. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.hipwee.com/travel/cerita-perpaduan-dua-budaya-di-balik-legitnya-bakpia-khas-yogyakarta>.
- Kurniasari. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://cookpad.com/id/resep/15215995-cilok-bumbu-kacang-untuk-jualan-yang-empuk-dan-enak>
- Pinhome. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.pinhome.id/info-area/bakpia-terenak-di-jogja>.
- Pinterest. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://kulinear.hops.id/traktir>.

- Pngwing. Diakses pada 24 Mei 2022 dari Chicken, SAMOSA, Kebab, Kofta, Food, Snack, Goat Meat, Ground Meat, SAMOSA, Kebab, Kofta png | PNGWing.
- Resep Koki. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://resepkoki.id/resep/resep-bakwan-sayur-bala-bala>.
- Rika. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://www.dlaiqa.com/2014/09/pisang-goreng-sederhana.html>
- Rumahmesinblog. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://rumahmesinblog.wordpress.com/2013/11/05/cara-mudah-memilih-singkong/>
- Sayurbox. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <http://blog.sayurbox.com/10-jenis-pisang/>
- Syadna Licious. Diakses pada 23 Juni 2022 dari <https://cookpad.com/id/resep/12704337-cilok-bandung>
- Visiuniversal. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://visiuniversal.blogspot.com/2015/02/mengenal-tanaman-tebu-yang-ada-di.html>.

# >> BIPA 2

## UNIT 2

# APAKAH ANDA SUKA KERIPIK BELUT?

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

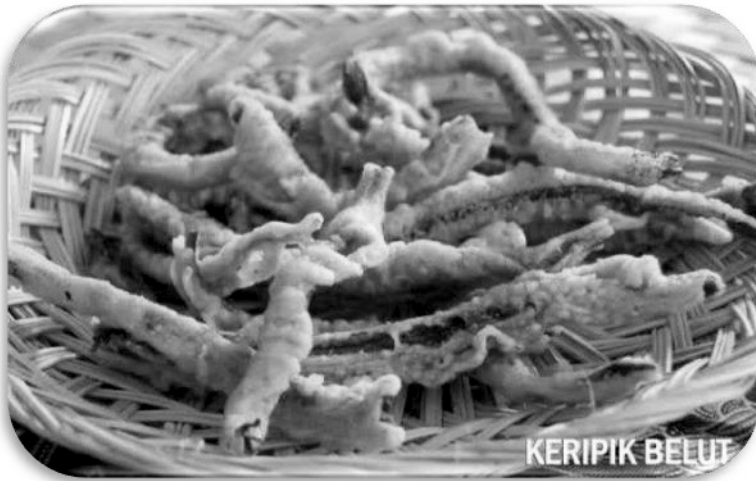
**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 2 UNIT 2  
MAKANAN KHAS YOGYAKARTA : KERIPIK BELUT**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
2	Apakah Anda Suka Keripik Belut?	2	Narasi	<p><b>Membaca</b></p> <p>Mampu membaca nyaring teks narasi pendek dan sederhana tentang keripik belut</p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>Mampu mengidentifikasi informasi penting yang berkaitan dengan keripik belut: nama, rasa makanan, dan lain-lain pada saat narator berbicara perlahan dan jelas</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>Membaca nyaring teks narasi pendek dan sederhana yang berkaitan dengan keripik belut</p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>Mengidentifikasi informasi penting dalam teks percakapan lisan yang berkaitan dengan keripik belut</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>Membaca teks narasi sederhana tentang keripik belut dan menjawab pertanyaan pemahaman teks</p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>1. Menyimak teks percakapan sederhana tentang keripik belut dan mengisi bagian rumpang 2. Mengidentifikasi mana jawaban/pernyataan yang Benar (B) atau yang Salah (S)</p>	<p>Menguasai pengetahuan tentang penggunaan ungkapan perbandingan dengan tepat</p>	<p>Informasi tentang kandungan gizi pada belut</p>

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b></p> <p>Mampu melakukan percakapan pendek berkaitan dengan informasi tentang keripik belut</p>	<p><b>Berbicara</b></p> <p>Menggunakan ungkapan perbandingan dalam percakapan sederhana yang berisi informasi terkait keripik belut</p>	<p><b>Berbicara</b></p> <p>Menceritakan pengalaman dalam percakapan sederhana tentang makanan tradisional memakai ungkapan perbandingan</p>		
				<p><b>Menulis</b></p> <p>Mampu menulis teks narasi pendek dan sederhana tentang makanan tradisional yang diketahui pemelajar</p>	<p><b>Menulis</b></p> <p>Membuat teks narasi tentang makanan tradisional yang menarik dan diketahui dalam bentuk paragraf pendek</p>	<p><b>Menulis</b></p> <p>Menulis pengalaman berkaitan dengan makanan tradisional yang diketahui dalam bentuk paragraf pendek memakai ungkapan perbandingan yang tepat</p>		
				<p><b>Kosakata</b></p> <p>Memahami pemakaian variasi kata yang</p>	<p><b>Kosakata</b></p> <p>Menggunakan kata yang tepat sesuai dengan</p>	<p><b>Kosakata</b></p> <p>Membuat kalimat dengan kosakata yang diberikan</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p>fungsiional berkaitan dengan informasi tentang keripik belut</p>	<p>fungsiinya untuk melengkapi informasi yang belum lengkap</p>			

## APAKAH ANDA SUKA KERIPIK BELUT?



Sumber: selerasa.com

Unit ini berisi informasi tentang salah satu makanan khas dari Yogyakarta, yaitu keripik belut. Untuk meningkatkan keterampilan membaca, menyimak, berbicara, menulis, pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah belajar di unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. membaca nyaring teks deskriptif pendek dan sederhana tentang keripik belut;
2. memahami kosakata dengan benar sesuai konteksnya;
3. mengidentifikasi informasi dan isi hasil yang berkaitan dengan keripik belut melalui simakan percakapan;
4. menggunakan ungkapan perbandingan yang berisi informasi terkait makanan tradisional dalam percakapan sederhana;
5. menulis teks deskripsi yang berkaitan dengan makanan tradisional memakai ungkapan perbandingan yang tepat;
6. menggunakan ungkapan perbandingan dengan struktur tata bahasa yang tepat di dalam kalimat sederhana.

## PRAKEGIATAN

Apakah Anda tahu keripik belut?

Apakah Anda sudah mencoba keripik belut?

Jika sudah pernah mencoba, apakah Anda suka?

Perhatikan gambar belut dan keripik belut di bawah ini!



Sumber: nyaribisnis.com

Sumber: kompas.com

## Teks 1 Membaca

### Keripik Belut



Sumber: indoshop.sg

Keripik belut adalah makanan tradisional Yogyakarta. Keripik belut berasal dari Godean, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Makanan ini adalah makanan ringan. Keripik belut terbuat dari belut digoreng dengan tepung dan bumbu. Rasa keripik belut biasanya lebih gurih daripada keripik lain.

Bisnis keripik belut sudah ada sejak tahun 1980. Dulu bisnis ini belum sepopuler sekarang. Saat itu hanya pedagang kecil menjual keripik belut di pasar tradisional, tetapi sekarang penjual keripik belut sudah ada di mana-mana. Keripik belut juga sudah menjadi industri rumahan. Kota Godean paling dikenal sebagai sentra keripik belut. Anda dapat membeli keripik belut ini di Pasar Godean. Banyak wisatawan mencari dan membeli keripik belut sebagai oleh-oleh. Bahan dasar membuat keripik belut ini paling banyak dari Kota Godean, Klaten, Boyolali, dan beberapa daerah lain.

Anda dapat membeli keripik belut ini mulai dari harga Rp25.000,00 sampai dengan Rp100.000,00 per kilo. Harga keripik belut berkemasan kecil dan sedikit bertepung biasanya lebih mahal daripada berkemasan besar dan bertepung banyak. Rasa keripik belut dengan kemasan kecil dan memakai sedikit tepung akan lebih gurih. Keripik belut baik sekali untuk kesehatan tubuh karena gizinya lebih tinggi daripada keripik lain. Banyak orang suka sekali makan keripik belut. Makanan ringan ini dapat menjadi alternatif oleh-oleh ketika Anda berkunjung ke Kota Yogyakarta.

Sumber teks: <https://www.gudeg.net/direktori/1880/keripik-belut.html>

## Pelajari kosakata ini!

keripik	: makanan ringan atau kudapan yang digoreng, renyah, rasanya manis, gurih atau pedas, berbentuk tipis, renyah jika digigit.
belut	: ikan air tawar bertubuh silindris dan berkulit licin
populer	: dikenal dan disukai banyak orang
makanan ringan	: camilan, kudapan (bukan makanan berat)
gizi	: nutrisi, zat makanan yang diperlukan untuk tubuh
bahan dasar	: bahan yang diproses dan menjadi suatu produk
industri rumahan	: industri yang dilakukan di rumah
kemasan	: bungkus pelindung barang dagangan (niaga)

## Kegiatan 1

Setelah membaca teks, jawablah pertanyaan-pertanyaan ini sesuai dengan teks 1”!

1. Apa nama makanan tradisional dari Godean?

Nama makanan tradisional dari Godean adalah keripik belut.

2. Makanan tradisional ini dari apa? Bagaimana rasanya?

---

---

3. Bahan dasar untuk membuat makanan tradisional ini dari mana saja?

---

---

4. Berapa harga makanan tradisional ini per kilo?

---

---

5. Mengapa makanan tradisional ini baik untuk tubuh?

---

---

## Kegiatan 2

### Kosakata

Lengkapilah rumpang dalam kalimat dengan kosakata yang sesuai di dalam tabel!

gizi	gurih	membeli	pedagang
ketika	populer	belut	pasar

1. Kamu membeli oleh-oleh untuk siapa?
2. Masakan ini rasanya \_\_\_\_\_ karena memakai bumbu-bumbu.
3. Ayah saya adalah seorang \_\_\_\_\_ batik di pasar Beringharjo.
4. Susu mengandung \_\_\_\_\_ tinggi dan baik untuk tubuh.
5. Protein di dalam ikan \_\_\_\_\_ tinggi sekali.
6. Ayah suka sekali menonton film komedi \_\_\_\_\_ remaja.
7. Ibu lebih suka berbelanja di \_\_\_\_\_ tradisional daripada di swalayan.
8. Dia adalah murid paling \_\_\_\_\_ di kelasnya.

## Kegiatan 3

### Menyimak

#### Latihan 1

Simaklah percakapan pada tautan berikut!

[https://drive.google.com/file/d/1FoMZLc\\_O\\_Dc4patuREHPEf8qntD1iatm/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1FoMZLc_O_Dc4patuREHPEf8qntD1iatm/view?usp=sharing).

Setelah itu, lengkapi rumpang dalam dialog berdasarkan simakan yang Anda dengar!

Nina dan Dani berbicara tentang keripik belut, makanan ringan dari wilayah Godean, Kabupaten Sleman, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Mereka ada tugas wawancara mencari informasi tentang makanan tradisional Kota Yogyakarta.

Nina : Hai, Dani.

Dani : Hai, Nina.

Nina : Apakah kamu sudah membuat tugas dari guru tentang makanan (1) *tradisional* dari Yogyakarta?

Dani : Belum, Nin. (2) \_\_\_\_\_ dengan kamu?

Nina : Aku juga belum membuatnya tetapi aku ada (3) \_\_\_\_\_ untuk nama makanannya. Bagaimana kalau (4) \_\_\_\_\_ belut?

- Dani : Wah, itu makanan ringan yang (5)\_\_\_dan enak di Yogyakarta. Rasanya lebih (6)\_\_\_daripada keripik yang lain. Aku (7)\_\_\_ide kamu.
- Nina : Kita bisa membuat tugas ini bersama.
- Dani : Benar. Kita bisa (8)\_\_\_ ke Pasar Godean untuk mencari informasi bagaimana membuat keripik belut dan harganya karena di sana banyak (9)\_\_\_\_\_keripik belut.
- Nina : Ya, ayo kita ke sana pada hari Minggu ini, Dani.
- Dani : Baik, Nina. Aku akan (10)\_\_\_\_\_ ke kosmu pada jam 10.
- Nina : Sampai jumpa Minggu pagi ya.

## Latihan 2

Setelah menyimak, tulis B jika pernyataan di bawah ini benar atau S jika salah!

1. Nina belum membuat tugas dari guru tetapi Dani sudah.   S
2. Nina ada ide tentang makanan tradisional.
3. Nama makanan ringan itu adalah keripik belut.
4. Dani dan Nina akan membuat tugas bersama.
5. Mereka akan pergi ke Pasar Godean pada hari Sabtu.

## Kegiatan 4 Berbicara

Perhatikan beberapa ungkapan perbandingan yang dicetak tebal pada percakapan di bawah ini!

Emma mau membeli oleh-oleh untuk teman-temannya di Australia. Dia mau membeli makanan ringan dari Yogyakarta. Teman-temannya **paling suka** dengan rasa gurih.

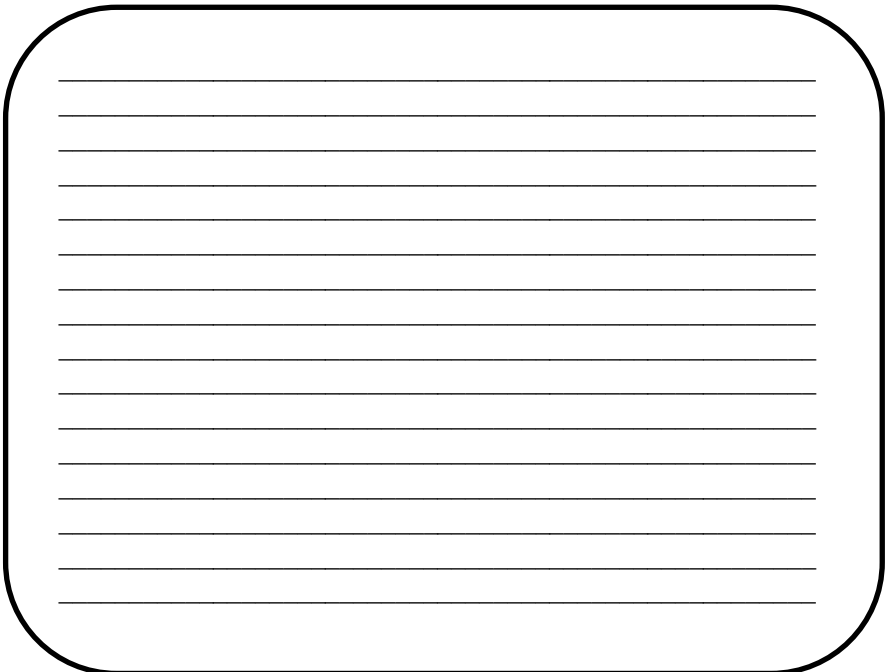
- Emma : Pagi, Budi. Apa kabar?
- Budi : Pagi, Emma. Saya baik. Bagaimana kabar Anda?
- Emma : Saya juga baik, tetapi saya sedang bingung. Saya mau mencari oleh-oleh untuk teman-teman.
- Budi : Jangan bingung, Emm. Mencari oleh-oleh di Kota Yogyakarta tidak **sesulit** di tempat lain. Anda mau membeli apa?
- Emma : Saya mau membeli makanan tradisional yang rasanya gurih karena teman-teman saya paling suka dengan rasa itu. Saya mau mencari makanan ringan.

- Budi : Emma, apakah Anda pernah mencoba keripik belut?  
Emma : Ya, pernah. Saya pikir **rasanya lebih gurih daripada keripik yang lain**. Saya suka sekali.  
Budi : Kalau Anda mau, Anda bisa membeli keripik belut untuk mereka. Harganya sedikit **lebih mahal daripada keripik-keripik lain**.  
Emma : Ahh, baik. Di mana saya bisa membelinya?  
Budi : Ayo kita ke Pasar Godean. Di sana banyak penjual keripik belut yang enak.  
Emma : Baik. Kita bisa pergi sesudah makan siang. Apakah kita akan naik taksi *online*?  
Budi : Kita **lebih baik naik motor daripada mobil** karena biasanya macet, Emma.  
Emma : Baik. Sampai nanti, Budi.  
Budi : Sampai nanti.

Sumber teks: FA

## Latihan

**Buatlah percakapan sederhana seperti contoh percakapan di atas tentang makanan tradisional! Gunakanlah ungkapan perbandingan seperti contoh di atas! Setelah selesai, Anda dapat bermain peran dengan percakapan tersebut.**





2. Dalam Teks Percakapan juga ada kalimat *Saya pikir rasanya lebih gurih daripada keripik yang lain*. Dalam kalimat ini ada kata pembandingan *lebih daripada*. Kata pembandingan *lebih daripada* dipakai untuk ungkapan **Perbandingan Tidak Setara**. Perhatikan contoh ini!
  - Harganya sedikit **lebih mahal daripada keripik-keripik lain**.
  - Kita **lebih baik naik motor daripada mobil** karena biasanya macet, Emma.
  
3. Dalam Teks Percakapan ada kalimat *Mencari oleh-oleh di Kota Yogyakarta tidak sesulit di tempat lain*. Dalam kalimat ini ada kata pembandingan *se-*. Kata pembandingan *se-* atau *sama ... dengan* dipakai untuk ungkapan **Perbandingan Setara**. Perhatikan contoh ini!
  - Mencari oleh-oleh di Kota Yogyakarta tidak **sesulit** di tempat lain.
  - Mencari oleh-oleh di Kota Yogyakarta tidak **sama sulit dengan** di tempat lain.

**Buatlah kalimat memakai ungkapan perbandingan di bawah ini!**

1. lebih besar daripada : Kamar saya lebih besar daripada kamarnya.
2. paling senang : \_\_\_\_\_ .
3. segurih : \_\_\_\_\_ .
4. terbaik : \_\_\_\_\_ .
5. sama mahal dengan : \_\_\_\_\_ .
6. lebih sulit daripada : \_\_\_\_\_ .

## TRIVIA

### Belut Makanan Enak dan Bergizi

Zat Gizi	Jumlah
Energi	303 kkal
Protein	18,4 gram
Lemak	27 gram
Karbohidrat	0 gram
Kalsium	20 mg
Fosfor	200 mg
Zat Besi	20 mg
Vitamin A	1600 SI
Vitamin B2	0,1 mg
Vitamin C	2 mg
Air	58 gram

Sumber: <https://fliphtml5.com/hafz/ssaq/basic>

Belut adalah jenis ikan air tawar berbentuk panjang silindris seperti ular dan berkulit licin. Belut mempunyai gizi cukup tinggi dan lengkap seperti pada tabel di atas. Tabel di atas adalah nilai gizi untuk per 100 gram belut. Nilai energi yang terdapat dalam belut jauh lebih tinggi daripada telur dan daging sapi. Protein di dalam belut setinggi daging sapi, tetapi lebih tinggi daripada telur. Lemak dalam belut juga cukup tinggi sehingga memberi rasa yang lebih gurih dan enak ketika diproses menjadi makanan ringan atau masakan. Semua kelompok usia dapat mengonsumsi belut karena bergizi tinggi dan enak sekali.

Sumber teks: <https://fliphtml5.com/hafz/ssaq/basic>

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

www.gudeg.net. *Sejarah Keripik Belut, Godean, Yogyakarta*. Diakses pada Minggu, 22 Mei 2022 dari <https://www.gudeg.net/direktori/1880/keripik-belut.html>.

BPOM RI, 2012. *Keripik Belut*. Diakses pada Rabu, 29 Juni 2022 dari <https://fliphtml5.com/hafz/ssaq/basic>.

### Sumber Gambar

Ilham. *Resep Praktis Keripik Belut Crispy Special*. Diakses pada Minggu, 22 Mei 2022 dari <https://selerasa.com/resep-praktis-keripik-belut-crispy-special>.

Peri. *Resep Keripik Belut Crispy Gurih dan Renyah*. Diakses pada Minggu, 22 Mei 2022 dari <https://nyaribisnis.com/resep-keripik-belut-crispy-gurih-dan-renyah/>.

Lyliana, Lea. *Usaha Keripik Belut di Yogyakarta Ini Pasarkan Produknya Hingga ke Luar Negeri*. Diakses pada Minggu, 22 Mei 2022 dari <https://www.kompas.com/food/read/2022/02/17/210200375/usaha-keripik-belut-di-yogyakarta-ini-pasarkan-produknya-hingga-ke-luar?page=all>.

indoshop.sg. *Keripik Belut 500 Gram Asli Gurih Enak Premium Ikan Belut*. Diakses pada Minggu, 22 Mei 2022 dari <https://indoshop.sg/snack/1430-keripik-belut-500-gram-asli-gurih-enak-premium-ikan-belut.html>.

BPOM RI, 2012. *Keripik Belut*. Diakses pada Rabu, 29 Juni 2022 dari <https://fliphtml5.com/hafz/ssaq/basic>.

# >> BIPA 2

## UNIT 3

# MENGENAL WEDANG RONDE MINUMAN TRADISIONAL YOGYAKARTA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

### SILABUS BAHAN AJAR BERMUATAN LOKAL BIPA 2 UNIT 3 WEDANG RONDE

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
3	Mengenal Wedang Ronde Minuman Khas Yogyakarta	BIPA 2	Deskripsi	<p><b>Membaca</b></p> <p>Mampu mengabstraskan teks deskripsi tentang wedang ronde</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>1. Menyimpulkan isi teks deskripsi tentang wedang ronde</p> <p>2. Menyusun ringkasan hasil baca teks deskripsi tentang wedang ronde</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>1. Membaca teks deskripsi tentang wedang ronde</p> <p>2. Mengerjakan latihan soal uraian</p>	<p>1. Kalimat permintaan/ perintah: <i>silakan + kata kerja dasar, tolong/coha + kata kerja dasar, tolong + kata kerja</i></p> <p>berimbuhan <i>-kan, tolong + kata kerja</i></p> <p>berimbuhan <i>-i, kata kerja dasar + lah</i></p> <p>2. Kalimat larangan: <i>jangan, dilarang, tidak boleh</i></p> <p>3. Kalimat ajakan: <i>ayo, mari</i></p>	Sejarah wedang ronde: asimilasi budaya Tionghoa dan Nusantara
				<p><b>Kosakata</b></p> <p>Mampu menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berhubungan dengan wedang ronde</p>	<p><b>Kosakata</b></p> <p>1. Menggunakan kosakata yang berhubungan dengan wedang ronde</p> <p>2. Menggunakan ungkapan dalam teks deskripsi</p>	<p><b>Kosakata</b></p> <p>1. Mencari makna kosakata dalam KBBI.</p> <p>2. Berdiskusi tentang kosakata yang berkaitan dengan wedang ronde</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menyimak</b> Memerinci informasi penting tentang wedang ronde</p>	<p><b>Menyimak</b> 1. Mengidentifikasi kata, frasa, dan ungkapan penting dari media dengan terikat dengan wedang ronde. 2. Menentukan informasi yang relevan dengan kebutuhan komunikasi, seperti dalam hal interaksi sosial dan hiburan dari teks sederhana wedang ronde pada media dengan 3. Menemukan informasi penting dalam teks lisan sederhana terikat dengan wedang ronde</p>	<p><b>Menyimak</b> 1. Menyimak monolog 2. Mengisi teks rumpang</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<b>Berbicara</b> Mendeskripsikan wedang ronde	<b>Berbicara</b> 1. Mengajukan pertanyaan yang berhubungan dengan wedang ronde 2. Mengungkapkan pendapat tentang wedang ronde	<b>Berbicara</b> 1. Bermain peran menjadi penjual dan pembeli 2. Membuat percakapan sederhana tentang wedang ronde 3. Mengungkapkan pendapat tentang wedang ronde		
				<b>Menulis</b> Mampu menulis teks deskripsi tentang minuman khas di negara pemelajar	<b>Menulis</b> Menyusun kalimat menjadi sebuah teks deskripsi tentang minuman khas di negara pemelajar	<b>Menulis</b> Menulis teks deskripsi tentang minuman khas di negara pemelajar		

## MENGENAL WEDANG RONDE MINUMAN TRADISIONAL YOGYAKARTA



Sumber: [www.selerasa.com](http://www.selerasa.com)

Unit ini berisi informasi tentang wedang ronde sebagai minuman tradisional Yogyakarta. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. mengabstrasikan teks deskripsi tentang wedang ronde dari suatu bacaan;
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berhubungan dengan wedang ronde;
3. memerinci informasi penting tentang wedang ronde dari suatu simakan;
4. mendeskripsikan wedang ronde secara lisan;
5. menulis teks deskripsi yang berkaitan dengan minuman tradisional di negara pemelajar;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan jenis-jenis kalimat.

## PRAKEGIATAN

Amatilah gambar-gambar berikut!



1. Wedang Ronde

Sumber: [www.selerasa.com](http://www.selerasa.com)



2. Wedang Uwuh

Sumber: [www.depostjogja.com](http://www.depostjogja.com)



3. Jamu Beras Kencur

Sumber: [www.popmama.com](http://www.popmama.com)

**Diskusikanlah pertanyaan-pertanyaan berikut dengan guru dan teman Anda!**

1. Apakah Anda pernah mencoba minuman tradisional di atas?
2. Bagaimana pendapat Anda tentang minuman tradisional tersebut?
3. Bagaimana minuman tradisional di negara Anda?

## Teks 1

### Membaca

Bacalah teks berikut!

### Mengenal Wedang Ronde sebagai Minuman Tradisional di Yogyakarta



Sumber: [www.selerasa.com](http://www.selerasa.com)

Wedang ronde merupakan minuman khas Yogyakarta. Ada banyak penjual wedang ronde di Yogyakarta, terutama di tempat wisata seperti Malioboro atau Alun-Alun Yogyakarta. Harga wedang ronde sekitar Rp8.000,00. Banyak orang suka wedang ronde. Mereka biasanya minum wedang ronde ketika malam hari. Wedang ronde memiliki manfaat untuk membuat tubuh menjadi hangat. Kata *wedang* berasal dari bahasa Jawa yang berarti 'minuman' dan kata *ronde* berasal dari bahasa Belanda yang berarti 'bulat'.

Wedang ronde khas Yogyakarta berisi air jahe, ronde, kacang, kolang-kaling, dan dapat ditambahkan roti tawar. Ronde dibuat dari tepung ketan yang dicampur dengan air. Setelah itu, tepung ketan dibentuk bulat seperti bola. Ada tiga warna ronde, yakni merah, hijau, dan putih. Warna merah berarti 'keberanian', warna hijau berarti 'karunia', dan warna putih berarti 'hati bersih'. Wedang ronde memiliki rasa sedikit pedas dan manis. Rasa pedas disebabkan oleh jahe. Wedang ronde biasanya diminum ketika cuaca dingin dan disajikan dalam mangkuk kecil. Jika Anda pergi ke Yogyakarta, Anda harus mencoba wedang ronde.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

## Kegiatan 1

Setelah membaca Teks 1, jawablah pertanyaan ini!

Contoh

Dari mana wedang ronde berasal?

Jawab: *Wedang ronde berasal dari Yogyakarta.*

Soal

1. Apa isi wedang ronde?

Jawab: .....

2. Berapa harga wedang ronde?

Jawab: .....

3. Apa arti “wedang ronde”?

Jawab: .....

4. Bagaimana rasa wedang ronde?

Jawab: .....

5. Kapan biasanya wedang ronde diminum?

Jawab: .....

## Kegiatan 2

### Kosakata

Untuk memperkaya kosakata Anda, carilah makna kosakata berikut!

Anda dapat menemukan makna kosakata ini dalam KBBI Daring melalui [kbbi.kemdikbud.go.id](http://kbbi.kemdikbud.go.id).

Contoh

mangkuk: *tempat untuk makanan berkuah*

Soal

1. keberanian: .....

2. karunia: .....

3. hati: .....

4. bersih: .....

5. cuaca: .....

### Kegiatan 3 Menyimak

Simaklah audio berikut <https://drive.google.com/file/d/1BuPc2-HDYt2S6B6V-KgY9T-4ktIap36A/view?usp=sharing> dan isilah teks rumpang di bawah ini!



Sumber: [www.jogjakita.co.id](http://www.jogjakita.co.id)

#### Contoh

Wedang ronde adalah (1) *minuman* tradisional Yogyakarta.

#### Soal

Wedang ronde adalah minuman tradisional Yogyakarta. Wedang ronde biasanya diminum ketika malam hari dan (1) ..... dingin. Salah satu penjual wedang ronde yang (2) ..... di Yogyakarta, yakni Mbah Payem. Wedang ronde Mbah Payem berada di Jalan Kauman atau sebelah barat Alun-Alun Yogyakarta. Mbah Payem menjual wedang ronde sejak tahun (3) ..... Dia menjual wedang ronde dengan gerobak. Mbah Payem (4) ..... menjual wedang ronde pukul 19.30 setiap hari. Harga wedang ronde Mbah Payem, yakni Rp6.000,00. Wedang ronde biasanya (5) ..... dalam mangkuk kecil. Satu mangkuk wedang ronde Mbah Payem (6) ..... dua butir ronde, kolang-kaling berwarna merah muda, dan kacang. Ronde tersebut (7) ..... dari beras ketan. Rasa (8) ..... pas dan jahe pada wedang ronde ini terasa (9) ..... Jahe berfungsi untuk membuat tubuh menjadi (10) .....

## Kegiatan 4 Berbicara

**Perhatikan percakapan berikut dan bacalah bersama dengan teman Anda!**

- Ahmad : Beni, minuman apa itu?  
Beni : Ini namanya wedang ronde. Kamu mau coba?  
Ahmad : Sepertinya enak.  
Beni : Iya. Ini rasanya manis dan sedikit pedas. Minuman ini cocok untuk diminum ketika dingin seperti sekarang ini. Ini silakan coba.  
Ahmad : Wah, enak sekali. Di mana kamu membeli wedang ronde ini?  
Beni : Di Malioboro.  
Ahmad : Berapa harganya?  
Beni : Hanya Rp8.000,00.  
Ahmad : Murah, ya.  
Beni : Iya. Banyak minuman murah di Yogja.  
Ahmad : Selain wedang ronde, ada apa lagi?  
Beni : Ada wedang uwuh, wedang jahe, sekoteng, dan masih banyak lagi.  
Ahmad : Wah, besok aku mau mencoba semua. Ini bulat-bulat kecil di wedang ronde terbuat dari apa?  
Beni : Ya, itu ronde. Ronde dibuat dari ketan. Kalau ini kolang-kaling, ini roti, dan ini kacang.  
Ahmad : Wah, aku baru tahu.

### Soal

**Pilihlah salah satu topik di bawah ini dan buatlah percakapan dengan teman Anda!**

1. Percakapan antara penjual dan pembeli tentang wedang ronde atau minuman tradisional lain di Indonesia.
2. Percakapan antara Anda dan teman Anda tentang minuman tradisional di negara Anda.



- b. *Tolong* + kata kerja dasar
    - 1) Tolong angkat meja itu!
    - 2) Tolong beri dia uang!
    - 3) Tolong buang sampah ini!
  - c. *Tolong* + kata kerja berimbuhan *-kan*
    - 1) Tolong ambilkan buku itu!
    - 2) Tolong antarkan saya ke kampus!
    - 3) Tolong belikan saya minum!
2. Penggunaan kalimat larangan dibentuk dengan ungkapan *jangan*, *dilarang*, dan *tidak boleh*. Berikut adalah penggunaan kata-kata tersebut!
- a. *Jangan* + kata kerja dasar
    - 1) Jangan makan di sini!
    - 2) Jangan membuang sampah di sini!
    - 3) Jangan ke tempat itu!
  - b. Dilarang+ kata kerja dasar
    - 1) Dilarang merokok di sini!
    - 2) Dilarang mengambil buah!
    - 3) Dilarang naik motor!
  - c. Tidak boleh+ kata kerja dasar
    - 1) Anda tidak boleh masuk!
    - 2) Mereka tidak boleh membuka kotak ini!
    - 3) Dia tidak boleh datang terlambat!
3. Ungkapan *ayo* dan *mari* digunakan untuk mengajak. Berikut adalah penggunaan kedua ungkapan tersebut.
- a. *Ayo*+ kata kerja dasar  
Contoh:
    - 1) Ayo bertemu di restoran!
    - 2) Ayo berangkat bersama!
    - 3) Ayo pulang!
  - b. *Mari*+ kata kerja dasar  
Contoh:
    - 1) Mari pergi dari sini!
    - 2) Mari pulang!
    - 3) Mari istirahat sebentar!

## Soal

**Buatlah kalimat permintaan atau larangan atau ajakan berdasarkan kata-kata berikut!**

1. silakan

---

2. tolong

---

3. Tolong

---

4. Jangan

---

5. Dilarang

---

6. Tidak boleh

---

7. Ayo

---

8. Mari

---

## TRIVIA

### Wedang Ronde: Asimilasi Cita Rasa Tionghoa dengan Nusantara



Sumber: [www.honestfoodtalks.com](http://www.honestfoodtalks.com)



Sumber: [www.selerasa.com](http://www.selerasa.com)

Wedang ronde merupakan perpaduan antara *tangyuan* dan kuah jahe serta gula khas Nusantara. *Tangyuan* juga dibuat dari tepung ketan dan sedikit air, lalu dapat diberi isian atau tidak. *Tangyuan* di Tiongkok disajikan dalam kuah manis atau kaldu daging, sedangkan ronde di Indonesia kuah jahe manis. Sajian ini disebut wedang ronde karena kuah jahenya hangat. Wedang ronde biasanya dijual di gerobak pinggir jalan yang sampai sekarang dapat ditemukan di Yogyakarta, Semarang, dan beberapa kota di Jawa Tengah lainnya.

*Tangyuan* maupun ronde yang terbuat dari tepung ketan, mempunyai tekstur lengket. Sajian ini identik sebagai simbol mempererat tali kekeluargaan. Dalam perayaan tertentu seperti Festival Dongzhi dan Festival Yuanxiao, *tangyuan* dimakan bersama dengan keluarga. Begitu pula wedang ronde, pada acara Festival Dongzhi disantap usai melakukan sembahyang bersama keluarga. Bahkan proses membuat ronde pun dibuat bersama-sama.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- <https://bakpiaku.com/wedang-ronde-minuman-khas-yogyakarta-kaya-manfaat/>
- <https://www.theboxsceneproject.org/cara-membuat-wedang-ronde-khas-jogja/>
- <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4795361/hangatnya-wedang-ronde-legendaris-mbah-payem-di-yogyakarta>
- <https://www.kompas.com/food/read/2020/12/21/082800375/sejarah-wedang-ronde-di-indonesia-asimilasi-budaya-tionghoa-dengan?page=all>

### Sumber Gambar

- <https://selerasa.com/resep-wedang-ronde>
- <https://www.piknikdong.com/wedang-uwuh.html>
- <https://www.popmama.com/kid/1-3-years-old/alfon/manfaat-jamu-beras-kencur-untuk-anak>
- <https://www.honestfoodtalks.com/tang-yuan-recipe/>
- <https://jogjakita.co.id/wedang-ronde-mbah-payem/>

# >> BIPA 2

## UNIT 4

# MENIKMATI SATE KERE JOGJA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 2 UNIT 1  
MENIKMATI SATE KERE**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	Menikmati Sate Kere Jogja	1	Deskripsi	<b>Membaca</b> Mampu mengabstraksikan teks deskripsi tentang sate <i>kere</i>	<b>Membaca</b> 1. Membaca nyaring teks pendek dan sederhana yang berkaitan dengan sate <i>kere</i> 2. Melafalkan kata dan frasa yang berkaitan dengan informasi sate <i>kere</i> dalam teks sederhana 3. Memahami isi teks sederhana dengan topik sate <i>kere</i>	<b>Membaca</b> Membaca teks pendek/ sederhana tentang sate <i>kere</i> Menentukan apakah pernyataan benar atau salah berdasarkan isi teks	Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kata hubung dan <i>dan</i> kata depan <i>di</i> dan <i>ke</i>	Pengetahuan tentang jenis sate lainnya, yaitu sate lilit

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menyimak</b> Mampu mengidentifikasi informasi penting yang terdapat dalam teks berupa monolog sate <i>kere</i></p>	<p><b>Menyimak</b> 1. Mengidentifikasi kata dan frasa cara memasak sate <i>kere</i>. 2. Menemukan informasi penting dalam teks lisan sederhana terkait sate <i>kere</i></p>	<p><b>Menyimak</b> Menyimak monolog sederhana tentang sate <i>kere</i> dan menjawab pernyataan</p>		
			<p><b>Berbicara</b> Mampu membaca teks dialog sederhana di warung sate <i>kere</i> di Jogja</p>	<p><b>Berbicara</b> 1. Menggunakan kosakata sederhana terkait sate <i>kere</i> Jogja dalam bentuk kalimat sederhana secara lisan 2. Menggunakan ungkapan/kalimat sederhana yang berisi informasi terkait sate <i>kere</i> di Yogyakarta 3. Menggunakan ungkapan/kalimat sederhana yang berisi informasi terkait sejenis makanan sate <i>kere</i> di negaranya</p>	<p><b>Berbicara</b> Mengemukakan pendapat tentang sate <i>kere</i> di Jogja dan makanan yang sejenis atau serupa di negaranya</p>			

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks deskripsi personal yang berkaitan dengan sate <i>kere</i></p> <p><b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang kata kerja dan kata sifat untuk mendeskripsikan sate <i>kere</i></p>	<p><b>Menulis</b> Mengisi informasi yang relevan berkaitan dengan sate <i>kere</i></p> <p><b>Kosakata</b> Menggunakan kata kerja dan kata sifat untuk mendeskripsikan sate <i>kere</i></p>	<p><b>Menulis</b> Menulis deskripsi sederhana terkait sate <i>kere</i> di Jogja yang menarik</p> <p><b>Kosakata</b> - Memilih kosa kata yang tepat sesuai dengan kata kerja dan kata sifat yang telah tersedia. - Menuliskan deskripsi tentang Sate Kere dengan kosakata yang telah dipelajari sebelumnya yang berkaitan dengan sate <i>kere</i></p>		

## MENIKMATI SATE KERE JOGJA



<http://sriwisnu02.blogspot>.



Unit ini berisi informasi tentang Menikmati sate *kere*. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. membaca nyaring teks pendek dan sederhana yang berkaitan dengan sate *kere*;
2. menggunakan kata keterangan penanda frekuensi (sering, jarang, pernah, dll.);
3. mengidentifikasi kata dan frasa dari tuturan percakapan di warung makan dan restoran sate *kere*;
4. menggunakan kosakata sederhana terkait sate *kere* Yogyakarta dalam bentuk kalimat sederhana secara lisan;
5. mengisi informasi yang relevan berkaitan dengan sate *kere*;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kata hubung, kata depan, dan kata keterangan.

## PRAKEGIATAN



Sumber: <https://r.search.yahoo.com>

Apakah Anda pernah makan sate *kere* di Yogyakarta?  
Apakah Anda suka rasanya?

## Teks 1 Membaca

### Mengenal Sejarah Sate *Kere* Jogja



Sumber: [bipa.kemdikbud.go.id](http://bipa.kemdikbud.go.id)

Apakah Anda mengenal salah satu makanan khas di Yogyakarta? Makanan ini adalah aate *kere*. Menurut sejarahnya, sate ini muncul pada abad ke-19 dan dibawa oleh pedagang dari Arab, Gujarat India, dan pedagang Muslim ke pulau Jawa. Dahulu masyarakat pribumi memasak daging dengan cara direbus. Akan tetapi, setelah pedagang Timur Tengah datang ke Indonesia, daging kemudian dimasak dengan cara dibakar seperti kebab. Daging tersebut berasal dari berbagai jenis daging seperti ayam, kambing, dan sapi. Hal ini menjadi awal mula masyarakat Indonesia suka pada masakan olahan daging yang ditusuk dan dibakar.

Salah satu olahan daging yang sangat populer di Indonesia adalah sate. Kata sate atau *catai* berasal dari bahasa Tamsil yang artinya daging. Meskipun asal sate terinspirasi oleh daging kebab, makanan ini diolah penduduk pribumi menjadi makanan khas Nusantara. Sate ada bermacam-macam di antaranya sate madura, sate *maranggi*, sate padang, sate *kere*, dan lain-lain.

Cita rasa sate *kere* cukup unik karena rasanya manis. Sate *kere* dimasak dengan cara dibakar di atas arang. Nikmatnya makan sate *kere* dipadukan dengan ketupat dan sayur tempe yang pedas. Rasanya tidak diragukan lagi. Rasanya sangat lezat dan nikmat saat dimakan pada waktu sore dan malam hari. Harga satu porsi sate *kere* sekitar Rp.10.000,00 hingga Rp.20.000,00. Harga ini relatif murah untuk seporsi makanan khas di Yogyakarta.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

## Pelajari kosakata ini!

- makanan khas: makanan yang menunjukkan identitas daerah
- dan telah diwariskan dari generasi ke generasi.
- masyarakat pribumi: masyarakat asli suatu daerah dan mendiami daerah tersebut
- populer: dikenal dan disukai banyak orang
- cita rasa: bentuk, bau, rasa, tekstur, dan suhu makanan
- ketupat: makanan terbuat dari beras yang dibungkus anyaman pucuk daun kelapa, berbentuk kantong segi empat, biasanya direbus, sebagai pengganti nasi.
- nikmat: enak dan lezat

## Kegiatan 1

### Membaca

Setelah membaca Teks, tentukan *Benar* atau *Salah* pada kalimat berikut ini!

Contoh

Sate *kere* adalah makanan khas dari Jakarta. (*Salah*)

### Soal

1. Makanan sate dibawa ke Indonesia oleh pedagang dari India. (.....)
2. Kebab dimasak dengan cara dibakar. (.....)
3. Masyarakat Indonesia mengenal sate karena terinspirasi dari bahasa Tamsil. (.....)
4. Rasa sate *kere* itu manis. (.....)
5. Sate *kere* nikmat dimakan dengan nasi dan sayur tahu pedas. (.....)

## Kegiatan 2

### Kosakata

Perhatikan kosakata berikut ini! Lengkapilah kalimat berikut dengan memilih kata yang tepat! Anda dapat menemukan makna kosakata ini dalam KBBI Daring melalui [kbbi.kemdikbud.go.id](http://kbbi.kemdikbud.go.id).

nikmat	suka
masakan	populer
pedagang	jenis

Contoh  
 Saya sangat *suka* makan sate *kere* karena enak dan murah.

**Soal**

1. Makanan sate setelah dapat inspirasi dari ..... Timur Tengah.
2. Teman-teman dari Eropa kurang suka dengan ..... yang terlalu manis.
3. Teh hangat sangat ..... diminum sore hari bersama singkong goreng.
4. Sate *kere* adalah salah satu ..... makanan khas dari Jogja.
5. Kebab dari Timur Tengah sangat ..... dan favorit di Indonesia.

Berikan deskripsi tentang sate *kere* dengan memakai kata kerja dan kata sifat yang Anda temukan pada kosakata bacaan dan kosakata di atas!

Sate Kere .....

.....

.....

.....

.....

.....

**Kegiatan 3**  
**Menyimak**

Setelah menyimak monolog pada tautan ini  
<https://drive.google.com/file/d/1cNwVCdDkkhWtdDmT7tjTdTx-1ZF9S3OG/view?usp=sharing>  
 Jawablah pertanyaan ini!

Contoh  
 Apakah nama makanan khas yang dinikmati penutur ketika berkunjung ke Yogyakarta? *Sate kere*.

## Soal

1. Apa yang dilakukan penutur pada kunjungannya ke Yogyakarta?
2. Mengapa sate *kere* digemari?
3. Bagaimana rasa sate *kere*?
4. Daging apa bahan untuk membuat sate *kere*?
5. Bagaimana cara memasak sate *kere*?
6. Apa saja pendamping makanan sate *kere*?

## Kegiatan 4 Berbicara

**Perhatikan beberapa ungkapan berikut, dan berlatihlah menggunakan ungkapan tersebut dalam percakapan!**

Pelayan: Sore, Mas. Mau makan di sini atau dibungkus?

John : Saya mau makan di sini.

Pelayan: Mau pesan berapa porsi?

John : Sate *kere* dua, Mbak.

Pelayan: Baik. Mau pakai ketupat atau nasi?

John : Semua pakai ketupat, Mbak.

Pelayan: Ya baik. Mau minum apa Mas? Silakan lihat daftar menu minuman ini.

John : Saya mau es teh manis, dan teman saya ini es jeruk.

Pelayan: Ya, baik, Mas. Ada pesanan yang lain tidak?

John : Tidak. Cukup itu saja.

Pelayan: Baik Mas. Mohon ditunggu ya.

John : Ya, terima kasih.

## Soal

### Latihan 1

**Tirukan dialog di atas dan praktikkan bersama teman Anda!**

### Latihan 2

**Bersama teman Anda, buatlah dialog dengan contoh pertanyaan berikut ini!**

- a. Apakah Anda pernah makan sate *kere*?
- b. Apakah Anda menyukai rasanya? Jelaskan pendapat Anda.
- c. Apakah di negara Anda ada makanan yang dimasak dengan cara seperti sate di Indonesia? Makanan apa itu? Jelaskan.

## Kegiatan 5 Menulis



(<https://asset.kompas.com>)

### Latihan

Perhatikan gambar di atas, tuliskan suasana warung sate *kere* tersebut! Gunakan kata atau frasa kata di dalam kotak ini untuk menulis suasana tersebut. Berikan judul yang sesuai!

warung sate <i>kere</i>	menu makanan
menu minuman	ramai
harga	murah
lezat	manis
gurih	empuk

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

**Mari perhatikan beberapa kalimat pada teks 1!**

- a. "Apakah Anda mengenal salah satu makanan khas *di* Yogyakarta?"  
Dalam kalimat tersebut terdapat kata depan *di* yang menunjukkan tempat.  
Dalam teks 1 juga terdapat kata depan *ke* yang menunjukkan arah atau tujuan tempat. Perhatikan kalimat berikut.
- b. "Menurut sejarahnya, sate ini dibawa oleh pedagang dari Arab, Gujarat India, dan pedagang Muslim *ke* pulau Jawa."  
Dalam teks 1 terdapat kata hubung *dan* yang berfungsi untuk menambahkan informasi.
- c. "Daging tersebut berasal dari berbagai jenis daging seperti ayam, kambing, *dan* sapi."

### Soal

**Isilah kalimat berikut ini dengan menggunakan kata *di*, *ke*, dan *dan*!**

1. Saya tinggal ..... Jalan Merdeka 5, Jakarta Barat.
2. Rasa sate ayam ini manis ..... gurih.
3. Toby akan belajar ilmu komputer ..... Amerika.
4. Pak guru tidak tahu ..... mana Kitty pergi.
5. Mereka membawa banyak makanan ..... minuman untuk wisata ke pantai.

## TRIVIA

### Sate Lilit Bali



Foto: DN

Mari kita mengenal sate dari daerah Bali. Namanya sate lilit. Sate lilit terbuat dari campuran daging ayam dan ikan. Sate lilit adalah lauk dalam menu nasi campur bali bersama lauk lain, misalnya ayam betutu, telur, lawar, dan lain-lain. Sesuai dengan namanya, yaitu lilit, cara membuat sate ini adalah dengan melilitkan campuran bahan sate pada potongan bambu tipis. Cara memasaknya sama dengan sate-sate pada umumnya, yaitu dibakar di atas bara api kayu atau arang.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

Adelia, Like. Resep Sate Kere Khas Jogja, Kuliner Nikmat dari Koyor Sapi. (<https://jateng.tribunnews.com/2021/06/09/resep-sate-kere-khas-jogja-kuliner-nikmat-dari-koyor-sapi>). Diakses 30 Mei 2022.  
(<https://www.yogyadise.com/sate-kere-pak-mardi/> akses tanggal 30 Mei 2022). Diakses 30 Mei 2022.

### Sumber Gambar

<https://asset.kompas.com/data/photo/2016/07/21/14465846212016144257780x390.jpg>. Diakses pada 30 Mei 2022.  
<https://www.instagram.com/p/BZ01Cs9jIl3/>. Diakses pada 24 Mei 2022.

# >> BIPA 2

## UNIT 5

# KOPI JOSS: KOPI KHAS JOGJA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 2 UNIT 5  
KOPI JOSS**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
5	Kopi Joss: Kopi Khas Jogja	2	Deskripsi dan Prosedur	<p><b>Membaca</b> Mampu mengabstraksikan teks deskripsi tentang kopi joss</p> <p><b>Menyimak</b> Mampu mengidentifikasi informasi penting yang terdapat dalam teks tentang kopi joss</p>	<p><b>Membaca</b> 1. Menyimpulkan isi teks deskripsi tentang minuman kopi joss 2. Menyusun ringkasan hasil baca teks tentang minuman kopi joss</p> <p><b>Menyimak</b> 1. Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan dari teks lisan yang berhubungan dengan kopi joss 2. Menemukan informasi penting dalam teks lisan tentang kopi joss</p>	<p><b>Membaca</b> 1. Membaca kosakata khusus yang berkaitan dengan kopi joss 2. Menyimpulkan isi bacaan dengan menjawab pertanyaan Benar (B) atau Salah (S)</p> <p><b>Menyimak</b> Menyimak teks prosedural sederhana dan menjawab pernyataan pilihan ganda yang berkaitan dengan kopi joss</p>	Menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan <i>me-</i>	Berbagai kopi unik di Indonesia

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b> Mampu membaca teks prosedural membuat kopi joss</p>	<p>3. Mengidentifikasi kasi informasi penting dalam teks lisan tentang kopi joss</p> <p><b>Berbicara</b> 1. Mengidentifikasi kasi fungsi sosial dan tujuan teks yang dibacanya. 2. Memahami teks prosedural membuat kopi joss 3. Menggali informasi penting dari teks prosedural tentang kopi joss</p>	<p><b>Berbicara</b> Menyampaikan prosedur pembuatan kopi joss dan minuman kopi dari negara lain</p>		
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks deskripsi personal yang berkaitan dengan kopi joss</p>	<p><b>Menulis</b> Menyusun kalimat menjadi sebuah teks deskripsi personal yang berkaitan dengan ungkapan suka tidak suka tentang</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis deskripsi sederhana terkait makanan/minuman tradisional lainnya</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berhubungan dengan topik kopi joss</p>	<p>kopi joss/minuman tradisional lainnya</p> <p><b>Kosakata</b> Menggunakan kosakata yang berhubungan dengan topik kopi joss</p>	<p><b>Kosakata</b> Membuat kalimat menggunakan kosakata yang berhubungan dengan topik kopi joss</p>		

## KOPI JOSS: KOPI KHAS JOGJA



Sumber: merdeka.com

Unit ini berisi informasi tentang Kopi Joss. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan:

1. mampu mengabstraksikan teks deskripsi tentang kopi joss;
2. mampu mengidentifikasi informasi penting yang terdapat dalam teks tentang kopi joss;
3. mampu membaca teks prosedural tentang kopi joss;
4. mampu menulis teks deskripsi personal yang berkaitan dengan kopi joss;
5. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berhubungan dengan topik kopi joss;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan *me-*.

## PRAKEGIATAN



Sumber: wowkeren.com

Apakah Anda pernah ke tempat di atas?  
Minuman atau makanan apa yang ada di angkringan?  
Apakah kalian pernah pesan kopi ditambah arang di angkringan?



Sumber: genpi.co

Kopi hitam ditambah dengan arang panas disebut kopi joss.  
Mari kita baca teks berikut tentang kopi joss!

## Teks 1 Membaca

### Kopi Joss: Si Pahit yang Banyak Manfaat



Sumber: merdeka.com

Siapa yang suka minum kopi? Saya sangat suka sekali minum kopi? Biasanya saya minum kopi hitam. Di Yogyakarta ada minuman kopi hitam yang ditambah dengan arang panas, namanya kopi joss. Arang yang panas membara dimasukkan ke dalam kopi hitam akan mengeluarkan bunyi “joss”. Itulah asal usul nama kopi joss. Unik bukan? Tidak semua daerah punya kopi jenis ini.

Walaupun kopi joss ini pahit, tetapi punya banyak manfaat untuk kesehatan. Arang panas yang dicampur kopi akan menyerap racun. Racun tersebut akan dibuang lewat saluran pencernaan. Selain itu, kopi joss dapat meredakan masuk angin, asam lambung, panas dalam. Kopi joss juga dapat menghilangkan capek. Wah, banyak sekali manfaatnya, ya!

Apakah Anda ingin mencobanya? Anda dapat membelinya di Angkringan Tugu, dekat Stasiun Tugu Yogyakarta. Banyak angkringan menjual kopi joss. Satu gelas kopi joss berharga Rp.5000. Murah bukan? Selamat mencoba kopi joss!

Sumber teks: merdeka.com (dengan penyesuaian)

## Pelajari kosakata ini!

arang	: kayu yang hangus terbakar
membara	: menyala, berapi
unik	: lain daripada yang lain
masuk angin	: sakit, meriang atau demam
angkringan	: gerobak untuk berjualan makanan dan minuman
asal usul	: awal mula
daerah	: wilayah; kawasan
racun	: zat/gas yang menyebabkan kematian atau sakit

## Kegiatan 1

Tuliskan **B (Benar)** pada kolom jawaban jika pernyataan sesuai dengan isi teks dan **S (Salah)** jika pernyataan tidak sesuai dengan isi teks!

### Soal

No	Pernyataan	Jawaban
1.	Kopi joss adalah kopi hitam ditambah arang.	B
2.	Kopi joss rasanya manis.	
3.	Kopi joss berasal dari suara 'joss' arang yang masuk ke dalam kopi.	
4.	Kopi joss adalah kopi unik dari Jakarta	
5.	Kopi joss banyak bahayanya bagi kesehatan	
6.	Minum kopi joss dapat menghilangkan capek di badan.	
7.	Kopi joss dijual di angkringan.	
8.	Harga segelas Kopi Joss sangat mahal.	

## Kegiatan 2

### Kosakata

Bacalah ulang kosakata yang terdapat pada daftar kosakata di dalam teks  
**1. Buatlah kalimat dengan menggunakan kosakata berikut!**

#### Soal

1. arang

*Kopi joss terbuat dari kopi ditambah arang.*

2. membara

---

3. unik

---

4. masuk angin

---

5. angkringan

---

6. asal usul

---

7. daerah

---

8. racun

---

## Kegiatan 3

### Menyimak

Pindailah kode di bawah ini dan simaklah audio tentang penjelasan tentang cara pembuatan kopi joss!



Lengkapilah tabel alat, bahan, dan cara membuat kopi joss berdasarkan audio!

**Soal**

Alat	1. Kompor	2. _____	3. _____
------	-----------	----------	----------

<b>Cara membuat</b>			
1 Pertama _____			
2 Kedua, Bakar arang bersih sampai merah			
3. Berikutnya _____			
4. Lalu, tambahkan air panas			
5. Kemudian _____			
6. Langkah terakhir _____			
7. Kopi joss siap disajikan dan dinikmati			
Bahan	1. _____	2. Kopi bubuk hitam	3. _____ 4. arang

**Kegiatan 4  
Berbicara**

Perhatikan beberapa ungkapan dari materi menyimak!

- Pertama, siapkan alat -alat
- Setelah itu, bahan-bahan yang diperlukan adalah air panas
- Kedua, bakarlah arang bersih sampai kemerahan
- Berikutnya, masukkan kopi dan gula
- Lalu, tambahkan air panas
- Kemudian aduk dengan rata
- Yang terakhir adalah memasukkan arang panas.

Kata-kata bercetak tebal adalah kata-kata untuk menjelaskan urutan.

Pertama, ...	Pertama, ...
Kedua, ...	Selanjutnya, ...
Ketiga, ...	Setelah itu, ...
(dan seterusnya, ...)	Kemudian, ...
Terakhir, ...	Sesudah itu, ...
	Lalu, ...
	Terakhir, ...

### Soal

Apakah Anda punya resep kopi unik di negara Anda? Ceritakanlah cara membuat kopi unik negara Anda! Gunakan ungkapan urutan yang telah Anda pelajari. Anda dapat membawa alat-alat serta bahan untuk membuat kopi di kelas Anda!

### Kegiatan 5 Menulis

Tulislah tentang kopi/minuman unik yang Anda sukai! Berikut beberapa pertanyaan untuk membantu Anda menulis!

Apakah ada kopi/minuman unik dari negara Anda?

Sebutkan nama minuman tersebut?

Sebutkan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat kopi/minuman kesukaan kalian!

Bagaimana rasa dari kopi/minuman tersebut?

Jelaskan mengapa Anda menyukai kopi/minuman tersebut!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

Perhatikan kata kerja dengan imbuhan *me-* pada teks 1!

Imbuhan *me-* bermakna melakukan aktivitas. Imbuhan *me-* memiliki aturan:

*me-* + huruf awal r, l, w, y, m, n, ny, ng = *me-*

<i>me-</i> + rawat = merawat	Tugas Ibu Mira <i>merawat</i> pasien di rumah sakit.
<i>me-</i> + larang = melarang	Pemerintah DKI <i>melarang</i> delman beroperasi di Monas.
<i>me-</i> + wisuda = mewisuda	Guru itu <i>mewisuda</i> siswa kelas enam.
<i>me-</i> + masak = memasak	Pak Hamid bertugas <i>memasak</i> makanan di restoran.
<i>me-</i> + nanti = menanti	Ibu <i>menanti</i> ayah pulang di rumah.
<i>me-</i> + nyanyi = menyanyi	Hobi adikku <i>menyanyi</i> .

*me-* + huruf awal b, p, f, v = *mem-*

<i>me-</i> + beri = memberi	Guru <i>memberi</i> PR kepada siswa-siswa.
<i>me-</i> + fitnah = memfitnah	Dia <i>memfitnah</i> Umar mencuri
<i>me-</i> + vonis = memvonis	Hakim <i>memvonis</i> terdakwa dengan hukuman penjara lima tahun.
<i>me-</i> + pilih = memilih	Ibu Amir <i>memilih</i> berhenti bekerja.
Khusus untuk huruf p jika bertemu dengan imbuhan <i>me-</i> akan berbunyi seperti contoh: <i>me</i> + putar = memutar <b>BUKAN</b> memputar	

me + huruf awal d, c, j, sy, z, t = men-

<i>me</i> + dengar = mendengar	Saya <u>mendengar</u> ibu berteriak.
<i>me</i> + cuci = mencuci	Ibu sedang <u>mencuci</u> piring.
<i>me</i> + jual = menjual	Ibu Ana <u>menjual</u> sayur di pasar.
<i>me</i> + tolak = menolak	Mira <u>menolak</u> permen dariku
Khusus untuk huruf t jika bertemu dengan imbuhan me- akan berbunyi seperti contoh: <i>me</i> + tolak = menolak <b>BUKAN</b> mentolak	

me + huruf awal s = meny-

<i>me</i> + sewa = menyewa	Keluarga dia <u>menyewa</u> toko untuk menjual pakaian.
Khusus untuk huruf s jika bertemu dengan imbuhan me- akan berbunyi seperti contoh: <i>me</i> - + sikat = menyikat <b>BUKAN</b> mensikat	

Sumber: Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing Tingkat A2

## Soal

Berilah imbuhan me- pada kalimat di bawah ini!

1. Hari ini saya (jemur) \_\_\_\_\_ baju di halaman rumah.
2. Ibu (bawa) \_\_\_\_\_ banyak oleh-oleh dari Jepang untuk kami.
3. Seminggu yang lalu, paman datang untuk (siram) \_\_\_\_\_ tanaman dan bunga.
4. Kakak (coba) (baca) \_\_\_\_\_ tugas dari gurunya, tetapi dia tidak paham.
5. Nenek mau (masak) \_\_\_\_\_ kue kesukaanku.
6. Adik sedang (cuci) \_\_\_\_\_ baju dengan mesin cuci.
7. Tukang kebun di rumah kami sedang (potong) \_\_\_\_\_ rumput.
8. Pak Joko (beli) \_\_\_\_\_ kayu dan (buat) \_\_\_\_\_ meja dan kursi.
9. Ibu kami (panggil) \_\_\_\_\_ Pak Irwan untuk (bantu) (pasang) \_\_\_\_\_ lampu di dapur.
10. Para nelayan (tangkap) \_\_\_\_\_ ikan di laut dan (jual) ikan-ikan itu di pasar.

## TRIVIA

### Ragam Kopi Indonesia



Sumber: gordi.id.

Kopi adalah salah satu tanaman yang tumbuh subur di Indonesia. Kopi di setiap daerah memiliki cita rasa berbeda. Selain itu, setiap daerah menyajikan kopi dengan cara berbeda. Kopi tradisional Indonesia disajikan dengan cara yang unik, misalnya kopi joss dari Yogyakarta. Sumatra Utara dan Selatan juga terkenal akan kopi durian atau kopi takar. Sumatra Barat terkenal akan kopi talua, di Ambon ada kopi rarabang, dan juga masih banyak lagi kopi dari daerah lain yang disajikan dengan cara unik.

Sumber: gordi.id.(dengan penyesuaian)

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Cara Membuat Kopi Joss Arang Jogjakarta. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://carabuatresep.blogspot.com/2014/07/cara-membuat-kopi-joss-arang-jogjakarta.html>
- Fitriany, A. 5 Kopi Daerah yang Harus Anda Coba Ketika Travelling. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.gordi.id/blogs/updates/5-kopi-daerah-yang-harus-anda-coba-ketika-traveling>.
- Kautsar, N. D. 2020. Tak Banyak yang Tahu, Ini Sejarah Kopi Joss Khas Jogja yang Melegenda. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.merdeka.com/jateng/tak-banyak-yang-tahu-ini-sejarah-kopi-joss-khas-jogja-yang-melegenda.html>
- Muliastuti, L., Marlina., & Kurniawati, D. 2016. *Sahabatku Indonesia: untuk Anak Sekolah Tingkat A2 (BIPA 2)*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.

### Sumber Gambar

- <https://www.merdeka.com/jateng/tak-banyak-yang-tahu-ini-sejarah-kopi-joss-khas-jogja-yang-melegenda.html>
- <https://satuaspal.com/2019/03/28/meski-nikmat-betul-kopi-joss-jogja-ternyata-murah/>
- <https://www.wowkeren.com/berita/tampil/00229352/6.html>
- <https://www.yummy.co.id/blog/resep-komunitas/kopi-hitam-pandan>
- <https://www.genpi.co/travel/5573/ini-dia-5-manfaat-minum-kopi-arang-kamu-berani-mencoba>
- <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2018/01/23/kopi-joss-kopi-arang-khas-jogja-yang-memiliki-banyak-manfaat>

# >> BIPA 3

## UNIT 1

# YANGKO KHAS KOTAGEDE

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 3 UNIT 1  
YANGKO: MAKANAN KHAS KOTAGEDE**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	Yangko	3	Cerita Ulang ( <i>Recount</i> )	<b>Membaca</b> Mampu memahami teks narasi yang menggunakan kata-kata sehari-hari tentang makanan tradisional <i>yangko</i>	<b>Membaca</b> Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks  Mengidentifikasi makna kata dari teks narasi yang mengandung katakata sehari-hari atau kata-kata yang berhubungan dengan topik makanan tradisional <i>yangko</i>  Menentukan gagasan utama dan informasi terperinci dalam teks yang menggunakan kata-	<b>Membaca</b> 1. Diskusi berpasangan mengenai fungsi dan tujuan teks  2. Mencocokkan gambar dengan kosa kata  3. Menjawab soal pilihan ganda berdasarkan teks narasi tentang <i>yangko</i>	Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kata depan, kata hubung, ketika, sebelum, <i>sesudah, dan lain sebagainya</i> , dan partikel  Klitik <i>-nya</i>	<i>Natou Sendang</i>

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Kosakata</b></p> <p>Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berhubungan dengan topik makanan tradisional <i>yangko</i></p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>Mampu memahami pokok pikiran dari program radio atau televisi berkaitan dengan berita sehari-hari tentang makanan tradisional <i>yangko</i></p>	<p>kata sehari-hari atau yang berhubungan dengan <i>yangko</i></p> <p><b>Kosakata</b></p> <p>Menggunakan kosa kata yang berhubungan dengan pembuatan <i>yangko</i></p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>Menemukan informasi detail dari televisi berkaitan dengan berita sehari-hari terkait <i>yangko</i></p>	<p><b>Kosakata</b></p> <p>Membuat kalimat dari kata yang tersedia</p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>1. Mengidentifikasi kata pada simakan. 2. Menjawab soal Benar/Salah</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b> Mampu berperan serta dalam suatu percakapan tentang makanan tradisional <i>yangko</i></p>	<p><b>Berbicara</b> Mengajukan pertanyaan dengan tepat dan santun dalam suatu percakapan tentang makanan tradisional <i>yangko</i></p> <p>Menyampaikan tanggapan dengan tepat dan santun dalam suatu percakapan tentang <i>yangko</i> secara spontan</p>	<p><b>Berbicara</b> 1. Membaca keras teks wawancara tentang <i>yangko</i></p> <p>2. Melakukan bermain peran terkait kudapan tradisional Yogyakarta</p>		
			Narasi	<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks narasi yang menggambarkan pengalaman dan pandangan pribadi</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis teks narasi menggunakan unsur kebahasaan yang benar dan sesuai dengan konteksnya</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis teks narasi terkait pengalaman penelaajar.</p>		

## YANGKO KHAS KOTAGEDE



Sumber: instagram @kulinermaniastore

Unit ini berisi informasi tentang *yangko*. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. memahami teks narasi pendek dan sederhana tentang *yangko*
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berhubungan dengan *yangko*
3. memahami pokok pikiran dari program radio atau televisi berkaitan dengan *yangko*
4. menyampaikan tanggapan dengan tepat dan santun dalam suatu percakapan tentang *yangko*
5. menulis teks narasi menggunakan unsur kebahasaan yang benar terkait kudapan tradisional
6. menggunakan kata hubung: ketika, sebelum, sesudah, dan lain sebagainya

## PRAKEGIATAN

Pernahkah Anda membeli oleh-oleh kuliner tradisional? Anda membeli apa saja?

Ketika berwisata di Yogyakarta, salah-satu oleh-oleh yang terkenal adalah *yangko*.



Sumber: <https://travel.kompas.com/>

Untuk mengetahui lebih banyak tentang *yangko*, bacalah teks berikut!

## Teks 1

### Membaca

#### Belajar membuat Yangko: Si Manis dari Kotagede



Sumber gambar: <https://resepedia.id/>

Saya berkunjung ke Kotagede bulan lalu. Di sana ada banyak hasil kebudayaan Jawa. Salah satunya adalah *yangko*. *Yangko* adalah makanan yang menyerupai moci. Rasanya manis dan kenyal. Makanan ini biasanya dimakan sebagai kudapan. *Yangko* juga sering menjadi oleh-oleh turis ketika berkunjung ke Yogyakarta.

Saya belajar membuat yangko di rumah Pak Parto. Beliau adalah produsen *yangko* di Kotagede. *Yangko* dibuat secara tradisional. *Yangko* dibuat selama tiga hari. Hari pertama saya dan Siti, pekerja Pak Parto, membuat tepung *yangko*. Mula-mula kami mengukus beras ketan. Setelah itu, kami meletakkan beras yang sudah matang di atas tampah. Beras tersebut kami jemur di bawah sinar matahari selama dua hari. Pada hari ketiga, kami menyangrai beras di atas tungku, lalu menggilingnya menjadi tepung.

Selanjutnya, kami membawa tepung ke dapur. Para juru masak mengajari saya cara membuat adonan *yangko*. Adonan dibuat dari tepung, air gula, dan perisa makanan (rasa stroberi, pandan, vanili, durian, dan coklat) kemudian kami memasak adonannya hingga mengental. Selama memasak, kami harus terus mengaduknya. Setelah itu, adonan didinginkan di loyang selama enam jam. Saya berbincang bersama para juru masak selama menunggu adonan mendingin. Mereka sangat ramah kepada saya.

Setelah enam jam berlalu, adonan memadat. Kami memotong adonan itu berbentuk kotak kemudian kami lapisinya tepung ketan agar tidak lengket. Setelah itu, kami membungkusnya dengan kertas minyak. Para pekerja Pak Parto membungkus dengan sangat cepat. Saya kagum dengan mereka. Selanjutnya, kami memasukkan *yangko* ke dalam kotak. Setelah semua selesai, saya diberi satu kotak *yangko*. Saya pamit kepada pak Parto dan pulang.

Itulah pengalaman saya belajar membuat *yangko*. Prosesnya lama namun saya menikmatinya.

Sumber: Diolah dari berbagai sumber

### **Pelajari kosakata ini!**

kudapan	:	makanan ringan
tepung ketan	:	tepung yang terbuat dari beras ketan
adonan	:	adukan bahan pembuat kue
oleh-oleh	:	sesuatu yang dibawa dari kota lain
kenyal	:	tekstur makanan mirip moci
tampah	:	perabot rumah tangga, dibuat dari anyaman bambu, biasanya berbentuk bulat
perisa	:	penambah rasa
menyangrai	:	menggoreng tanpa minyak

### **Kegiatan 1**

**Diskusikan dengan teman Anda! Untuk apa Teks 1 ditulis?**

## Kegiatan 2

Cocokkan gambar dengan kata kerjanya!

1.



A. memotong

2.



B. membungkus

3.



C. menjemur

4.



D. mengukus

5.



E. menggiling

6.

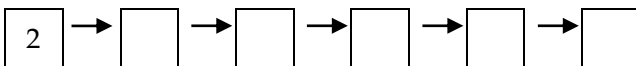


F. menyangrai

Sumber gambar: <https://www.youtube.com/>

## Kegiatan 3

Urutkan gambar-gambar pada Kegiatan 2 sesuai kejadian pada Teks 1!  
Tulislah angkanya!



#### Kegiatan 4

Setelah membaca Teks, jawablah pertanyaan ini! Silanglah a, b, c, atau d!

Contoh

Dari mana asal yangko?

- a. Kotagede
- b. Kota lama
- c. Kotabaru
- d. Kota tua

Soal

1. Pembuatan yangko berlangsung selama....
  - a. 3 jam
  - b. 6 jam
  - c. 3 hari
  - d. 6 hari
  
2. Berikut ini adalah bahan baku yangko, kecuali....
  - a. air
  - b. gula
  - c. garam
  - d. tepung ketan
  
3. Rasa yangko adalah....
  - a. kenyal dan manis
  - b. manis dan lembek
  - c. lembek dan kenyal
  - d. hambar dan lembek
  
4. Sebelum disangrai, beras ketan....
  - a. dipotong
  - b. dijemur
  - c. diaduk
  - d. dicampur
  
5. Jika yangko tidak dibaluri tepung, maka yangko akan....
  - a. mudah basi
  - b. menjadi keras
  - c. menjadi dingin
  - d. saling menempel

## Kegiatan 5 Kosakata

Buatlah kalimat dengan kata-kata berikut ini!

Contoh

Adonan

*Saya membuat adonan kue.*

Soal

1. kudapan

---

2. oleh-oleh

---

3. tampah

---

4. perisa

---

5. kenyal

---

## Kegiatan 6 Menyimak

Pindai kode batang berikut ini! Simaklah video liputan tentang sejarah perkembangan *yangko!*

Simakan 1



Sumber video: <https://www.youtube.com/>

**Berilah tanda centang (v) pada kata yang Anda dengar!**

- |               |                                     |                  |                          |
|---------------|-------------------------------------|------------------|--------------------------|
| 1. kerajaan   | <input checked="" type="checkbox"/> | 6. sentra        | <input type="checkbox"/> |
| 2. sesudah    | <input type="checkbox"/>            | 7. naik          | <input type="checkbox"/> |
| 3. priyayi    | <input type="checkbox"/>            | 8. turun-temurun | <input type="checkbox"/> |
| 4. rayap      | <input type="checkbox"/>            | 9. generasi      | <input type="checkbox"/> |
| 5. masyarakat | <input type="checkbox"/>            | 10.eksistensi    | <input type="checkbox"/> |

**Kegiatan 7**

**Carilah makna dari kata yang Anda centang (v) dengan menggunakan KBBI!**

1. kerajaan	:	bentuk pemerintahan yang dikepalai oleh raja
2. _____	:	_____
3. _____	:	_____
4. _____	:	_____
5. _____	:	_____
6. _____	:	_____
7. _____	:	_____
8. _____	:	_____

**Kegiatan 8**

**Simak lagi video Simakan 1! Berilah tanda centang (V) pada kotak B untuk benar dan S untuk salah!**

Contoh

- |   |                                     |                          |
|---|-------------------------------------|--------------------------|
|   | <b>B</b>                            | <b>S</b>                 |
| 1. Asal yangko dari kecamatan Kotagede. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

**Soal**

- |   |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|
|   | <b>B</b>                 | <b>S</b>                 |
| 1. <i>Yangko</i> dapat dimakan semua orang pada jaman dahulu.           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. <i>Yangko</i> adalah kependekan dari “ <i>iki tiyang Kotagede</i> ”. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. <i>Yangko</i> tidak diwariskan secara turun temurun.                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. <i>Yangko</i> dijual sebagai oleh-oleh.                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

5. Produsen *yangko* sekarang lebih banyak dari zaman dahulu.



## Kegiatan 9

### Berbicara

**Ben adalah pemelajar asing. Ben ingin mengetahui tentang makanan tradisional. Ben melakukan wawancara dengan seorang produsen *yangko*. Bacalah dengan keras percakapan ini!**

- Ben : **"Permisi, selamat siang, Bu."**  
Bu Diah : "Selamat siang."  
Ben : "Nama saya Ben, Bu. Bolehkah saya tahu nama Ibu?"  
Bu Diah : "Tentu saja boleh. Saya Bu Diah."  
Ben : "Sudah berapa lama Ibu membuat *yangko*?"  
Bu Diah : "Sudah 40 tahun"  
Ben : "Wah sudah lama ya. Mengapa Ibu membuat *yangko*?"  
Bu Diah : "Saya menjual *yangko* karena *yangko* adalah makanan khas daerah ini. *Yangko* juga tidak mudah basi."  
Ben : "Oh, begitu. Mengapa *yangko* warnanya berbeda-beda?"  
Bu Diah : "Warna *yangko* berbeda-beda karena diberi perisa dan pewarna makanan. Dahulu *yangko* hanya ada satu rasa dan satu warna. Apakah Ben mau melihat pembuatannya?"  
Ben : "Apakah boleh, Bu?"  
Bu Diah : "Tentu saja! Mari!"  
Ben : **"Terima kasih!"**

### Frasa yang Berguna

Ketika berbicara dengan orang baru, kita harus menggunakan ragam sopan. Perhatikan frasa-frasa ini!

**"Permisi, selamat siang, Bapak/Ibu/Mas/Mbak ..."**

Frasa ini untuk mengawali berbicara dengan orang baru.

**"Terima kasih!"**

Frasa ini untuk mengakhiri berbicara dengan orang baru.

## Soal

Untuk meningkatkan keterampilan berbicara Anda, mari bermain peran!

Anda akan menjadi produsen bakpia. Jawablah pertanyaan teman Anda! Gunakan kartu A sebagai panduan!  
Lalu wawanca teman Anda! Lengkapi kartu B!

A	B
Penjual: Bakpia	Penjual: Keripik Welut
Nama: _____	Nama: _____
Lama membuat: 2 jam	Lama membuat: _____
Bahan dasar: tepung terigu dan kacang hijau	Bahan dasar: _____
Harga: Rp. 35.000	Harga: _____
Alasan membuat: banyak konsumen	Alasan membuat: _____

Anda akan menjadi produsen Keripik Welut. Jawablah pertanyaan teman Anda! Gunakan kartu B sebagai panduan!  
Lalu wawanca teman Anda! Lengkapi kartu A!

A	B
Penjual: Bakpia	Penjual: Keripik Welut
Nama: _____	Nama: _____
Lama membuat: _____	Lama membuat: 1 jam
Bahan dasar: _____	Bahan dasar: belut
Harga: _____	Harga: Rp 35.000
Alasan membuat: _____	Alasan membuat: banyak peminat

## Kegiatan 10

### Menulis

Pernahkah Anda memakan kudapan khas daerah lain di Indonesia?  
Tulislah pengalaman Anda!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 11

### Wawasan Kebahasaan

Perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam Teks 1!

1. Dalam Teks 1 ada kalimat "...kami harus terus mengaduk**nya**"  
Kata ganti **-nya** dalam kalimat itu menyatakan penerima kegiatan.  
Kata ganti **-nya** merupakan jenis pronomina persona ia atau dia.  
Kata **-nya** berfungsi untuk menyatakan milik, pelaku, atau penerima.  
Ini adalah contoh lainnya.  
(1) Dani kehilangan bukunya. (menyatakan buku milik dia)  
(2) Makanan itu ditaruhnya di atas meja makan. (menyatakan pelaku)
2. Dalam Teks 1 ada kalimat "**Setelah** 6 jam berlalu, kami melanjutkan proses pembuatan *yangko*."  
Kata **setelah** adalah kata hubung waktu. **Setelah** dalam kalimat itu menyatakan hubung kegiatan berurutan.

Kata hubung waktu	Contoh
Sebelum	<b>Sebelum</b> disangrai, beras ketan dijemur
Lalu	kami menyangrai beras di atas tungku, <b>lalu</b> menggilingnya menjadi tepung
Selama	<i>Yangko</i> dibuat <b>selama</b> tiga hari.
Kemudian	Kami memotong adonan itu berbentuk kotak kemudian kami lapisi tepung ketan
Ketika	<i>Yangko</i> juga sering menjadi oleh-oleh turis <b>ketika</b> berkunjung ke Yogyakarta

### Soal

Amatilah gambar ini! Gunakan kata hubung ini untuk melengkapi kalimat!

#### Roti Kembang Waru



lalu      setelah itu      ketika      sebelum      selama      kemudian

1. Bu Surti mengaduk adonan \_\_\_\_\_ menaruhnya ke dalam cetakan.
2. \_\_\_\_\_, adonan *Kembang Waru* dipanggang di dalam oven lawas.
3. Bu surti memutar cetakan *Kembang Waru* \_\_\_\_\_ dipanggang.
4. *Kembang Waru* dipanggang \_\_\_\_\_ 30 menit.
5. *Kembang Waru* dibungkus plastik \_\_\_\_\_ siap dijual.

## TRIVIA

### Nawu Sendang dan Kudapan Kotagede



Sumber gambar: <https://www.solopos.com>

Di Kotagede ada ritual budaya Nawu Sendang Seliran. Ritual ini berisi kegiatan menguras kolam mata air atau *sendang* di dekat Masjid Gedhe Mataram. Selain menguras *sendang*, ada juga kegiatan kirab Budaya. Dalam kegiatan ini Abdi Dalem Kraton mengarak *gunungan* dari Balai Desa Jagalan menuju Masjid Gedhe Mataram. Warga Kotagede juga mengikuti kirab menggunakan seragam prajurit. *Gunungan* pada kegiatan ini istimewa. *Gunungan* ini terdiri dari sayuran dan kudapan khas Kotagede, termasuk *yangko*, *kipo*, dan *kembang waru*. Kudapan khas Kotagede pada *gunungan* memiliki makna persatuan dan persaudaraan. Ritual ini adalah simbolisasi persatuan antara Kraton Yogyakarta dan warga Kotagede.

Sumber teks: <https://www.balipost.com> (dengan penyesuaian)

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Kuswanto, R. 2018. *Jajanan Pasar Khas Yogyakarta*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Larasati, L. & Sinaga, MS. 2019. *Bahan Diplomasia Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing Sahabatku Indonesia BIPA 3*. Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.
- Nuroso, A. 2012. Studi Pembuatan Yangko. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1 (2), 22–27.
- Ritual Nawu Sendang.2017.. *Balipost*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.balipost.com/news/2017/04/08/4758/Ritual-Nawu-Sendang,Favorit-Fotografer...html>.

### Sumber Gambar

- Kembang Waru [video] t.t. Diakses pada 24 Mei 2022 dari [https://www.youtube.com/watch?v=dvBP75HAOHY&t=30s&ab\\_channel=NET.BIROYOGYAKARTA](https://www.youtube.com/watch?v=dvBP75HAOHY&t=30s&ab_channel=NET.BIROYOGYAKARTA).
- Membuat yangko [video] t.t. Diakses pada 24 Mei 2022 dari [https://www.youtube.com/watch?v=tav3AD\\_EIDo&ab\\_channel=DINASKEBUDAYAANKOTAYOGYAKARTA](https://www.youtube.com/watch?v=tav3AD_EIDo&ab_channel=DINASKEBUDAYAANKOTAYOGYAKARTA).
- Tempat Belanja Oleh-oleh [gambar] t.t. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://travel.kompas.com/image/2016/11/01/150400627/satu.lagi.tempat.belanja.oleh-oleh.khas.yogyakarta?page=1>.
- Tradisi Nawu Sendang [gambar] t.t. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.solopos.com/tradisi-nawu-sendang-seliran-menarik-wisatawan-713618>.
- Yangko [gambar] t.t. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.instagram.com/kulinermaniastore>.
- Yangko [gambar] t.t. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://resepedia.id/resep/yangko>.

# >> BIPA 3

## UNIT 2

# GATOT DAN TIWUL

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL BIPA 3 UNIT 2 GATOT DAN TIWUL

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
7	Gatot dan Tiwul	3	Teks Dialog	<p><b>Membaca</b> Mampu memahami teks dialog yang berjudul "Gatot dan Tiwul" yang berkaitan dengan rasa, warna, dan tekstur</p>	<p><b>Membaca</b> 1. Menentukan bagian-bagian teks dialog berjudul "Gatot dan Tiwul" yang berkaitan dengan rasa, warna, dan tekstur 2. Menentukan hal-hal penting dari yang tertuang dalam teks dialog yang berjudul "Gatot dan Tiwul" yang berkaitan dengan rasa, warna, dan tekstur</p>	<p><b>Membaca</b> Membaca teks dialog tentang Gatot dan Tiwul dengan teman, serta menjawab pertanyaan</p>	<p>Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kalimat dengan kata kerja transasitif, kalimat ekslamatif, kalimat permintaan, kalimat pasif, perluasan kalimat, kalimat definisi, dan kalimat</p>	<p>Pengetahuan kuliner gatot dan tiwul sebagai salah satu makanan khas Yogyakarta</p>

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menyimak</b> Mampu memahami pokok pikiran dalam suatu tuturan yang disampaikan dengan jelas tentang topik makanan tradisional gatot dan tiwul yang berkaitan dengan rasa, warna, dan tekstur makanan</p>	<p><b>Menyimak</b> 1. Menyebutkan informasi pokok dalam suatu tuturan yang disampaikan dengan jelas dan berkaitan dengan rasa, warna, dan tekstur. 2. Menyebutkan kembali informasi yang didengar dalam suatu tuturan yang disampaikan dengan jelas dan berkaitan dengan rasa, warna, dan tekstur</p>	<p><b>Menyimak</b> - Mendengarkan narator menyampaikan informasi tentang makanan khas Yogyakarta, gatot - Mencatat informasi penting - Menjawab teka-teki</p>	harapan	

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b> Mampu menangani situasi yang membutuhkan kemampuan berbicara dalam berbagai situasi</p>	<p><b>Berbicara</b> 1. Membuka percakapan dengan benar tentang makanan khas Yogyakarta, gatot dan tiwul 2. Menyampaikan respons (setuju atau tidak setuju) dalam percakapan dengan tepat atas tuturan mitra tutur tentang makanan khas Yogyakarta, gatot dan tiwul</p>	<p><b>Berbicara</b> - Melakukan kegiatan wawancara dengan pembuat gatot dan tiwul - Mengumpulka informasi terkait gatot dan tiwul - Merekem kegiatan wawancara dan menghimpun audio dalam <i>google drive</i> melalui pindai kode bar</p>		
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks deskripsi tentang makanan favorit khas Yogyakarta</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis teks deskripsi menggunakan unsur kebahasaan yang benar dan sesuai dengan konteksnya</p>	<p><b>Menulis</b> Merekonstruksi teks percakapan menjadi teks deskripsi</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				Tata Bahasa Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kalimat	Tata Bahasa 1. Menggunakan kalimat eksklamatif: <i>alangkahakali, betapa, bukan main</i> 2. Menggunakan kalimat permintaan: <i>mohon, harap</i>			

## GATOT DAN TIWUL



Sumber: <https://bisnisukm.com/tiwul-dan-gatot-jadi-peluang-usaha-kuliner-unik-jogja.html>



Unit ini berisi informasi tentang Gatot dan Tiwul. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. Memahami teks dialog yang berjudul “Gatot dan Tiwul” yang berkaitan dengan rasa, warna, dan tekstur;
2. Memahami pokok pikiran dalam suatu tuturan yang disampaikan dengan jelas dan berkaitan dengan rasa, warna, dan tekstur;
3. Menangani situasi yang membutuhkan kemampuan berbicara dalam berbagai situasi;
4. Mampu menulis teks deskripsi tentang makanan favorit khas Yogyakarta;
5. Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kalimat eksklamatif dan kalimat harapan.

## PRAKEGIATAN

Setiap kota di Indonesia punya makanan khas masing-masing. Yogyakarta adalah salah satu kota yang punya makanan khas yang beragam. Apa makanan khas Yogyakarta yang pernah Anda makan? Apakah Anda pernah mencoba makanan tradisional yang berasal dari singkong? Bagaimana rasanya?



Sumber: <https://traveldiva.id/destinasi/kuliner/kuliner-favorit-sekaligus-irit-di-jogja/>

Salah satu makanan khas Yogyakarta adalah gatot dan tiwul. Gatot dan tiwul biasanya disajikan bersama. Mari kita baca teks berikut!

Teks 1  
Membaca

Makanan Khas Gunungkidul



Sumber: <https://id.wikihow.com/Memulai-Percakapan>

Fai adalah mahasiswa asing yang berasal dari Thailand. Sedangkan Ruben berasal dari Belanda. Mereka merupakan teman sekelas di B1 BIPA UNY. Hari ini mereka berbincang tentang makanan favorit khas Yogyakarta.

- Fai : "Hai, Ruben. Bagaimana kabarmu hari ini?"  
Ruben : "Kabar baik, Fai. Bagaimana denganmu?"  
Fai : "Aku juga baik. Oh ya, aku punya oleh-oleh untukmu. Namanya gatot dan tiwul. Ini makanan khas Gunungkidul. Kamu harus mencobanya."  
Ruben : "Wah! Terima kasih banyak, Fai. Aku coba, ya!"  
Fai : "Ya, tentu."  
Ruben : "Bukan main! Yang warna coklat keemasan enak banget. Makanan ini apa namanya?"  
Fai : "Yang berwarna coklat keemasan namanya Tiwul. Sedangkan yang berwarna lebih gelap namanya gatot. Gatot dan tiwul memiliki tekstur yang lembut dan berserat. Keduanya memiliki cita rasa yang berbeda."  
Ruben : "Enak banget. Aku suka!"  
Fai : "Kamu harus coba gatot juga. Gatot adalah favoritku."

- Ruben : "Ehm, gatot tidak buruk, tapi aku lebih suka tiwul. Tiwul benar-benar sesuai dengan selera. Rasanya gurih dan tidak telalu manis."
- Fai : "Iya, biasanya tiwul dimakan sebagai pengganti nasi. Rasa gatot lebih manis."
- Ruben : "Apa ini? Apa yang berwarna putih ini? Apakah ini kelapa?"
- Fai : "Iya, itu adalah parutan kelapa. Kelapa yang membuat rasa gatot dan tiwul menjadi lebih gurih."
- Ruben : "Wah. Unik sekali makanan khas Gunungkidul ini. Apakah makanan ini juga punya gizi?"
- Fai : "Selain punya rasa yang enak, gatot dan tiwul juga punya banyak gizi yang tentu bermanfaat bagi kesehatan."
- Ruben : "Sepertinya aku akan sering mengonsumsi tiwul. Tiwul sangat cocok dengan lidahku. Di mana aku bisa membelinya?"
- Fai : "Di pasar tradisional pasti banyak yang jual. Jika kamu tidak bisa menemukannya di pasar tradisional, kamu bahkan bisa membuatnya sendiri."
- Ruben : "Apakah cara membuatnya mudah? Jika iya, aku akan melakukannya di rumah."
- Fai : "Ya. Aku sering membuatnya di rumah dengan resep yang aku dapat dari internet."
- Ruben : "Asyik! Aku akan mencoba membuatnya.  
Terima kasih, Fai."
- Fai : "Dengan senang hati, Ruben." (NNL)

**Pelajari kosakata dan frasa berikut ini!**

Coklat Keemasan	: coklat terang, kekuning-kuningan
Gelap	: tidak terang
Kesukaanku	: favoritku
Lembut	: lunak, halus
Berserat	: punya serat
Kelapa	: buah kelapa
Parutan	: hasil memarut
Khas	: khusus
Gizi	: zat makanan
Mengonsumsi	: memakan
Resep	: bahan dan cara memasak
Dengan Senang Hati	: sama-sama, tidak masalah

### **Kegiatan 1**

**Setelah membaca teks, jawablah pertanyaan ini!**

Contoh

**Apa yang kamu ketahui tentang Tiwul?**

*Tiwul adalah makanan tradisional yang terbuat dari singkong*

**Soal**

**Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut berdasarkan teks dialogdi atas!**

1. Makanan apa yang diberikan Fai kepada Ruben?
2. Dari mana asal makanan itu?
3. Bagaimana warna Gatot dan Tiwul?
4. Apa yang berwarna putih di atas Gatot dan Tiwul?
5. Di antara Gatot dan Tiwul, mana kesukaan Ruben dan mana kesukaan Fai?
6. Mengapa Ruben lebih suka Tiwul daripada Gatot?

7. Di mana Ruben bisa membeli Gatot fan Tiwul?
8. Apakah cara membuat Gatot dan Tiwul mudah?
9. Mengapa Fai sering membuatnya di rumah?
10. Dari mana Fai mendapatkan resep itu?

## Kegiatan 2

### Kosakata



Sumber: <https://bisnisukm.com/tiwul-dan-gatot-jadi-peluang-usaha-kuliner-unik-jogja.html>

Lengkapi bagian tidak rumpang pada teks percakapan berikut dengan kosakata/ frasa baru yang sudah disediakan di kotak jawaban!

Waktu Luang

Kebetulan

Kesukaanku

Janji

Khas

### Ayo Membuat Gatot!

Riki : "Selamat pagi, Diana!"

Diana : "Pagi, Riki."

Riki : "Kamu sedang apa?"

Diana : "Aku sedang mencatat resep untuk membuat makanan ... (1)"

Riki : "Makanan apa itu?"

Diana : "Gatot, makanan ... (2) Yogyakarta."

Riki : "Wah! Apa itu Gatot?"

Diana : "Gatot adalah makanan yang terbuat dari ketela."

Riki : "Kapan kamu akan membuatnya?"

Diana : “Siang ini aku akan membeli alat dan bahan. Setelah itu, aku bisa langsung membuatnya. Apakah kamu punya....(3) Bagaimana jikakita membuatnya bersama?  
Riki : “ Wah! ...(4) aku tidak punya ...(5) hari ini. Aku mau ikut membuatnya.  
Diana : “Bagus! Ayo kita ke pasar untuk membeli alat dan bahantelebih dahulu.”

### Kegiatan 3 Menyimak

Pindai kode bar berikut. Kemudian simaklah audio narasi dengan seksama.

#### KANDUNGAN GIZI DALAM GATOT



#### Latihan 1

Saat menyimak audio, lakukan latihan berikut. Catatlah poin-poin pentingsebagai pengingat informasi!

1. Gatot adalah makanan khas Gunungkidul, Yogyakarta.
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_



## Kegiatan 4 Berbicara

### Instruksi Kegiatan

1. Lakukan kegiatan wawancara dengan pembuat gatot dan tiwul.
2. Kumpulkan informasi terkait gatot dan tiwul dari orang-orang sekitar. Daftar pertanyaan yang dapat digunakan antara lain sebagai berikut.
  - [Perkenalkam diri Anda]
  - “Siapa nama Anda?”
  - “Sejak kapan Anda mulai menjual Gatot dan Tiwul?”
  - “Apakah membuat Gatot Dan Tiwul sulit?”
  - “Bagaimana proses pembuatan Gatot dan Tiwul?”
  - “Berapa pendapatan perhari?”
  - “Apa yang Anda lakukan jika sepi pembeli?”
  - dst
3. Rekam kegiatan wawancara dan kumpulkan melalui pindai kode berikut.



## Kegiatan 5 Menulis

Buatlah rekontruksi teks percakapan yang Anda lakukan pada kegiatan 4 menjadi teks deskripsi! Teks deskripsi berisi tulisan yang memuat informasi penting dari percakapan yang telah Anda lakukan.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

Mari perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam Teks 1!

Dalam Teks 1 terdapat kalimat eksklamatif dan kalimat harapan. Dalam kalimat eksklamatif terdapat frasa *bukan main*. Sedangkan dalam kalimat harapan, terdapat frasa *mudah-mudahan*. Berikut adalah penjelasan terkait kedua teks tersebut.

1. Dalam Teks 1 terdapat kalimat eksklamatif. Kalimat eksklamatif merupakan kalimat yang digunakan untuk mengungkapkan seruan. Dalam kalimat tersebut, terdapat frasa *bukan main*. Frasa *bukan main* merupakan salah satu contoh teks eksklamatif. Selain frasa *bukan main*, terdapat kata *alangkah* dan *betapa* yang bisa digunakan untuk mengungkapkan sebuah seruan dalam suatu kalimat. Perhatikan contoh ini!

- (1) **Ruben** : “*Bukan main!* Yang warna coklat keemasan enak banget. Makanan ini apa namanya?” (Teks 1)
- (2) *Alangkah* mudahnya membuat Gatot!
- (3) *Betapa* enakunya Tiwul ini!

2. Dalam Teks 1 terdapat pula kalimat harapan. Kalimat yang berisi harapan ini bisa ditandai dengan munculnya frasa *mudah-mudahan*, seperti yang terdapat pada Teks 1. Selain itu, kata/frasa lain yang bisa digunakan sebagai indikator kalimat harapan adalah kata *semoga* dan frasa *saya harap*. Perhatikan contoh ini!

- (1) **Ruben** : “Baik. Mudah-mudahan mereka bisa ikut berlibur.” (Teks 1)
- (2) *Semoga* kita dapat memasak Tiwul dengan baik.
- (3) *Saya harap*, Anda menikmati praktik memasak ini.

## Soal

**Buatlah teks dialog dengan menggunakan kalimat ungkapan serta kalimat harapan!**

- A : .....
- B : .....
- A : .....
- B : .....
- A : .....
- B : .....
- A : .....
- B : .....
- A : .....
- B : .....
- A : .....
- B : .....
- A : .....
- B : .....
- A : .....
- B : .....

## TRIVIA

### Gatot dan Tiwul: Serupa Tapi Tak Sama



Sumber: <https://www.tokomesin.com/peluang-usaha-tiwul-dan-gatot-serta-analisa-usahnya.html>

#### Gatot

Gatot merupakan makanan tradisional asli Gunungkidul. Biasanya dimakan dengan sayuran sebagai pengganti nasi. Makanan ini menjadi makanan yang sangat favorit bagi masyarakat Gunungkidul karena rasanya manis, lezat, dan gurih. Selain itu, gatot punya kandungan gizi yang sangat banyak yang tidak kalah dengan makan pokok lainnya seperti beras, tiwul, dan nasi jagung. Kandungan *asam amino* atau protein dalam gatot lebih besar dibanding dengan bahan pembuatannya (ubi kayu atau singkong). Ini terjadi karena keberadaan jamur yang memproduksi protein dari bahan pati ubi kayu.

#### Tiwul

Tiwul adalah makanan pokok pengganti nasi beras yang dibuat dari ketela pohon atau singkong. Penduduk Gunungkidul dikenal mengonsumsi jenis makanan ini sehari-hari. Tiwul dibuat dari gaplek. Sebagai makanan pokok, kandungan kalornya lebih rendah daripada beras. Namun, gatot cukup memenuhi sebagai bahan makanan pengganti beras. Tiwul dapat mencegah penyakit maag. Tiwul pernah digunakan untuk makanan sebagian penduduk Indonesia pada masa penjajahan Jepang.

Sumber: <https://id.wikipedia.org/wiki/>

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

Wikipedia.org. *Gatot dan Tiwul*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://id.wikipedia.org/wiki/>.

### Sumber Gambar

Tiwul dan Gatot Jadi Peluang Usaha Kuliner Unik Jogja [gambar] t.t. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://bisnisukm.com/tiwul-dan-gatot-jadi-peluang-usaha-kuliner-unik-jogja.html>

5 Kuliner Favorit Sekaligus Irit Jika Berkunjung ke Jogja [gambar] t.t. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://traveldiva.id/destinasi/kuliner/kuliner-favorit-sekaligus-irit-di-jogja/>

Cara Memulai Percakapan [gambar] t.t. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://id.wikihow.com/Memulai-Percakapan>

Peluang Usaha Tiwul dan Gatot serta Analisa Usahanya [gambar] t.t. Diakses pada 29 Mei 2022

# >> BIPA 3

## UNIT 3

# GUDEG: MAKANAN MANIS SEPERTI RAKYATNYA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 3 UNIT 3  
GUDEG: MAKANAN KHAS YOGYAKARTA**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
3	Gudeg: Makanan Khas Yogyakarta	3	Eksplanasi	<b>Membaca</b> Mampu membaca dengan jelas teks eksplanasi tentang sejarah gudeg	<b>Membaca</b> Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks eksplanasi	<b>Membaca</b> Membaca teks eksplanasi Sejarah Gudeg dan menjawab pertanyaan mengenai teks eksplanasi gudeg	Menggunakan kata ulang a. bentuk pertama: <i>bersama-sama, beramai-ramai, bersenang-senang</i> ; b. bentuk kedua: <i>rumah-rumahan, mobil-mobilan</i>	Pengetahuan budaya tentang gudeg mercon sebagai salah satu jenis gudeg makanan khas Yogyakarta
				<b>Menyimak</b> Mampu memahami pokok pikiran dari potongan video Youtube ( <i>Historical Insight</i> ) mengenai Gudeg	<b>Menyimak</b> Menyimpulkan isi dengaran dari potongan video dengan topik Gudeg sebagai makanan khas Yogyakarta	<b>Menyimak</b> Menyimak teks narasi tentang makanan khas Yogyakarta; gudeg dan menjawab pertanyaan dengan memberikan tanda centang ( ✓ ) pada pernyataan-		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b> Mampu merangkai kata-kata dengan cara sederhana untuk menguraikan pengalaman pertama kali mencoba makanan gudeg</p>	<p><b>Berbicara</b> 1. Menyebutkan pengalaman pertama kali mencoba makanan gudeg dengan kosa kata yang benar. 2. Menceritakan pengalaman pertama kali mencoba makanan gudeg dengan kalimat sederhana dan logis</p>	<p>pernyataan yang benar dalam tabel</p> <p><b>Berbicara</b> Mengemukakan pendapat tentang pengalaman mencoba makanan gudeg</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks percakapan antara penjual dan pembeli di salah satu warung gudeg terdekat</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis teks percakapan dengan menggunakan unsur kebahasaan yang benar dan sesuai dengan konteksnya</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis teks percakapan antara penjual dan pembeli di salah satu warung gudeg terdekat</p>		
				<p><b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berhubungan dengan topik tempat wisata, tempat umum (pasar, bank, bioskop, dll.)</p>	<p><b>Kosakata</b> Menggunakan kosa kata yang berhubungan dengan topik tempat wisata, tempat umum (pasar, bank, bioskop, dll.)</p>	<p><b>Kosakata</b> 1. Melengkapi teks rumpang dengan menggunakan kosa kata topik wisata, tempat umum (pasar, bank, bioskop, dll.) 2. Membuat kalimat menggunakan kosa kata topik wisata, tempat umum (pasar, bank, bioskop, dll.)</p>		

## **GUDEG: MAKANAN MANIS SEPerti RAKYATNYA**



Sumber: id.pingpoint.co.id

Unit ini berisi informasi tentang pengenalan gudeg sebagai makanan khas Yogyakarta. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks eksplanasi tentang makanan khas Jogja gudeg;
2. menggunakan kosakata yang berhubungan dengan topik makanan khas Jogja;
3. merangkum pokok pikiran dan menyimpulkan dengar dari potongan video mengenai gudeg;
4. menceritakan pengalaman pertama kali mencoba makanan gudeg dengan kalimat sederhana dan logis;
5. menyusun kerangka dan menulis teks deskripsi dengan menggunakan unsur kebahasaan yang benar dan sesuai dengan konteksnya.

## PRAKEGIATAN

Apakah kalian tahu nama makanan ini? Apakah kalian pernah mencicipi? Jika pernah, di mana?



Sumber: [www.phinemo.com](http://www.phinemo.com)

**A. Membaca**  
**Bacalah teks berikut!**

**Gudeg Makanan yang Ditemukan oleh Prajurit**



Sumber: pinterest.com

Gudeg merupakan makanan khas Yogyakarta. Makanan yang memiliki cita rasa manis ini konon sudah ada bahkan sebelum kota Yogyakarta berdiri. Sejarah gudeg dimulai dari abad ke-16 ketika prajurit Kerajaan Mataram Islam membongkar hutan belantara yang bernama Alas Mentaok untuk membangun desa baru. Hutan tersebut kini menjadi kawasan Kotagede.

Saat prajurit membelah alas tersebut, ternyata mereka mendapati banyak pohon nangka dan kelapa. Para prajurit akhirnya memasak buah nangka muda dan kelapa beramai-ramai. Proses memasaknya pun berjam-jam. Santan yang tadinya encer menjadi kental. Supaya santan tidak pecah, dalam proses masaknya pun harus diaduk secara terus menerus.

Sebelum mendapatkan julukan gudeg, dulu masyarakat menyebut makanan ini sebagai *Hangudek*. *Hangudek* berasal dari bahasa Jawa, yang artinya mengaduk. Masyarakat mengambil nama *Hangudek* dari cara memasaknya yang mengaduk buah nangka muda dan santan di dalam tungku besar.

Proses memasak gudeg ternyata memiliki nilai filosofi. Gudeg dimasak dengan waktu yang tidak sebentar, mencerminkan filosofi Jawa yang penuh ketenangan dan kesabaran. Melalui gudeg kita diberi nasihat, agar mengerjakan sesuatu tidak terburu-buru dan sembrono.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

### Pelajari kosakata ini!

tungku	: tempat perapian terbuat dari baja dan sebagainya untuk memasak sesuatu
prajurit	: kelompok atau kumpulan tentara; pasukan
kerajaan	: bentuk pemerintahan yang dikepalai oleh raja
abad	: waktu yang lamanya seratus tahun
terburu-buru	: melakukan sesuatu dengan tidak tenang
sembrono	: kurang hati-hati, secara sembarangan
mencicipi	: makan sedikit untuk mengetahui rasanya
mengaduk	: mencampur

Contoh

Darimanakah makanan gudeg berasal? *Yogyakarta*

### Kegiatan 1

Setelah membaca Teks, jawablah pertanyaan ini!

1. Apa topik teks di atas?
2. Dari kota manakah gudeg berasal?
3. Kapan gudeg pertama kali muncul?
4. Mengapa masakan tersebut dinamakan gudeg?
5. Apa saja bahan pembuatan gudeg yang ditemukan oleh prajurit?
6. Bagaimana prajurit dapat menemukan bahan tersebut?
7. Apakah memasak gudeg perlu waktu yang lama? Jika iya, mengapa?
8. Apa saja filosofi dari gudeg?

### Kegiatan 2

Kosakata

Pelajarilah kosakata berikut! Diskusikan maknanya dengan teman Anda!

tempat parkir	hutan	bioskop
museum	pasar	toko buku
stasiun	bandara	pom bensin

Contoh

Saya ingin membeli novel di *toko buku*.

Gunakan kosakata di atas untuk melengkapi kalimat-kalimat di bawah ini!

1. Kemarin saya menjemput Pak Bagas di \_\_\_\_\_, karena ia dari luar negeri.

2. Saat kalian ke tempat umum, sebaiknya carilah \_\_\_\_\_ yang aman agar kendaraan tidak hilang.
3. Ibu ingin berbelanja, tetapi sebelumnya ia mampir ke \_\_\_\_\_ karena bahan bakar kendaraannya habis.
4. Saya lebih suka menonton di \_\_\_\_\_ daripada di televisi.
5. Kami pergi ke \_\_\_\_\_ untuk melihat koleksi kuno.

Contoh

*Saya ingin membeli novel di toko buku.*

**Pilihlah tiga kata dari tabel kosakata di atas! Lalu tulislah kalimat menggunakan kata-kata yang sudah kalian pilih!**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

### **Kegiatan 3** **Menyimak**

**Pindailah kode bar yang ada di bawah ini! Simaklah dengan seksama!**



Setelah menyimak percakapan tersebut, jawablah pertanyaan ini!  
Berikanlah tanda centang ( √ ) untuk pernyataan yang benar dan tanda silang ( x ) untuk pernyataan yang salah!

No.	Pernyataan	Tanda Centang ( √ )	Tanda Silang ( x )
1	Gudeg dimakan bersama nasi dan disajikan bersama kuah santan atau areh, ayam kampung, telur, tahu, tempe, dan krecek.		
2	Gudeg Jogja rasanya gurih.		
3	Ada tiga jenis gudeg Jogja, yakni gudeg pedas, gudeg manis, dan gudeg pedas manis.		
4	Gudeg adalah makanan yang terbuat dari buah nenas muda.		

5	Selain dikenal sebagai kota gudeg, Yogyakarta juga dikenal sebagai kota pelajar dan kota sepeda.		
6	Gudeg manggar merupakan gudeg yang sangat mudah ditemui saat ini.		
7	Memerlukan waktu berjam-jam untuk memasak gudeg.		
8	Gudeg yang disajikan bersama areh yang encer disebut gudeg kering.		
9	Gudeg yang disajikan bersama areh yang kental disebut gudeg kering.		
10	Gudeg yang dimasak dengan putik bunga kelapa disebut gudeg manggar.		

#### **Kegiatan 4 Berbicara**

##### **Tugas 1**

**Cobalah gudeg yang dibawakan oleh guru Anda!**

**Diskusikanlah empat hal di bawah ini dengan teman Anda!**

**Kemudian, tuliskan hasil diskusi Anda ke dalam kolom sebelah kanan!**

Rasa	
Warna	
Tekstur	

Bau	
-----	--

## Tugas 2

Presentasikan di depan kelas hasil diskusi kalian!

## Kegiatan 5

### Menulis

Pergilah ke warung gudeg terdekat, amati kegiatan transaksi jual beli antara penjual dan pembeli!

Tulislah kira-kira apa isi percakapan mereka pada kolom berikut!



A large rounded rectangular box with a thick black border, containing 15 horizontal lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box, leaving a small margin from the top and bottom edges.

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

Mari perhatikan kembali kalimat-kalimat berikut!

1. Dalam Teks 1 terdapat kalimat “Proses memasaknya pun **berjam-jam**.”  
Dalam kalimat itu ada frasa **berjam-jam**. Perhatikan contoh ini!  
(1) *bersenang-senang*  
(2) *berkata-kata*

Bentuk kata ulang **berjam-jam** terbentuk dengan proses (ber- + bentuk dasar) + kata ulang.

Pada frasa *berjam-jam* memiliki kata dasar *jam*, kemudian diberi imbuhan prefiks *ber-* menjadi *berjam*, lalu diikuti oleh kata ulang yang merupakan kata dasar *jam*, menjadilah frasa *berjam-jam*. Berikut prosesnya:

(ber- + bentuk dasar) + kata ulang.

(ber- + jam) + jam = *berjam-jam*

Arti dari bentuk kata ulang ini yaitu menyatakan “intensitas”, baik intensitas mengenai kualitas dan kuantitas maupun mengenai frekuensi. Dengan kata lain untuk memberikan tekanan dengan arti “banyak” pada kata dasar yang dipakai. Berikut contohnya.

*berjam-jam* : intensitas kuantitas **jam** yang lama

*bersenang-senang* : intensitas kualitas **senang** yang teramat sangat

2. Dalam kalimat “Pasar ini juga menjual oleh-oleh untuk anak-anak seperti mainan-mainan tradisional, **rumah-rumahan** miniatur joglo, **becak-becakan**, dan lain-lain.” Dalam kalimat itu, terdapat frasa  
(1) *rumah-rumahan*  
(2) *becak-becakan*

Bentuk kata ulang **rumah-rumahan** dan **becak-becakan** terbentuk dari proses bentuk dasar - kata ulang + -an.

Maka, pada frasa **rumah-rumahan** memiliki kata dasar **rumah**, kemudian diberi tambahan kata ulang **rumah** dan sufiks **-an**, menjadi **rumah-rumahan**.

Beginilah prosesnya,

bentuk dasar - kata ulang + -an.

**rumah - rumah + -an = rumah-rumahan**

Arti dari bentuk kata ulang ini yaitu menyatakan “menyerupai” atau “tiruan dari sesuatu”. Berikut contohnya.

*rumah-rumahan* : tiruan dari **rumah**

*becak-becakan* : tiruan dari **becak**

## Soal

**Buatlah kalimat menggunakan kata ulang di bawah ini!**

1. bersenang-senang

---

2. berkata-kata

---

3. bersama-sama

---

4. beramai-ramai

---

5. rumah-rumahan

---

6. mobil-mobilan

---

7. pistol-pistolan

---

8. kuda-kudaan

---

## TRIVIA

### Gudeg Mercon



Sumber Foto: Gudeg Permata (Foto: Instagram @nina\_epicure)

Nama Gudeg Mercon mungkin terdengar sedikit mengerikan. Namun, tak perlu khawatir, gudeg jenis ini bukan terbuat dari mercon atau petasan, *kok*. Malahan, gudeg mercon menjadi salah satu jenis gudeg yang kini banyak diburu peminatnya. Bila umumnya gudeg identik dengan rasa manis yang kuat, gudeg mercon justru terkenal karena rasa pedasnya yang meledak-ledak di lidah. Rasa pedas nan kuat ini berasal dari campuran cabai rawit yang melimpah, bahkan hingga menutupi permukaan gudeg. Tertarik menantang diri untuk mencicipi gudeg mercon? Kamu bisa mengunjungi warung gudeg mercon Bu Tinah yang legendaris hingga Gudeg Bromo Bu Tekluk yang telah ada sejak 1984 silam.

Sumber Teks: kumparan.com

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Alwi, Hasan. 2000. *Kata Ulang dalam Bahasa Indonesia: Tinjauan Sintaksis*. Jakarta: Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan Nasional.
- Pramujiningtyas, Kartika. 2019. *5 Jenis Gudeg yang Wajib Kamu Jajal di Jogja*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://kumparan.com/kumparanfood/5-jenis-gudeg-yang-wajib-kamu-jajal-di-jogja-1548322016654313833>
- Sulistiarmi, Wike. -. *Sejarah Gudeg, Kuliner Jogja yang Konon Usianya Lebih Tua dari Kota Asalnya*. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://phinemo.com/sejarah-gudeg-kuliner-jogja/>
- Pramujiningtyas, Kartika. 2019. *5 Kota di Jawa yang Suguhan Destinasi Kuliner Menggugah Selera*. Diakses pada 27 Mei 2022 dari <https://kumparan.com/kumparanfood/5-jenis-gudeg-yang-wajib-kamu-jajal-di-jogja-1548322016654313833>

### Sumber Video

- Insight, Historical. 22 Februari 2021. *Sejarah Gudeg // History of Gudeg*. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.youtube.com/watch?v=U7iCOMowkp4&t=7s>

### Sumber Gambar

- Rooslain Wiharyanti Picture [gambar] t.t. Diakses pada 21 Mei 2022 dari <https://pingpoint.co.id/berita/tag/gudeg-legendaris-jogja/>
- Romantic Resto Picture [gambar] t.t. Diakses pada 23 Mei 2022 dari [https://phinemo.com/sejarah-gudeg-kuliner-jogja/42600102\\_1117530505088861\\_8745595700139524096\\_n/](https://phinemo.com/sejarah-gudeg-kuliner-jogja/42600102_1117530505088861_8745595700139524096_n/)
- Nina Picture [gambar] t.t. Diakses pada 27 Mei 2022 dari <https://kumparan.com/kumparanfood/5-jenis-gudeg-yang-wajib-kamu-jajal-di-jogja-1548322016654313833>
- Dina Suci Wahyuni Picture [gambar] t.t. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://id.pinterest.com/pin/331296116345181968/>

# >> BIPA 3

## UNIT 4

### *KIPO: CAMILAN MANIS GURIH ASAL KOTAGEDE*

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 3 UNIT 4  
KIPO: CAMILAN MANIS GURIH ASAL KOTAGEDE YOGYAKARTA**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
4	Kipo: Camilan Manis Gurih asal Kotagede Yogyakarta	BIPA 3	Deskripsi	<b>Membaca</b> Mampu memahami teks deskripsi yang dituangkan dalam surat nonformal/pribadi berkaitan dengan suatu peristiwa, perasaan, atau harapan	<b>Membaca:</b> Menentukan bagian-bagian teks deskripsi berupa surat nonformal/pribadi yang berkaitan dengan suatu peristiwa, perasaan, atau harapan  Menentukan hal-hal penting dari yang tertuang dalam teks deskripsi berupa surat nonformal/pribadi berkaitan dengan suatu peristiwa, perasaan, atau harapan	<b>Membaca</b> (1) Membaca teks narasi tentang jenis makanan dan camilan khas Yogyakarta (2) Menjawab pertanyaan singkat berdasarkan teks narasi tentang jenis makanan dan camilan (3) Menentukan benar atau salah dari pernyataan yang disediakan	Menguasai pengetahuan dan penggunaan imbuhan: - <i>se-</i> - <i>me-</i> (menjadi, menjadi seperti) - <i>me-...-i</i> (kausatif) - <i>me-...-kan</i> (makna kausatif dan instrumentatif)	Sejarah dan singkatan <i>kipo</i>

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Kosakata</b> Mampu menguasai pengetahuan berikut kosakata tentang <i>kipo</i></p> <p><b>Menyimak</b> Mampu memahami pokok pikiran dari program radio atau televisi berkaitan dengan berita sehari-hari</p>	<p><b>Kosakata</b> (1) Menggunakan kosakata yang berhubungan dengan <i>kipo</i>. (2) Menggunakan ungkapan dalam teks narasi tentang <i>kipo</i></p>	<p><b>Kosakata</b> (1) Menggunakan kata-kata yang tepat terkait bahan dan rasa serta tekstur <i>kipo</i> (2) Mencari makna kata di kamus daring maupun luring (2) Menyusun kalimat acak menjadi kalimat lengkap</p> <p><b>Menyimak</b> (1) Menjawab pertanyaan berdasarkan dengarkan terkait <i>kipo</i> (2) Mengisi teks rumpang</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
					<p>Menyebutkan pokok pikiran dari program radio yang berkaitan dengan berita sehari-hari</p> <p>Menemukan informasi detail dari televisi berkaitan dengan berita sehari-hari</p> <p><b>Berbicara</b> Mengungkapkan rasa suka dan tidak suka akan sesuatu</p> <p>Mengungkapkan kekaguman atau kekecewaan yang disertai alasan</p>	<p>berdasarkan dengarannya tertentu</p> <p>(3) Menebak nama makanan dengan mendengarkan deskripsi dari guru</p> <p><b>Berbicara</b> (1) Bermain peran sesuai dengan dialog yang tersedia</p> <p>(2) Menyusun dialog sederhana tentang suka dan tidak suka pada makanan khas suatu daerah dengan berpasangan</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks deskripsi yang menggambarkan pengalaman dan pandangan pribadi</p>	<p><b>Menulis</b> Menyusun kerangka teks deskripsi</p> <p>Menulis teks deskripsi menggunakan unsur kebahasaan yang benar dan sesuai dengan konteksnya</p>	<p><b>Menulis</b> (1) Menulis teks deskripsi sederhana tentang sejarah <i>kipo</i> berdasarkan informasi dari guru (2) Membuat kalimat dengan kata-kata yang disediakan (sesuai konteks <i>kipo</i> sebagai camilan khas Kotagede)</p>		

**KIPO:**  
**CAMILAN MANIS GURIH ASAL KOTAGEDE**



Sumber: <https://www.liputan6.com/lifestyle/>



Unit ini berisi informasi tentang camilan manis gurih khas Kotagede Yogyakarta bernama *kipo*. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu :

1. memahami teks deskripsi yang dituangkan dalam teks berkaitan dengan suatu peristiwa, perasaan, atau harapan;
2. memahami pokok pikiran dari program radio atau televisi berkaitan dengan berita sehari-hari;
3. mengungkapkan gagasan yang disertai dengan alasan;
4. menulis teks deskripsi yang menggambarkan sifat, bentuk, dan rasa suatu benda;
5. menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan;
6. menguasai pengetahuan kosakata majemuk.

## PRAKEGIATAN

Yogyakarta punya banyak tempat wisata. Yogyakarta punya banyak makanan enak. Di Kotagede Yogyakarta, ada banyak jenis camilan enak yang manis dan gurih.



emping melinjo



gethuk



jadah manten



kipo

CAMILAN KHAS KOTAGEDE  
YOGYAKARTA



kue lumpur



kue kembang waru



wajik



legomoro

Sumber : <https://www.idntimes.com/food/ jajanan-tradisional-unik-yogyakarta/11>

## Bagian 1 MEMBACA

### Yogyakarta Kota yang Indah



Sumber gambar: <https://www.krjogja.com/>

Yogyakarta, 15 Mei 2022  
Untuk temanku Omar  
Di Berlin, Jerman

Hai Omar, apa kabarmu? semoga kamu sehat. Aku dengar kamu akan pergi ke Indonesia. Aku dengar kabar ini dari teman saya Jan Bischoff. Saya sudah di Indonesia dari bulan Februari 2022. Indonesia negara yang bagus. Orangnyanya baik. Kamu pasti suka. Saya mendaftar kuliah di Universitas Gadjah Mada (UGM). UGM universitas yang bagus. Gedungnya bagus dan tempatnya luas. Saya mendaftar jurusan Magister Psikologi.

Bagaimana kabar ayah dan ibu kamu? semoga sehat juga ya. Ahmed adik kamu sudah sekolah atau belum? Terakhir bertemu dengan dia, lima tahun lalu, dia masih kecil dan belajar berbicara. Semoga sekarang Ahmed sudah sekolah dan jadi anak baik. Saya tinggal di rumah yang bersih di Kotagede Yogyakarta. Saya memilih rumah itu karena tidak terlalu besar dan semua dari kayu. Di Yogyakarta rumah kayu ini disebut 'joglo'.

Di UGM saya punya banyak teman. Mereka sering mengajakku keliling Yogyakarta. Yogyakarta punya banyak tempat wisata. Ada Malioboro, Pasar Beringharjo, Pantai Parangtritis, Kaliurang, dan lainnya. Malioboro banyak didatangi wisatawan. Malioboro dekat dengan Pasar Beringharjo. Teman-teman juga mengajakku makan banyak jenis makanan di sini. Nama makanan yang sangat enak di sini adalah gudeg. Saya suka makan

gudeg karena rasanya manis gurih. Ada juga cemilan (snack) yang juga enak. Saya tahu makanan ini setelah tinggal di Kotagede. Makanan ini Namanya *kipo*. Makanan ini sangat enak. Rasanya manis dan gurih. Ada juga camilan yang enak selain *kipo*, yaitu *yangko*, *ukel*, dan kue kembang waru. Saya suka *kipo* karena rasanya manis dan gurih. Selain itu, ada makanan enak lain di Kotagede, yaitu Gudeg Mbah Medi dan Sate Pak Cipto.

*Kipo* adalah makanan yang dibuat dari tepung dan diisi dengan parutan kelapa yang dicampur gula. *Kipo* berwarna hijau. *Kipo* ini dipanaskan di atas daun pisang dan baunya wangi. *Kipo* paling terkenal di Kotagede adalah *kipo* Bu Djito. *Kipo* dijual dengan harga Rp2500,00 dan sudah mendapat 5 buah *kipo*. Oh, iya, bagaimana kabar Berlin? Berlin kota yang indah Omar. Tapi kamu harus coba datang ke Indonesia dan kota Yogyakarta karena kota ini sangat bagus dan banyak makanannya enak. Omar, kalau kamu ke Indonesia, tolong hubungi aku di nomor telp 0813-2801-8360 ya.

Sampai ketemu di Indonesia ya.

Teman kamu

Hoji Hojiev.

## Kegiatan 1

**Setelah membaca teks, jawablah pertanyaan ini!**

1. Di mana Hoji tinggal?
2. Tulislah tiga tempat wisata di Yogyakarta!
3. Tulislah tiga jenis makanan di Kotagede!
4. Apa makanan kesukaan Hoji?
5. Apa camilan kesukaan Hoji?

## Kegiatan 2

Berilah tanda centang (✓) pada pilihan Benar atau Salah dari kalimat di bawah ini.

No.	Pernyataan	Benar	Salah
1	Hoji tinggal di Yogyakarta		
2	Hoji kuliah di Kotagede		
3	Rumah 'joglo' dari kayu		
4	Malioboro dekat dengan Pasar Beringharjo		
5	Gudeg rasanya pedas		
6	Bakpia berisi parutan kelapa dan gula		
7	Wawan suka gudeg dan <i>yangko</i>		
8	Wawan suka camilan <i>kipo</i> .		
9	<i>Kipo</i> berwarna hijau		
10	<i>Kipo</i> dipanaskan di atas daun pisang		

## Bagian 2 KOSAKATA

Pelajarilah kosakata ini!

Kosataka	Arti
gula merah	gula jawa; gula kelapa
tepung beras	butir beras yang dihaluskan
daun pandan	bagian tumbuhan berbentuk lebar, tipis, dan berwarna hijau
parutan kelapa	hasil memarut kelapa
wajan tanah liat	alat yang dibuat dari tanah yang dikeringkan
perhiasan	barang pelengkap berhias
sejenis	satu jenis/ macam
selembar	satu lembar/ satu bagian lebar dan tipis
sebesar	sama besar dengan

Sumber: <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/lembar>

## Kegiatan 1

Isilah pernyataan di bawah ini dengan pilihan kosakata yang disediakan!

wajan	parutan kelapa	daun pandan
gula merah	tepung beras	tepung ketan
tepung beras	hijau	camilan
tepung ketan	manis	perhiasan
gurih	api	harum

1. Kotagede terkenal dengan pusat kerajinan .....
2. Bakpia, *yangko*, dan *kipo* merupakan macam ..... di Yogyakarta.
3. *Kipo* disukai karena memiliki rasa ..... dan .....
4. Daun pandan membuat *kipo* menjadi berwarna .....
5. Kulit *kipo* dibuat dari .....
6. Isi *kipo* adalah campuran ..... dan .....
7. *Kipo* diletakkan di atas ..... dan dilapisi daun pisang yang dipanaskan dengan api.
8. Pemakaian daun pisang membuat *kipo* jadi .....

## Kegiatan 2

Untuk meningkatkan kemampuan Anda di bagian kosakata, temukanlah arti kosakata di bawah ini dengan KBBI luring maupun daring!

No	Kata/frasa	Arti
1	kerajinan tangan	
2	bioskop	
3	bank	
4	wisata edukasi	
5	tanah liat	
6	kuliner	
7	warisan budaya	
8	sate	
9	soto	
10	bakmi	

### Kegiatan 3

Susunlah kalimat di bawah ini menjadi kalimat yang benar! Kata yang bercetak tebal menjadi awal kalimat!

1. makan-**Albert**-gudeg-suka
2. harum-*kipo*-**daun pisang**-membuat
3. Kotagede-sangat-kuliner-banyak-enak-**di**
4. *kipo*-manis-punya-gurih-rasa
5. berkunjung-banyak-Kotagede-wisatawan-di-akhir pekan-**saat**
6. menonton-**Wawan**-**mengajak**-film-bioskop-baru-Wulan-di
7. *Kipo*-Bu Djito-buatan-enak-sangat
8. wawancara-melakukan-**Rudi**-kuliner Kotagede-tentang

### Bagian 3 MENYIMAK

Pindai kode batang di bawah ini kemudian simaklah audio tersebut!



### Kegiatan 1

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan dengarannya di atas!

1. Apa saja bahan baku isi *kipo*?  
.....
2. Apa saja bahan baku kulit *kipo*?  
.....
3. Apa nama lain dari isi *kipo*?  
.....
4. Mengapa memanaskan *kipo* harus dengan daun pisang?  
.....
5. Berapa lama waktu untuk memanaskan *kipo*?  
.....

## Kegiatan 2

Lengkapilah teks di bawah ini berdasarkan dengarannya di atas!

*Kipo* adalah makanan khas yang berasal dari ..... *Kipo* memiliki rasa yang manis karena isi *kipo* dibuat dari ..... Selain gula merah, isi *kipo* yaitu ..... *Kipo* biasa dipanaskan sekitar ..... menit. Fungsi daun pisang pada *kipo* adalah untuk .....

## Kegiatan 3

Tebaklah nama makanan berdasarkan deskripsi guru! (*deskripsi yang dibaca guru ada di lampiran*)

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

## Bagian 4

### BERBICARA

#### Kegiatan 1

Bacalah teks dialog di bawah ini lalu, buatlah bermain peran dengan teman Anda sesuai dengan teks dialog di bawah ini!

Putut : "Hai Rita, apa kabar? lama kita tidak bertemu"

Rita : "Hai Putut, kabar saya baik. Lama kita tidak bertemu ya. Kamu kuliah di Yogyakarta"

Putut : "Ya, benar. Saya kuliah di Universitas Negeri Yogyakarta."

Rita : "Saya kuliah di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta."

Putut : "Kamu tinggal di mana?"

Rita : "Saya tinggal di Bangunjiwo, dekat dengan tempat saya kuliah."

Putut : "Saya tinggal di Kotagede. Kamu tahu Kotagede?"

Rita : "Kotagede? Saya tahu Kotagede dari teman saya. Kotagede jadi pusat kerajinan perhiasan (*jewelry*). Meskipun saya tidak suka perhiasan"

Putut : "Kotagede juga jadi pusat kuliner. Di Kotagede ada sate, bakmi jowo, soto tahu, dan banyak camilan enak."

Rita : "Saya suka sate. Camilan apa yang ada di Kotagede?"

Putut : "Ada yangko, kue kembang waru, dan *kipo*. Saya suka makan *kipo*. Tapi saya tidak suka yangko karena manis sekali. Mungkin *yangko* yang saya makan terlalu banyak gula."

Rita : “Apa itu *kipo*? Bagaimana rasanya?”  
 Putut : “Rasanya manis dan gurih. Saya suka sekali. Kamu juga pasti suka. Kapan kamu libur, mari kita jalan-jalan di Kotagede.”  
 Rita : “Pekan depan, oke?”  
 Putut : “Oke, Rita. Sampai jumpa.”  
 Rita : “Sampai jumpa.”

## Kegiatan 2

Buatlah dialog berdasarkan kartu di bawah ini berdua dengan temanmu! Gunakan ungkapan suka dan tidak suka pada dialog yang dibuat. Bacalah hasil penulisan itu di depan kelas.

Contoh kartu:



Contoh percakapan:

Ratna : “Hai, siapa nama kamu?”  
 Adi : “Saya Adi. Nama lengkap saya Adi Bagaskara. Siapa nama kamu?”  
 Ratna : “Saya Ratna. Kamu kuliah di Yogyakarta?”  
 Adi : “Benar Ratna. Saya kuliah di UGM.”  
 Ratna : “Dari mana asal kamu?”  
 Adi : “Saya dari Semarang.”  
 Ratna : “Kamu sedang apa di Malioboro?”  
 Adi : “Saya sedang mencari warung soto. **Saya suka** soto ayam. **Saya juga suka** lumpia. Kamu suka makan apa?”  
 Ratna : “**Saya suka** sate. **Saya juga suka** bakpia. Tapi **saya tidak suka** oseng mercon karena terlalu pedas, perut saya sakit.”  
 Adi : “Iya, oseng mercon memang pedas. **Saya tidak suka** yangko karena terlalu manis. Ratna, apakah kamu tahu tempat makan soto yang enak di sini?”  
 Ratna : “Warung soto enak ada di dekat Alun-Alun Kidul. Nama warungnya Soto Pak Soleh. Kamu bisa makan di sana.”  
 Adi : “Oh, terima kasih Ratna. Senang bertemu denganmu.”  
 Randy : “Saya juga. Sampai jumpa.”

Pilih satu set kartu untuk kamu jadikan latihan membuat percakapan!

### Set A

Kartu 1:



Kartu 2:



### Set B

Kartu 1:



Kartu 2:



## Bagian 5 MENULIS

### Kegiatan 1

Bacalah beberapa informasi di bawah ini!

1. *Kipo* camilan khas Kotagede, dijual di Jalan Mondorakan, dekat Pasar Kotagede.
2. *Kipo* adalah camilan warisan Kerajaan Mataram Kuno.
3. *Kipo* paling terkenal di Kotagede adalah *Kipo* Bu Djito.
4. Bu Djito adalah cucu dan pembuat *kipo* pertama yaitu Bapak Mangun Irono.
5. *Kipo* pertama dibuat tahun 1946.
6. *Kipo* memiliki rasa manis dan gurih.
7. *Kipo* bentuknya kecil sebesar ibu jari.
8. Rasa manis berasal dari gula merah dan parutan kelapa, rasa gurih berasal dari kulit *kipo*.

9. Lima *kipo* dijual seharga Rp2.500,00.
10. *Kipo* menjadi warisan budaya Kotagede Yogyakarta.

**Tuliskan paragraf (deskripsi) dari beberapa informasi di atas pada kolom di bawah ini!**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Kegiatan 2

**Buatlah kalimat sesuai kata-kata di bawah ini.**

1. camilan  
.....
2. gula merah  
.....
3. Kotagede  
.....
4. daun pisang  
.....
5. dijual  
.....



## Kegiatan 6

### WAWASAN KEBAHASAAN

Makna imbuhan *se-*, *me-*, *me-...-i*, dan *me-...-kan*:

1. Imbuhan *se-* memiliki beberapa arti:
  - a. Menyatakan bilangan, contoh: seekor (satu ekor), selemba (satu lembar) sepasang (satu pasang)  
Contoh: Memasak kipo membutuhkan *selemba* daun pisang.
  - b. Menyatakan seperti, contoh: setinggi (sama seperti tingginya), sebulat (sama seperti bulatnya), sependai (sama pandainya seperti)  
Contoh: Bob *sependai* ayahnya di Matematika.
  - c. Menyatakan sesudah/setelah, contoh: sepulang (setelah pulang), sesampainya (setelah sampai)  
Contoh: *Sepulang* dari pasar, Tina memasak di dapur.
2. Imbuhan *me-* memiliki arti:
  - a. Menyatakan kata kerja, contoh: menjual, memasak, membeli, dan memakai.  
Contoh: Roberta *menjual* pizza.
  - b. Menyatakan melakukan sesuatu dengan alat, contoh: menggunting (memakai gunting), mencangkul (memakai cangkul), dan mengunci (memakai kunci).  
Contoh: Rita *menggunting* kertas.
3. Imbuhan *me-...-i* memiliki arti:  
Menyebabkan sesuatu terjadi, contoh: membasahi (menjadi basah)  
Contoh: Hujan *membasahi* selemba daun pisang.
4. Imbuhan *me-...-kan* memiliki arti:  
Membuat jadi, contoh: merapikan (membuat jadi rapi), membangunkan (membuat jadi bangun)  
Contoh: Rebecca *membangunkan* Tina di kamar depan.

## Kegiatan 1

Carilah kata kata pada kotak di atas secara horisontal dan vertikal dan berilah tanda centang pada kata-kata di bawah ini (√)

B	S	R	M	E	N	C	A	R	I	A
U	S	S	E	D	A	F	T	R	I	M
N	M	E	M	I	L	I	K	I	Y	E
W	E	J	A	E	U	T	G	I	K	L
M	N	E	S	E	L	E	M	B	A	R
E	G	N	A	H	E	Y	I	E	O	O
M	H	I	K	B	R	U	M	R	G	M
A	A	S	O	S	Y	H	A	T	E	E
K	N	O	M	E	A	J	N	A	F	M
A	G	M	E	M	B	U	A	T	Q	B
I	A	E	M	D	E	E	S	I	S	E
D	T	D	B	U	R	Y	R	A	F	L
U	K	A	E	O	G	I	A	D	T	I
O	A	I	L	L	U	P	N	E	U	H
D	N	O	M	E	N	J	U	A	L	U
M	E	N	Y	E	H	A	T	K	A	N

1. memanaskan
2. memiliki
3. sejenis
4. membuat
5. memasak
6. menyetatkan
7. menjual
8. membeli
9. memakai
10. mencari
11. selembat
12. menghangatkan

## TRIVIA

### *Kipo: Iki Opo?*



Sumber: <https://www.kompas.com/food/>

*Kipo* paling terkenal di Kotagede adalah *kipo* buatan bu Djito. Bu Djito sebenarnya sudah meninggal dan sekarang sudah diteruskan oleh cucunya, yaitu bu Istri Rahayu sebagai generasi ke-3. Menurut Istri, mulanya cukup sulit merintis usaha pembuatan *kipo* ini. Lalu, pada tahun 1987 *Kipo* Bu Djito mengikuti pameran kuliner di salah satu pusat perbelanjaan Yogyakarta.

Selain itu, nama *kipo* berasal dari suatu ungkapan. Dahulu *kipo* adalah makanan untuk rakyat biasa. Akan tetapi, saat diberikan kepada bangsawan, bangsawan berkata “iki opo?” Artinya, “ini apa?”. Oleh karena itu, nama *kipo* disebabkan dari ungkapan bangsawan itu yaitu “iki opo?”. Sampai sekarang nama itu yang dipakai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Lyliana, Lea. 2021. *Kipo Bu Djito, Pembuat Kipo Pertama di Yogyakarta*.  
<https://www.kompas.com/food/read/2021/11/13/110300575/kipo-bu-djito-pembuat-kipo-pertama-di-yogyakarta?page=all>.  
(diakses pada 28 Mei 2022 jam 11.45)
- Susi, Rosita. "Olahan Ketan, Kue Tradisional, Yogyakarta, Kue *Kipo*".  
<http://youtube.com>. Rosita Susi. Mei 2021.  
<https://www.youtube.com/watch?v=CRwz2vpeAEM> (diakses pada 24 Mei 2022 jam 14.35)

### Sumber Gambar

- <https://today.line.me/id/v2/article/0M81jBz> (diakses 21 Mei 2022 jam 13.14.)
- <https://andikahermawan.tumblr.com/page/15> (diakses 21 Mei 2022 jam 13.25.)
- <http://www.diahdidi.com/2013/05/kipoiki-opojajan-pasar-eksotis-dari.html#.YoiDFIRBzIU> (diakses 21 Mei 2022 jam 13.34.)
- <https://www.kompas.com/food/> (diakses 21 Mei 2022 jam 13.44.)
- <https://www.krjogja.com/> (diakses 17 Juni 2022 jam 10.45)
- <https://www.istockphoto.com/id> (diakses 17 Juni 2022 jam 21.20)

# >> BIPA 3

## UNIT 5

# JADAH MANTEN KHAS YOGYAKARTA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL**  
**BIPA 3 UNIT 5**  
**JADAH MANTEN KHAS YOGYAKARTA**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
5	Jadah Manten Khas Yogyakarta	3	Eksplanasi	<b>Membaca</b> Mampu memahami teks eksplanasi yang menggunakan kata-kata sehari-hari yang berkaitan dengan makanan khas: <i>jadah manten</i>	<b>Membaca</b> Menentukan gagasan utama dan informasi terperinci dalam teks eksplanasi yang menggunakan kata-kata sehari-hari	<b>Membaca</b> 1. Membaca nyaring teks pendek/ sederhana tentang <i>jadah manten</i> 2. Mencari kosakata baru dan atau sulit dalam teks bacaan 3. Menjawab pertanyaan pilihan ganda untuk memahami filosofi <i>jadah manten</i>	<b>Tata Bahasa</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan  1. Menggunakan imbuhan me-kan dengan makna 'kausatif' (merupakan, menyimbolkan, melekatkan [kata dasar berupa kata sifat, kata kerja,	Pengetahuan budaya tentang tradisi membawa hantaran makanan khas daerah/ <i>jadah manten</i> dalam upacara pernikahan

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
							dan kata benda] 2. Menggunakan imbuhan dengan makna 'instrumentatif' (membuatkan, menghidangkan, membawakan)	
				<p><b>Menyimak</b> Mampu memahami pokok pikiran dalam suatu tuturan yang disampaikan dengan jelas dan berkaitan dengan makanan khas: <i>jadah manteni</i>: sejarah, rasa, dan lain-lain pada saat narator berbicara</p>	<p><b>Menyimak</b> Menyebutkan informasi pokok dalam suatu tuturan yang disampaikan dengan jelas dan berkaitan dengan <i>jadah manteni</i></p>	<p><b>Menyimak</b> 1. Menyimak teks eksplanasi sederhana tentang filosofi <i>jadah manteni</i> 2. Mengeja/ menyebutkan ulang kata dan frasa yang berkaitan dengan <i>jadah manteni</i>. 3. Menyebutkan informasi pokok dalam suatu tuturan tentang filosofi <i>jadah manteni</i></p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				perlahan dan jelas		4. Menjawab pertanyaan dan berdiskusi		
				<p><b>Berbicara</b> Mampu mengungkap-kan gagasan yang disertai dengan alasan dalam kalimat sederhana yang berkaitan dengan filosofi makanan khas: <i>jadah manten</i></p>	<p><b>Berbicara</b> Mengungkap-kan rasa suka dan tidak suka terkait <i>jadah manten</i></p>	<p><b>Berbicara</b> 1. Menggunakan ungkapan/ kali-mat sederhana yang berisi kesukaan atau ketidaksukaan terkait <i>jadah manten</i> 2. Menggunakan ungkapan/ kali-mat sederhana yang berisi gagasan atau informasi terkait makanan khas daerah seperti <i>jadah manten</i> sebagai hantaran pernikahan maupun kudapan di negaranya</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks eksplanasi pendek dan sederhana tentang sejarah dan rasa, <i>jadah manten</i></p>	<p><b>Menulis</b> Menulis teks eksplanasi dengan menggunakan unsur kebahasaan yang benar dan sesuai dengan konteksnya</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis teks eksplanasi sederhana terkait makanan khas DIY // <i>jadah manten</i></p>		
				<p><b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berhubungan dengan <i>jadah manten</i></p>	<p><b>Kosakata</b> Menggunakan ungkapan suka dan tidak suka</p>			

## JADAH MANTEN KHAS YOGYAKARTA



Sumber: [https:// docplayer.info/116015823-](https://docplayer.info/116015823-)

Unit ini berisi informasi tentang makanan khas: *jadah manten*. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. menentukan gagasan utama dan informasi terperinci dalam teks eksplanasi yang menggunakan kata-kata sehari-hari;
2. menggunakan ungkapan suka dan tidak suka;
3. menyebutkan informasi pokok dalam suatu tuturan yang disampaikan dengan jelas dan berkaitan dengan *jadah manten*;
4. mengungkapkan rasa suka dan tidak suka terkait *jadah manten*;
5. menulis teks eksplanasi dengan menggunakan unsur kebahasaan yang benar;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan *me-...-kan*.

## PRAKEGIATAN

Apakah Anda pernah melihat kudapan di bawah ini? Jika pernah, dimana Anda melihatnya? Sudahkah Anda mencobanya?



Sumber: <https://www.rctiplus.com/amp/news/detail/infografis/692675/5-jajanan-tradisional-khas-yogyakarta-ada-yang-sejak-era-mataram>

Untuk tahu lebih lanjut tentang *jadah manten*, bacalah teks berikut!

## Teks 1 Membaca

### *Jadah Manten* Khas Yogyakarta



Sumber: <https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%>

*Jadah manten* adalah salah satu makanan khas Yogyakarta yang terbuat dari ketan, santan, dan daging ayam atau daging sapi sebagai isian yang dibungkus dengan telur dadar. Sekilas *jadah manten* mirip dengan kue *lemper* tapi berbeda cara pembuatan dan kulit pembungkusnya. *Jadah manten* merupakan makanan khas yang istimewa karena dulu hanya pihak keraton Yogyakarta yang dapat menyantap kudapan ini. Resepnya pun dulu dianggap sebagai rahasia dapur keraton sehingga tidak semua orang bisa membuat kudapan ini. Kudapan ini juga sangat disukai oleh Sri Sultan Hamengku Buwono VII.

Kudapan ini disebut dengan nama *jadah manten* karena menjadi salah satu bagian dari seserahan dalam upacara lamaran pernikahan. Pengantin pria membawa kudapan ini untuk pengantin wanita. Kudapan ini mengandung filosofi untuk melekatkan sepasang pengantin dan menyimbolkan harapan supaya kedua mempelai senantiasa hidup rukun seiring sejalan dalam mengarungi hidup berumah tangga. Suami istri selalu bersama-sama dalam suka maupun duka seperti halnya ketan di dalam kudapan *jadah manten* yang melambangkan keadaannya selalu lengket.

Cara memasak *jadah manten* terdiri atas tiga tahapan. Yang pertama, ketan dimasak dengan daun pandan. Kemudian, ketan dikukus setelah diuleni dengan santan dan garam. Selanjutnya, ketan kukus diisi dengan

daging ayam atau daging sapi lalu dibungkus dengan telur dadar dan dijepit dengan bilah bambu. Terakhir, kudapan ini dibakar atau dioven.

Saat ini, semua orang sudah bisa menyantap *jadah manten*. Namun, kudapan ini relatif jarang dijumpai karena tidak semua toko makanan khas Yogyakarta menghadirkan *jadah manten*. Biasanya kudapan ini hanya ada dalam upacara lamaran pernikahan atau ketika Ramadhan.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

### Pelajari kosakata ini!

- bilah : belahan bambu (kayu dan sebagainya) yang tipis dan panjang
- seserahan : upacara penyerahan sesuatu sebagai tanda ikatan untuk kedua calon pengantin
- mempelai : orang yang sedang melangsungkan pernikahannya; pengantin
- mengarungi : mengalami, menempuh (hidup)
- kudapan/  
jajanan : makanan kecil, makanan ringan

### Kegiatan 1

Setelah membaca Teks, jawablah pertanyaan ini dengan memberikan tanda silang pada huruf a, b, c, atau d!

Contoh

*Jadah manten* adalah makanan khas dari...

- |    |          |                         |
|----|----------|-------------------------|
| a. | Solo     | c. Jakarta              |
| b. | Surabaya | <del>X</del> Yogyakarta |

### Soal

1. *Jadah manten* merupakan bagian dari upacara....
- |               |              |
|---------------|--------------|
| a. mitoni     | c. kelahiran |
| b. pernikahan | d. Kematian  |

2. Berikut ini adalah bahan-bahan membuat *Jadah manten*, kecuali...
  - a. ketan
  - b. daging ayam
  - c. daging kambing
  - d. daging sapi
  
3. Salah satu filosofi *jadah manten* adalah...
  - a. hidup makmur
  - b. hidup keluarga
  - c. hidup mempelai
  - d. hidup rukun
  
4. Pokok pikiran paragraf ketiga adalah ... *jadah manten*.
  - a. pembuatan
  - b. pengenalan
  - c. penyerahan
  - d. pelaksanaan
  
5. Saat ini, semua orang sudah bisa menyantap *jadah manten*. Padanan kata *menyantap* adalah ...
  - a. memasak
  - b. membawa
  - c. menikmati
  - d. Meminum

## Kegiatan 2

### Kosakata

Untuk menambah kosakata Anda, carilah padanan kata-kata berikut ini!

mendekatkan	serupa	pengantin
ditutup	dibalut	upacara
melambangkan	selalu	sayur

Contoh

khas = *istimewa*

### Soal

1. mirip = .....
2. mempelai = .....
3. menyimbolkan = .....
4. melekatkan = .....
5. dibungkus = .....

Buatlah kalimat dengan kosakata di atas.

1. mirip

---

2. mempelai

---

3. menyimbolkan

4. melekatkan

5. dibungkus

### Kegiatan 3 Menyimak

Simaklah video *Jadah Manten Teratai* pada tautan!

<https://www.youtube.com/watch?v=vtKQ4aaoFco>



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=vtKQ4aaoFco>

### Soal

Setelah menyimak video, jawablah pertanyaan ini!

1. Mengapa teratai digunakan sebagai bahan membuat *jadah manten* dalam video tersebut?
2. Sebutkan tiga manfaat teratai bagi kesehatan!
3. Sebutkan lima bahan yang Anda lihat dalam video tersebut yang merupakan kelengkapan memasak *jadah manten*!
4. Ceritakan kembali filosofi *jadah manten* yang Anda simak dengan menggunakan kosa kata Anda sendiri!
5. Demonstrasikan bagian yang paling menarik dari video tersebut dan jelaskan alasan kenapa Anda memilih bagian tersebut!

## Kegiatan 4 Berbicara

### Bacalah dialog berikut!

Eduardo bertemu dengan Suci di Pasar.

Eduardo : Halo Suci! Apa kabar?

Suci : Eh, halo Eduardo! Kabar baik. Mau beli apa Eduardo?

Eduardo : Saya mau beli jajan pasar.

Suci : Anda bisa pergi ke toko di pojok utara. Mereka menjual banyak kudapan enak. Saya suka yangko, kipo, dan *jadah manten*.

Eduardo : Apa itu *jadah manten*?

Suci : Wah, Eduardo belum pernah makan?

Eduardo : Belum. Kalau yangko dan kipo saya sudah pernah mencoba.

Suci : *Jadah manten* terbuat dari ketan dengan isian daging ayam atau sapi. Rasanya gurih. Kudapan ini biasanya dipakai untuk acara lamaran pernikahan juga. Kudapan ini melambangkan hubungan pasangan suami istri yang erat atau lengket seperti ketan.

Eduardo : Sangat menarik! Saya suka makanan gurih. Saya harus coba.

Suci : Mari saya antar ke tokonya.

Eduardo : Terima kasih, Suci.

-----

Eduardo : Suci, ini enak sekali. Saya suka!

Suci : Betul, saya juga suka. Eduardo, apakah di negaramu ada tradisi untuk membawakan kudapan ketika acara lamaran?

Eduardo : Di Brazil ada "bem casados" yang berarti "menikah dengan baik". Kue ini biasanya dibungkus dengan kertas tisu warna-warni dan pita. Isinya dua potong kecil kue bolu disatukan oleh isian krim. Kue ini melambangkan dua orang yang disatukan oleh ikatan cinta yang manis dan saling menghormati.

Suci : Saya juga suka kudapan manis. Pasti *bem casados* ini enak sekali.

Eduardo : Sayangnya, saya tidak suka makanan manis. Saya lebih suka makanan yang rasanya gurih, seperti *jadah manten* ini.

Suci : Oke, mari kita bawakan *jadah manten* untuk teman-teman di asrama.

Eduardo : Mereka pasti suka!

### Frasa yang Berguna

Mengungkapkan rasa suka:

- Saya suka ini.
- Saya suka sekali.
- Saya sangat menyukainya.

Mengungkapkan rasa tidak suka:

- Saya tidak suka ini.
- Saya kurang suka.
- Saya tidak menyukainya.

Mengungkapkan gagasan tentang filosofi:

- Kudapan ini melambangkan...
- Kue ini menyimbolkan....
- Makanan ini merupakan.....

### Soal

**Untuk meningkatkan keterampilan berbicara Anda, mari bermain peran. Buatlah dialog dan bermain peranlah!**

1. Kudapan khas Yogyakarta yang Anda suka dan tidak suka.
2. Kudapan khas negara Anda yang terkait dengan filosofi pernikahan

### Kegiatan 5

#### Menulis

**Carilah satu foto makanan khas pada acara pernikahan di negara Anda. Makanan itu dibuat dari apa, bagaimana cara membuatnya, rasanya seperti apa, dan apa yang spesial dari makanan itu. Jelaskan (lihat contoh di Teks 1)!**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

#### Mari perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam Teks 1!

Dalam Teks 1 terdapat kalimat “Kudapan ini mengandung filosofi untuk **melekatkan** sepasang pengantin.” Dalam kalimat itu ada kata “melekatkan” dengan kata dasar “lekat” yang diberi imbuhan *me-...-kan* dengan makna “kausatif”. Perhatikan contoh penggunaan imbuhan *me-...-kan* dengan makna kausatif dalam kalimat berikut ini!

1. *Jadah manten* **menyimbolkan** harapan supaya kedua mempelai senantiasa hidup rukun seiring sejalan dalam mengarungi hidup berumah tangga.
2. Suami istri selalu bersama-sama dalam suka maupun duka seperti halnya ketan di dalam kudapan *jadah manten* yang **melambangkan** keadaannya selalu lengket.

Dalam Teks 1 ada pula kalimat “Resepnya pun dulu dianggap sebagai rahasia dapur keraton sehingga tidak semua orang bisa **membuatkan** kudapan ini”. Dalam kalimat tersebut ada kata “membuatkan” dengan kata dasar “buat” yang diberi imbuhan *me-...-kan* dengan makna “instrumentatif”. Perhatikan contoh penggunaan imbuhan *me-kan* dengan makna instrumentatif dalam kalimat berikut ini!

1. Pengantin pria **membawakan** kudapan ini untuk pengantin wanita.
2. Namun, kudapan ini relatif jarang dijumpai karena tidak semua toko makanan khas Yogyakarta **menghidangkan** *jadah manten*.

### Soal

Buatlah kalimat dengan kata-kata yang menggunakan imbuhan *me-...-kan* di bawah ini!

1. melekatkan: \_\_\_\_\_
2. menyimbolkan: \_\_\_\_\_
3. melambangkan: \_\_\_\_\_
4. membawakan: \_\_\_\_\_
5. menghidangkan: \_\_\_\_\_

## TRIVIA

### Kudapan Khas Yogyakarta Wajib dalam Seserahan dan Maknanya



Sumber: <https://muamala.net/kue-hantaran-pernikahan/>

Selain *jadah manten*, ada kudapan khas Yogyakarta yang juga wajib ada di seserahan, misalnya *wajik*, *jenang*, dan kue *lapis*. Ketiga kudapan ini wajib ada karena makna dan filosofinya dalam kehidupan pernikahan. *Wajik* dalam pembuatannya membutuhkan waktu lama dan ekstra kesabaran, diharapkan nantinya pengantin juga sabar dalam membangun rumah tangga. Proses pembuatan *jenang* cukup sulit. *Jenang* juga memerlukan tenaga dan kesabaran dalam mengaduk adonan sampai matang. Hal ini menyimbolkan bahwa pengantin tidak boleh menyerah dalam menjalani kehidupan rumah tangga. Selain itu, pembuatan *jenang* yang kerap bergantian antara satu orang ke orang lainnya juga menjadi pengharapan agar pengantin bisa saling bekerja sama sampai tua kelak. Kue *lapis* memiliki rasa yang manis, penampilan yang cantik, dan terdiri dari setidaknya dua warna seperti putih dan cokelat, putih dan merah muda, atau warna lainnya. Kue *lapis* melambangkan harapan harapan supaya suami dan istri selalu akrab dan tidak terpecah belah.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Ayu, D. 2020. *6 Makanan Tradisional yang Wajib Ada di Sederahan dan Maknanya*. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/dyraryu/sederahan-dan-maknanya-c1c2/6>
- Lyliana, L. 2021. *Resep Jadah Manten Khas Yogyakarta, Kudapan dari Ketan Isi Daging Ayam*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.kompas.com/food/read/2021/11/27/170600875/resep-jadah-manten-khas-yogyakarta-kudapan-dari-ketan-isi-daging-ayam?page=all>.
- Mardatila, A. 2021. *Cara Membuat Jadah Manten Khas Yogyakarta, Kesukaan Sultan Hamengku Buwono VII*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.merdeka.com/sumut/cara-membuat-jadah-manten-khas-yogyakarta-kesukaan-sultan-hamengku-buwono-vii-klm.html>

### Sumber Video

- Trans7Official. 11 Agustus 2017. *Jejak si gundul: Jadah manten teratai* [video]. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.youtube.com/watch?v=vtKQ4aaofco>

### Sumber Gambar

- 5 Contoh Kue Hantaran Pernikahan Jaman Now [gambar]. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://muamala.net/kue-hantaran-pernikahan/>
- Jadah Manten, Kuliner [gambar]. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id/post/jadah-manten--kuliner?lang=id>
- Jadah Manten Teratai [gambar]. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.youtube.com/watch?v=vtKQ4aaofco>
- Jajanan Pasar Khas Yogyakarta [gambar]. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://docplayer.info/116015823-Kementerian-pendidikan-dan-kebudayaan-badan-pengembangan-dan-pembinaan-bahasa-redy-kuswanto-bacaan-untuk-anak-tingkat-smp.html>
- Lima Jajanan Tradisional Khas Yogyakarta, Ada yang Sejak Era Mataram [infographic]. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://infografis.sindonews.com/photo/4628/5-jajanan-tradisional-khas-yogyakarta-ada-yang-sejak-era-mataram-1609636299>

# >> BIPA 4

## UNIT 1

# MANGUT LELE: MAKANAN PEDAS KHAS YOGYAKARTA

## **KULINER TRADISIONAL**

**BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 4 UNIT 1  
MANGUT LELE: MAKANAN PEDAS KHAS YOGYAKARTA**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	Mangut lele: makanan pedas khas Yogyakarta	4	Opini	<b>Membaca</b> Mampu memahami isi artikel (opini) dan laporan yang berkaitan dengan mangut lele.	<b>Membaca</b> 1. Mengidentifikasi informasi rinci dari isi artikel opini 2. Meringkas isi artikel opini dan laporan yang berkaitan dengan mangut lele	1. Membaca teks tentang ulasan mengenai sebuah restoran yang menyediakan menu mangut lele dan menjawab beberapa pertanyaan. 2. Melengkapi paragraf rumpang	Menguasai pengetahuan tentang penggunaan struktur frasa kompleks seperti; a) kuah santan pedas, b) es teh manis	Pengetahuan budaya tentang kuliner khas Yogyakarta
				<b>Menyimak</b> Mampu memahami diskusi dengan alur argumen yang kompleks	<b>Menyimak</b> 1. Mendeskripsikan secara terperinci informasi-informasi penting dari diskusi	1. Menyimak diskusi antara dua pengamat kuliner yang sedang mengulas		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				dengan topik kuliner khas Yogyakarta	dengan alur argumen yang kompleks 2. Menyimpulkan isi diskusi dengan alur argumen yang kompleks	menu mangut lele yang mereka santap 2. Menjawab pertanyaan mengenai informasi rinci dalam rekaman		
				<b>Berbicara</b> Mampu menyampaikan pendapat dalam presentasi dengan tuturan yang spontan dan pelafalan yang jelas	<b>Berbicara</b> 1. Menyampaikan pendapat secara lisan dalam presentasi dengan tuturan yang spontan, intonasi yang tepat, dan pelafalan yang jelas 2. Memberi jawaban terhadap pertanyaan mitra tutur ketika	<b>Berbicara</b> Memberikan presentasi singkat mengenai pengalaman saat mengunjungi restoran dan mencoba mangut lele		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b></p> <p>Mampu menulis teks yang terperinci dan jelas mengenai restoran yang dikunjungi</p>	<p>memberikan presentasi dengan tuturan yang spontan, intonasi yang tepat, dan pelafalan yang jelas</p>	<p><b>Menulis</b></p> <p>Membuat ulasan mengenai restoran yang menyediakan kuliner khas Yogyakarta</p>		
				<p><b>Menulis</b></p> <p>Mampu menulis teks tentang sebuah restoran yang menyajikan menu khas Yogyakarta</p>	<p>1. Menulis kerangka teks tentang sebuah restoran yang menyajikan menu khas Yogyakarta</p> <p>2. Menulis teks tentang sebuah restoran yang menyajikan menu khas Yogyakarta</p>			

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<b>Kosakata</b> Mampu menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berkaitan dengan kuliner khas Yogyakarta	<b>Kosakata</b> Menggunakan gaya bahasa personifikasi dan hiperbola			

## **MANGUT LELE: MAKANAN PEDAS KHAS YOGYAKARTA**



Sumber: resepkoki.id

Unit ini berisi informasi tentang mangut lele yang merupakan makanan khas Yogyakarta. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis serta pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. memahami isi artikel (opini) dan laporan yang berkaitan dengan mangut lele;
2. memahami diskusi dengan alur argumen yang kompleks dengan topik ulasan tentang makanan khas Yogyakarta;
3. menyampaikan pendapat dalam presentasi dengan tuturan yang spontan dan pelafalan yang jelas;
4. menulis teks yang terperinci dan jelas mengenai ulasan tentang sebuah restoran;
5. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berkaitan dengan kuliner khas Yogyakarta;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan struktur frasa kompleks.

## PRAKEGIATAN

Bacalah teks berikut!

### Ikan Lele



Sumber: kibrispdr.org

Ikan lele adalah jenis ikan yang hidup di air tawar. Ciri-cirinya adalah memiliki tubuh yang pipih, memanjang, licin, serta memiliki "kumis" yang panjang di sekitar mulutnya. Di Indonesia, lele biasanya dikembangbiakkan untuk konsumsi. Namun, kadang lele juga dipelihara di sawah untuk memakan hama-hama yang ada di sawah. Lele juga kadang dipelihara untuk mencegah tumbuhnya jentik-jentik nyamuk di sumur tradisional warga.

Diskusikan dengan teman Anda pertanyaan-pertanyaan berikut!

1. Apakah di negara Anda ada ikan lele atau ikan yang sejenis?
2. Ikan apa yang paling populer di negara Anda?
3. Bagaimana cara memasak ikan di negara Anda?

## Teks 1

### Membaca

#### Mangut Lele Pak Gianto



Sumber: food.detik.com

Mangut lele adalah makanan yang terbuat dari ikan lele yang dicampur dengan kuah santan kental. Makanan ini adalah makanan khas dari Yogyakarta. Ada beberapa penjual mangut lele yang populer. Salah satu yang paling **laris** adalah Warung Mangut Lele Pak Gianto yang ada di Bantul, Yogyakarta. Kini, Warung Mangut Lele Pak Gianto membuka cabang di Bekasi, tepatnya di Jalan Agus Salim, Bekasi Timur. Cabang ini menjual mangut lele pedas dengan rasa yang **otentik** karena bumbu dan cara memasaknya sama persis dengan warung yang di Yogyakarta. Seperti apa lezatnya mangut lele Pak Gianto ini?

#### Proses masak membuat mangut lele jadi sedap

Pak Gianto punya resep mangut lele yang juara. Proses masak yang panjang sebanding dengan rasa yang dihasilkan. Sebelum dimasak dengan kuah mangut, ikan lele diasap selama berjam-jam sehingga daging lele menjadi lebih padat dan **aromanya** sedap. Lele asap ini berbeda dengan ikan lele biasa yang biasanya **amis** dan berbau lumpur.

Setelah diasap, lele dimasak dengan kuah santan. Kuah mangut lele Pak Gianto berwarna kemerahan. Warna merah dalam kuah berasal dari cabai merah yang memberi rasa pedas yang **membakar** lidah. Ditambah lagi, kencur, daun kemangi dan daun jeruk dalam kuah mangut memberi sensasi harum dalam makanan ini. Pengunjung yang mencoba mangut lele ini pasti akan **ketagihan**.

### **Baru buka di Bekasi seminggu**

Banyak warga Bekasi yang sudah lama menunggu kehadiran mangut lele Pak Gianto ini. Meskipun baru buka seminggu, warung ini sudah **dibanjiri** oleh pembeli.

Keramaian warung mangut lele ini sudah terlihat sejak warung dibuka pada pukul 10 pagi. Saat jam makan siang, warungnya langsung dipenuhi pembeli. Beberapa pengunjung bahkan harus **antre** sampai tempat parkir karena tidak mendapat tempat duduk. Menurut salah satu pegawai, per hari warung pak Gianto bisa menjual lebih dari 200 ekor lele.

### **Datang lebih awal agar tidak antre**

Agar tidak terlalu lama menunggu, pengunjung sebaiknya datang lebih awal. Pengunjung bisa datang satu jam sebelum jam makan siang. Anda bisa memesan minuman seperti es jeruk atau es teh manis sambil menunggu makanan datang.

Jika Anda penasaran dengan mangut lele yang sedap khas Yogyakarta, Anda bisa langsung datang ke Warung Mangut Lele Pak Gianto di Bekasi. Siap-siap ketagihan!

Sumber teks: [food.detik.com](http://food.detik.com) (dengan penyesuaian)

### **Pelajari kosakata ini!**

laris	: cepat laku
autentik	: asli/bukan tiruan
amis	: bau khas tidak sedap pada ikan
aroma	: bau yang harum
ketagihan	: ingin terus menerus menikmati sesuatu
antre	: berdiri menunggu untuk mendapat giliran

## Kegiatan 1

I. Setelah membaca teks, bacalah beberapa pernyataan berikut! Tulis huruf B jika pernyataan di sampingnya benar atau sesuai dengan informasi pada teks dan huruf S jika pernyataan di sampingnya salah atau tidak sesuai dengan informasi pada teks!

1. [...] Kuah mangut lele dibuat dari santan.
2. [...] Warung Mangut Lele Pak Gianto tidak terlalu terkenal di Yogyakarta.
3. [...] Rasa mangut lele Pak Gianto di cabang Bekasi dan Yogyakarta berbeda.
4. [...] Memasak mangut lele membutuhkan waktu yang cukup lama.
5. [...] Tekstur lele asap lebih padat dari lele biasa.
6. [...] Pada umumnya ikan lele berbau amis.
7. [...] Kuah mangut lele berwarna merah karena diberi cabai.
8. [...] Daun kemangi memberi aroma pada mangut lele.
9. [...] Warung Mangut Lele Pak Gianto di Bekasi masih sepi karena baru buka seminggu.
10. [...] Pengunjung tidak disarankan untuk datang lebih awal.

II. Lengkapilah kalimat pada paragraf berikut dengan kata-kata yang tepat dari teks!

Warung Mangut Lele Pak Gianto yang terkenal di Yogyakarta telah memiliki (1) \_\_\_\_\_ di Bekasi. Mangut lele adalah makanan yang terbuat dari ikan lele yang dicampur dengan (2) \_\_\_\_\_ santan yang kental. Mangut Lele Pak Gianto di Bekasi memiliki rasa yang (3) \_\_\_\_\_ karena bumbu dan proses memasaknya sama dengan yang di Yogyakarta. Sebelum dicampur dengan kuah, ikan lele diasap selama beberapa jam agar daging ikan menjadi lebih (4) ... dan harum. Lele yang diasap tidak akan (5) \_\_\_\_\_ atau berbau lumpur. Kuah mangut berwarna kemerahan karena diberi (6) \_\_\_\_\_ merah yang sangat pedas. Warung Pak Gianto sangat ramai sehingga pengunjung harus (7) \_\_\_\_\_. Jika ingin mencoba, pengunjung disarankan datang (8) \_\_\_\_\_ jam sebelum waktu makan siang.

## Kegiatan 2

### Kosakata

Majas hiperbola adalah gaya bahasa yang menggambarkan sesuatu secara berlebihan. Majas ini biasa dipakai saat mempromosikan sesuatu atau saat memberikan ulasan untuk memberikan kesan yang menarik.

Contoh:

1. Meskipun baru buka seminggu, warung ini sudah **dibanjiri** oleh pembeli.
2. Warna merah dalam kuah berasal dari cabai merah yang memberi rasa pedas yang **membakar** lidah.
3. Pengunjung yang mencoba mangut lele ini **pasti akan ketagihan**.

### Soal

Isilah kalimat rumpang berikut dengan ungkapan hiperbola yang ada di sampingnya!

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1. Berbagai makanan di meja ini benar-benar ....             |                              |
| 2. Saking enakny mangut lele ini, Roni sampai ....           | a. tidak bisa berhenti makan |
| 3. Rasa pedas dari mangut lele ini akan terasa ....          | b. istana raja               |
| 4. Minuman ini segar sekali, rasanya seperti ....            | c. di kutub utara            |
| 5. Restoran ini bangunannya sangat mewah sekali seperti .... | d. sampai berhari-berhari    |
|  | e. membuat perut bergejolak  |

### Kegiatan 3 Menyimak



Ilustrasi: Nex Carlos dan Magda makan mangut lele (Sumber: YouTube Mgdalenaf)

Anda akan menyimak ulasan dari dua orang yang sedang mengulas menu mangut lele. Sebelum mulai menyimak, pelajari soal-soal berikut terlebih dahulu untuk memprediksi isi dari simakan. Berikut tautan simakan [https://drive.google.com/file/d/12yuf9XAKKdBURheulZqi-deq\\_qGRgHet/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/12yuf9XAKKdBURheulZqi-deq_qGRgHet/view?usp=sharing).

Pilihlah jawaban yang tepat setelah selesai menyimak.

1. Rumah makan pak Marto terletak di ...
  - a. Bantul
  - b. Bandung
  - c. Jakarta
  - d. Bekasi
2. Sinta dan Roni berasal dari ...
  - a. Yogyakarta
  - b. Jakarta
  - c. Bantul
  - d. Bandung
3. Berapa total uang yang dibayar oleh Roni dan Sinta di Rumah Makan Pak Marto?
  - a. Rp.20.000
  - b. Rp.25.000
  - c. Rp.50.000
  - d. Rp.100.000

4. Apa pendapat Sinta untuk rasa pedas dari mangut Lele Pak Marto?
  - a. Tidak pedas
  - b. Tidak terlalu pedas
  - c. Sangat tidak pedas
  - d. Sangat pedas
  
5. Apa pendapat Roni untuk rasa pedas dari mangut Lele Pak Marto?
  - a. Tidak pedas
  - b. Tidak terlalu pedas
  - c. Sangat tidak pedas
  - d. Sangat pedas
  
6. Menurut Sinta, lele asap ....
  - a. sangat enak
  - b. rasanya asin
  - c. baunya amis
  - d. dagingnya keras
  
7. Menurut Roni rasa es jeruknya ....
  - a. terlalu manis
  - b. terlalu hambar
  - c. sangat segar
  - d. kurang manis
  
8. Setelah mencoba mangut lele, Roni dan Sinta akan mencoba ....
  - a. tongseng kelinci
  - b. tongseng kambing
  - c. sate kambing
  - d. sate kelinci

**Kegiatan 4**  
**Berbicara**

**Terdapat berbagai macam makanan dengan rasa pedas di seluruh dunia. Buatlah presentasi singkat mengenai makanan pedas yang ada di negara Anda! Poin-poin yang harus Anda jelaskan di antaranya:**

1. nama makanan tersebut
2. bahan utama makanan tersebut
3. deskripsi singkat mengenai cara memasak makanan tersebut
4. makanan lain apa yang biasa dikonsumsi bersama dengan makanan tersebut

Anda dapat menggunakan beberapa ungkapan berikut.

- Makanan ini bernama ...
- Makanan ini terbuat dari ...
- Makanan ini dimasak dengan cara ...
- Makanan ini biasa dikonsumsi dengan ...

**Kegiatan 5**  
**Menulis**

**Berkunjuglah ke warung makan yang menjual mangut lele di sekitar Anda lalu buatlah ulasan mengenai warung makan tersebut! Anda harus menjelaskan poin-poin berikut dalam tulisan Anda!**

- Nama warung makan dan lokasinya.
- Situasi warung makan saat Anda di sana.
- Makanan dan minuman yang Anda pesan.
- Pendapat Anda tentang rasa dari makanan dan minuman yang Anda pesan.
- Pendapat Anda tentang pelayanan dari warung makan.
- Saran untuk teman-teman yang akan berkunjung ke sana.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6 Wawasan Kebahasaan

### Susunan Kata pada Frasa Nomina Kompleks

Nomina dalam bahasa Indonesia dapat diikuti pewatas (*modifier*) yang terdiri dari dua kata atau lebih dari kelas kata yang berbeda. Umumnya, pewatas berupa nomina cenderung mendahului pewatas adjektiva dalam suatu frasa nominal yang kompleks seperti pada contoh berikut.

frasa nomina kompleks → frasa nomina *yang kompleks*  
kuah santan kental → kuah santan *yang kental*  
mangut lele pedas → mangut lele *yang pedas*  
es teh manis → es teh *yang manis*

### Latihan

**Gabungkan kata-kata dari masing-masing kotak berikut sehingga menjadi frasa nomina kompleks seperti contoh di atas! Buatlah minimal 10 contoh!**

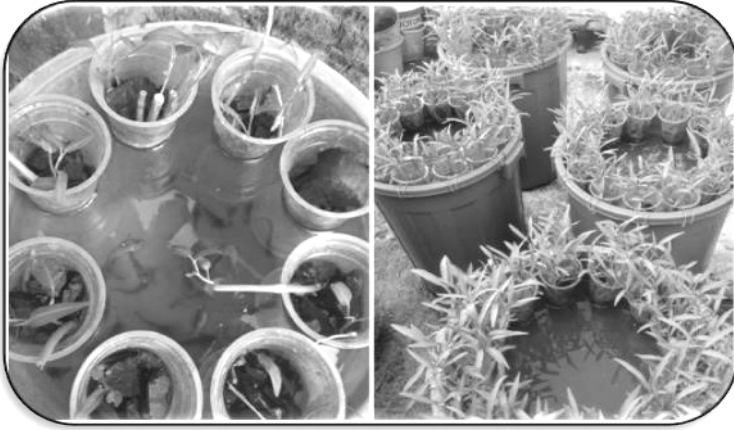
Nomina	Nomina	Adjectiva
1. bubur	1. tangan	1. segar
2. jus	2. pesawat	2. gurih
3. jam	3. ayam	3. palsu
4. buku	4. jeruk	4. tebal
5. air	5. BIPA	5. mahal
6. guru	6. kelapa	6. murah
7. ban	7. matematika	7. manis
8. mesin	8. mobil	8. muda
9. cat	9. dinding	9. baru
10. toko	10. mainan	10. tua

1. Jam tangan mahal

2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

## TRIVIA

### Budikdamber: Budidaya ikan lele dan kangkung yang viral



Sumber: boombastis.com

Teknik budidaya ikan dalam ember atau budikdamber, belakangan populer di masyarakat. Teknik ini viral di media sosial setelah seorang warganet mengunggahnya dalam akun Twitternya. Dengan Budikdamber, seseorang dapat beternak lele dan menanam kangkung sekaligus meskipun di rumahnya tidak memiliki lahan yang luas. Panen kangkung dapat dilakukan 14-21 hari sejak tanam. Caranya adalah dengan memotong kangkung dan menyisakan bagian bawah tunas untuk pertumbuhan kembali. Sementara itu, panen ikan lele dapat dilakukan setelah 2 bulan. Jika Anda ingin mencoba teknik budidaya ini, Anda bisa mengunduh informasi dan tutorial lengkap mengenai budikdamber melalui aplikasi "Budikdamber" di Playstore.

Sumber: kompas.com

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Aida, N. R. 2020. *Ramai Soal Budikdamber, Berikut Cara Ternak Lele dan Tanam Kangkung dalam Ember*. Diakses pada 19 Mei 2022 dari <https://www.kompas.com/tren/read/2020/05/04/182000065/ramai-soal-budikdamber-berikut-cara-ternak-lele-dan-tanam-kangkung-dalam?page=all>
- Setya, D. 2022. *Mangut Lele Pak Gianto: Racikan Mangut Lele Berkuah Pedas yang Bikin Nagih*. Diakses pada 19 Mei 2022 dari <https://food.detik.com/rumah-makan/d-5881616/mangut-lele-pak-gianto-racikan-mangut-lele-berkuah-pedas-yang-bikin-nagih/1>

### Sumber Gambar

- Resep mangut lele [gambar], t.t., Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://resepkoki.id/resep/resep-mangut-lele/>
- Ikan lele [gambar], t.t. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.kibrispdr.org/dwn-6/gambar-ikanlele-png.html>
- Mangut lele [gambar], t.t., Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://food.detik.com/makanan-laut/d-5303524/masak-masak--mangut-lele-dan-pete-yang-sedap-nampol>
- Makan mangut lele [video], t.t., Diakses pada 25 Mei 2022 dari [https://www.youtube.com/watch?v=sY1CA5cTKv4&ab\\_channel=MGDALENAF](https://www.youtube.com/watch?v=sY1CA5cTKv4&ab_channel=MGDALENAF)
- Budikdamber [gambar], t.t., Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://boombastis.com/teknik-budikdamber-viral/267055>

# >> BIPA 4

## UNIT 2

# WALANG GORENG MAKANAN KHAS GUNUNG KIDUL

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 4 UNIT 2  
WALANG GORENG: MAKANAN KHAS GUNUNG KIDUL**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
2	Walang Goreng: Makanan Khas Gunungkidul	4	Narasi	<b>Membaca</b> Mampu mengungkapkan kembali pesan moral dalam cerita walang goreng dari Gunungkidul	<b>Membaca</b> Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan dari walang goreng	<b>Membaca</b> 1. Membaca teks berkaitan dengan walang goreng 2. Menjawab pertanyaan dari teks 3. Membuat kalimat dari kosakata dari teks 4. menemukan pesan moral berdasarkan bacaan	Menguasai pengetahuan tentang kalimat aktif dan pasif dengan perluasan	Cara menangkap walang goreng

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menyimak</b></p> <p>Mampu menyimpulkan informasi dari berita media elektronik yang berkaitan dengan walang goreng</p>	<p><b>Menyimak</b></p> <p>Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks dari walang goreng</p> <p>Menentukan gagasan pokok dari berita tentang walang goreng</p> <p>Menyimpulkan informasi dari berita yang berkaitan dengan walang goreng</p>	<p><b>Menyimak</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menyimak berita tentang walang goreng dan menceritakan kembali</li> <li>Membuat kalimat dari kosakata</li> <li>Menjawab pertanyaan berdasarkan informasi dari video</li> <li>Memilih benar atau salah berdasarkan simakan</li> </ol>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b></p> <p>Manyampaikan deskripsi yang jelas dan terperinci mengenai walang goreng dan makanan ekstrim dari negara lain</p>	<p><b>Berbicara</b></p> <p>Mendeskripsikan berbagai macam cara mengonsumsi atau mengolah walang goreng atau makanan ekstrim dari negara lain</p>	<p><b>Berbicara</b></p> <p>1. Mempresentasikan walang goreng berdasarkan informasi yang sudah tersedia</p> <p>2. Menceritakan makanan ekstrim yang ada di negaranya</p>		
				<p><b>Menulis</b></p> <p>Mampu menulis esai dengan memberi alasan dengan menyetujui atau menolak mengonsumsi makanan ekstrim</p>	<p><b>Menulis</b></p> <p>Menulis esai dengan memberi alasan untuk menyetujui mengonsumsi</p> <p>Menulis esai dengan memberi alasan untuk menolak mengonsumsi makanan ekstrim</p>	<p><b>Menulis</b></p> <p>Menulis esai tentang pendapat setuju dan tidak setuju mengonsumsi makanan ekstrim</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<b>Kosakata</b> Mampu menguasai kosakata yang berkaitan dengan walang goreng di Yogyakarta	<b>Kosakata</b> Menggunakan istilah teknis yang berkaitan dengan walang goreng Menggunakan ungkapan setuju dan tidak setuju	<b>Kosakata</b> Membuat kalimat berdasarkan kosakata		

## **WALANG GORENG MAKANAN KHAS GUNUNG KIDUL**

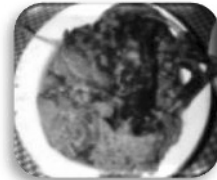
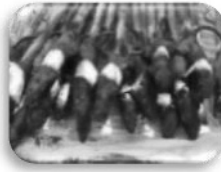


Unit ini berisi informasi tentang Walang Goreng makanan khas Gunung kidul. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. mengungkapkan kembali pesan moral dalam cerita walang goreng dari Gunungkidul;
2. menyimpulkan informasi dari berita media elektronik yang berkaitan dengan walang goreng;
3. menyampaikan deskripsi yang jelas dan terperinci mengenai walang goreng;
4. menulis esai dengan memberi alasan menyetujui atau menolak mengonsumsi walang goreng;
5. menguasai kosakata yang berkaitan dengan walang goreng di Yogyakarta;
6. Menguasai pengetahuan tentang kalimat aktif dan pasif. dengan perluasan.

## PRAKEGIATAN

Apakah Anda pernah melihat makanan ekstrem ketika berkunjung ke Indonesia? Jika pernah, Apakah Anda sudah mencobanya? Bagaimana rasanya? Apakah Anda menyukainya?



Sumber:<https://www.orami.co.id/magazine/makanan-ekstrem>

Indonesia memiliki banyak makanan ekstrem yang tidak biasa dimakan oleh banyak orang. Salah satunya adalah walang goreng dari Gunung Kidul, Yogyakarta. Penasaran dengan cerita lengkapnya? Mari baca teks berikut!

## Kegiatan 1 Membaca

Bacalah teks di bawah ini!

### Kisah Mas Sukir dan Walang Goreng



<https://www.brilio.net/sosok>

Mas Sukir adalah penjual belalang goreng yang berasal dari Wonosari. Sebelum bekerja sebagai penjual walang goreng, Mas Sukir bekerja sebagai petani, pengrajin bubut kayu, penjual bensin, dan tukang batu. Banyak masa sulit yang dialami Mas Sukir sebelum sukses menjual walang goreng. Ia tidak mampu menyekolahkan anaknya dan mencukupi kebutuhan sehari-hari. Namun, ia tidak menyerah untuk mencari uang agar dapat menafkahi keluarganya.

Sekitar dua tahun lalu, Mas Sukir mulai menjual walang goreng. Ia berharap bisnis ini lancar dan dapat menafkahi keluarganya. Awalnya, Mas Sukir hanya bermodal Rp.200.000. Ia mencoba untuk berjualan di pinggir jalan, tetapi sangat sepi pembeli karena banyak orang menjual walang goreng seperti dirinya. Beberapa penjual pun tidak ingin Mas Sukir menjual walang di sana. Mas Sukir tidak putus asa, dia berpindah tempat. Dia dan istrinya juga mencoba menjual walang di pasar, tetapi sedikit orang yang membelinya.

Akhirnya, Mas Sukri menjual walang goreng di pinggir jalan yang jauh dari penjual walang lainnya. Sedikit orang membeli belalang goreng, tetapi ia dan istrinya tidak menyerah untuk jualan. Mereka memutuskan untuk promosi kepada orang-orang yang melewati jalan tersebut. Untuk menarik minat pembeli, belalang goreng digoreng langsung di tempatnya jualan supaya lebih renyah dan gurih. Untungnya, banyak orang datang membeli walang goreng. Mas Sukir dan istrinya sangat senang. Mas Sukir mengatakan kalau cara menggoreng menentukan kualitas walang goreng. Ini yang membedakannya dengan pedagang lain.

Namun, harga belalang akan naik pada musim hujan. Hal ini membuat ekonomi Mas Sukir memburuk karena sulit menemukan belalang hidup. Istri dan anaknya sangat sedih. Akhirnya, Mas Sukir mencari walang hidup di berbagai daerah walaupun harganya mahal. Cara ini membantu ekonomi keluarga Mas Sukir. Sesudah beberapa tahun, Mas Sukir terkenal dengan walang goreng yang sangat enak. Banyak orang menyukai walang gorengnya.

Mas Sukir mendapat banyak keuntungan dari bisnis walang goreng. Dia bisa menghasilkan uang sampai empat juta dalam sebulan dari penjualan walang goreng di tepi jalan. Selain itu, walang goreng juga dipasarkan di media sosial dengan bantuan anaknya dengan nama *Walang Goreng Handi*. Hasil penjualan ini cukup memuaskan mas Sukir karena pesanan datang dari luar kota sampai luar negeri. Biasanya, belalang dikirim ke Jakarta, Batam, dan Singapura. Ekonomi keluarga Mas Sukir menjadi sangat baik. Dia dan keluarganya bahkan dapat pergi umrah.

### Perhatikan kosakata berikut!

walang goreng	: derangga bersayap lurus yang digoreng
tukang	: orang yang pndai dalam suatu pekerjaan
minat	: menyukai sesuatu
memasarkan	: menjual sesuatu ke tengah-tengah masyarakat
membayai	: memberi biaya kepada seseorang
jualan	: barang-barang yang dijual
umrah	: kunjungan ke tempat suci
bantuan	: pertolongan
keuntungan	: mendapat untung

### Latihan 1

**Buatlah kalimat dari kosakata berikut ini!**

#### Contoh

**menyukai** : Kebanyakan orang Gunung Kidul **menyukai** Walang goreng

1. mencoba : \_\_\_\_\_
2. menjual : \_\_\_\_\_
3. menghasilkan : \_\_\_\_\_
4. membedakan : \_\_\_\_\_
5. mendapatkan : \_\_\_\_\_

## Latihan 2

Setelah membaca Teks, jawablah pertanyaan ini!

1. Teks di atas bercerita tentang apa?  
\_\_\_\_\_
2. Di mana Anak Mas Sukir memasarkan belalang goreng?  
\_\_\_\_\_
3. Mengapa istri dan anak Mas Sukir menangis?  
\_\_\_\_\_
4. Bagaimana kehidupan Mas Sukir sebelum menjual walang goreng?  
\_\_\_\_\_
5. Apa saja yang anda pelajari dari kehidupan Mas Sukir?  
\_\_\_\_\_

## Latihan 3

Temukan pesan moral dalam paragraf di bawah ini!

Contoh :

### Paragraf

Ia mencoba untuk berjualan di pinggir jalan, tetapi sangat sepi pembeli karena banyak orang menjual walang goreng seperti dirinya. Mas Sukir tidak putus asa, dia berpindah tempat. Dia dan istrinya juga mencoba menjual Walang di pasar. tetapi sedikit orang yang membelinya.

### Pesan moral

Jangan pernah berputus asa untuk mencari uang

### 1. Paragraf

Awalnya, Mas Sukir hanya bermodal Rp.200,000. Ia mencoba untuk berjualan di pinggir jalan, tetapi sangat sepi pembeli karena banyak orang menjual walang goreng seperti dirinya. Beberapa penjual pun tak ingin Pak Sukir menjual Walang di sana.

### Pesan moral

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## 2. Paragraf

Mas Sukir tidak putus asa, dia berpindah tempat. Dia dan istrinya juga mencoba menjual walang di pasar, tetapi sedikit orang yang membelinya.

**Pesan moral**

---

---

## 3. Paragraf

Mas Sukir menjual walang goreng di pinggir jalan yang jauh dari penjual walang lainnya. Sedikit orang membeli belalang goreng, tetapi ia dan istrinya tidak menyerah untuk jualan. Mereka memutuskan untuk promosi kepada orang-orang yang melewati jalan tersebut.

**Pesan moral**

---

---

## 4. Paragraf

Untuk menarik minat pembeli, belalang goreng digoreng langsung di tempatnya jualan supaya lebih renyah dan gurih. Untungnya, banyak orang datang membeli walang goreng. Mas Sukir dan istrinya sangat senang. Mas Sukir mengatakan kalau cara menggoreng menentukan kualitas walang goreng. Ini yang membedakannya dengan pedagang lain.

**Pesan moral**

---

---

## 5. Paragraf

Selain itu, walang goreng juga dipasarkan di media sosial dengan bantuan anaknya dengan nama *Walang Goreng Handi*. Hasil penjualan ini cukup memuaskan Mas Sukir karena pesanan datang dari luar kota sampai luar negeri.

**Pesan moral**

---

---

## Kegiatan 2 Menyimak

### Latihan 1

Dengarkan simakan berikut

[https://drive.google.com/file/d/12yuf9XAKKdBUrheuIZqi-deq\\_qGRgHet/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/12yuf9XAKKdBUrheuIZqi-deq_qGRgHet/view?usp=sharing)

Ceritakan kembali kepada guru Anda!

### Kosakata

- semak : tumbuhan-tumbuhan kecil  
unik : lain daripada yang lain  
ekstrem : makanan yang aneh  
bumbu : hasil tanaman untuk makanan yang berbau sedap dan harum  
stoples : tempat untuk menaruh sesuatu  
walang : belalang

### Latihan 2

Buatlah kalimat dari kosakata berikut!

1. pedas : \_\_\_\_\_
2. manis : \_\_\_\_\_
3. asin : \_\_\_\_\_
4. gurih : \_\_\_\_\_
5. Renyah : \_\_\_\_\_

### Latihan 3

Setelah Anda mendengar simakan tentang walang goreng, jawablah pertanyaan berikut ini.

1. Walang goreng terbuat dari apa?  
\_\_\_\_\_
2. Apa manfaat dari walang goreng?  
\_\_\_\_\_
3. Bagaimana walang goreng dikonsumsi?  
\_\_\_\_\_
4. Masyarakat Gunung Kidul biasanya menemukan Walang goreng di mana?  
\_\_\_\_\_
5. Mengapa harga Walang goreng naik ketika musim kemarau?  
\_\_\_\_\_

#### Latihan 4

Pilihlah benar atau salah dari kalimat berikut ini!

No.	Kalimat	Benar	Salah
1.	Walang goreng adalah makanan ekstrem dari gunung merapi.		X
2.	Walang goreng memiliki kandungan sumber protein, tinggi kalsium, dan tinggi kolesterol.		
3.	Belalang dikenal sebagai hama tanaman karena sering merusak tanaman.		
4.	Jenis belalang yang digoreng adalah belalang padi.		
5.	Warga Gunungkidul sudah mengonsumsi belalang goreng dari zaman modern.		
6.	Kalau musim kemarau, belalang goreng susah ditemukan		
7.	Pengunjung dapat memilih rasa yang diinginkan.		
8.	Belalang dijadikan lauk untuk makanan sehari-hari.		
9.	Kita dapat menemukan belalang goreng di sepanjang jalan Gunung Merapi.		
10.	Kalau belum mencoba belalang goreng, kita perlu berhati-hati karena dapat terkena alergi seperti batuk dan pilek.		

## Kegiatan 3 Berbicara

### Latihan 1

Bacalah Informasi di bawah ini! Presentasikan kepada guru Anda!

<b>MENGENAL WALANG GORENG MAKANAN KHAS GUNUNG KIDUL</b>		
 <b>Jenis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Belalang kayu</li></ul>		 <b>Bumbu</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bawang putih</li><li>• Ketumbar</li><li>• Garam</li></ul>
<b>Tempat hidup</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pohon Jati</li><li>• Semak-semak</li></ul>		<b>Cara pengolahan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kotoran dibersihkan</li><li>• Dicuci</li><li>• Bumbu dihaluskan</li><li>• Bumbu dicampurkan</li><li>• Belalang digoreng</li></ul>
<b>Kandungan Gizi</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sumber protein</li><li>• Tinggi Kalsium</li><li>• Rendah kolesterol</li></ul>	<b>Rasa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gurih</li><li>• Renyah</li><li>• Enak</li></ul>	<b>Tempat orang menjual</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Di sepanjang jalan Gunung Kidul</li><li>• Pasar Argosari Wonosari</li><li>• Pasar Playan</li><li>• Pasar Paliyan</li><li>• Tokoh oleh-oleh</li></ul>
<b>Harga</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• RP.18.000 – Rp.30.000</li></ul>	<b>Varian rasa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Asin</li><li>• Pedas</li><li>• Manis</li></ul>	

### Latihan 2

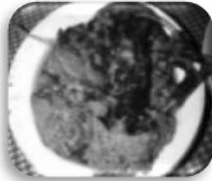
Buatlah presentasi singkat mengenai makanan ekstrem yang ada di negara Anda! Berikut poin-poin yang harus Anda jelaskan:

1. Nama makanan
2. Bahan utama makanan
3. Cara memasak makanan
4. Tempat menemukan makanan
5. Pendapat Anda tentang makanan

## Kegiatan 4

### Menulis

Terdapat berbagai macam makanan ekstrem di berbagai negara. Makanan ekstrem merupakan makanan yang tidak biasa dikonsumsi oleh banyak orang. Ada yang setuju mengonsumsi makanan ekstrem dan ada yang tidak mengonsumsinya. Berikut ini beberapa contoh makanan ekstrem yang terdapat di negara lain.



Paniki adalah makanan ekstrem dari Minahasa. Makanan berasal dari kelelawar yang dimasak dengan santan.



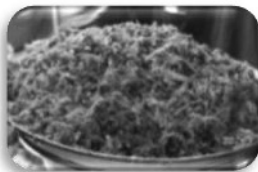
Tikus bakar adalah makanan ekstrem dari Sulawesi Utara. Jenis tikus ini adalah tikus hutan.



Ulat sagu adalah makanan ekstrem dari Papua. Makanan ini langsung dimakan sebagai jamu.



Sate biawak adalah makanan ekstrem dari Jawa Timur yang dapat menyembuhkan berbagai penyakit.



Lawar adalah makanan ekstrem dari Bali yang dibuat dari daging babi cincang, darah segar, dan sayur-sayuran.



### Latihan 1

Ubahlah kalimat berikut ke dalam kalimat pasif!

1. Dia **menjual** walang goreng.  
Walang goreng dijual oleh dia.
2. Banyak orang **membeli** walang goreng.  
\_\_\_\_\_
3. Mereka **memasarkan** makanan ekstrem itu.  
\_\_\_\_\_
4. Mas Sukir **mengirimkan** walang goreng ke luar negeri.  
\_\_\_\_\_
5. Mereka **membumbui** walang goreng dengan bawang putih dan garam.  
\_\_\_\_\_

### Latihan 2

Ubahlah kalimat berikut ke dalam kalimat aktif dan pasif!

1. Walang goreng dicuci oleh Mas Sukir.  
\_\_\_\_\_
2. Masyarakat Gunung kidul mengenal walang goreng sebagai hama tanaman.  
\_\_\_\_\_
3. Mas Sukir mengolah walang goreng di rumahnya.  
\_\_\_\_\_
4. Masyarakat menjadikan walang goreng sebagai lauk.  
\_\_\_\_\_
5. Dia membersihkan kotoran dari perut walang goreng.  
\_\_\_\_\_
6. Beberapa bumbu digunakan oleh Mas Sukir untuk mengolah walang goreng.  
\_\_\_\_\_
7. Belalang merusak tanaman masyarakat.  
\_\_\_\_\_
8. Dia menambahkan garam pada walang goreng.  
\_\_\_\_\_
9. Banyak wisatawan mengonsumsi walang goreng.  
\_\_\_\_\_
10. Walang goreng diminati oleh Ibu itu.  
\_\_\_\_\_

## TRIVIA

### Menangkap Walang Goreng Si Sumber Protein



Belalang dianggap sebagai perusak tanaman oleh masyarakat Gunungkidul. Populasi belalang yang berlebih akan sangat merugikan petani jika menyerang tanaman. Karena banyak ditemukan, masyarakat setempat pun mengonsumsi serangga ini sebagai sumber protein. Masyarakat Gunungkidul tidak sulit menangkap walang goreng. Walang dapat ditangkap dengan menggunakan jolok yang diberi tempat kecil diujungnya atau menangkap walang secara langsung dengan tangan.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

<https://koran-jogja.com/belalang-gunungkidul-kuliner-ekstrem-penuh-protein/>

<https://www.brilio.net/sosok/kisah-sukir-jual-belalang-goreng-hingga-singapura-mampu-pergi-umrah-1802025.html>

<https://bloktuban.com/2022/01/19/belalang-goreng-kuliner-unik-dengan-kandungan-protein-tinggi/>

### Sumber Gambar

<https://www.viva.co.id/gaya-hidup/inspirasi-unik/1441270-daur-hidup-belalang>

<https://www.orami.co.id/magazine/makanan-ekstrem>

<https://www.brilio.net/sosok/kisah-sukir-jual-belalang-goreng-hingga-singapura-mampu-pergi-umrah-1802025.html>

<http://sariyusa.blogspot.com/2022/02/jolok-buah-ciku.html>

# >> BIPA 4

## UNIT 3

# JANGAN NDESO KHAS GUNUNGKIDUL

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR BERMUATAN LOKAL**  
**BIPA 4 UNIT 3**

**JANGAN NDESO KHAS GUNUNGGKIDUL**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	<i>Jangan Ndeso</i> Khas Gunungkidul	4	Teks Prakegiatan: Deskriptif  Teks Membaca: Narasi  Teks menyimak: eksplanasi  Teks Menulis: Deskriptif	<b>Membaca</b> Mampu memahami cerpen "Rindu <i>Jangan Ndeso</i> " yang dikemukakan dalam bahasa yang sederhana	<b>Membaca</b> 1. Mengidentifikasi fungsi sosial tema, alur, latar, dan penokohan cerpen 2. Menceritakan kembali isi cerpen	<b>Membaca</b> Membaca cerpen berjudul Rindu <i>Jangan Ndeso</i>  - Menjawab pertanyaan uraian - Menentukan pernyataan apakah Benar dan Salah berdasarkan teks. 1. mengidentifikasi tujuan teks 2. menentukan tema, alur, latar, dan penokohan cerpen 3. menceritakan kembali isi cerpen secara singkat..	Menguasai pengetahuan tentang penggunaan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• imbuhan <i>me-...-kan</i> dengan makna beneaktif</li> <li>• imbuhan <i>me-...-i</i> dengan makna memberi</li> <li>• imbuhan <i>pe-/-an</i> dengan makna 'hal melakukan pekerjaan' menjawab soal latihan memilih imbuhan <i>me-...-kan, me-...-i</i> dan <i>pe-...-an</i></li> </ul>	Keindahan wisata Gunungkidul

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menyimak</b> Mampu memahami video tutorial tentang pembuatan <i>jangan ndeso</i></p>	<p><b>Menyimak</b> 1. Mengidentifikasi tujuan video tutorial yang ditayangkan 2. Menceritakan kembali tutorial <i>jangan ndeso</i> yang ditayangkan</p>	<p><b>Menyimak</b> Menyimak tayangan video pembuatan <i>jangan ndeso</i> ⇒ mengidentifikasi tujuan video tutorial yang ditayangkan dalam bentuk menjawab pertanyaan ⇒ menjelaskan bahan-bahan dan cara pembuatan ⇒ menjelaskan kesan-kesan melihat video tutorial</p>		
				<p><b>Berbicara</b> Mampu menyampaikan pendapat hasil kunjungan ke rumah makan/ rumah warga dan menikmati <i>jangan ndeso</i></p>	<p><b>Berbicara</b> 1. Mengungkapkan kembali pengalaman menikmati <i>jangan ndeso</i> dengan kata-kata sendiri 2. Memberi komentar terhadap <i>jangan</i></p>	<p><b>Berbicara</b> a. Menceritakan kunjungan ke rumah makan/ rumah warga yang memasak <i>jangan ndeso</i></p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
					<i>tidak</i> berdasarkan kelemahan dan kelebihan	<p>b. Mempresentasikan hasil kunjungannya dengan menunjukkan hasil dokumentasi berupa foto/video di depan kelas</p> <p>Hal yang diceritakan :</p> <p>⇒ proses perjalanan menuju lokasi Gunungkidul</p> <p>⇒ hal yang menarik</p> <p>⇒ menjelaskan makanan asal negara yang sejenis</p>		
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis ulasan di media elektronik mengenai pengalaman menyenangkan melakukan perjalanan ke Gunungkidul</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis ulasan di media sosial tentang pengalaman menyenangkan ketika melakukan perjalanan ke Gunungkidul</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis ulasan di media elektronik tentang pengalaman menyenangkan ketika melakukan perjalanan ke Gunungkidul</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Kosakata</b> Mampu menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berkaitan dengan teks cerpen <i>Jangan Ndeso</i></p>	<p><b>Kosakata</b> 1. Menggunakan istilah teknis sesuai bidang 2. Menggunakan kosa kata yang berhubungan dengan pembuatan <i>Jangan ndeso</i></p>	<p><b>Kosakata</b> 1. Mencermati kosakata yang terdapat di dalam cerpen dan memahami makna dari kosakata tersebut 2. Memilih kosakata yang terdapat dalam cerpen dan membuat kalimat berdasarkan kosakata yang dipilih 3. Memilih kosakata yang tepat sesuai teks cerpen <i>Jangan Ndeso</i></p>		

## **JANGAN NDESO KHAS GUNUNGKIDUL**

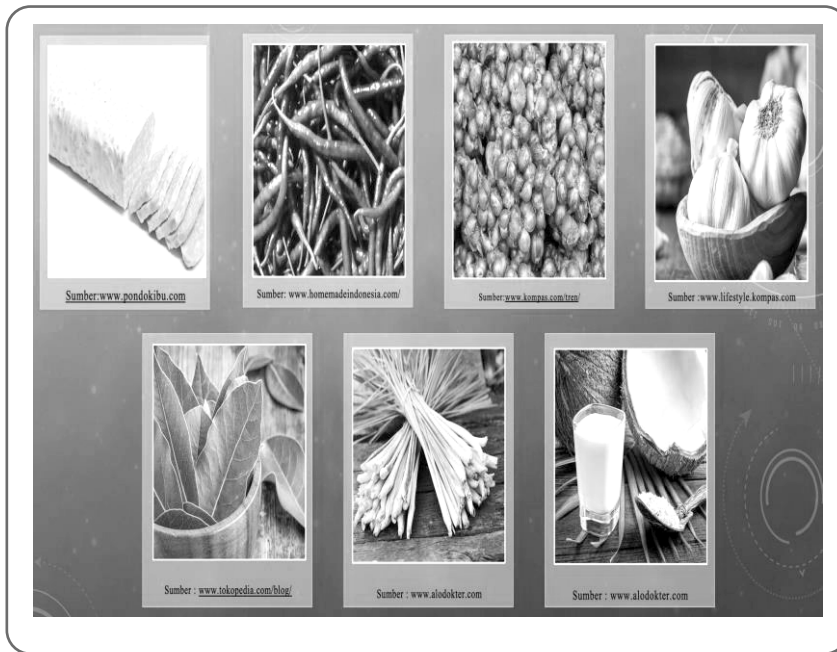


Sumber: <https://kulinear.hops.id/resep/>

Unit ini berisi informasi tentang *Janggan Ndeso* makanan khas Gunungkidul. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. memahami cerpen “Rindu *Janggan Ndeso*”;
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata teknis pembuatan *janggan ndeso*;
3. memahami video memasak *janggan ndeso*;
4. menyampaikan pengalaman berkunjung ke rumah penduduk di Gunungkidul dan mencicipi *janggan ndeso*;
5. menulis surat pembaca di media elektronik tentang pengalaman berkunjung ke rumah penduduk di daerah Gunungkidul;
6. menguasai penggunaan kosakata yang berkaitan dengan teks cerpen Rindu *janggan ndeso*.

## PRAKEGIATAN



### Jawablah pertanyaan berikut!

1. Apakah anda pernah melihat bahan-bahan masakan seperti gambar di atas?
2. Adakah di negara asal Anda bahan-bahan masakan seperti gambar di atas?

Bahan-bahan di atas adalah bahan dasar pembuatan *jangan ndeso*. *Jangan ndeso* adalah sayur lombok *ijo* adalah sayur khas dari daerah Gunungkidul. Sayur ini identik dengan rasa pedas yang cukup tajam.

## Teks 1 Membaca

Bacalah teks cerpen ini.

### Rindu *Jangan Ndeso*



Sumber: <https://cookpad.com/id/resep/12889208-sayur-ndeso-lombok-ijo>

Doni bekerja pada sebuah perusahaan telekomunikasi di Jakarta. Sudah dua tahun ini Doni tidak dapat pulang ke rumahnya di Gunungkidul Yogyakarta karena pandemi Covid 19. Tentu saja rasa rindu sudah memenuhi perasaan Doni, terutama rindu pada *jangan ndeso*, yaitu sayur khas Gunungkidul buatan ibunya.

Rumah Doni tidak begitu besar. Namun, rumah tersebut memiliki halaman yang luas. Di halaman rumah Doni tumbuh berbagai pohon di antaranya pohon pepaya, mangga, dan jambu. Di rumah Doni hanya tinggal kedua orang tuanya dan adiknya yang bernama Dara. Dara masih berusia 15 tahun dan bersekolah di SMP Negeri Semanu.

Dapur rumah Doni terletak di bagian paling belakang rumahnya. Jika dibandingkan dengan kamar tidur Doni, dapur di rumah Doni ukurannya jauh lebih luas. Doni dan Dara senang berlama-lama mengobrol di dapur ketika ibu memasak. Sesekali mereka membantu meskipun seringkali ibunya tidak ingin dibantu.

Ibu lebih senang memasak menggunakan tungku dan kayu bakar dibandingkan menggunakan kompor gas. Menurutnya, aroma dan rasa masakan jauh lebih enak. Begitu pula ketika ibu membuat *jangan ndeso*. Ia selalu memasak menggunakan tungku dan kayu bakar.

Ibu selalu menyajikan *jangan ndeso* dengan sambal dan kerupuk bawang. Jika sudah lengkap tersedia di meja, Doni akan langsung mengambil nasi hangat dan menyiramkan *jangan ndeso* ke atas nasi tersebut. "Jangan lupa untuk mencuci piring setelah makan, Don!" kata ibu

selalu mengingatkan Doni. Mungkin karena Doni sering lupa untuk mencuci piring setelah makan.

*Jangan ndeso* merupakan menu sayur yang paling sering dihidangkan ibu karena mungkin bahan dasar pembuatannya lebih mudah ditemukan dan harganya pun murah. Bahan dasar *jangan ndeso* adalah bawang merah, bawang putih, cabe hijau, santan, garam, dan tempe. Doni tidak pernah merasa bosan dengan *jangan ndeso* buatan ibu karena rasanya yang nikmat, unik, dan eksotis. Di Jakarta ada beberapa warung makan yang menyajikan menu *Jangan Ndeso*, tapi rasanya kalah dengan *Jangan Ndeso* buatan Ibu. Mungkin *Jangan Ndeso* buatan Ibu dimasak dengan rasa cinta, sehingga menurut Doni rasanya menjadi jauh lebih enak. *Jangan Ndeso* yang selalu membuat Doni rindu dan ingin pulang.

## Kegiatan 1

### Latihan 1

Jawablah pertanyaan-pertanyaan berikut ini berdasarkan teks di atas!

1. Siapakah nama tokoh yang rindu pada *jangan ndeso*?  
*Doni*
2. Apa nama daerah tempat asal tokoh dalam teks di atas?  
\_\_\_\_\_
3. Mengapa ibu lebih senang memasak dengan menggunakan tungku dan kayu bakar?  
\_\_\_\_\_
4. Mengapa ibu sering memasak *jangan ndeso*?  
\_\_\_\_\_
5. Apa yang membuat Doni rindu *jangan ndeso* buatan Ibu?  
\_\_\_\_\_

Tulislah huruf **B** jika pernyataan benar dan **S** jika salah!

6. (S) Doni rindu akan pacarnya yang ada di kampung halamannya.
7. (.....) Adik Doni yang masih bersekolah di SMP Negeri Semanu itu bernama Dara.
8. (.....) Rumah Doni tidak begitu luas dan dapurnya berada di samping rumahnya.
9. (.....) *Jangan ndeso* merupakan makanan khas dari Gunung Sari.
10. (.....) Bahan dasar pembuatan *jangan ndeso* mudah ditemukan di sekitar tempat tinggal Doni.

## Kegiatan 2

### Kosakata

Berikut ini adalah kosakata dalam teks 1. Perhatikan kosakata dan maknanya untuk memahami teks tersebut!

Kosakata		Makna
telekomunikasi	:	komunikasi jarak jauh melalui kawat (telegrap, telepon) dan radio
tungku	:	batu dan sebagainya yang dipasang untuk perapian
mengobrol	:	berbincang-bincang secara santai tanpa pokok pembicaraan tertentu
menyajikan	:	menyediakan makanan atau yang lainnya di atas meja
pembuatan	:	proses atau cara membuat
dihidangkan	:	disediakan makanan atau yang lainnya di atas meja
protes	:	pernyataan tidak menyetujui, menentang, menyangkal, dan sebagainya
santan	:	air perahan kelapa yang sudah diremas tangan
tempe	:	makanan untuk lauk nasi, dibuat dari kedelai yang diberi ragi

### Latihan

Pilihlah lima kata dalam tabel di atas dan buatlah kalimat menggunakan kata-kata tersebut!

Contoh :

Kata	Kalimat
tungku	Panci yang berisi <i>jangan ndeso</i> itu ditaruh oleh Doni di atas tungku.

No	Kata	Kalimat
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

**Berilah tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang paling tepat!**

6. Orang yang tinggal di desa memasak ..... tungku dan kayu bakar.
  - a. menggunakan
  - b. menyajikan
  - c. membuat
  - d. melalui
  
7. Setelah makan sebaiknya kita ..... piring yang sudah digunakan.
  - a. melempar
  - b. mencuci
  - c. menyiramkan
  - d. membuat
  
8. Warung makan itu tidak ..... makanan tradisional Gunungkidul.
  - a. menghidangkan
  - b. menyelenggarakan
  - c. menyebutkan
  - d. menyusun
  
9. Ayah dan Ibu ..... bersama tamu hingga larut malam.
  - a. mengerjakan
  - b. melakukan
  - c. mengobrol
  - d. melihat
  
10. Parutan kelapa yang dicampur air dan diperas menghasilkan .....
  - a. kudapan
  - b. makanan
  - c. Nasi putih
  - d. santan

### Kegiatan 3 Menyimak

Simaklah video pada tautan berikut!

<https://drive.google.com/file/d/1TVviQ7DjOSgJ0OVJx6eElGG6fF6YdzTA/view?usp=sharing>



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=edcCMIqKH5w>

### Latihan

Setelah menyimak tayangan video di atas, jawablah pertanyaan di bawah ini!

1. Masakan apa yang sedang dibuat dalam video tersebut?  
\_\_\_\_\_
2. Berasal dari manakah makanan tersebut?  
\_\_\_\_\_
3. Sebutkan bahan makanan apa saja yang digunakan?  
\_\_\_\_\_
4. Bagaimana kesan Anda setelah melihat tayangan video tersebut?  
\_\_\_\_\_
5. Hal apa yang paling menarik perhatian Anda?  
\_\_\_\_\_

## **Kegiatan 4**

### **Berbicara**

Anda bersama dosen atau tutor akan pergi mengunjungi salah satu rumah penduduk di daerah Gunungkidul. Anda akan melihat secara langsung proses pembuatan *jangan ndeso* dan mencicipinya.

Perhatikan proses pembuatan *jangan ndeso* tersebut. Anda boleh melakukan wawancara dan mendokumentasikan dalam bentuk foto atau video.

### **Latihan**

**Ceritakanlah hasil kunjungan ke Gunungkidul berdasarkan foto atau video yang sudah Anda dokumentasikan!**

Anda akan menceritakan hal-hal sebagai berikut.

1. Bagaimana proses perjalanan Anda menuju lokasi Gunungkidul?
2. Apa yang dikerjakan di sana?
3. Apa yang menarik di lokasi tersebut?
4. Apakah di negara anda ada masakan tradisional yang berkuah? Jika iya, ceritakanlah masakan tersebut!

## **Kegiatan 5**

### **Menulis**

#### **Menulis Surat Pembaca**

Surat pembaca adalah surat yang ditulis pembaca dan dimuat pada media cetak maupun media elektronik. Surat pembaca berisi tanggapan, kritik, saran, keluhan, ajakan, imbauan, serta ucapan terima kasih. Media cetak adalah sarana untuk menyebarkan informasi atau data dengan menggunakan mesin cetak dengan bahan dasar kertas dan tinta. Media elektronik adalah sarana untuk menyebarkan informasi atau data yang dibuat dan diakses menggunakan perangkat elektronik.

Surat pembaca biasanya ditujukan untuk suatu lembaga, pemerintah, perusahaan, kelompok, kantor, organisasi, atau perorangan. Surat pembaca ditulis secara singkat, jelas, dan padat menggunakan bahasa yang baku, sopan, dan komunikatif.

Di bawah ini contoh surat pembaca di media cetak.

## SURAT PEMBACA

Surat Pembaca hendaknya dilengkapi fotokopi KTP/SIM/paspor yang masih berlaku. *Kompas* tidak mengembalikan surat-surat yang diterima. Surat pembaca diutamakan yang berkaitan dengan pelayanan publik.

*Kompas* menyediakan souvenir mug bagi pengirim surat pembaca yang dimuat. Pengambilan hadiah dilayani setiap hari kerja di Sekretariat Redaksi *Kompas* Biro Jateng, Jalan Menteri Supeno No 30, Semarang, dengan membawa fotokopi tanda pengenal yang masih berlaku.

### Mimpi Semarang Bebas Banjir

Kondisi jalan di Kota Semarang yang rusak karena sering tergenang banjir dan luapan air rob tak kunjung mendapat perhatian serius dari pemerintah daerah. Pekerjaan perbaikan jalan yang selama ini dilakukan dengan sistem tambal-sulam pun tidak pernah memberikan hasil yang maksimal.

Perbaikan jalan hanya mampu bertahan paling lama lima bulan. Setelah itu, kita akan kembali menemukan kondisi jalan-jalan beraspal dengan lubang-lubang menganga yang tertutup banjir atau luapan air rob. Warga yang sehari-hari melewati daerah langganan banjir, seperti di kawasan Johar dan Bubakan, mau tak mau harus sering "berenang" ketika berangkat kerja atau sekolah.

Banyak orang sudah menyangsikan bahwa Kota Semarang kelak mampu menjadi kota yang bebas banjir. Tidak bekerjanya sistem drainase di samping jalan-jalan yang rusak sering disebut-sebut sebagai penyebab utama masalah banjir dan rob. Usulan untuk meninggikan jalan dan saluran juga sudah sering disampaikan. Akan tetapi, agaknya belum ada tindakan solutif konkret yang dilakukan oleh Pemerintah Kota Semarang.

Kini, di bawah kepemimpinan Wali Kota Semarang yang baru, warga benar-benar menanti wajah baru Semarang Pesona Asia yang indah dan bebas banjir.

NURFITA KUSUMADEWI

*Jalan Nakula I Nomor 76, Pindrikan Kidul, Semarang Tengah*

Sumber: <https://pengajar.co.id/>

## Contoh surat pembaca di media elektronik.

Harian Kompas | Kompas TV

KOMPAS.com  
RAYAKAN PERBEDAAN

Home | News | Ekonomi | Bola | Tekno | Entertainment | Otomotif | Health | Female | Properti | Travel | Foto | Video | Forum | Kompasiana

### Surat Pembaca

Tanggapi | Syarat dan Ketentuan

Berita Mandiri

#### Kartu Kredit Mandiri Lemot dan Tidak Bertanggung Jawab

Wahana, 14 Februari 2014 | 13:44 WIB

Saya pemegang kartu Mandiri dengan nomor kartu 4137190304995\*\*\*. Saya sangat kecewa sekali dengan layanan Bank Mandiri. Khususnya di bagian kurir. Dikarenakan tanggal 15 Januari 2014 kartu sudah dikirim ke alamat kantor saya.

Namun anehnya tanggal 23 Januari 2014 kartu diretur dengan alasan saya sudah resign. Dan saya tidak dikenal namanya. Ini yang tidak bisa mencari kurirnya ataukah memang sengaja tidak dicari memang tidak ada kartu datang ke kantor atas nama saya.

Kemudian tanggal 30 saya mencoba untuk menanyakan ke card centre cabang Surabaya dan diinformasikan sama. Lalu saya menunggu dan menunggu tanggal 13 Februari 2014 saya menghubungi Mandiri call untuk perihal kartu saya yang belum saya terima ini kelanjutannya bagaimana. Malah saya disuruh buat surat kuasa jika meninggalkan kantor.

Ini tidak efisien. Karena kartu saja belum saya terima. Ini bagaimana kelanjutannya kartu saya. Mudah-mudahan dengan adanya surat yang saya kirim ke Kompas.com saya mendapatkan informasi yang detail mengenai posisi kartu saya.

Terima kasih, Kompas.com sudah menayangkan keluhan saya.

ahmed farisal nurdiansah  
kauman isi / 20 kampung dalam kota kediri

Berita Mandiri

#### Kartu Kredit Mandiri Lemot dan Tidak Bertanggung Jawab






Wahana, 14 Februari 2014 | 13:44 WIB

Mohon maaf atas ketidaknyamanan Bapak Ahmad Farisal Nurdiansah dan terima kasih atas masukannya. Dapat disampaikan bahwa kami telah memproses pengiriman ulang Kartu Kredit Mandiri Bapak, diharapkan Kartu Kredit Mandiri tersebut dapat diterima paling lambat tanggal 26

Apabila Bapak tidak berada di tempat, kami mohon kesediaannya untuk meninggalkan surat kuasa penerimaan kartu beserta fotocopy KTP. Adapun surat kuasa penerimaan kartu tersebut untuk menghindari penyalahgunaan kartu oleh pihak lain.

Jika ada pertanyaan ataupun saran yang ingin disampaikan, dapat menghubungi Customer Service melalui layanan 24 jam Mandiri Call 14000 atau melalui website [www.bankmandiri.co.id](http://www.bankmandiri.co.id) dengan memilih menu contact us atau langsung melalui email [customer.care@bankmandiri.co.id](mailto:customer.care@bankmandiri.co.id).

Nixon L. P. Napitupulu  
Plaza Mandiri 3rd Floor



www.astra.co.id

UNLIMITED SPACE  
100% U.S. BASED  
DAILY 24/7 DEDICATED SUPPORT  
0.01 NOW  
HOSTGATOR.COM  
1-866-966-GATOR

GET STARTED FOR ONLY 1 PENNY FOR YOUR FIRST MONTH

6x Faster Hosting  
FREE MIGRATIONS  
24/7 SUPPORT  
25% off today!  
Discover Better Hosting

Pezona  
Pezona dari paksi hitam & putih?  
BANK  
REKONA INVISIBLE CASH  
WITH BLACK & WHITE  
ELITE DI SINI

#### Surat Pembaca Lain

Selisa, 23 Februari 2014 | 16:20 WIB  
Hasil BI Checking yang

Selisa, 23 Februari 2014 | 16:37 WIB  
Bank Bukopin, Mana Motornya?

Selisa, 23 Februari 2014 | 17:23 WIB  
Kecewa dengan Layanan Bank

Sumber : id.pinterest.com



## Latihan 2

Lengkapilah rumpang-rumpang teks berikut dengan kata-kata dalam kotak!

memperhatikan	permainan	pertunjukan
melengkapi	melalui	persetujuan
perbuatan	mendapatkan	memalukan

### Contoh

Merusak lingkungan di lokasi wisata Nglanggeran merupakan *perbuatan* yang melanggar hukum.

1. Anda perlu ..... perbedaan harga tiket masuk ke Heha Sky View.
2. Peserta ujian harus ..... skor serendah-rendahnya 400.
3. Harga tiket masuk ke ..... di Candi Prambanan adalah Rp75.000,00.
4. Petugas imigasi meminta Anda untuk ..... persyaratan untuk perpanjangan visa turis.
5. Kami harus meminta ..... dari ketua RT agar dapat mengunjungi rumah penduduk.

## TRIVIA

### Keindahan Wisata Gunungkidul



Kabupaten Gunungkidul merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta yang letaknya 39 km sebelah tenggara Kota Yogyakarta. Potensi pariwisata di Kabupaten Gunungkidul cukup beragam, baik wisata alam, wisata budaya, maupun wisata kuliner. Wisata alam yang sangat indah meliputi pantai, goa, bukit, air terjun, pegunungan, dan tempat bersejarah. Salah satu wisata budaya yang cukup unik di Kabupaten Gunungkidul adalah tradisi *Rasulan* atau bersih desa. Wisata kuliner yang dimiliki Kabupaten Gunungkidul pun tidak kalah menarik. Ada beberapa makanan khas Gunung Kidul yang menjadi ikon daerah, yaitu *sego abang*, olahan ikan segar, *gatot*, *tiwul*, *peyek jingkeng*, *walang goreng*, *walang bacem*, dan *jangan ndeso* atau sayur *lombok ijo*. *Jangan ndeso* ini di beberapa daerah dapat dijumpai dengan cita rasa berbeda. *Jangan ndeso* khas Gunungkidul pun memiliki cita rasa yang berbeda dengan yang ditemukan di daerah lainnya.

Sumber : [www.gunungkidulkab.go.id](http://www.gunungkidulkab.go.id)

## DAFTAR PUSTAKA

- <http://www.pastvnews.com/seni-dan-budaya/rasulan-ala-banaran-playen-gunungkidul.html>
- <https://gunungkidulkab.go.id/D-9055270d7eb02ff55b8d46a5f9a41f4f-NR-100-0.html>
- [https://homemadeindonesia.com/apihmi/images/datatoko/KfffBF61819\\_brg18722.jpg](https://homemadeindonesia.com/apihmi/images/datatoko/KfffBF61819_brg18722.jpg)
- <https://kulinear.hops.id/resep/pr-3032156725/resep-sayur-lombok-ijo-khas-jawa-tengah-pedas-gurih-praktis-cuma-diirisir>
- <https://lifestyle.kompas.com/read/2020/02/24/202234820/perhatikan-12-manfaat-hebat-bawang-putih?page=all>
- <https://news.detik.com/berita-jawa-tengah/d-4956091/ribuan-pemudik-tiba-di-gunungkidul-mayoritas-dari-jakarta>
- <https://pondokibu.com/tempe-murah-tapi-sarat-manfaat.html>
- <https://sajiansedap.grid.id/read/10748777/jangan-lombok?page=all>
- <https://travel.kompas.com/read/2020/12/25/131800427/>
- <https://travel.kompas.com/read/2020/12/25/131800427/wisatawan-tidak-bisa-menginap-di-gunung-api-purba-nglanggaran-saat-libur?page=all>
- <https://www.alodokter.com/manfaat-sereh-tidak-hanya-terbatas-di-area-dapur>
- <https://www.alodokter.com/tak-berbahaya-kenali-manfaat-santan-lebih-dekat>
- <https://www.kompas.com/tren/read/2022/01/17/100500165/5-hama-yang-suka-menyerang-tanaman-bawang-merah-dan-cara-menanganinya?page=all>
- <https://www.tokopedia.com/blog/manfaat-daun-salam-hlt/Instagram@Guniezzt>
- [Instagram/dnv\\_cake\\_n\\_bakery](https://www.tokopedia.com/blog/manfaat-daun-salam-hlt/Instagram/dnv_cake_n_bakery)
- <https://www.kibrispdr.org/dwn-8/gambar-pantai-indrayanti.html>

# >> BIPA 4

## UNIT 4

# GEPLAK: KUDAPAN MANIS BERSEJARAH

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## SILABUS BAHAN AJAR BIPA 4 BERMUATAN LOKAL UNIT 4 GEPLAK, KUDAPAN MANIS KHAS BANTUL

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
4	Geplak, Kudapan Manis Bersejarah	4	Narasi	<b>Membaca</b> Mampu mengungkapkan kembali teks tentang geplak khas Bantul	<b>Membaca</b> Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks  Mengidentifikasi kalimat atau kumpulan kalimat dalam teks tentang geplak khas Bantul  Membandingkan kudapan tradisional yang serupa dengan yang ada di negara asal	<b>Membaca</b> 1. Membaca teks tentang geplak, makanan khas Bantul, Yogyakarta 2. Menemukan makna kosakata khusus terkait teks yang sudah dibaca 3. Menjawab pertanyaan sesuai teks yang sudah dibaca 4. Membuat perbandingan terkait teks narasi yang sudah dibaca (membandingkan makanan) 5. Membuat kalimat berdasarkan kosakata terkait teks bacaan	Kalimat kompleks sebab akibat dengan kata hubung: <i>sebab, karena, maka, sehingga</i>	Batik dengan corak khas Bantul

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
			Eksplanasi (video)	<p><b>Mendengarkan</b> Mampu memahami teks liputan tentang pengolahan geplak</p>	<p><b>Mendengarkan</b> Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks</p> <p>Mendeskripsikan secara terperinci informasi penting dari teks liputan tentang pengolahan geplak</p> <p>Menyimpulkan isi teks informatif pada teks liputan tentang pengolahan geplak</p>	<p><b>Pramendengarkan</b> 1. Mencari makna kosakata yang ada pada teks dengarkan yang akan disimak</p> <p><b>Mendengarkan</b> 1. Mendengarkan teks eksplanasi sederhana tentang olahan geplak 2. Menjawab pertanyaan terkait teks eksplanasi yang sudah didengarkan 3. Mengisi paragraf rumpang sesuai teks dengarkan 4. Menulis ringkasan dari teks dengarkan</p>		
				<p><b>Berbicara</b> Menyampaikan deskripsi yang jelas dan terperinci mengenai kudapan manis</p>	<p><b>Berbicara</b> Mendeskripsikan tentang kudapan manis tradisional dari negara asal</p>	<p><b>Praberbicara</b> 1. Mengidentifikasi gambar dari bahan-bahan pembuat geplak</p> <p><b>Berbicara</b> 1. Membuat presentasi singkat tentang kudapan manis dari</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks deskripsi/laporan yang terperinci dan jelas tentang geplak khas Bantul</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis kerangka teks deskripsi/laporan tentang geplak khas Bantul</p> <p>Menulis teks deskripsi/laporan tentang tentang geplak khas Bantul</p>	<p>negara asal</p> <p>2. Mendeskripsikan kudapan manis dari negara asal melalui presentasi di depan kelas</p> <p><b>Menulis</b> 1. Mengonstruksi informasi dalam teks deskripsi/laporan singkat tentang kudapan khas daerah yang sudah dibaca</p> <p>2. Membuat kerangka teks deskripsi/laporan singkat tentang geplak khas Bantul berdasarkan pengamatan</p> <p>3. Menulis teks deskripsi/laporan singkat tentang geplak khas Bantul berdasarkan pengamatan/kunjungan</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<b>Kosakata</b> Mampu menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berkaitan kudapan manis tradisional Yogyakarta	<b>Kosakata</b> Menggunakan istilah teknis sesuai bidang  Menggunakan ungkapan setuju dan tidak setuju dalam mengungkapkan opini	<b>Kosakata</b> 1. Memilih kosakata yang sesuai untuk melengkapi paragraf 2. Menemukan makna kosakata yang ditemukan dalam teks bacaan dan dengarannya 3. Menulis kalimat sederhana sesuai kosakata yang diberikan		

## GEPLAK: KUDAPAN MANIS BERSEJARAH



Sumber: Kompas.com/food



Unit ini berisi informasi tentang geplak sebagai makanan khas Yogyakarta. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis, dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. mengungkapkan kembali teks tentang geplak;
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berkaitan kudapan manis tradisional Yogyakarta;
3. memahami teks liputan tentang pengolahan geplak;
4. menyampaikan deskripsi yang jelas dan terperinci mengenai kudapan manis tradisional;
5. menulis teks deskripsi yang terperinci dan jelas tentang geplak;
6. menguasai penggunaan kata hubung: *sebab, karena, sehingga, dan maka*.

## PRAKEGIATAN

Cermati beberapa gambar kudapan manis di bawah ini!



*Gambar 1.1*



*Gambar 1.2*



*Gambar 1.3*



*Gambar 1.4*

Mana gambar kudapan manis yang paling menarik? Pernahkah Anda mencobanya?

Di unit ini, kita akan mencari tahu tentang kudapan manis tradisional dari Yogyakarta, yaitu geplak. Mari kita baca teks berikut!

**Teks 1**  
**Membaca**  
**Bacalah teks di bawah ini!**

**Geplak, Kudapan Manis Bersejarah**

Pernahkah Anda mengunjungi Kabupaten Bantul? Lalu, sudahkah Anda mencoba geplak di sana? Geplak adalah salah satu makanan khas dari Kabupaten Bantul yang cukup terkenal menjadi oleh-oleh untuk wisatawan yang berkunjung ke Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Kudapan ini bercita rasa manis gurih, berbentuk bulat kepalan kecil, berwarna menarik, dan bertekstur lunak. Dahulu geplak hanya memiliki warna putih dan cokelat. Sekarang makanan ini dimodifikasi dengan warna dan aroma yang bermacam-macam sehingga lebih menarik pembeli untuk mencicipi. Geplak mempunyai aroma sesuai perisa yang digunakan untuk membuatnya, yaitu warna hijau untuk rasa pandan, warna kuning untuk rasa nangka, warna merah muda untuk rasa *frambozen*, warna cokelat untuk rasa jahe, dan warna putih untuk rasa durian.



Gambar 2

Bentuk geplak ini mengalami tiga transformasi di tahun berbeda. Pada tahun 1945 geplak memiliki bentuk silinder dengan diameter 0,5 sampai 0,75 cm dan panjang 2 cm yang disebut geplak *srintil*. Pada tahun 1950-1960 geplak berbentuk lanset dengan 2 ujung kecil dengan panjang 10 cm dan tengahnya silinder yang dicetak dengan cetakan bersalur. Kemudian pada tahun 1970-an geplak berubah lagi dengan dicetak menggunakan tangan (*dikepel*) sampai sekarang. Kabupaten Bantul sebagai satu

kabupaten penghasil geplak di DIY memiliki 17 Usaha Kecil Menengah (UKM) yang memproduksi geplak.

Asal mula dari geplak ini tidak terlepas dari peran Kabupaten Bantul pada masa lalu. Banyak lahan di Bantul yang menjadi kebun tebu maka banyak juga pabrik gula didirikan di sana. Saat itu terdapat enam pabrik gula di Bantul. Hingga kini hanya satu saja yang masih beroperasi, yaitu pabrik gula Madukismo sebagai pabrik gula terbesar di Asia Tenggara saat Republik Indonesia berdiri.

Dahulu geplak dijadikan sebagai makanan utama pengganti beras karena bahan pembuat geplak, yaitu kelapa sangat melimpah. Berlimpahnya lahan tebu sebagai bahan baku gula di Bantul juga menjadi salah satu alasan produksi geplak tinggi. Melimpahnya bahan untuk membuat geplak terlebih saat musim paceklik saat hanya ada sedikit bahan makanan menjadikan geplak sebagai makanan pengganti beras.



Gambar 3. Geplak yang dikemas dalam *besek*

Dalam perkembangan saat ini geplak biasanya dikemas menggunakan *besek* tradisional dari anyaman bambu. *Besek* dilapisi kertas sehingga geplak terjaga kebersihannya. Satu kemasan *besek* ini berisi puluhan geplak warna-warni. Kudapan ini akan lebih nikmat ketika dimakan selagi masih panas. Penjual geplak saat ini banyak ditemukan di pusat oleh-oleh sebagai cendera mata bagi wisatawan. Jika Anda berkunjung ke Yogyakarta atau ke Kabupaten Bantul, tidak ada salahnya untuk membawa pulang makanan khas ini sebagai oleh-oleh untuk sanak saudara. Rasa manisnya yang khas dapat menjadi penawar dari penat rutinitas sehari-hari.

Diadaptasi dari:

<https://gudeg.net/direktori/1865/geplak.html>

<https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=711>

## Kosakata

- mencicipi : menyantap (makanan) dalam jumlah kecil
- kudapan : penganan di luar waktu makan; makanan kecil
- perisa : penambah rasa
- anyaman : hasil menganyam; barang yang dianyam
- kemasan : bungkus pelindung barang dagangan (niaga)
- lanset : melengkung dengan ujung meruncing
- bersalur : memiliki aliran atau arah
- cetakan : sesuatu yang digunakan untuk mencetak
- melimpah : berlebih-lebih; banyak sekali
- paceklik : musim kekurangan bahan makanan

## Kegiatan 1

### Latihan 1

Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini!

1. Bagaimana bentuk khas geplak saat ini?
2. Apa saja bahan utama untuk membuat geplak?
3. Bagaimana bentuk geplak dari tahun 1945?
4. Mengapa ada banyak pabrik gula di Bantul pada masa kolonial Belanda?
5. Mengapa dahulu geplak menjadi bahan makanan utama?
6. Jelaskan perkembangan geplak saat ini.

### Latihan 2

Tulis huruf B jika pernyataan benar sesuai dengan isi teks dan huruf S jika salah!

1. [S] Geplak terbuat dari air kelapa dan tepung terigu.
2. [ ] Dahulu geplak hanya berwarna merah dan putih.
3. [ ] Geplak sekarang bentuknya berbeda dengan geplak dahulu.
4. [ ] Geplak memiliki cita rasa gurih dan asin.
5. [ ] Ada banyak sekali kebun tebu di Bantul.
6. [ ] *Besek* adalah kemasan yang terbuat dari anyaman rotan.
7. [ ] Saat ini sudah tidak ada pabrik gula aktif di Yogyakarta.
8. [ ] Penjual geplak banyak ditemui di pusat oleh-oleh Yogyakarta.

### Tugas 1

Carilah makanan khas dari daerah asal Anda yang memiliki kesamaan dengan geplak. Tulislah kesamaan dan perbedaannya!

Persamaan	Perbedaan

### Kegiatan 2

#### Kosakata

#### Latihan 3

Carilah makna dari kosakata berimbuhan di bawah ini!

diaduk	
terdapat	
olahan	
beroperasi	
puluhan	
dijual	
menghasilkan	

#### Latihan 4

Buatlah satu kalimat baru dengan kosakata di bawah ini!

1. diaduk : \_\_\_\_\_
2. ditimbang : \_\_\_\_\_
3. olahan : \_\_\_\_\_
4. puluhan : \_\_\_\_\_
5. adonan : \_\_\_\_\_

### Kegiatan 3 Mendengarkan

Sebelum mulai menyimak, carilah makna kata-kata di bawah ini!

Frasa	Makna
parutan	
adonan	
ditimbang	
kental	

### Latihan 5

Simaklah video berjudul “Geplak Khas Bantul, Gurihnya Mantul” pada tautan berikut!

<https://drive.google.com/file/d/1xnfit7mXiaLIEI4XuhkYu6gsY7tCGe86/view?usp=sharing>

Carilah kata-kata sulit di dalamnya!

### Video 1



### Latihan 6

Temukan makna kosakata di bawah ini. Buatlah satu kalimat baru dengan kata tersebut secara lisan!

1. gosong : \_\_\_\_\_
2. cemilan : \_\_\_\_\_
3. karung : \_\_\_\_\_
4. pesisir : \_\_\_\_\_
5. ikon : \_\_\_\_\_

### Latihan 7

Simak kembali Video 1. Lalu, lengkapilah paragraf rumpang di bawah ini!

Pertama, daging kelapa yang sudah dicuci (1)\_\_\_\_\_terlebih dahulu. Daging parutan (2)\_\_\_\_\_ sekitar satu setengah kilo. Lalu, dimasak dengan satu setengah kilogram gula pasir agar merata hingga kental, baru tambahkan (3)\_\_\_\_\_makanan agar tampil menarik. Saat memasaknya harus selalu diaduk agar tidak cepat (4)\_\_\_\_\_. Setelah (5)\_\_\_\_\_, langsung dibentuk bulat-bulat dan didinginkan karena kalau kelamaan, adonannya bisa (6)\_\_\_\_\_. Dalam sehari puluhan karung kelapa (7)\_\_\_\_\_menjadi geplak siap jual.

### Latihan 8

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan Video 1!

1. Apa tahap pertama untuk membuat geplak?  
\_\_\_\_\_
2. Mengapa pembuat geplak menggunakan pewarna makanan?  
\_\_\_\_\_
3. Berapa karung kelapa yang diolah setiap hari?  
\_\_\_\_\_
4. Mengapa pembuat geplak harus terus mengaduk?  
\_\_\_\_\_

5. Kapan produksi geplak di sana mulai berjalan?

---

6. Berapa hari geplak bisa tahan?

---

#### Kegiatan 4 Berbicara

Perhatikan bahan-bahan di bawah ini. Manakah yang bukan bahan pembuat geplak?



Gambar 4.1



Gambar 4.2



Gambar 4.3



Gambar 4.4



Gambar 4.5



Gambar 4.6

#### Latihan 9

1. Pilih satu camilan hasil akulturasi budaya dari negara Anda yang memiliki kemiripan dengan geplak. Diskusikan dengan teman atau guru Anda!
2. Buatlah presentasi singkat dari hasil diskusi. Gunakan kata-kata yang mendeskripsikan kudapan tersebut!
3. Presentasikan di depan kelas dengan alat bantu yang mendukung!

## Kegiatan 5

### Menulis

Guru akan mengajak Anda untuk pergi ke sentra membuat geplak di daerah Palbapang, Kabupaten Bantul. Di sana Anda akan melihat proses membuat geplak mulai dari persiapan bahan-bahannya hingga Anda dapat mencicipinya. Setelah itu, tuliskan pengalaman Anda dalam beberapa paragraf.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

#### Kalimat Kompleks Hubungan Sebab Akibat

Kalimat kompleks hubungan sebab dalam Bahasa Indonesia dapat dibentuk dengan menggunakan kata hubung/konjungsi seperti *sebab* dan *karena*.

Kalimat kompleks hubungan akibat dalam bahasa Indonesia dapat dibentuk dengan menggunakan kata hubung/konjungsi seperti *sehingga* dan *maka*.

**Contoh:**

No.	Kalimat Kompleks Hubungan Sebab	Induk Kalimat	Anak Kalimat
1	Diana merasa lapar <i>sebab</i> tadi pagi ia tidak sarapan.	Diana merasa lapar	tadi pagi ia tidak sarapan
2	Kabut asap melanda Pulau Kalimantan <i>karena</i> terjadi pembakaran hutan.	Kabut asap melanda Pulau Kalimantan	terjadi pembakaran hutan

No.	Kalimat Kompleks Hubungan Akibat	Induk Kalimat	Anak Kalimat
1	Anita tidak menyerahkan tugas <i>maka</i> dia tak mendapatkan nilai.	Anita tidak menyerahkan tugas	dia tak mendapatkan nilai
2	Tanah di Desa Meranti sangat subur <i>sehingga</i> para petani di sana makmur.	Tanah di Desa Meranti sangat subur	para petani di sana makmur

**Latihan 10**

**Menentukan Kalimat Kompleks Hubungan Sebab Akibat**

Temukan kalimat kompleks hubungan sebab akibat pada Teks 1. Kemudian, tulis di tabel!

No.	Kalimat Kompleks Hubungan Sebab/Akibat	Induk Kalimat	Anak Kalimat
1			
2			
3			
4			

## Latihan 11

**Lanjutkan kalimat di bawah ini menjadi kalimat yang menyatakan hubungan sebab akibat!**

1. Saya tidak bisa bekerja hari ini karena...

---

2. Tanaman padi mengalami kekeringan karena...

---

3. Rapat hari ini belum dimulai sehingga...

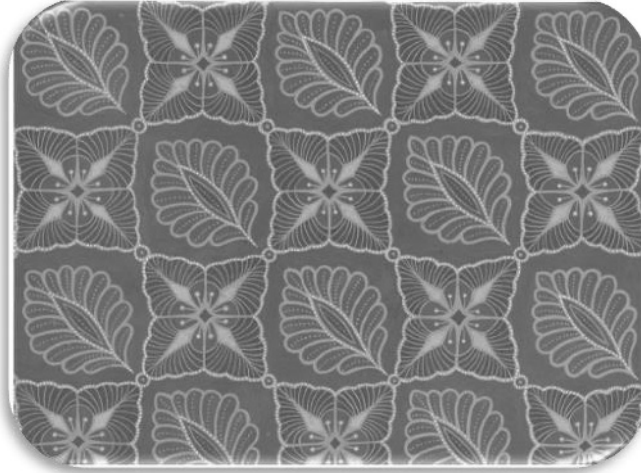
---

4. Stamina atlet itu semakin meningkat maka...

---

## TRIVIA

### Batik Khas Bantul



Sumber: <https://bantulpedia.bantulkab.go.id/layanan/pariwisata/>

Bantul yang merupakan tempat asal geplak memiliki motif batik khasnya sendiri, yaitu batik Gringsing dan batik Ceplok Kembang Kates. Motif batik Gringsing berupa bulatan-bulatan kecil mirip sisik ikan yang saling bersinggungan. Warna asli batik Gringsing biasanya *sogan* (coklat, putih, dan hitam). Kini warna-warna lain seperti merah, hijau, dan kuning juga digunakan. Makna simbolik dari motif ini adalah sebagai doa atau harapan agar terhindar dari pengaruh buruk dan kehampaan.

Sementara, batik Ceplok Kembang Kates Motif ide dasarnya terinspirasi dari tanaman *kates* atau pepaya. Motif utamanya berupa biji dan bunga, dengan tambahan putik. Warna motif ini biasanya merah, hijau, dan biru. Makna simbolik dari motif ini sebagai simbol semangat mempertahankan bangsa, negara, serta kesejahteraan masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Bantulpedia. Batik Ceplok Kembang Kates. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://bantulpedia.bantulkab.go.id/layanan/pariwisata/jelajahbantul/detail/7/5/59/batik-ceplok-kembang-kates.html>
- Gudeg Net. 2021. Sejarah geplak. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://gudeg.net/direktori/1865/geplak.html>
- Kemdikbud. 2018. Warisan Budaya Tak Benda: Geplak Bantul. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=711>

### Sumber Gambar

- Air dalam kendi (Gambar 4.2). Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.istockphoto.com/id/foto/air-dalam-kendigm175500133-20944453>
- Bakpia (Gambar 1.1) Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.pinhome.id/info-area/bakpia-terenak-di-jogja/>
- Batik Ceplok Kembang Kates. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://bantulpedia.bantulkab.go.id/layanan/pariwisata/jelajahbantul/detail/7/5/59/batik-ceplok-kembang-kates.html>
- Bubuk kayu manis (Gambar 4.1). Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://resepkoki.id/manfaat-kayu-manis-dalam-masakan-dan-bagi-kesehatan/>
- Geplak (cover & Gambar 2). Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.kompas.com/food/read/2022/02/20/190300975/2-penyebab-geplak-cepat-tengik-dan-basi?page=all>
- Geplak (Gambar 1.4) Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://inibaru.id/kulinary/geplak-kue-warna-warni-khas-jogja-yang-bikin-ketagihan>
- Geplak dalam besek (Gambar 3). Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.lazada.co.id/products/geplak-mbok-tumpuk-i1492884946.html>
- Gula pasir (Gambar 4.3). Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.antaraneews.com/berita/1114922/harga-gula-pasir-lokal-di-bandarlampung-naik>
- Kelapa parut (Gambar 4.6). Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://food.detik.com/cooking-tips/d-2957187/menyimpan-kelapa-segar-dan-kelapa-parut>
- Kipo (Gambar 1.3) Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://m.merdeka.com/jateng/5-fakta-unik-kipo-kuliner-takjil-legendaris-khas-kotagede.html>

Pewarna makanan (Gambar 4.5). Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.tokopedia.com/jatmikona/pewarna-makanan-merk-koepoe-koepoe-kemasan-30-ml-terjamin>

Tepung ketela (Gambar 4.4). Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://goodiebake.com/2020/11/03/ini-bedanya-tepung-singkong-mocaf-dan-tapioka/>

Yangko (Gambar 1.2) Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.daerahkita.com/artikel/88/kue-yangko-kuliner-manis-dan-kenyal-khas-dari-kotagede-yogyakarta>

# >> BIPA 4

## UNIT 5

# GEBLEK DAN TEMPE BESENGEK KHAS KULON PROGO

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 4 UNIT 5  
GEBLEK DAN TEMPE BESENGEK KHAS KULON PROGO**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
5	Geblek dan Tempe Besengek Khas Kulon Progo	4	Narasi	<b>Membaca</b> Mampu memahami cerpen tentang geblek makanan khas dan tempe besengek yang dikemukakan dalam bahasa yang sederhana	<b>Membaca</b> Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks  Menentukan tema, alur, latar, dan penokohan cerpen	<b>Membaca</b> Membaca cerpen tentang sukun dan geblek  Mencari kata-kata sulit di teks dan mencari maknanya Menjawab pertanyaan latihan soal uraian	Menguasai pengetahuan tentang ulang (nomina)	Geblek Pari: Menikmati Sajian Geblek di Tengah Sawah
			Eksposisi	<b>Menyimak</b> Mampu menyimpulkan informasi tentang geblek, makanan khas Kulon Progo,	<b>Menyimak</b> Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks	<b>Menyimak</b> Menyimak video youtube Perbedaan Geblek dan Cireng		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				yang berasal dari media elektronik (youtube)	Mententukan gagasan pokok pada informasi tentang geblek makanan khas Kulon Progo yang berasal dari media elektronik (Youtube)	Mencatat informasi penting dari simakan Menjawab pertanyaan sesuai dengan teks simakan ( <i>Pertanyaan Benar Salah</i> )		
			Eksposisi	<b>Berbicara</b> Mampu menyampaikan pendapat mengenai alternatif tempe kedelai yang berkaitan dengan kelemahan dan kelebihanya	<b>Berbicara</b> Mengungkapkan kembali rangkuman informasi tempe benguk sebagai alternatif tempe kedelai dengan kata-kata sendiri	<b>Berbicara</b> Membaca teks infografis tentang alternatif tempe kedelai dan memberi respons mengenai alternatif tempe kedelai		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
					Memberi komentar terhadap alternatif tempe kedelai berdasarkan kelemahan dan kelebihan	Berdiskusi dengan teman mengenai kelemahan dan kelebihan tempe bengkok		
			Deskripsi/Eksplanasi	<p><b>Menulis</b></p> <p>Mampu menulis surat pembaca yang menekankan pandangan pribadi mengenai geblek/tempe besengek/camilan gurih</p>	<p><b>Menulis</b></p> <p>Menulis surat pembaca yang menekankan pandangan pribadi mengenai hal tidak/kurang menyenangkan dari geblek dan/atau tempe bengkok besengek</p>	<p><b>Menulis</b></p> <p>Menulis ulasan geblek atau tempe besengek atau cemilan gurih di kolom ulasan (Google Review, Instagram, Zoomato, dll)</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Kosakata</b> Mampu menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berkaitan dengan kuliner khas Yogyakarta.</p>	<p><b>Kosakata</b> Mampu menggunakan ungkapan dalam berdiskusi  Mampu menggunakan istilah teknis sesuai bidang</p>	<p><b>Kosakata</b> Memahami makna kosakata sesuai dengan teks  Mengelompokkan kosa kata sesuai dengan kata sandang yang tepat  Mengisi paragraf rumpang dengan kosakata yang sesuai dan tepat maknanya</p>		

## GEBLEK DAN TEMPE BESENGEK KHAS KULON PROGO



Sumber: id.theasianparent.c

Unit ini berisi informasi tentang geblek dan tempe benguk besengek khas Kulon Progo. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. memahami cerpen tentang makanan khas yang dikemukakan dalam bahasa yang sederhana;
2. menyimpulkan informasi tentang geblek khas Kulon Progo yang berasal dari media elektronik;
3. menyampaikan pendapat mengenai tempe besengek yang berkaitan dengan kelemahan dan kelebihan;
4. menulis surat pembaca yang menekankan pandangan pribadi mengenai geblek dan/atau tempe besengek;
5. menguasai pengetahuan tentang kata ulang.

## Prakegiatan

Apakah Anda penggemar cemilan yang digoreng?  
Apakah Anda pernah mencicipi cemilan di bawah ini?

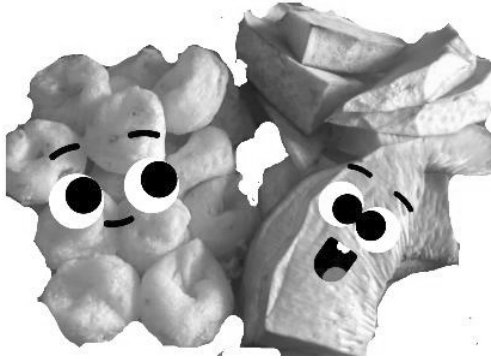


Sumber: usaharumahan.id, kumparan.com, shopee.co.id

Setiap daerah di Indonesia mempunyai beragam cemilan goreng yang rasanya gurih, misalnya geblek dari Daerah Istimewa Yogyakarta, cireng dari Jawa Barat, dan *ote-ote* dari Jawa Timur.

Teks 1  
Membaca

Cerita Sisi Lain si Geblek dan si Sukun



sumber: kompasiana.com didesain dengan Canva

Udara dingin menyelimuti jiwa raga. Pepohonan di kebun menarinarini. Suasana sore yang tenang dan sendu. Si Geblek bergegas menuju *gubug* depan sambil mencari cara untuk melampiaskan *unek-uneknya*. Hatinya sudah hampa dan sengsara. Tidak sabar dia ingin curhat. Ketika dia duduk sendiri, tiba-tiba si Sukun muncul di depannya. Si Geblek sempat kaget karena gerak-gerik si Sukun mencurigakan.

“Kun, duduk sini! saya mau tanya sesuatu kepadamu? Apakah kamu sepakat kalau kita menjadi makanan kesukaan warga desa?” Si Geblek bertanya dengan wajah serius.

“Apa? Saya tidak setuju. Begini, saya ini bukan hanya makanan kesukaan warga desa, tapi juga warga kota,” si Sukun menjawab dengan penuh percaya diri.

“Ya nggak bisa. Di kota nggak ada kita. Hanya orang desa yang kenal kita.”

“Jangan salah. Si Geblek juga terkenal, seperti Si Sukun pun terkenal.”

“Kok kamu masih *ngeyel* saja. Kita itu hanya dikenal di daerah dingin, disajikan sebagai penghangat obrolan. Di kota panas, tidak cocok dengan kita”

“Apa iya, Blek? Ah kamu suka *ngeles*” jawab si Sukun sambil tertawa.

“Ya, iya Kun, apakah kamu tidak percaya? Meskipun saya sudah terkenal di Kulon Progo, Purworejo Magelang dan Wonosobo, saya juga ingin terkenal di nasional,” jawabnya.

Si Sukun pun merenungkan perkataan si Geblek. “Iya juga ya. Kita itu lucu bentuknya, enak, unik, langka dan tiada duanya. Ayo go nasional.” katanya.

“Semua perlu tahu identitas kita. Dari bahan, proses, rasa, aroma yang menggugah selera. Di Kulon Progo biasanya aku disandingkan dengan tempe besengek. Di Purworejo, aku disandingkan dengan sambal kacang. Di tempat lain aku sendiri. Apapun itu, aku tetap nikmat.”

“Apalagi jika kita ditemani udara dingin, rintikan hujan, tambah syahdu. Mungkin sambil mendengarkan lagu dangdutan sambil menyeruput kopi atau teh. Nikmatnya tiada tara. Ayo Blek, kita harus memperkenalkan diri di tingkat nasional. Mereka perlu tahu kalau kita penuh makna, cerita dan nikmat.”

Percakapan dua makhluk yang disebut camilan khas kawasan Wonosobo, Magelang, Purworejo, dan Kulon Progo ini melegenda. Terdengar desas-desus, bahwa si Sukun dan si Geblek semakin dikenal di kancah nasional dan internasional. Banyak wisatawan datang ke desa-desa untuk bertemu mereka. Kenikmatannya tiada tara. Tidak jarang mereka juga berbaur dengan lauk pauk dan sayur mayur.

Sumber teks: diadaptasi dari tulisan Sukron Mazid di Kompasiana.com

### **Pelajarilah kosakata ini!**

gubug	: rumah kecil
unek-unek	: ( <i>bahasa Jawa</i> ) perasaan yang dipendam (sedih, gelisah)
sengsara	: sedih
curhat	: ( <i>inf</i> ) bercerita
sepakat	: setuju, sependapat
<i>ngeyel</i>	: ( <i>bahasa jawa</i> ) tidak mau mengalah dalam berbicara
melegenda	: menjadi terkenal
tiada tara	: tidak ada duanya

## Kegiatan 1

Setelah membaca teks di atas, jawablah pertanyaan ini!

Contoh

Siapa nama tokoh cerita di atas?

*Geblek dan Sukun*

1. Teks di atas bercerita tentang apa?

---

2. Di mana latar cerita tersebut?

---

3. Apa yang dikeluhkan Geblek?

---

4. Mengapa Sukun tidak setuju dengan ide Geblek?

---

5. Di daerah mana saja Geblek terkenal?

---

6. Mengapa Geblek dan Sukun tidak cocok di kota?

---

7. Bagaimana Geblek dan Sukun dapat sependapat?

---

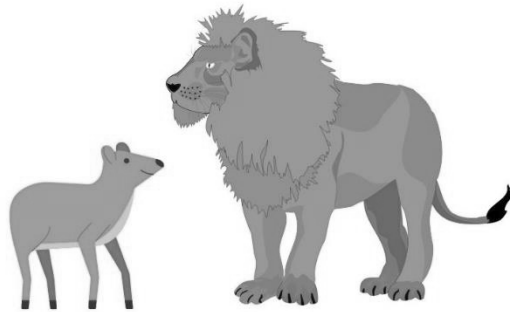
## Kegiatan 2

### Kosakata

#### Kata Sandang

*"Si Sukun dan si Geblek semakin dikenal di kancah nasional."  
"Sang Harimau berjalan dengan gagah menyusuri hutan."*

Di kalimat di atas terdapat kata *si* Sukun, *si* Geblek, dan *sang* Harimau. *Si* dan *sang* adalah contoh kata sandang yang sering digunakan dalam karya sastra.



sumber: canva

Kata sandang *si* seringkali ditemukan pada penyebutan tokoh dalam dongeng atau cerita-cerita rakyat.

- Si* Kancil istirahat di bawah pohon.
- Si* Siput memikirkan strategi untuk menang lomba.

Kata sandang *si* juga digunakan sebelum nama orang untuk merujuk pada seseorang yang kecil secara fisik, usia, atau yang dianggap kurang.

- Si* Ali datang terlambat ke sekolah.
- Si* Juki makan geblek di gubug.

Kata sandang *si* juga dapat digunakan dengan kata sifat sehingga menjadi sebutan.

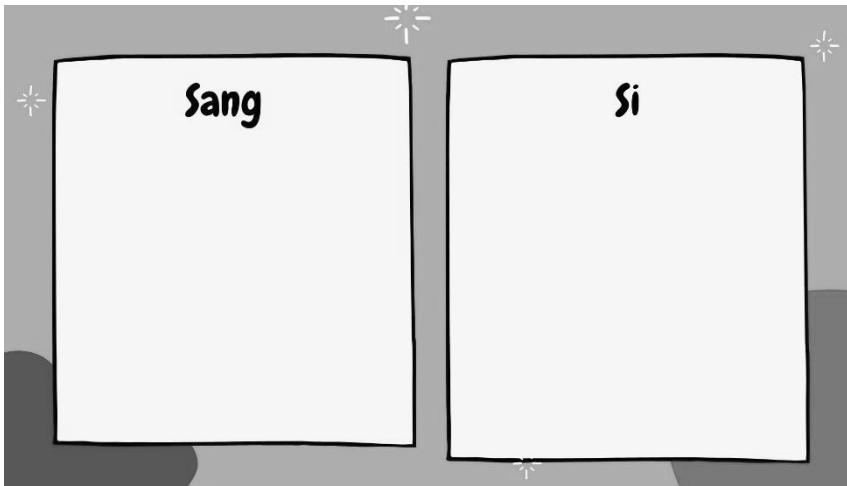
- Si* Kurus itu selalu makan banyak, namun tidak kunjung gemuk.
- Si* Botak sering diajak bermain sepak bola.

Sementara itu, kata sandang *sang* digunakan untuk menunjukkan sesuatu yang besar atau dihormati.

- Sang* Raja mengadakan pesta di istana.
- Sang* Harimau berjalan dengan gagah.

Kelompokkan kata berikut ke kolom *sang* dan *si*!

singa	gemuk	raksasa	pangeran
gundul	pintar	semut	kancil
presiden	Pitung	pandir	ratu



Lengkapilah paragraf ini menggunakan kata yang disediakan di kotak!

oleh-oleh	membuat	sang	menanam
daun salam	si	tanaman	senang
gurih	berkunjung	cokelat	unik

Suatu hari, ... Kancil menemui ... Raja jauh di dalam hutan. Dia membawa ... dari desa terdekat. Dia mendapatkannya setelah dia membantu Pak Tani ... *koro* benguk. Makanan khas yang dibawa si Kancil adalah tempe besengek. Bentuknya ... dan warnanya ... berbeda dengan tempe yang biasa. Mereka suka karena rasanya ... Ternyata ... tempe besengek ini mudah sekali. Kancil mengatakan kepada Pak Tani hanya perlu merebus tempe, santan kanil, garam, dan .... Raja pun ingin ... ke desa Pak Tani untuk makan lebih banyak.

### Kegiatan 3 Menyimak

Banyak yang menganggap bahwa geblek sama dengan cireng. Geblek adalah makanan khas Kulon Progo, sedangkan cireng adalah makanan khas Jawa Barat. Sekilas, kedua makanan ini terlihat sama. Namun, apa yang membedakan kedua makanan tradisional ini?

Simaklah video dari youtube berikut  
<https://youtu.be/5BQuqQ5dFyA> atau pindai kode batang di samping!



Setelah menyimak video di atas, jawablah pertanyaan ini! Beri tanda silang X pada Benar jika pernyataan sesuai dengan video dan Salah jika tidak sesuai!

No	Pernyataan	Benar	Salah
1	<i>Tekstur geblek lebih kenyal daripada cireng.</i>		X
2	Bahan dasar cireng dan geblek berbeda.		
3	Bahan dasar cireng dicampur dengan singkong.		
4	Semua bahan geblek perlu direbus agar tidak mudah basi.		
5	Bentuk angka 8 pada geblek bermakna tidak terhingga.		
6	Sebaiknya geblek dimasak pada minyak yang panas sekali.		
7	Geblek hanya dapat disandingkan dengan tempe besengek		

## Kegiatan 4 Berbicara

Perhatikan beberapa ungkapan bercetak tebal berikut, dan berlatihlah menggunakan ungkapan tersebut dalam percakapan!


1. **Menurut saya**, geblek lebih diminati di desa daripada di kota.
2. **Menurut pendapat saya**, geblek sangat enak dinikmati dengan tempe besengek.
3. **Saya rasa** geblek juga cocok dimakan dengan sambal kacang.
4. **Saya setuju dengan pendapat Anda** karena saya juga ingin geblek dan sukun dikenal lebih luas.
5. **Saya sependapat dengan** pendapat Bu Laras.
6. **Saya kurang setuju** jika geblek disamakan dengan cireng.
7. **Saya tidak sependapat** dengan Anda karena geblek kurang enak dinikmati di cuaca panas.
8. **Saya tidak sejalan** dengan pendapat Rinto.

Untuk menyampaikan pendapat, Anda dapat memakai ungkapan *menurut saya*, *menurut pendapat saya*, dan *saya rasa* seperti contoh kalimat 1--3. Untuk mengatakan setuju, Anda dapat memakai ungkapan *saya setuju*, *saya sependapat*, dan *saya sejalan* seperti contoh kalimat 4--5. Untuk mengatakan tidak setuju dengan pendapat orang lain, Anda dapat memakai ungkapan *saya kurang setuju*, *saya tidak sependapat*, dan *saya tidak sejalan* seperti pada kalimat 6--8.

**Berlatihlah dengan teman Anda untuk menyampaikan pendapat tentang topik di bawah ini!**

Tempe adalah salah satu sumber protein nabati yang digemari masyarakat Indonesia. Harganya relatif lebih murah dibandingkan lauk-pauk lain seperti ayam, ikan, dan daging. Tempe juga dapat diolah menjadi berbagai macam makanan. Tempe juga enak disandingkan dengan geblek.

Cermati gambar bawah ini. Diskusikan dengan teman Anda. Mana yang akan Anda pilih? Apakah kedelai atau benguk? Apa kelemahan dan kelebihanannya? Gunakan ungkapan-ungkapan yang sudah dipelajari.

<b>ALTERNATIF TEMPE KEDELAI</b>	Konsumsi tempe kedelai di Indonesia 2021 <b>1,482</b> juta ton kedelai impor peningkatan harga kedelai impor dari tahun sebelumnya <b>37,47%</b>	<b>Koro benguk</b> sebagai alternatif bahan tempe Tempe besengek khas Kulon Progo	6,45 kg /tahun	
	Koro benguk Rp7.000,- Kedelai Rp10.000,-Rp.15.000,- harga/kg	<b>Nutrisi</b> memiliki kandungan gizi yang hampir sama protein koro benguk <b>33,8%</b> protein kedelai <b>45,9%</b>	<b>Tekstur</b> Koro benguk Keras, padat, besar Kedelai Keras, kecil	proses fermentasi koro benguk (2 hari) lebih lama dari kedelai. Koro benguk perlu direndam lebih lama dan diolah lebih lanjut (direbus) karena ada senyawa beracun.

Sumber: litbang.pertanian.go.id, kompas.com, food.detik.com, dan tempo.co

## Kegiatan 5 Menulis

Jika Anda di Indonesia, silakan berkunjung ke penjual/warung geblek dan tempe benguk besengek. Makanan ini dapat ditemukan di beberapa daerah lain, tidak hanya di Kulon Progo. Biasanya makanan ini disajikan di pedagang kaki lima, di pasar, di warung, dan di kafe.

Jika Anda tidak di Indonesia, Anda dapat berkunjung ke pedagang kaki lima/warung di negara Anda. Anda dapat membeli camilan yang ada di sana.

Di unit ini, Anda akan menulis opini Anda mengenai pengalaman Anda berkunjung ke warung makan. Opini ini dalam bentuk ulasan di media social seperti Google Review, Instagram, Facebook, Zoomato, atau aplikasi lainnya. Anda bisa membuat ulasan terkait makanan atau lokasi. Kali ini, Anda akan fokus menuliskan pada hal yang kurang menyenangkan.

## Perhatikan contoh ulasan ini!



The image shows a review card for James Van Gogh, HRD di PT Perak Berkilau. The card features a profile picture of a man, a 3-star rating, and a text review. The review text is: "Saya dan keluarga makan di Warung XX pada 8 Agustus 2021. Kami memesan beberapa makanan cemilan seperti tempe mendoan, singkong goreng, dan lain-lain. Semua makanan enak. Keluarga saya sangat suka. Namun, ada hal yang tidak menyenangkan. Menurut kami, pelayanannya tidak ramah. Pramusaji tidak senyum kepada pengunjung. Selain itu, kami harus menunggu lama, sekitar 1 jam. Padahal hari itu tidak terlalu ramai pengunjung. Kami juga tidak suka dengan warung yang terlalu panas. Mungkin lebih baik jika ada banyak kipas angin."

Sumber: didesain dengan Canva

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6 Wawasan Kebahasaan

### Perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam Teks 1!

Dalam teks 1 “Cerita Lain Sukun dan Geblek” terdapat kalimat berikut ini.

- Si Geblek sempat kaget karena *gerak-gerak* si Sukun tidak terlihat.
- Tak jarang mereka juga mencicipi *lauk pauk*.
- Pepohonan* di kebun menari-nari.

Kalimat-kalimat di atas adalah contoh kata ulang dengan perubahan. Di kalimat (a) terdapat kata *gerak-gerak*. Ini adalah contoh kata ulang dengan perubahan bunyi vokal. Bentuk dasarnya adalah *gerak*.

Kalimat (b) terdapat kata *lauk-pauk*. Ini adalah contoh kata ulang dengan perubahan bunyi konsonan. Bentuk dasarnya adalah *lauk*.

Kalimat (c) terdapat kata *pepohonan*. Ini adalah contoh kata ulang dengan perubahan suku pertama, perubahan vokal dan imbuhan *-an*. Bentuk dasarnya adalah *pohon*.

Kata ulang di atas bermakna banyak atau beragam.

**Tulislah bentuk ulang kata di bawah ini!**

1. sayur : \_\_\_\_\_
2. lauk : \_\_\_\_\_
3. daun : \_\_\_\_\_
4. desus : \_\_\_\_\_
5. batu : \_\_\_\_\_
6. pohon : \_\_\_\_\_
7. runtuh : \_\_\_\_\_
8. coret : \_\_\_\_\_
9. warna : \_\_\_\_\_
10. gerak : \_\_\_\_\_

**Buatlah lima kalimat menggunakan kata ulang di atas!**

Contoh, *Saya senang melihat warna-warni bunga di musim semi.*

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## TRIVIA

### Geblek Pari



Sumber: [republika.co.id](http://republika.co.id)

Geblek sungguh nikmat disantap ketika udara dingin dan ditemani pemandangan asri. Kulon Progo menyuguhkan berbagai macam pemandangan asri seperti hamparan sawah yang luas atau perbukitan Menoreh yang menarik. Anda cukup memilih latar pemandangan apa. Jika Anda lebih tertarik dengan pemandangan sawah, Anda dapat memilih Geblek Pari, sebuah warung tradisional yang menyuguhkan geblek dengan sawah hijau nan luas. Selain geblek, Anda juga dapat menikmati hidangan tradisional lainnya ala pedesaan. Tidak kalah penting, Anda dapat langsung dapat melihat proses memasaknya. Rasanya semakin sedap.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Badan Pengembangan dan Penelitian Pertanian. 2017. *Koro Benguk Kaya Manfaat dalam Bidang Pangan dan Farmasi*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2857/>.
- DW. 2022. *Dari Kacang hingga Mi Instan, Mencari Bahan Alternatif Kedelai untuk Tempe*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.tempo.co/dw/6794/dari-kacang-hingga-mi-instan-mencari-bahan-alternatif-kedelai-untuk-tempe>.
- Mazid, S. 2020. *Cerita Sisi Lain Geblek dan Sukun*. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://www.kompasiana.com/sukronmazid/5fe57e948ede4862db18cb72/cerita-sisi-lain-geblek-dan-sukun>.
- Sumodiharjo, P. 2020. *Tempe Pondasi, Tempe Kenyal Padat dari Koro Benguk Khas Pacitan*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5199521/tempe-pondasi-tempe-kenyal-padat-dari-koro-benguk-khas-pacitan>.
- Suryana, W. 2021. *Sepedaan di Kulon Progo, Kulinerannya di Geblek Pari*. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/r3onjj414/network>.
- Tugu Jogja TV. 2019. *Geblek, Kuliner Khas Kulon Progo yang Bukan Cireng*. [video]. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://www.youtube.com/watch?v=mPVjx1KSKl8&t=2s>.

### Sumber Gambar

- Aziz, A. 2019. *Bakwan di piring*. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://shopee.co.id/inspirasi-shopee/resep-bakwan/>.
- Badan Pengembangan dan Penelitian Pertanian. 2017. *Koro Benguk*. [gambar] Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2857/>.
- Daffa, M. 2019 *Geblek dan Tempe Besengek*. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://usaharumahan.id/cara-membuat-geblek-dari-aci/>.
- Kumparan. *Cireng dan Sambal*. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://kumparan.com/Resep-makanan/resep-cireng-kopong-yang-renyah-tahan-lama-1x4jap3Dx55/full>.
- Mazid, S. 2020. *Geblek dan Sukun*. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://www.kompasiana.com/sukronmazid/5fe57e948ede4862db18cb72/cerita-sisi-lain-geblek-dan-sukun>.
- Rini. *Geblek dan tempe*. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://id.theasianparent.com/geblek-khas-jogja>.
- Suryana, W. 2021. *Geblek dan Sawah*. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/r3onjj414/network>

# >> BIPA 5

## UNIT 1

# PECEL: KULINER LINTAS ZAMAN

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 5 UNIT 1  
PECEL: KULINER LINTAS ZAMAN**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	Pecel dalam Sejarah	5	<b>Teks Laporan</b>	<b>Membaca</b> Memahami teks faktual berbentuk laporan terkait topik makanan tradisional	Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan dari teks factual berbentuk laporan	<ol style="list-style-type: none"> <li>Membaca teks faktual tertulis berbentuk laporan 500 kata,</li> <li>Peserta bekerjasama dalam kelompok untuk menganalisis fungsi sosial teks</li> </ol>	<p><b>Jenis teks :</b> laporan observasi</p> <p><b>Tema:</b> pecel kembang turi Imogiri</p> <p><b>Tujuan :</b> melaporkan hasil pengamatan cermat dan sistematis</p> <p><b>Fungsi sosial:</b> melaporkan tentang pecel turi dari aspek komposisi, rasa, pengolahan, penampakan, keamanan dll</p>	<p>Alergi kacang sebagai bahan baku pecel atau jenis sayuran pecel</p>
			Eksplanasi	<b>Menyimak</b> Mampu memahami makna tersurat dan tersirat dari <b>teks eksplanasi tentang makanan tradisional pecel</b>	<p>Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks</p> <p>Mendesripsikan secara terperinci informasi-</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menyimak teks ekplanasi lisan monolog tentang kuliner khas Yogyakarta yang memiliki alur argumen yang kompleks</li> </ol>	<p><b>Jenis teks:</b> teks ekplanasi lisan berbentuk ceramah/penjelasan</p> <p><b>Tema:</b> sejarah penamaan pecel</p> <p><b>Tujuan :</b> menjelaskan sebuah fenomena/fakta</p>	

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
					informasi penting dalam teks ekplanasi lisan berbentuk ceramah monolog	berdurasi 2 menit, 2. menjawab pertanyaan berbentuk pilihan ganda tentang fungsi sosial dan tujuan teks, topik teks, informasi umum dan khusus	<b>Fungsi sosial:</b> memberi penjelasan mengenai mengapa dan bagaimana pecel dinamakan dan menjadi makanan populer	
				<b>Berbicara</b> Mengemukakan gagasan dan pendapat <b>dari teks eksplanasi</b> dengan menggunakan kalimat kompleks dan terstruktur dalam percakapan dengan didukung oleh data atau fakta untuk meyakinkan pendengar dalam percakapan	Menyampaikan tanggapan terhadap ungkapan seseorang dalam teks eksplanasi, baik berupa persetujuan maupun penolakan, dengan kalimat yang kompleks yang didukung oleh contoh-contoh untuk	1. Memperhatikan sebuah teks infografik sederhana tentang pecel, 2. Memberikan tanggapan persetujuan atau penolakan terhadap pendapat di dalam teks dengan kalimat kompleks yang didukung	Contoh ungkapan 1. <b>Saya setuju</b> dengan pernyataan <b>bahwa</b> pecel adalah makanan sehat <b>karena</b> sebagian besar komposisinya adalah rebusan sayur yang berhasiat. 2. <b>Saya sependapat</b> dengan ahli yang mengatakan	

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
					meyakinkan pendengar dalam percakapan	alasan dan contoh	<p><b>bahwa</b> pecel sudah ada sebelum abad 9 Masehi berdasarkan bukti yang ada dalam prasasti dan kitab kuno <b>karena</b> secara logika penulis kitab pasti menuliskan budaya yang ada pada saat itu</p> <p>3. <b>Saya kurang/tidak setuju/ ragu</b> dengan pendapat <b>bahwa</b> pecel disukai para raja <b>karena</b> tidak ada bukti otentik yang menunjukkan hal itu. Itu hanya berdasarkan asumsi saja</p>	
				<p><b>Menulis</b> Memilih gaya tulisan yang sesuai dengan pembaca yang</p>	Menulis teks laporan tentang kuliner di kota/negara	Peserta membuat ringkasan teks laporan (kegiatan 5a) serta	<p><b>Struktur teks</b> Gambaran umum teks deskripsi bagian penutup</p>	

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				menjadi sasarannya	peserta yang diminati	merancang dan mengembangkan kerangka menjadi sebuah teks laporan (kegiatan 5b)		
				Menguasai penggunaan tata bahasa dan kosa kata dalam berbagai jenis teks yang diajarkan Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kalimat	Menggunakan kalimat majemuk bertingkat dengan subklausa yang bertingkat Menggunakan kata berkonotasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mengidentifikasi kasi kalimat majemuk bertingkat dengan subklausa yang bertingkat dalam teks ekplanasi tulis dan melengkapi teks rumpang (kegiatan 6a dan 6b)</li> <li>✓ Mencari makna kata/frase berkonotasi (kegiatan 6.b)</li> <li>✓ Menggunakan kata berkonotasi dalam kalimat (Kegiatan 6.b)</li> </ul>	<p>Contoh:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bunga turi biasanya terasa manis namun ia juga memiliki sedikit sensasi pahit, sehingga wajar jika tidak semua orang suka.</li> <li>2. Teknik dan lama perebusan bisa mempengaruhi cita rasa bunga turi, oleh karena itu jika tidak dimasak dengan baik, bunga turi bisa menimbulkan sensasi gatal di tenggorokan.</li> <li>3. Penampilan pecel turi ini cukup mencolok mata karena ada</li> </ol>	
				Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang sesuai dengan situasi/topik/ bidang tertentu	Menggunakan kosa kata yang santun untuk menyatakan persetujuan Menggunakan istilah teknis			

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
						<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Menggunakan kosa kata santun untuk menyatakan persetujuan</li> <li>✓ Menggunakan kosakata teknis terkait kuliner (Kegiatan 2)</li> </ul>	<p>kombinasi warna hijau, putih, coklat dan merah sehingga menyegarkan mata dan menggugah selera</p>	

## PECEL: KULINER LINTAS ZAMAN



Sumber: <https://twitter.com>



Unit ini berisi informasi tentang pecel sebagai kuliner lintas zaman. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu: mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks eksplanasi dan laporan:

1. mendeskripsikan secara terperinci informasi-informasi penting dalam teks eksplanasi dan laporan;
2. menyampaikan tanggapan baik berupa persetujuan maupun penolakan, dengan kalimat yang kompleks yang didukung oleh contoh-contoh untuk meyakinkan pendengar dalam percakapan secara santun;
3. menulis teks laporan tentang kuliner di kota/negara peserta yang diminati;
4. menggunakan kata berkonotasi;
5. menggunakan istilah teknis.

## PRAKEGIATAN

**Perhatikan gambar makanan berikut ini!  
Apakah kamu tahu namanya? Sebutkan!**



Sumber: <https://www.wisatalah.com>

Indonesia memiliki kekayaan kuliner luar biasa. Sebagian makanan itu termasuk kategori makanan zaman dulu yang keberadaannya melintasi zaman. Salah satunya adalah pecel. Mari kita baca teks berikut!

## Teks 1 Membaca

### Mengenal Pecel Bunga Turi Imogiri



Sumber: <https://www.yogya-backpacker.com/>

Salah satu jenis pecel yang *naik daun* di Yogyakarta adalah pecel turi Imogiri Bantul Yogyakarta. Turi adalah sejenis tanaman yang sering digunakan sebagai pohon pelindung di pekarangan rumah atau di persawahan. Bunga turi yang relatif mudah ditemukan di pasar tradisional ini menjadi unsur penting pecel turi Imogiri yang **termasyhur**.

#### Komposisi

Unsur utama pecel turi adalah sambal pecel dan bunga turi serta sayuran lain seperti kacang panjang, tauge, kangkung, kecipir, daun singkong, daun pepaya, kecombrang dan kol. Sambal pecel, atau saus kacang, biasanya terbuat dari kacang tanah, cabai rawit merah, gula merah, garam, bawang putih, kencur, asam jawa, dan daun jeruk.

#### Khasiat

Warna kembang turi biasanya putih, merah atau kombinasi keduanya. Bunga turi mengandung vitamin B9, B1, B2, zat besi, selenium, dan asam amino, sehingga bunga ini diyakini dapat mengobati beragam penyakit seperti sariawan, migrain, sakit tenggorokan, keputihan, dan batuk. Bunga yang saat kuncup berbentuk bulan sabit ini diyakini dapat menurunkan tekanan darah, mencerahkan kulit, dan memperlancar ASI (Air Susu Ibu).

#### Pengolahan

Proses pengolahan dan peracikan pecel turi cukup sederhana. Sayuran dipotong sesuai selera, dicuci dan direbus dengan air mendidih, lalu ditiriskan. Rebusan sayuran ini lalu disiram dengan sambal pecel **buatan sendiri** atau **beli jadi**. Untuk membuat sambel pecel, kacang tanah digoreng lalu dihaluskan bersama bumbu lainnya. Level pedas sambel

pecel tergantung banyak sedikitnya cabai yang dimasukan. Setelah halus sambal ini disiram air hangat dengan tingkat keenceran sesuai selera. Sambal yang tersedia di pasar biasanya berbentuk padatan berwarna coklat tua dan untuk menikmatinya hanya perlu disiram air panas secukupnya dan diaduk. Sambal pecel ini kerap juga dijadikan *buah tangan*.

### Penyajian

Pecel turi ini bisa dinikmati dengan nasi putih yang pulen hangat dan rempeyek. Penikmat juga bisa mengkonsumsinya bersama beragam lauk seperti telur rebus, *telur mata sapi*, telur asin, ikan wader goreng dan banyak lainnya. Biasanya pecel disajikan di atas piring atau wadah yang dialasi daun pisang.

### Penampilan dan Rasa

Penampilan pecel turi ini cukup *mencolok mata* karena ada kombinasi warna hijau, putih, coklat dan merah sehingga *menyegarkan mata* dan *menggugah selera*. Sambal pecel Yogyakarta biasanya berasa manis dan pedas. Bunga turi biasanya terasa manis namun ia juga memiliki sedikit sensasi pahit, sehingga wajar jika tidak semua orang suka. Teknik dan lama perebusan bisa mempengaruhi cita rasa bunga turi, oleh karena itu jika tidak dimasak dengan baik, bunga turi bisa menimbulkan sensasi gatal di tenggorokan.

### Keamanan

Pecel turi relatif aman dan menyehatkan, akan tetapi mereka yang memiliki riwayat alergi terhadap kacang, bayam atau bahan yang ada di dalam pecel ini harus mawas diri karena pecel mungkin bisa membahayakan kesehatan. Mereka yang tidak suka rasa pedas juga perlu berhati-hati.

(diolah dari berbagai sumber)

### Pelajari kosakata ini!

- buah tangan = oleh-oleh
- telur mata sapi = telur ceplok berbetuk seperti mata sapi
- mencolok mata = menarik perhatian
- menggugah selera = membangkitkan keinginan untuk makan
- menyegarkan mata = menyenangkan
- keenceran = tingkat kecairan larutan
- padatan = berbentuk padat
- mawas diri = waspada
- termasyhur = terkenal
- beli jadi = membeli barang yang sudah tersedia di pasar

## Kegiatan 1

Setelah membaca Teks, kerjakan latihan soal di bawah ini, lalu diskusikan jawaban Anda bersama teman!

Contoh

Apa unsur utama pecel turi Imogiri?

*Bunga turi, sambel pecel dan sayuran lainnya*

### Soal

1. Apakah tujuan penulisan teks di atas?
2. Mengapa bunga turi dianggap berkhasiat bagi kesehatan?
3. Berdasarkan proses pembuatannya, peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk membuat pecel turi?
4. Lengkapilah informasi di dalam tabel berikut (a sampai d):

Parameter	Keterangan
Nama produk	Pecel turi imogiri
Komposisi	Sambel pecel, bunga turi berbagai sayuran (misalnya a....dan ...)
Metode pengolahan	<ul style="list-style-type: none"><li>• b. ... dan ... semua sayuran</li><li>• penggorengan kacang</li><li>• penghalusan bahan sambal pecel</li><li>• penambahan air pada sambal</li></ul>
Penampakan visual	berwarna hijau, coklat, merah muda, putih
Rasa	c....
d...	potensi alergi

## Kegiatan 2

### Kosakata

**Jodohkanlah kata/frase berikut ini dengan padanan katanya!**

(Untuk memperkaya kosakata Anda, pelajarilah frasa/kata di bawah ini! Anda dapat menemukan makna kosakata ini dalam KBBI Daring melalui [kbbi.kemdikbud.go.id](http://kbbi.kemdikbud.go.id).)

Contoh

1. mencolok mata  
(1) *menarik perhatian*

### Soal

No	Kata/Frasa	Sinonim
1.	mencolok mata	a. menarik perhatian
2.	khasiat	b. waspada
3.	peracikan	c. memiliki unsur
4.	perebusan	d. Penggodokan
5.	mengandung	e. manfaat baik
6.	disajikan	f. pencampuran
7.	mawas diri	g. empuk
8.	pulen	h. dihidangkan

### Kegiatan 3 Menyimak

Simaklah rekaman berikut ini!

<https://drive.google.com/file/d/1g6vxNHBzfQzQvv33PmntLIffiZmaYjpR/view?usp=sharing>.

Pilihlah satu jawaban yang benar berdasarkan informasi lisan yang disajikan dengan cara melingkarinya!



Sumber: <https://id.wikipedia.org>

Contoh

Apa tujuan ceramah tersebut?

- a. untuk menerangkan tentang sejarah proses pecel
- b. untuk menceritakan pengalaman
- c. untuk menjelaskan pecel

### Soal

1. Pecel dapat ditemukan di luar kota Yogyakarta.
  - a. benar
  - b. salah
  - c. tidak dijelaskan

2. Pecel dituliskan dalam literatur kuno pada abad ke...
  - a. sembilan Masehi
  - b. sembilan belas Masehi
  - c. tidak dijelaskan
3. Narasumber yang dikutip dalam teks adalah
  - a. sunan kalijaga
  - b. penjual pecel
  - c. pakar makanan
4. Kitab apa yang menyebutkan asal nama pecel?
  - a. Kakawin Ramayana
  - b. Babad Tanah Jawi
  - c. Prasasti Siman
5. Pecel sering disajikan di acara-acara penting.
  - a. benar
  - b. salah
  - c. tidak dijelaskan

#### **Kegiatan 4** **Berbicara**

##### **Kegiatan 4.a.**

##### **Bacalah informasi tentang mengungkapkan persetujuan berikut ini!**

Dalam berkomunikasi kita bisa saja merasa setuju atau tidak setuju dengan pendapat orang lain. Kita sebaiknya mengungkapkan pendapat dengan sopan dan santun (lihat kegiatan 6). Selain itu, kita sebaiknya menyampaikan alasan dengan logis dan menggunakan bahasa yang dipahami oleh lawan bicara. Sebaliknya, saat orang lain bicara, kita sebaiknya mendengarkan, mencoba memahami, menghargai dan menanggapi dengan santun. Dalam menyampaikan rasa setuju atau tidak setuju, biasanya kita menggunakan kalimat yang relatif kompleks dan panjang. Namun, kita harus tetap memastikan bahwa argumen kita dimengerti oleh lawan bicara supaya tujuan komunikasi kita tercapai.

## Kegiatan 4.b.

Perhatikan infografik sederhana berikut ini. Setujukah dengan semua informasi tersebut? Diskusikan dengan temanmu!



## Kegiatan 4.c.

Perhatikan kalimat majemuk bertingkat yang berisi beberapa ungkapan persetujuan (1 dan 2) dan penolakan (3 dan 4) di bawah ini (lihat penjelasan tentang kalimat majemuk bertingkat di kegiatan 6)!

1. **Saya setuju** dengan pernyataan **bahwa** pecel adalah makanan sehat **karena** sebagian besar komposisinya adalah rebusan sayur yang berkhasiat.
2. **Saya sependapat** dengan ahli yang mengatakan **bahwa** pecel sudah ada sebelum abad 9 Masehi berdasarkan bukti yang ada dalam prasasti dan kitab kuno **karena** secara logika penulis kitab pasti menuliskan budaya yang ada pada saat itu.
3. **Saya kurang/tidak setuju/ ragu** dengan pendapat **bahwa** pecel disukai para raja **karena** tidak ada bukti otentik yang menunjukkan hal itu. Itu hanya berdasarkan asumsi saja.
4. **Saya kurang sepakat dengan** anggapan **bahwa** pecel berasal dari Yogyakarta **karena** nyatanya makanan ini dijumpai di banyak wilayah dengan ragam varian.

#### Kegiatan 4.d.

Berlatihlah menggunakan ungkapan di atas secara berpasangan.  
Perhatikan intonasi dan pelafalan kata!

#### Kegiatan 4.e.

Secara berkelompok sampaikan kesetujuan/ketidaksetujuanmu terhadap pernyataan di bawah ini!

#### Soal

1. Pecel turi Imogiri wajib dicoba oleh mahasiswa asing yang berkunjung ke Yogyakarta.
2. Pecel turi tetap lestari karena ketersediaan bahan baku yaitu bunga turi yang melimpah.
3. Klaim bahwa bunga turi dapat membantu mengobati berbagai penyakit perlu dibuktikan secara ilmiah.
4. Orang yang alergi kacang tidak ada salahnya mencicipi pecel sedikit saja.
5. Kudapan pecel diciptakan oleh Ki Ageng Pemanahan.

#### Kegiatan 5

##### Menulis

#### Kegiatan 5.a.

Bacalah kembali teks laporan tentang pecel turi Imogiri di Kegiatan 1 untuk mengidentifikasi bagian-bagian penting. Tuliskanlah ringkasannya di bawah ini (sekitar 100 kata)!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 5.b.

Tuliskan teks laporan tentang makanan khas sebuah negara yang kamu ketahui! Lakukan langkah-langkah berikut:

1. lakukanlah observasi/riset untuk mengumpulkan data tentang makanan itu. Tuliskan temuannya di dalam table seperti ini!

Parameter	Keterangan
nama makanan:	...
deskripsi umum	
komposisi	
rasa	
visual	
keamanan	
penyajian	
Proses pembuatan	
manfaat	
info lain	

2. Buatlah kerangka karangan berdasarkan struktur teks laporan, lalu konsultasikan kepada gurumu!

Contoh kerangka:

- judul :
- gambaran umum :
- deskripsi bagian 1,2,3 dst. :
- deskripsi bagian 2, dst. :
- penutup :

3. Kembangkan kerangka karangan menjadi teks laporan!
4. Mintalah dua temanmu untuk membaca dan memberi masukan terkait : tujuan teks, unsur-unsur kebahasaan, dan struktur teks!
5. Perbaiki tulisanmu berdasarkan masukan yang diberikan!
6. Bacakan di depan kelas!

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

Perhatikan penjelasan berikut ini

#### (1) Kalimat majemuk bertingkat

Kalimat **majemuk bertingkat** adalah kalimat yang terdiri atas beberapa klausa tunggal dimana bagian yang satu adalah bagian dari yang lain dan dihubungkan menjadi satu dengan konjungsi subkoordinatif (Rusyana & Samsuri, 1976). Kalimat majemuk bertingkat adalah jenis kalimat yang memiliki anak kalimat (*dependent clause*) dan induk kalimat (*independent clause*). Kalimat majemuk bertingkat kerap disebut kalimat **kompleks**.

Dalam Teks 1 terdapat kalimat majemuk yaitu:

- (b) *“Bunga turi mengandung vitamin B9, B1, B2, zat besi, selenium, dan asam amino, **sehingga** bunga ini diyakini bisa mengobati beragam penyakit seperti sariawan, migrain, sakit tenggorokan, keputihan, dan batuk.”*
- (c) *“Pecel turi relatif aman dan menyehatkan, **akan tetapi** mereka yang memiliki riwayat alergi terhadap kacang, bayam atau bahan yang ada di dalam pecel ini harus mawas diri **karena** pecel mungkin bisa membahayakan kesehatan.*

#### Penjelasan:

Pada kalimat majemuk bertingkat (a) terdapat dua klausa dan satu konjungsi, sedangkan kalimat majemuk bertingkat (b) memiliki subklausa yang bertingkat.

Penjelasan kalimat (a)

Klausa 1: *Bunga turi mengandung vitamin B9, B1, B2, zat besi, selenium, dan asam amino,*

Klausa 2: ***sehingga** bunga ini diyakini bisa mengobati beragam penyakit seperti sariawan, migrain, sakit tenggorokan, keputihan, dan batuk.*

Penjelasan kalimat (b)

Klausa 1: *Pecel turi relatif aman dan menyehatkan,*

Klausa 2: *akan tetapi* mereka yang memiliki riwayat alergi terhadap kacang, bayam atau bahan yang ada di dalam pecel ini harus mawas diri *karena* pecel mungkin bisa membahayakan kesehatan.

Konjungsi yang digunakan tergantung pada jenis hubungan antar klausa. Perhatikan table berikut:

Hubungan	Konjungsi
menpertentangkan	tetapi, atau, sebaliknya, sedangkan, akan tetapi, sedang, meskipun, walaupun
sebab akibat	(oleh) karena itu, (oleh) sebab itu, maka dari itu, sehingga.
hubungan korelatif	tidak hanya....tetapi, bukan hanya...tetapi, jika...maka....
menggambarkan hal berturutan	kemudian, lalu, lantas
menjelaskan sebab	karena, sebab, lantaran, oleh karena
menunjukkan syarak/konsisional	jika, apabila, asal, asalkan
tujuan/harapan	agar, supaya
menjelaskan waktu	ketika, saat
pengecualian	kecuali

### Kegiatan 6.a.

Lengkapi klausa berikut sehingga menjadi kalimat majemuk bertingkat (memiliki subklausa yang bertingkat) berdasarkan informasi di dalam Teks 1!

Contoh:

Para pakar menyebutkan **bahwa** pecel ditulis dalam kitab Babad Tanah Jawi, ....

Jawaban:

Para pakar menyebutkan **bahwa** pecel ditulis dalam kitab Babad Tanah Jawi, **oleh karena itu** kemungkinan besar pecel telah menjadi budaya sebelum kitab itu dituliskan.

1. \_\_\_\_\_ Namun, ia juga memiliki sedikit sensasi pahit, sehingga wajar jika tidak semua orang suka.
2. Teknik dan lama perebusan bisa mempengaruhi cita rasa bunga turi, \_\_\_\_\_, bunga turi bisa menimbulkan sensasi gatal di tenggorokan.
3. Penampilan pecel turi ini cukup mencolok mata karena ada kombinasi warna hijau, putih, coklat dan merah \_\_\_\_\_.

## (2) Ungkapan konotatif

Ungkapan konotatif (kiasan) adalah kata/frase yang tidak mengacu pada makna sebenarnya. Dalam Teks 1 terhadap kalimat yang menagndungi ungkapan konotatif, misalnya:

- (a) *Salah satu jenis pecel yang naik daun di Yogyakarta adalah pecel turi Imogiri Bantul Yogyakarta.*
- (b) *Penampilan pecel turi ini cukup mencolok mata karena ada kombinasi warna hijau, putih, coklat hingga merah yang menyegarkan mata dan menggugah selera.*

Penjelasan:

- Frase *naik daun* secara denotatif berarti kegiatan menaiki daun (misalnya dalam kata “ulat itu menaiki daun”). Secara konotatif (bukan sebenarnya) kata naik daun berarti sedang populer atau terkenal.
- Frase *mencolok mata* secara denotatif artinya perbuatan menusuk mata, namun secara konotatif bermakna menarik perhatian atau berbeda dari yang lain.
- *Menyegarkan mata* secara denotative artinya membuat mata terasa segar, misanya dengan meneteskan cairan tertentu. Namun di dalam kalimat di atas *menyegarkan mata* memiliki makna konotatif (tidak ada sesuatu pun yang diberikan kepada mata sehingga menjadi segar).
- *Menggugah* secara denotatif berarti membangunkan orang tidur/menjagakan; dalam konteks di atas *menggugah selera* bermakna membuat orang tertarik untuk mengkonsumsi.

### **Latihan 6.b.**

**Carilah makna kata konotasi berikut di dalam kamus, lalu buatlah kalimat dengan kata konotasi tersebut!**

Contoh:

Goyang lidah: merasakan makanan yang enak

“Menu yang tersaji di rumah makan itu membuat para pengunjung akan goyang lidah. “

makan hati

menggantang asap

air mata buaya

hijau

makan asam garam

### **(3) Kesantunan**

Salahsatu aspek penting dalam berkomunikasi adalah adalah kesantunan. Santun berarti sopan atau halus. Kesantunan ini dapat dicapai dengan memperhatikan pilihan kata, bahasa tubuh, ekspresi muka dan intonasi. Di dalam bahasa Indonesia terdapat kata yang masuk kategori sopan dan kurang sopan.

#### **Contoh ungkapan santun:**

Saya setuju/sependapat/serujuk dengan anda.

Saya kurang setuju/sependapat/serujuk

#### **Contoh ungkapan kurang santun:**

Saya sangat menentang pendapat anda.

Saya sangat tidak suka/benci dengan pendapat anda.

#### (4) Kosakata teknis

**Kosakata teknis** adalah **kosakata** yang terkait dengan bidang keilmuan tertentu dan maknanya biasanya hanya terikat dengan bidang ilmu tersebut. Di dalam Unit ini terdapat berbagai kata yang erat kaitan dengan kuliner, misalnya:

Kata benda	komposisi , bahan , rasa, alat, pengolahan, racikan, resep, tradisional, alami, teknologi pangan, peracik, koki, tekstur, penyajian, menu, cita rasa, pangan, bumbu, rempah-rempah
Kata kerja	mencuci, menggoreng, merebus, merebus, mencicipi, menggerus, memblender, membumbui, menyiram
Kata sifat	pedas, asam, manis, pahit, hambar, matang, mentah, berminyak, keras, lunak, renyah, cair, padat, kental

#### Latihan 6.c.

**Lengkapi kalimat rumpang berikut ini dengan kata yang tepat yang tersedia di bawah ini!**

menu, bumbu, kuliner, hambar, alami, kandungan gizi, lunak, tekstur, lokal, cita rasa, pedas, tradisional

Contoh:

Perebusan sayuran sebaiknya tidak terlalu lama agar **kandungan gizi** di dalam sayur tetap terjaga.

1. Menurut saya rasa makanan ini terlalu \_\_\_\_\_ jadi saya tidak bisa memakan banyak karena takut sakit perut.
2. Jika anda berkunjung ke Gunung Kidul, sebaiknya coba \_\_\_\_\_ unik bernama walang goreng alias belalang goreng.
3. Meskipun \_\_\_\_\_ kue moci ini kenyal, namun ia mudah digigit dan tidak lengket di gigi.
4. Setiap tahun pemerintah menggelar festival makanan \_\_\_\_\_ berbahan baku singkong supaya masyarakat milenial lebih mengenal makanan jadul yang unik dan sehat.
5. Istilah *berani* \_\_\_\_\_ mengacu pada tindakan memberikan bumbu dalam jumlah cukup banyak.

## TRIVIA



<https://www.infomakan.com>

### Apakah Anda Tahu SGPC?

SGPC adalah akronim yang sering digunakan masyarakat Yogyakarta. SGPC kepanjangan dari SeGo PeCel yang berarti nasi pecel. Sejarahnya, nama SGPC adalah ide dari pelanggan mahasiswa yang setiap makan ke warung pecel sering mengucap hanya SGPC. Lama-lama istilah ini menjadi populer dan menjadi istilah umum. Kata tidak baku dari pecel adalah *pecal*.

## DAFTAR PUSTAKA

Rusyana, Y & Samsuri, (1976). *Pedoman penulisan tata bahasa Indonesia*. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.

### Sumber Gambar

Parikesit, A. (2016). [ gambar 1]. Diakses pada tanggal 25 Mei dari <https://twitter.com/arieparikesit/status/456274908901675009?lang=eu>.

Asdrubal (2017). 7 Sego pecel Jogja paling enak dan legendaris [ gambar 2]. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.wisatalah.com/sego-pecel-jogja-paling-enak/>.

[gambar 3]. Diakses pada 25 Mei 2022 dari [https://www.yogya-backpacker.com/wp-content/uploads/2015/10/Yogya-backpacker\\_Pecel\\_Imogiri\\_5.jpg](https://www.yogya-backpacker.com/wp-content/uploads/2015/10/Yogya-backpacker_Pecel_Imogiri_5.jpg).

nn.tt.Babad tanah Jawi. [ gambar 3]. Diakses pada 25 Mei 2022 dari [https://id.wikipedia.org/wiki/Babad\\_Tanah\\_Jawi#/media/Berkas:Babad-tanah-jawi.jpg](https://id.wikipedia.org/wiki/Babad_Tanah_Jawi#/media/Berkas:Babad-tanah-jawi.jpg).

<https://www.infomakan.com/tempat-makan/sgpc-bu-wiryono-1959-jogjakarta>. Diakses pada tanggal 25 Mei 2022.

# >> BIPA 5

## UNIT 3

# KULINER EKSTREM JOGJA: BACEM CEKER AYAM

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 5 UNIT 3  
KULINER EKSTREM JOGJA: BACEM CEKER AYAM**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
3	Kuliner Ekstrim Jogja: Sate Usus, Sate Ati, dan Ceker Pedas	BIPA 5	<b>Teks Laporan</b>	<b>Membaca</b> Memahami teks laporan berupa artikel khusus, bidang kuliner dan kesehatan tentang makanan tradisional	<ol style="list-style-type: none"> <li>Memadankan kata dari istilah teknis dalam artikel khusus yang panjang (500–700 kata)</li> <li>Mengidentifikasi pokok-pokok isi artikel khusus yang panjang (500–700 kata)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Membaca teks laporan terkait potensi kesehatan yang terdapat pada ceker ayam: menggarisbawahi ide utama setiap paragraf, menandai kata-kata/frasa sulit/baru yang perlu didiskusikan</li> <li>Mengidentifikasi struktur teks laporan</li> <li>Menjawab pertanyaan-pertanyaan bacaan</li> <li>Menentukan padanan kata/frasa dalam teks.</li> <li>Membuat ringkasan bacaan</li> </ol>	Imbuhan <i>ke-...-an</i>	Keripik ceker
			<b>Eksplanasi</b>	<b>Menyimak</b> Mampu memahami	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menentukan gagasan utama</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar terkait topik</li> </ol>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				makna tersurat dan tersirat dari teks eksplanasi dengan durasi minimal 5 menit	<p>dan topik teks lisan yang disimak</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menentukan tujuan teks lisan yang disimak</li> <li>Menentukan makna tersirat teks lisan yang disimak</li> <li>Menyimpulkan isi teks lisan yang disimak</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mendiskusikan gambar</li> <li>Membaca terlebih dahulu daftar kosakata terkait yang akan disimak serta mencari maknanya</li> <li>Menyimak video/audio monolog terkait topik</li> <li>Mendiskusikan kosakata baru/sulit yang disimak</li> <li>Melafalkan kosakata baru yang disimak</li> <li>Mendiskusikan topik, gagasan utama, tujuan, serta makna tersirat teks</li> <li>Menyimpulkan isi teks yang disimak</li> </ol>		
				<b>Berbicara</b> Mengungkapkan gagasan dari teks diskusi dialog	Menyampaikan gagasan dan pendapat dari teks dialog dengan lafal	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati video terkait topik (mencoba kuliner ekstrim)</li> </ol>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				dengan fasih dan spontan	yang jelas dan tepat	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menyampaikan ringkasan isi video</li> <li>Menyimak penjelasan guru terkait penggunaan ungkapan untuk menyatakan pendapat</li> <li>Melafalkan ungkapan untuk menyatakan pendapat</li> </ol>		
			<b>Menulis</b> Memilih gaya tulisan yang sesuai dengan pembaca yang menjadi sasarannya	Membuat teks eksplanasi yang sesuai dengan target pembaca	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati teks eksplanasi</li> <li>Menyusun teks dari paragraf acak</li> <li>Menentukan gagasan pendukung</li> <li>Menulis teks eksplanasi</li> </ol>			
			<b>Tata Bahasa</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan	Menggunakan imbuhan <i>ke-...-an</i> pembentuk kata benda	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengamati beberapa kata contoh yang ditemukan dalam teks model</li> </ol>			

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
						<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Mendengarkan paparan guru</li> <li>3. Mengerjakan Latihan terkait tata Bahasa</li> </ol>		
				<b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang sesuai dengan situasi/ topik/ bidang tertentu	Menggunakan kata berkonotasi. Menggunakan istilah teknis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mencari padanan konotasi kata</li> <li>2. Melengkapi kalimat-kalimat rumpang dengan kosakata yang diberikan</li> <li>3. Melengkapi paragraf dengan kosakata teknis yang ditemukan dalam teks-teks model</li> </ol>		

## KULINER EKSTREM JOGJA: BACEM CEKER AYAM



Sumber: <https://cookpad.com>

Unit ini berisi informasi tentang kuliner ekstrem Jogja yang memiliki banyak khasiat kesehatan. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. memahami teks eksplanasi berupa artikel khusus (bidang keilmuan tertentu) dan instruksi teknis yang panjang (500–700 kata);
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang sesuai dengan situasi/topik/bidang tertentu;
3. memahami makna tersurat dan tersirat dari teks eksplanasi dengan durasi minimal 5 menit;
4. mengungkapkan gagasan dari teks diskusi dengan fasih dan spontan;
5. memilih gaya tulisan yang sesuai dengan pembaca yang menjadi sasarannya;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan *ke-...-an*.

## PRAKEGIATAN



Sumber: <https://www.youtube.com>

**Diskusikan pertanyaan di bawah ini dengan teman dan guru Anda!**

1. Pernahkah Anda mencoba suatu makanan yang membuat bergidig? Coba ceritakan pada teman Anda.
2. Perhatikan gambar di atas, tahukah Anda itu apa? Apa perasaan Anda melihat gambar tersebut?

Walaupun membuat bergidig, ceker ayam ternyata memiliki beragam khasiat. Apa saja manfaat ceker ayam untuk kesehatan? Mari kita cari tahu lebih jauh dalam artikel berikut ini. Namun, sebelum mulai membaca, yuk cari makna kata-kata berikut terlebih dahulu: *manfaat, khasiat, daya tahan tubuh*.

## Teks 1

### Membaca

#### Manfaat Ceker Ayam untuk Kesehatan Anda

Ceker ayam juga populer karena manfaatnya untuk kesehatan. Hal ini berhubungan dengan kandungan kolagennya. Ceker ayam terdiri atas kulit, tulang rawan, tendon, dan tulang. Tanpa menyediakan banyak daging, ceker ayam mengandung kolagen tinggi, yakni protein yang paling banyak ditemukan di dalam tubuh. Bila diolah dengan benar, ceker ayam dapat membawa beragam khasiat untuk tubuh. Apa saja manfaat ceker ayam untuk kesehatan?

##### 1. Meningkatkan Imun Tubuh

Kandungan gizi ceker ayam meliputi berbagai mineral seperti tembaga, magnesium, fosfor, zink, dan kalsium. Ada pula kolagen yang amat baik untuk menjaga tubuh dari berbagai penyakit. Oleh karena itu, manfaat makan ceker ayam dapat meningkatkan daya tahan tubuh.

##### 2. Meremajakan Kulit

Ceker ayam kaya akan kolagen yang baik untuk kulit karena kemampuannya membentuk sel. Kolagen juga meningkatkan elastisitas kulit dan mencegah penuaan dini penyebab kulit keriput karena efek tersebut, mengonsumsi ceker ayam dapat membantu menjaga kecantikan kulit.

##### 3. Meningkatkan Kekuatan Sendi dan Mencegah Tulang Keropos

Seiring dengan penuaan, kadar kalsium di dalam tubuh akan menurun. Sel pun akan lebih sulit diperbarui. Dengan konsumsi ceker ayam rutin, nutrisi seperti kalsium, protein, dan kolagen dapat membantu menguatkan sendi serta mencegah kerapuhan tulang yang terjadi di usia lanjut.

##### 4. Menurunkan Tekanan Darah

Ceker ayam mengandung kolagen lebih banyak dibandingkan dada ayam. Kandungan ini berfungsi juga untuk menurunkan kadar tekanan darah. Kolagen mampu mengurangi kadar renin plasma, sehingga tekanan darah tidak akan terus meningkat. Umumnya pengolahan sup ceker ayam membutuhkan banyak garam. Namun, pada penderita darah tinggi sebaiknya penggunaan garam tidak digunakan sebanyak porsi orang tanpa hipertensi.

## 5. Menjaga Gusi Tetap Sehat

Nutrisi yang didapat dari ceker ayam juga menjaga kesehatan gusi. Makan ceker ayam membantu menyehatkan gusi karena mengandung banyak kolagen, asam amino, dan beberapa substansi pembentukan gelatin lainnya yang dapat menguatkan gusi.

## 6. Mengatasi Masalah Pencernaan

Ceker ayam dapat dijadikan sup maupun kaldu lezat. Segala nutrisi, yakni protein, kolagen, kondroitin, dan glukosamin akan larut di dalam sup. Berbagai kandungan ini akan menyehatkan pencernaan, terutama usus.

## 7. Menjaga Kesehatan Kuku

Kolagen dibutuhkan tubuh untuk menjaga kekuatan struktur kuku. Manfaat ceker ayam dapat menjaga tubuh dan kuku tetap sehat. Kadar gelatin pada ceker ayam juga mampu memproses kalsium yang diserap oleh kuku.

## 8. Membuat Kulit Awet Muda

Kadar kolagen di dalam ceker ayam mirip dengan yang ditemukan pada sayuran berdaun hijau dan buah. Kulit kering dan pecah-pecah, kerutan, serta garis halus yang dapat menjadi tanda penuaan dini dapat berkurang dengan konsumsi ceker ayam.

Demikian berbagai manfaat ceker ayam untuk kesehatan. Mengonsumsi ceker ayam dapat memberikan beragam manfaat Kesehatan bagi tubuh kita. Tentu saja harus dengan pengolahan yang baik dan sehat juga.

Sumber teks: Diadaptasi dari artikel berjudul Inilah Manfaat Ceker Ayam Bagi Kesehatan Anda dari <https://www.klikdokter.com/>

### Pelajari kosakata ini!

manfaat	: guna
khasiat	: faedah (kegunaan yang bersifat khas)
kulit	: pemalut paling luar tubuh
gusi	: daging tempat gigi tumbuh
kerutan (pada kulit)	: lipatan-lipatan pada kulit (dahi, dll)
kadar	: ukuran

## Kegiatan 1

Setelah membaca Teks 1, jawablah pertanyaan ini!

1. Kandungan apa pada ceker ayam yang memuatnya sangat bermanfaat bagi kesehatan?
2. Ada berapa manfaat ceker ayam bagi kesehatan? Sebutkanlah.
3. Apa manfaat konsumsi ceker ayam bagi orang berusia lanjut?
4. *Umumnya pengolahan sup ceker ayam membutuhkan banyak garam. Namun, pada penderita darah tinggi sebaiknya penggunaan garam tidak digunakan sebanyak porsi orang tanpa hipertensi.*  
Apa makna kalimat ini? Buatlah ringkasannya dalam satu kalimat pendek saja.
5. Mengapa ceker ayam dibandingkan dengan dada ayam? Jelaskan.

Diskusikan dengan teman-teman dan gurumu a) bagaimana struktur penulisan artikel tersebut, b) jenis teks tersebut, dan c) apa tujuan penulisan artikel tersebut!

## Kegiatan 2

### Kosakata

Untuk memperkaya kosakata, Anda dapat menemukan makna kosakata ini dalam KBBI Daring melalui [kbbi.kemdikbud.go.id](http://kbbi.kemdikbud.go.id).

darah tinggi  
awet muda  
lanjut usia

daya tahan tubuh  
organ tubuh  
cepat tua

### Latihan 1

Pasangkan kata/frasa yang digarisbawahi pada Kolom A dengan padanannya di Kolom B!

Kolom A	Kolom B
1. Kebiasaan makan yang buruk di masa muda, dapat memicu <u>darah tinggi</u> di masa tua. <b>Jawab e</b>	a. penuaan dini
2. Benarkah usia Bu Dewi sudah 50 tahun? Wah saya kira dia masih 35 tahun. Ck ck ck dia memang <u>awet muda</u> .	b. tua
3. Orang tua saya telah <u>lanjut usia</u> .	c. daya tahan tubuh
4. Tulang rusuk berguna untuk melindungi <u>organ-organ tubuh</u> kita.	d. jantung, ginjal, paru-paru
5. Jangan suka marah-marah dong, nanti kamu <u>cepat tua</u> .	e. hipertensi
6. Minum air jeruk lemon setiap pagi dipercaya dapat menjaga <u>imunitas</u> .	f. tidak cepat tua

### Latihan 2

Gunakan kosakata tersebut untuk menyusun kalimat-kalimat baru!

1. Ibu saya menderita hipertensi.
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

### Latihan 3

Buatlah ringkasan Teks 1 diatas. Tuliskan ringkasan Anda pada kotak di bawah ini!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Kegiatan 3 Menyimak



<https://duniapendidikan.co.id/tanam-paksa/>



<http://www.dapurkobe.co.id/>

#### Sebelum Menyimak

Carilah terlebih dahulu arti kata-kata berikut: *kuliner ekstrem, bergidik, lezat, seram, ceker, menjijikkan, ketumbar, unik, lembut, gurih, pengawet, ketagihan!*

#### Dengarkan monolog berjudul **Bacem Ceker Ayam, Kuliner Gurih Manis yang Penuh Sejarah pada tautan!**

<https://drive.google.com/file/d/1S7HzmxEyMtaMgaxRgjpEMxPZ-MUzwoWh/view?usp=sharing>, sambil mendengarkan:

1. buatlah catatan isi monolog di buku catatanmu.
2. tulislah kata-kata yang dapat anda dengar

#### Latihan 1

##### Jawablah pertanyaan berikut terkait isi monolog!

1. Makanan apa yang diceritakan dalam monolog?
2. Mengapa makanan tersebut disebut kuliner ekstrem?
3. Dimana kamu bisa menemukan makanan tersebut?
4. Apa yang dimaksud sebagai makanan *pelengkap*?
5. Apa pula yang dimaksud sebagai *lauk*?
6. Bagaimana asal muasal makanan ini tercipta?
7. Menurutmu, apa tujuan teks monolog tersebut?

## Latihan 2

Lengkapilah kalimat di Kolom A dengan kosakata di kolom B!

Kolom A	Kolom B
1. Makanan ini terlalu ..... untuk saya. Saya akan pesan nasi goreng saja.	a. gurih
2. Saya ..... melihat teman saya makan sate usus ayam.	b. ekstrem
3. Walaupun terlihat seram, kerupuk kulit sapi ternyata ..... juga.	c. lengkap
4. Keripik singkong adalah makanan cemilan yang rasanya .....	d. lezat
5. Gudeg adalah kuliner asli Jogja yang rasanya cenderung .....	e. bergidik
6. Bagi orang Indonesia, makan tanpa kerupuk rasanya kurang .....	f. manis

## Latihan 3

Silahkan simak sekali lagi, lalu buatlah ringkasan isi monolog lalu sampaikan kepada teman Anda!

## Kegiatan 4 Berbicara

Mari simak dialog pada tautan ini!

<https://drive.google.com/file/d/1Z92YElDwnqH90E3rjZwK9m7hYFC19mUP/view?usp=sharing>



**Diskusikanlah isi dialog tersebut dengan cara menjawab pertanyaan berikut!**

1. Apa yang terjadi dalam video tersebut? Sampaikan kepada teman-temanmu.
2. Makanan apa yang dimakan orang-orang dalam video?
3. Bagaimana perasaan orang-orang yang sedang makan dalam video tersebut?
4. Apa yang akan Anda lakukan jika diajak makan makanan tersebut?

Dalam Bahasa Indonesia, jika Anda ingin menanyakan dan menyampaikan pendapat, Anda bisa menggunakan ungkapan-ungkapan di bawah ini:

Menanyakan Pendapat	Menyatakan Pendapat
Apa pendapatmu tentang ....?	Menurut saya...
Apa pendapat Anda tentang ....?	Menurutku....
Bagaiman menurutmu tentang....?	Menurut pendapat saya....
Bagaimana menurut Anda tentang ....?	Sepertinya ....
Menurutmu, mengapa ....?	Saya cukup yakin jika ...
Menurut Anda, mengapa....?	Saya sangat percaya jika ....

**Perhatikan contoh berikut!**

Bagaimana menurutmu tentang makan makanan yang tidak lazim dimakan?

Menurutku itu tidak apa-apa. Makanan adalah bagian dari budaya negara. Mungkin perlu juga mencobanya.

Apa pendapatmu tentang makanan- makanan yang menyeramkan seperti ini?

Sepertinya saya tidak akan mencoba makanan itu. Terlalu ekstrem untuk saya. Saya akan makan makanan lainnya saja.

## Latihan 1

Sampaikan pendapat Anda untuk merespons pertanyaan berikut ini!

Menurutmu, mengapa suatu makanan biasa di suatu budaya tapi tidak lazim di budaya lain?

....

## Latihan 2

Silahkan berlatih dengan teman Anda menggunakan kosakata berikut sebagai topik!

- Makan makanan yang super pedas
- Minum teh panas di siang hari yang panas.
- Makan sup bakso di siang hari.
- Rasa makanan yang manis sekali.

## Kegiatan 5

### Menulis

Pada bagian ini Anda akan berlatih menulis sebuah teks eksplanasi sederhana. Ayo kita mulai!

### Mengamati Struktur Teks Eksplanasi

Sebuah teks eksplanasi berfungsi untuk menjelaskan suatu hal terkait dengan suatu fenomena tertentu. Dalam unit ini fenomena yang kita diskusikan adalah ceker ayam yang termasuk kuliner menyeramkan namun berkhasiat bagi kesehatan. Teks eksplanasi memiliki struktur pernyataan topik, penjelasan (isi), dan simpulan. Coba perhatikan penjelasan dibawah ini.

Teks	Bagian
<p>Ceker ayam juga populer karena manfaatnya untuk kesehatan. Hal ini berhubungan dengan kandungan kolagennya. Ceker ayam terdiri dari kulit, tulang rawan, tendon, dan tulang. Tanpa menyediakan banyak daging, ceker ayam mengandung kolagen tinggi yakni protein yang paling banyak ditemukan di dalam tubuh. <b>Bila diolah dengan benar, ceker ayam dapat membawa beragam khasiat untuk tubuh.</b> Apa saja manfaat ceker ayam untuk kesehatan? Simak di bawah ini.</p>	<p>pernyataan topik</p>
<p><b>Meningkatkan Imun Tubuh</b></p> <p>Kandungan gizi ceker ayam meliputi berbagai mineral seperti tembaga, magnesium, fosfor, zink, dan kalsium. Ada pula kolagen yang amat baik untuk menjaga tubuh dari berbagai penyakit. Oleh karena itu, manfaat makan ceker ayam dapat meningkatkan daya tahan tubuh.</p>	<p>penjelasan (isi)</p>
<p>Demikian berbagai manfaat ceker ayam untuk kesehatan. Mengonsumsi ceker ayam dapat memberikan beragam manfaat Kesehatan bagi tubuh kita. Tentu saja harus dengan pengolahan yang baik dan sehat juga.</p>	<p>simpulan</p>

### Latihan 1

Coba tentukan susunan teks acak berikut menjadi sebuah teks eksplanasi yang benar. Tuliskan 1 untuk pernyataan topik, 2a untuk penjelasan bagian pertama, 2b untuk penjelasan bagian kedua, 2c untuk penjelasan bagian ketiga, 2d untuk penjelasan bagian keempat, dan 3 untuk simpulan!

<p>Bagaimana menurut kamu? Tertarik untuk mencoba belalang goreng? Jika berkunjung ke Yogyakarta dan berencana untuk mengunjungi pantai Gunungkidul jangan lupa untuk mencoba kuliner yang satu ini, tapi harus hati-hati ya karena bagi sebagian orang akan menimbulkan gatal-gatal setelah mengonsumsinya.</p>	
--	--

<p>Belalang goreng adalah makanan berbahan dasar belalang yang diolah warga Gunungkidul dan dapat dijadikan sebagai sumber protein. Jenis belalang yang digunakan ialah belalang kayu dan belalang padi, yang pada umumnya menjadi hama perusak tanaman. Walaupun dianggap sebagai hama tanaman, namun bagi warga Gunungkidul, belalang goreng adalah makanan yang memiliki protein tinggi dan dapat menjadi pengganti daging, ayam, dan udang.</p>	
<p>Pernahkah terbayangkan dan terpikirkan oleh kamu untuk memakan makanan yang tidak biasa? Sebuah makanan ekstrem yang dapat menguji nyali dan memberikan pengalaman yang berbeda. Salah satu wilayah di Yogyakarta, yakni Gunungkidul memiliki makanan ekstrem yang dinamakan <i>walang goreng</i>. <i>Walang goreng</i> dalam bahasa Indonesia disebut belalang goreng, merupakan makanan ekstrem yang dapat dengan mudah ditemukan di Gunungkidul.</p>	1
<p>Bagi warga Gunungkidul, belalang bukanlah jenis makanan yang tidak lazim melainkan sudah biasa untuk dikonsumsi. Warga Gunungkidul berhasil melakukan inovasi terhadap hewan pengganggu tanaman menjadi makanan yang khas, unik, dan lezat sehingga menjadikan Gunungkidul sebagai salah satu wilayah yang memiliki makanan khas ekstrem.</p>	
<p>Diketahui warga Gunungkidul telah mengonsumsi belalang goreng dari zaman dahulu. Kegiatan mengonsumsi belalang ini telah menjadi kebiasaan dan merupakan sebuah gambaran mengenai kondisi wilayah Gunungkidul yang memiliki banyak tumbuhan dan pepohonan serta potensi alam yang indah.</p>	
<p>Dari segi kebutuhan sehari-hari, belalang goreng disebut sebagai sebuah sumber pangan bagi masyarakat Gunungkidul dan merupakan sebuah gambaran kehidupan masyarakat yang bekerja sebagai petani untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.</p>	

Sumber: diadaptasi dari artikel Belalang Goreng, Kuliner Ekstrem Khas Gunungkidul dari <https://m.brilio.net/>

## Latihan 2

### Menentukan gagasan pendukung dari topik

Jika Anda ingin menulis sebuah karangan, setelah menentukan topik Anda harus menentukan gagasan pendukungnya. Tentukan gagasan pendukung dari topik-topik berikut!

Serangga Goreng: Camilan Ekstrem dari Thailand	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jenis serangga yang digoreng</li><li>• Dimana ditemukan</li><li>• Mengapa dia ekstrem</li><li>• Manfaatnya</li><li>• ...</li></ul>
Vegemite: Selai Fermentasi Sayuran dari Australia	...
Belut dari Vietnam: Enak atau Seram?	...

## Latihan 3

Buatlah kerangka karangan dengan melaksanakan langkah-langkah berikut!

1. Tentukan satu topik tentang makanan ekstrem dari negara Anda!
2. Tentukan gagasan utama dan gagasan pendukungnya. Gunakan diagram berikut untuk membantu Anda!



3. Tentukan kosakata yang akan digunakan!
4. Buatlah kerangka karangan Anda!

---



---



---



---



---



---



---



---

- Berikan kerangka tulisan Anda kepada teman dan guru agar mendapat umpan balik!
- Buatlah revisi kerangka karangan Anda!

**Kegiatan 6**  
**Wawasan Kebahasaan**

**Mari perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam Teks 1!**

Dalam Teks 1 terdapat kalimat *Ceker ayam juga populer karena manfaatnya untuk kesehatan*. Dalam kalimat itu ada kata *kesehatan*. Kata *kesehatan* (kb) memiliki kata dasar *sehat* (ks) yang mendapatkan imbuhan konfiks (awalan dan akhiran) *ke-...-an*. Imbuhan *ke-...-an* memiliki fungsi sebagai pembentuk kata sifat, kata kerja intransitif, dan kata benda. Pada bagian ini kita fokus pada fungsi *ke-...-an* untuk membentuk kata benda. Prosesnya terlihat pada contoh ilustrasi berikut:

**ke- + kata dasar + -an**

contoh:

Proses Pembentukan	Kata Benda
<i>ke-+sehat+-an</i>	kesehatan
<i>ke-+bersih+-an</i>	kebersihan
<i>ke-+teladan+-an</i>	Keteladanan
<i>ke-+lalai+-an</i>	kelalaian

Pada umumnya kata benda yang dibentuk dari konfiks *ke-...-an* memiliki kata dasar berupa kata sifat. Walaupun tetap ada pengecualian, contohnya kata *kelurahan* dan *kecamatan*.

Bila Anda perhatikan, awalan *ke-* tidak merubah huruf awal kata dasarnya. Tidak seperti awalan *mem-* yang cenderung mengubah huruf awal kata dasar untuk memudahkan pengucapan. Silahkan pelajari kembali awalan *mem-* jika Anda ingin tahu lebih lanjut.

### Latihan 1

Carilah kata benda pada Teks 1 yang merupakan hasil bentukan imbuhan *ke-...-an*. Tuliskan di bawah ini!

---

---

---

### Latihan 2

Tentukan proses pembentukan kata-kata berikut lalu berilah centang (✓) apabila kata tersebut memenuhi kriteria pembentukan kata benda dengan konfiks *ke-an*!

Kata	Proses	Jenis Kata	Konfiks <i>ke-...-an</i>
keluaran	<i>ke+lurah+an</i>	kata benda	✓
kenalan			
kelahiran			
ketibaan			
kerutan			
kendaraan			
kerusakan			

### Latihan 3

Lingkari kata dalam kurung yang sesuai. Lalu bacakan kalimat Anda dengan lantang!

1. Saya harus pergi ke (lurah/kelurahan) untuk mengurus KTP.
2. Permisi, saya ingin bertemu pak (lurah/kelurahan).
3. Gadis yang menari di panggung itu sangat (cantik/kecantikan).
4. (Cantik/Kecantikan) gadis yang menari di panggung itu membuat semua orang terpana.
5. Ah, perbuatan itu masih (wajar/kewajaran) dilakukan anak-anak kecil.
6. Perbuatan kamu sudah diluar batas (wajar/kewajaran).
7. Kita perlu menjaga (utuh/keutuhan) negara.
8. Syukurlah, atap rumah kami masih (utuh/keutuhan) setelah badai kemarin.
9. Jangan (lalai/kelalaian)! Musuh dapat menyerang kapan saja.
10. Adik saya jatuh akibat (lalai/kelalaian) pengasuh bayi.

## TRIVIA

### Keripik Ceker



sumber: <https://shopee.co.id/>

Tahukah Anda kalau ceker juga sudah diolah menjadi keripik. Keripik ceker memiliki cita rasa asin gurih dan biasanya disantap sebagai camilan. Bagi Anda yang ingin mencoba ceker tapi bergidik dengan bentuknya, bisa mencoba keripik ceker yang gurih, renyah, dan sudah tidak memiliki bentuk ceker lagi. Keripik ceker sangat mudah ditemukan di toko oleh-oleh di Jogja dengan harga sangat terjangkau. Jadi kalau Anda berkunjung ke Jogja, jangan lupa bawalah keripik ceker sebagai buah tangan.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Deviyana, N. (2014). Sejarah di balik hidangan bacem. Diakses pada 23 Mei 2022.
- Kirana, F.A. (2019) Begini Sejarah Baceman yang Berasal dari Jawa Tengah. <https://www.fimela.com/lifestyle/read/3866713/begini-sejarah-baceman-yang-berasal-dari-jawa-tengah>. Diakses pada 24 Mei 2022.
- Nabila, H. (2021) Belalang Goreng, Kuliner Ekstrem Khas Gunungkidul. <https://m.brilio.net/creator/belalang-goreng-kuliner-ekstrem-khas-gunungkidul-ff1fb2.html>. Diakses pada 24 Mei 2022.
- Yovita, N. V. (2021) Manfaat Ceker Ayam Bagi Kesehatan Anda. <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3127682/inilah-manfaat-ceker-ayam-untuk-kesehatan-anda>. Diakses pada 22 Mei 2022.
- Wikipedia. (2019). Ceker ayam. [https://id.wikipedia.org/wiki/Ceker\\_ayam](https://id.wikipedia.org/wiki/Ceker_ayam). Diakses pada 24 Mei 2022.

### Sumber Gambar

- Bacem Ceker. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <http://www.dapurkobe.co.id/>.
- Bule Cobain Makanan Indonesia. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://www.youtube.com/watch?v=sJ7MUcafljg>.
- Ceker Bacem. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://cookpad.com/id/resep/12929600-ceker-bacem-angkringan>.
- Keripik Ceker Ayam. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://shopee.co.id/Oleh2-Solo-Keripik-Ceker-Ayam-Bu-Amin-200-Gr-OlehOleh-Khas-Solo-Keripik-Kulit-Ceker-Ayam-i.170328542.4632450956?>
- Manfaat Ceker Ayam. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.youtube.com/watch?v=OVxFr8TeR4A>.

# >> BIPA 5

## UNIT 4

# MIDES: KULINER KHAS PUNDONG

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 5 UNIT 4  
MIDES: KULINER KHAS PUNDONG, BANTUL, YOGYAKARTA**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
Unit 5	Mides: Kuliner Khas Pundong, Bantul, Yogyakarta	5	Eksplanasi	<b>Membaca</b> Memahami teks eksplanasi tentang <i>mides</i> Pundong. (400 kata)	<b>Membaca</b> Memadankan kata dari istilah teknis dalam teks <i>mides</i> (400)	<b>Membaca</b> 1. Membaca teks eksplanasi <i>Mides Khas Pundong</i> 2. Mencari kosakata sulit dalam teks bacaan <i>Mides Khas Pundong</i> . 3. Menjawab pertanyaan berdasarkan teks	Menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan <i>te-r-</i> dengan arti 'dapat <i>di-</i> ', 'tidak sengaja'	Mitos Makanan Pedas
				<b>Menyimak</b> Memahami informasi tersurat dan tersirat dari video/audio eksplanasi dengan durasi minimal 5 menit	<b>Menyimak</b> Menemukan informasi terperinci dari audio/video eksplanasi yang ditampilkan	<b>Menyimak</b> 1. Menyimak video/ audio kegiatan membuat <i>Mides Khas Pundong</i> dengan penjelasan narator		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
						2. Mengisi pernyataan benar/salah berdasarkan informasi dalam video/ audio Mides Khas Pundong		
				<p><b>Berbicara</b> Mengungkapkan gagasan berdasarkan informasi (sesuai topik) yang didapatkan dari teks, video, audio, dengan fasih dan spontan</p>	<p><b>Berbicara</b> Menyampaikan gagasan dan pendapat dengan lafal yang jelas dan tepat</p>	<p><b>Berbicara</b> 1. Menyampaikan pendapat setelah menelusuri informasi tentang topik pembicaraan 2. Mendiskusikan hasil penyimpulan untuk melengkapi pengetahuan yang diperoleh masing-masing pelajar bersama teman satu kelas secara berkelompok atau individual</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Menuliskan pendapat dengan jelas dan terstruktur dalam tulisan yang agak panjang (300 – 500 kata)</p>	<p><b>Menulis</b> Membuat teks eksplanasi berisi dengan santun dan alasan yang logis serta menggunakan istilah teknis dalam tulisan yang agak panjang (sesuai topik)</p>	<p><b>Menulis</b> 1. Melakukan ekskursi ke Mides Bomber di Pundong, Bantul 2. Menulis teks eksplanasi tentang Mides atau makanan yang mirip Mides dari negara masing-masing pemelajar (referensi penulisan bisa dari berbagai sumber)</p>		
				<p><b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang sesuai dengan</p>	<p><b>Kosakata</b> 1. Menggunakan kata berkonotasi ungkapan</p>	<p><b>Kosakata</b> 1. Membuat kalimat dengan kata berkonotasi</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				situasi/topik/bidang kuliner	<p>untuk menyatakan pembuka, penutup dalam diskusi</p> <p>3. Menggunakan kosa kata yang santun untuk menyatakan persetujuan, penolakan, penguatan, ajakan</p> <p>4. Menggunakan istilah teknis</p>	<p>2. Mengisi bagian yang rumpang dalam kalimat dengan kosakata berkonotasi yang sesuai</p> <p>3. Menentukan makna tersirat dari kalimat-kalimat yang menyatakan persetujuan, penolakan, penguatan, dan ajakan</p>		

## MIDES: KULINER KHAS PUNDONG



Gambar 1. Sumber: Instagram (@midesmbakanik)

Unit ini berisi informasi tentang Mides: Kuliner Khas Pundong, Yogyakarta. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu

1. memadankan kata dari istilah teknis dalam teks eksplanasi, khususnya tentang *mides*;
2. menggunakan kata berkonotasi, menggunakan ungkapan untuk menyatakan pembuka, penyimpulan, penutup dalam diskusi, menggunakan kosa kata yang santun untuk menyatakan persetujuan, penolakan, penguatan, ajakan, menggunakan istilah teknis;
3. menemukan informasi terperinci dari audio/video eksplanasi yang ditampilkan;
4. menyampaikan gagasan dan pendapat dengan lafal yang jelas dan tepat; membuat teks eksplanasi berisi persetujuan dengan santun dan alasan yang logis serta menggunakan istilah teknis dalam tulisan yang agak panjang (sesuai topik);
5. menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan ter- dengan arti 'dapat di-', 'tidak sengaja'.

## PRAKEGIATAN

Tahukah Anda nama bahan makanan pada gambar di bawah ini? Orang Indonesia menyebutnya dengan nama singkong atau ketela. Ketela dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan, salah satunya *mides*.



Gambar 2, Sumber: halosehat.com

## Kegiatan 1 Membaca

Bacalah teks bacaan berikut!

### *Mides*, Makanan Tradisional yang Hanya Ada di Pundong



Gambar 3, Sumber: Instagram (@midesmbakanik)

**Yogyakarta** adalah sebuah daerah yang kaya akan sajian kulinernya. Salah satunya *mides*. *Mides* adalah makanan khas masyarakat **Pundong**. *Mides* pertama kali diperkenalkan pada tahun 1960-an yang dipelopori oleh Alm. Bapak Pawiro Sentono. *Mides* merupakan masakan murni berasal dari Kec. Pundong, Kab. Bantul, Yogyakarta. *Mides* adalah kependekan dari bakmi pedes karena pada awalnya memang disajikan dengan cita rasa yang pedas dan hanya dimasak dengan cara digoreng. Namun, seiring perkembangan dan permintaan pasar, *mides* bisa disajikan dengan cara dan rasa yang berbeda, seperti *mides* kuah. Mie ini berukuran relatif lebih besar dari ukuran mie pada umumnya karena dibuat dengan cara diiris.

Mie ini memiliki tekstur yang kenyal seperti pentil. Oleh karena itu, ada yang menyebut mie ini dengan istilah *mie pentil*. Selain mie pentil, *mides* juga biasa disebut *mides bangkok* dan *mides bomber*. *Mides* biasanya diolah secara manual dan tidak diberi bahan pengawet sehingga warnanya lebih alami. Tekstur kenyal *mides* berasal dari bahan bakunya. *Mides* terbuat dari ketela (umbi kayu) yang telah dibuat menjadi tepung. Hal ini berbeda dengan kebanyakan mie lainnya. Biasanya, mie lain terbuat dari tepung terigu. Perbedaan bahan baku ini membuat rasa dan tekstur *mides* berbeda dengan mie lainnya. Ukuran miennya pun lebih besar dari pada mie pada umumnya.

Jika dilihat dari cara pengolahannya, *mides* tidak jauh berbeda dengan bakmi jowo. Selain itu, penampilan *mides* juga hampir sama dengan bakmi jowo, tetapi rasa dan bahan campurannya berbeda. *Mides* memiliki rasa yang lebih gurih daripada bakmi jowo. Untuk bahan campurannya, *mides* tidak menggunakan ayam sebagai tambahan, tetapi menggunakan udang kering atau ebi. Rasa pedas dan gurih yang dihasilkan dari ebi membuat hidangan *mides* memiliki rasa yang lezat dan unik. Penyajian *mides* akan lebih lengkap apabila ditaburi irisan kubis, daun seledri, serta potongan ketimun, hal itu dapat menambah cita rasa segar pada *mides* ini. Selain itu, harga *mides* dengan bakmi jowo juga berbeda, harga *mides* lebih terjangkau daripada bakmi jowo. *Mides* berkisar pada harga 7–10 ribu rupiah sedangkan bakmi jowo berkisar pada 10–20 ribu rupiah. *Mides* yang dijual di pasar dikemas menggunakan daun jati atau daun pisang.

*Mides* tergolong makanan tradisional yang langka karena pembuatannya hanya berada di wilayah Pundong, Bantul. Oleh karena itu, hampir semua masyarakat Pundong mengetahui cara membuat *mides*. Produk olahan yang alami, cita rasa yang khas, harga yang murah, dan masyarakat membuat mi ini menjadi ikon kuliner masyarakat Pundong. Untuk memperkuat eksistensi *mides*, pada tahun 2018, Pemerintah DIY mengadakan Festival *Mides*. Acara ini diadakan untuk mengenalkan *mides* kepada masyarakat luas di kancah nasional. Dalam acara tersebut, ribuan *mides* dibagikan kepada masyarakat. *Mides* yang dibagikan ini dikemas dengan daun pisang untuk menjaga cita rasa dan tidak menimbulkan sampah nonorganik. Semenjak kegiatan tersebut, keberadaan *mides* mulai dikenali oleh banyak wisatawan. Banyak wisatawan yang akhirnya datang ke Pundong untuk mencicipi kuliner ini. Hal tersebut berdampak positif bagi perekonomian masyarakat Pundong. Saat ini, sangat mudah menemukan warung *mides* jika Anda berkunjung ke Pundong. Kini, produk *mides* juga sedang dalam tahap pengembangan. Masyarakat Pundong mulai membuat produk *mides* kering yang tahan lama dan dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Pundong.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber dengan penyesuaian

### **Pelajarilah kosakata ini!**

1. kuliner : hal-hal yang berkaitan dengan masak-memasak
2. murni : asli, tidak bercampur dengan unsur lain
3. cita rasa : rasa seperti rasa lezat
4. relatif : tidak sama bagi setiap orang
5. pengawet : Zat kimia untuk membuat makanan tahan lama.
6. umbi kayu : singkong
7. pentil : karet
8. hidangan : makanan yang disajikan

9. kancah : area
10. irisan : potongan-potongan tipis

**Setelah membaca Teks, jawablah pertanyaan ini!**

1. Siapa pelopor *mides*?  
*Pelopor mides adalah Alm. Bapak Pawiro Sentono*
2. Kapan kira-kira *mides* mulai dikenalkan?
3. Apa kepanjangan *mides*?  
\_\_\_\_\_
4. Apa nama lain dari *mides*?  
\_\_\_\_\_
5. Bagaimana persamaan dan perbedaan *mides* dengan bakmi jowo?
6. Apa saja bahan pelengkap dalam penyajian *mides*?  
\_\_\_\_\_
7. Kenapa *mides* dibungkus dengan daun jati atau daun pisang?  
\_\_\_\_\_
8. Kenapa *mides* termasuk kuliner langka?  
\_\_\_\_\_
9. Di mana Anda dapat menemukan *mides*?  
\_\_\_\_\_
10. Kenapa *mides* menjadi ikon kuliner masyarakat Pundong?  
\_\_\_\_\_

**Kegiatan 2**  
**Kosakata**

**Isilah bagian rumpang dalam kalimat-kalimat berikut sesuai dengan ungkapan-ungkapan dalam tabel!**

Meledak-ledak di mulut	Pedasnya minta ampun
Menggoyang lidah	Bergoyang-goyang di mulut
Menggugah selera makan	Nikmat sampai ke ubun-ubun
Pedas menggelegar	Cita rasa yang otentik

1. *Mides* buatan Pak Bambang memang luar biasa enak,  
\_\_\_\_\_.

2. Kuliner di berbagai daerah di Indonesia memiliki ciri khas masing-masing, setiap daerah ada \_\_\_\_\_. Jika datang ke Indonesia bersiaplah untuk \_\_\_\_\_ Anda.
3. Aroma kuah soto ini sungguh \_\_\_\_\_ saya. Saya jadi tidak sabar ingin mencicipinya.
4. Orang Indonesia banyak menyukai makanan pedas, seperti *mides*. Oleh karena itu, ada beberapa ungkapan untuk mengekspresikan nikmatnya makanan pedas dalam bahasa Indonesia, ungkapan tersebut, yaitu \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, dan \_\_\_\_\_.
5. Pedasnya makanan ini bertahan lama, rasanya seperti \_\_\_\_\_.

**Buatlah kalimat menggunakan ungkapan-ungkapan di atas!**

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Kegiatan 3 Menyimak

Simaklah video melalui tautan [https://youtube/EOR\\_GCvUJAg](https://youtube/EOR_GCvUJAg) untuk melihat kuliner Yogyakarta yang masih cukup asing di kalangan wisatawan!



Gambar 4, Sumber: Instagram (@miedesmbakcatur)

Tulislah benar (B) atau salah (S) berdasarkan informasi dari video yang telah Anda dengarkan pada bagian yang tersedia di akhir kalimat-kalimat berikut!

1. *Mides* atau mi iris dan mi pentil terbuat dari Kingkong. \_\_\_\_\_
2. Bahan dasar mi pentil dan mi iris berwarna kuning karena diberi pewarna makanan. \_\_\_\_\_
3. Ibu Tugirah sudah membuat mi iris dan mi pentil selama 20-an tahun. \_\_\_\_\_
4. Ibu Tugirah mendapat resep pembuatan mi iris dan mi pentil dari mertuanya yang merupakan masyarakat asli Pundong. \_\_\_\_\_
5. Bahan baku mi iris dan mi pentil adalah tepung tapioka. \_\_\_\_\_
6. Mi iris dibuat dengan cara dimasukkan ke dalam cetakan. \_\_\_\_\_
7. Mi pentil dibuat dengan cara dimasukkan ke dalam alat presa tau diiris-iris. \_\_\_\_\_
8. Karena pembuatannya memerlukan tenaga lebih, harga mi pentil lebih mahal dari pada mi iris. \_\_\_\_\_
9. Mi iris dibandrol dengan harga Rp20.000 dan mie pentil dibandrol dengan harga Rp12.000. \_\_\_\_\_
10. Mi iris disebut *mides* oleh masyarakat Pundong. *Mides* dapat diolah dengan digoreng atau direbus. \_\_\_\_\_

## Kegiatan 4 Berbicara

### I. Ungkapkanlah gagasan Anda setelah menemukan informasi-informasi berikut dari berbagai sumber!

- a. Masyarakat Pundong mulai berinovasi untuk menciptakan *mides* instan yang tahan lama dan bisa dijadikan oleh-oleh.

Contoh:

Menurut saya, desain kemasannya bisa dibuat lebih menarik lagi.



Gambar 5, Sumber: Shopee(@futihastore)

- b. Cara pengolahan *mides* perlu dikembangkan untuk menarik wisatawan, misalnya dengan menambahkan topping dalam sajian *mides*, seperti sosis, telur mata sapi, telur dadar, bakso ikan, dan lain-lain.

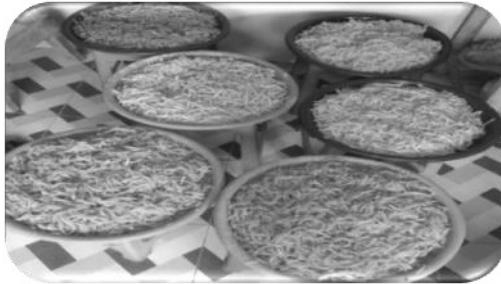
Contoh:

Saya pikir memberikan variasi topping pada sajian *mides* cukup menarik, tetapi masyarakat harus berhati-hati agar ciri khas otentik *mides* tidak hilang.



Gambar 6, Sumber: Instagram (@miedesmbakatur)

- c. Bahan baku *mides* mulai dicampur dengan buah dan sayur untuk menambah varian rasa, seperti daun selada, buah naga, dan wortel.



Gambar 7, Sumber: Instagram (@miedes\_bumantan)

Gagasan Anda:

---

---

---

- d. Warung waralaba untuk *mides* perlu digalakkan supaya dapat dinikmati di seluruh kota dalam kondisi segar.



Gambar 8, Sumber: Instagram (@miedespundongjogja)

Gagasan Anda:

---

---

---

- II. Diskusikanlah hasil penyimpulan Anda terhadap informasi-informasi di atas dengan guru dan teman sekelas Anda!**

**Kegiatan 5**  
**Menulis**

**Pilihlah satu kegiatan yang ingin Anda lakukan dari dua pilihan berikut!**

**Kegiatan 1**

- 1. Berkunjunglah ke salah satu toko *mides* yang ada di Pundong!
- 2. Ceritakanlah pengalaman Anda pergi ke Pundong dan mencicipi *mides*!
- 3. Tulislah teks Anda dalam bentuk teks eksplanasi!

Pada hari Sabtu, tanggal 28 Mei saya dan teman-teman saya pergi ke Pundong untuk mencoba makanan tradisionalnya, yaitu *mides*.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Kegiatan 2**

- 1. Apakah di negara asal Anda ada makanan yang mirip *mides*?
- 2. Jika ada, tulislah tentang makanan tersebut!
- 3. Tulislah teks Anda dalam bentuk teks eksplanasi!

Di negara saya, terdapat makanan yang mirip dengan *mides*, namanya \_\_\_\_\_. Makanan ini terbuat dari \_\_\_\_\_.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

**Mari perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam teks bacaan pada kegiatan 1!**

Dalam teks bacaan pada kegiatan 1 terdapat kalimat yang menggunakan kata 'terbuat' dan 'terjangkau'.

- (1) Mides terbuat dari ketela (umbi kayu) yang telah dibuat menjadi tepung.
- (2) Harga *mides* lebih terjangkau daripada bakmi jowo.

Kata 'terbuat' dan 'terjangkau' merupakan kata yang diberi imbuhan 'ter-'. Kata 'terbuat' berasal dari kata dasar 'buat' dan kata 'terjangkau' berasal dari kata dasar 'jangkau'. Berikut proses pelekatan imbuhan *ter-* dengan kata-kata tersebut.

{ter-} + buat → terbuat  
{ter-} + jangkau → terjangkau

Dalam bahasa Indonesia, imbuhan *ter-* sering dipakai oleh penutur asli bahasa Indonesia dalam percakapan sehari-hari. Ada banyak kata dasar yang dapat diberi imbuhan *ter-*. Kata dasar yang dilekati imbuhan *ter-* membentuk makna 'dapat di' dan 'tidak sengaja'. Perhatikan contoh-contoh berikut!

- (1) a. Jendela itu *terbuka* oleh tiupan angin kencang.  
b. Jendela itu *tidak sengaja dibuka* oleh tiupan angin kencang.  
{ter-} + buka → terbuka
- (2) a. Dompot Bambang *tertinggal* di rumah temannya.  
b. Dompot Bambang *tidak sengaja ditinggal* di rumah temannya.  
{ter-} + tinggal → tertinggal
- (3) a. Buku catatan Najwa *terbawa* oleh temannya.  
b. Buku catatan Najwa *tidak sengaja dibawa* oleh temannya.  
{ter-} + bawa → terbawa
- (4) a. Pohon singkong itu *tercabut* oleh anak kecil itu.  
b. Pohon singkong itu *dapat dicabut* oleh anak kecil itu.  
{ter-} + cabut → tercabut
- (5) a. Situasi dunia yang kacau karena Covid-19 mulai *terkendali*.  
b. Situasi dunia yang kacau karena Covid-19 mulai *dapat dikendalikan*.  
{ter-} + kendali → terkendali

- (6) a. Penjahat itu akhirnya *tertangkap* polisi.  
b. Penjahat itu akhirnya *dapat ditangkap* polisi.  
{ter-} + tangkap → tertangkap

**Ubahlah kata bercetak miring ke dalam kalimat berikut menjadi kata berimbuhan ter-!**

1. Anak itu berjalan tergesa-gesa sehingga kakinya *tidak sengaja disandung* batu.  
Anak itu berjalan tergesa-gesa sehingga kakinya *tersandung* batu.
2. Saat akan membayar makanan, Ujang baru mengetahui dompetnya *tidak sengaja ditinggal* di rumah.
3. Karena kelelahan, Bonar *tidak sengaja tidur* di kelas.
4. Suara pembicara itu sangat kecil. Suaranya tidak *dapat didengar* dari tempat saya duduk, kira-kira jaraknya 5 meter.
5. Anak kucing itu tidak *sengaja disenggol* kaki saya saat dia berlari ke sana – ke mari.
6. Kucing kakak saya berbulu hitam. Saat gelap, dia tidak *dapat dilihat*.
7. Hatiku *dapat disentuh* oleh kebaikanmu.
8. Pada Festival Nusantara, mides buatan Pak Yono *dapat dijual* sampai 1000 porsi dalam sehari.
9. Lalu lintas hari ini *dapat dipantau* lancar.
10. Tulang ikan itu *tidak sengaja ditelan* Dinda sehingga membuat tenggorokannya sakit.

## TRIVIA

### Mitos atau Fakta: Makan Banyak Cabai Bisa Mengakibatkan Usus Buntu?



AMM

#INFOGIZIAKG

AKG

Penyebab dari usus buntu adalah makanan yang dikonsumsi tidak higienis dan usus yang kotor pada penderita usus buntu. Oleh karena itu, memeriksa kebersihan makanan sangat penting untuk dilakukan. Dengan demikian, makan banyak cabai bisa mengakibatkan usus buntu adalah mitos, bukan fakta.

Manfaat cabai bagi kesehatan :

- Menjaga kesehatan jantung
- Menurunkan berat badan dan melancarkan metabolisme
- Pereda nyeri yang efektif dengan terciptanya zat kimia *Anandamide*
- Menenangkan dan menjaga kesehatan usus

SOURCE

Alleri, B., 2019. Tak Hanya Pedas, Banyak Manfaat Cabai untuk Kesehatan Tubuh. [Online]. Available at: <https://www.atsdr.cdc.gov/atsdrpublichealthstudies/atsdrpublichealthstudy146/atsdrpublichealthstudy146.html>. [Accessed 13 March 2020].

Penn, M., 2019. Spice up Your Life - The Health Benefits of Spicy Foods. [Online]. Available at: <https://www.pennmedicine.org/updates/health/and-wellness/2019/april/spicy-foods>. [Accessed 13 March 2020].

Widyadarmasari, N., 2016. Banyak Makan Pedas Bisa Usus Buntu? Ini Penjelasan Dokter. [Online]. Available at: <https://www.tribunnews.com/2016/08/16/banyak-makan-pedas-bisa-usus-buntu-ini-penjelasan-dokter>. [Accessed 13 March 2020].

©AKGFKMU

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- AKG FKM UI. 2020. "Mitos atau Fakta: Makan Banyak Cabai Bisa Mengakibatkan Usus Buntu". Diakses tanggal 25 Mei 2022 pukul 14.02 WIB dari <https://akg.fkm.ui.ac.id/mitos-atau-fakta-makan-banyak-cabai-bisa-mengakibatkan-usus-buntu/>.
- Ismail. Ghofar. 2017. "Mie Des, Kuliner Nikmat Asli Pundong, Bantu"1. *Sikap: Suara Akar Mahasiswa*. Diakses tanggal 23 Mei 2022 pukul 10.00 WIB dari <https://www.suarasikap.com/2017/11/mie-des-kuliner-nikmat-asli-pundong.html>.
- Kompas TV. 2020. *Review Mie Pentil dan Miedes Jogja: Rasa Mienya Gurih dan Enak. Cerita Rasa*. <https://www.youtube.com/feed/history>. Diakses tanggal 24 Mei 2022 pukul 20.32 WIB.
- Syarifudin, Ahmad. 2018. Gurihnya Miedes Warung Makan Boomber di Pundong Bantul. *TribunJogja.com*. Diakses tanggal 22 Mei 2022 pukul 20.30 WIB dari <https://jogja.tribunnews.com/2018/12/22/gurihnya-miedes-warung-makan-boomber-di-pundong-bantul>.
- Wikipedia. "Miedes". 2022. <https://id.wikipedia.org/wiki/Miedes>. Diakses tanggal 23 Mei 2022 pukul 10.13 WIB.

### Sumber Gambar

- Mides Mbak Anik [gambar 1]. 2021. Diakses tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.instagram.com/p/CLWsT8Kj5Kh/>.
- Mengenal Kandungan Nutrisi dan Manfaat Singkong [Gambar 2]. Tanpa tahun. Diakses tanggal 16 Juni 2022 dari <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/nutrisi-dan-manfaat-singkong/>.
- Mides Mbak Anik [gambar 3]. 2021. Diakses tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.instagram.com/p/CLWlQwWDIu9/>.
- Miedes Mbak Catur [gambar 4]. 2022. Diakses tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.instagram.com/p/CcN3ws1PuRN/>.
- Mie Srioga [gambar 5]. Diakses tanggal 24 Mei 2022 dari <https://shopee.co.id/Ready-%21%21-Mi-Sehat-Gluten-Free-Mi-Gluten-Free-Mi-Tanpa-Gluten-Mi-Des-MiDes-i.26261604.1358947838>.
- Miedes Mbak Catur [gambar 6]. 2022. Diakses tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.instagram.com/p/CcN3peoPUtk/>.
- Miedes Bu Mantan [gambar 7]. Diakses tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.instagram.com/p/ByefhOoBx2l/>.
- Miedes Mak Rani Jogja [gambar 8]. Diakses tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.instagram.com/p/BMjfnKYA1vC/>.

# >> BIPA 5

## UNIT 5

# OSENG MERCON: KULINER PEDAS KHAS YOGYAKARTA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 5 UNIT 4  
OSENG MERCON KULINER PEDAS KHAS YOGYAKARTA**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	Oseng Mercon	5	Eksplanasi	<b>Membaca</b> Memahami teks eksplanasi berupa artikel khusus bidang kuliner	Memadankan kata dari istilah teknis dalam artikel khusus yang panjang (500-700) kata  Membuat bagan alur dari teks eksplanasi yang berisi instruksi teknis yang panjang (500-700) kata  Mengidentifikasi pokok-pokok isi artikel khusus yang panjang (500-700 kata)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Membaca artikel terkait Makanan Pedas Khas Yogyakarta: Oseng Mercon</li> <li>Mengidentifikasi pokok-pokok isi artikel</li> </ol>	Tuturan Nonformal  Kosakata Baku dan Tidak Baku	Popularitas kuliner mercon

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menyimak</b> Mampu merespons gagasan yang didengarkan dari teks eksplanasi dengan lancar dan spontan</p>	<p>Mengungkapkan perisetujuan, penolakan, atau penguatan dengan lancar atas isi teks eksplanasi, misalnya dari ceramah yang disimak dengan menggunakan kosakata yang santun</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyimak video Kompas TV <a href="https://www.youtube.com/watch?v=M4py8yT40Ws">https://www.youtube.com/watch?v=M4py8yT40Ws</a> tentang Oseng Mercon</li> <li>2. Mengungkapkan pendapat, persetujuan atau penolakan dari pertanyaan pada bagian diskusi</li> </ol>		
				<p><b>Berbicara</b> Mengungkapkan gagasan dari teks simakan dengan fasih dan spontan</p>	<p>Menyampaikan gagasan dan pendapat dari teks diskusi dengan lafal yang jelas dan tepat</p> <p>Mengungkapkan gagasan dan pendapat dari teks</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengajar menentukan topik debat</li> <li>2. Pengajar membagi kelas menjadi dua tim</li> <li>3. Brainstorming per tim terkait topik yang telah ditentukan</li> <li>4. Pelaksanaan Debat, setiap tim menyampaikan gagasan dan pendapat</li> </ol>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
					diskusi secara spontan dengan menggunakan peristilahan yang sesuai dengan bidang keilmuan tertentu berdasarkan konteks pembicaraan  Memberi persetujuan, penolakan, penguatan, dan ajakan dai teks diskusi dengan kosakata yang santun			
				<b>Menulis</b> Menuliskan pendapat dengan jelas	Membuat teks eksplanasi berisi persetujuan	1. Menulis teks eksplanasi berupa gagasan utama pro kontra Masakah pedas		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				dan terstruktur dalam tulisan yang agak panjang (300-500 kata)	dengan santun dan alasan yang logis serta menggunakan istilah teknis dalam tulisan yang agak panjang  Membuat teks eksplanasi berisi argumen penilakan dengan santun dan alasan yang logis serta menggunakan istilah teknis dalam tulisan yang agak panjang	2. Jabarkan secara lebih detail gagasan tersebut		
				<b>Tata Bahasa</b> Menggunakan pengetahuan	Menggunakan tuturan non formal dan tuturan nonformal	Menggunakan tuturan non formal dan menggunakan kosakata baku dan tidak baku		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				tentang ragam formal dan nonformal	Menggunakan kosa kata baku dan tidak baku			
				<b>Kosakata</b> Menggunakan kata berkonotasi	Menggunakan kata berkonotasi  Menggunakan kosakata yang santun untuk menyatakan persetujuan, penolakan, penguatan, ajakan	Menemukan kosakata dalam KKBI kemudian mengerjakan latihan menyusun Teka Teki Silang		

## OSENG MERCON: KULINER PEDAS KHAS YOGYAKARTA



Sumber: food.detik.com

Unit ini berisi informasi tentang Oseng Mercon . Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu (tujuan pembelajaran :

1. membaca nyaring teks eksplanasi pendek dan sederhana tentang oseng mercon;
2. menguasai kosakata nonformal;
3. menyimak video terkait oseng mercon;
4. berbicara dan berdiskusi mengenai pro kontra makanan pedas;
5. menulis teks eksplanasi terkait manfaat atau efek makanan pedas;
6. tata bahasa.

## PRAKEGIATAN

Cermatilah beberapa gambar masakan di bawah ini, diskusikan pertanyaan berikut bersama teman kelas Anda!



Sumber [food.detik.com](http://food.detik.com)

- Apakah Anda mengenali nama masakan di atas?
- Apakah Anda menyukai masakan pedas?
- Apakah masakan pedas juga populer di negara asal Anda?
- Menurut Anda, bagaimanakah manfaat masakan pedas terhadap kesehatan?

## Teks 1 Membaca

Bacalah teks eksplanasi terkait kuliner Oseng Mercon berikut ini!

### Oseng Mercon: Fenomena Masakan Pedas di Yogyakarta



Sumber: [bipa.kemdikbud.go.id](http://bipa.kemdikbud.go.id)

Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu wilayah tujuan wisata di Indonesia yang menawarkan berbagai macam objek wisata baik objek wisata alam, wisata pantai, wisata budaya dan wisata kuliner. Yogyakarta menyuguhkan banyak variasi makanan mulai dari tradisional ataupun makanan cepat saji yang bersifat modern. Menu tradisional yang disajikan tidak kalah enaknyanya dengan menu-menu modern saat ini seperti: *gudeg*, *oseng mercon*, *sate kere*, *mie letheck*, dan lain-lain. Yogyakarta sangat terkenal dengan cita rasa manis melalui masakan khas Gudeg dan jajanan manis seperti bakpia dan yangko. Namun, di balik itu Yogyakarta ternyata terkenal dengan kuliner yang memiliki cita rasa pedas.

Oseng mercon adalah sajian legendaris asal Yogyakarta yang harus dicoba. Oseng mercon atau disebut dengan *sego mercon* adalah makanan tradisional dengan cita rasa sangat pedas. Masakan ini disebut oseng karena metode memasak yang digunakan adalah dioseng atau ditumis. Asal mula kata mercon ini karena sensasi pedasnya memunculkan rasa meledak-ledak di mulut seperti petasan atau mercon. Masakan ini terbuat dari bahan dasar utama yaitu daging sapi, tetelan, otot sapi, kikil, dan gajih. Adapun perbandingan cabai rawit dan daging dalam masakan

adalah 2 :1 artinya cabai rawit yang digunakan untuk memasak 1 kg daging adalah 2 kg. Sudah terbayang bagaimana pedasnya, kan?

Seporsi oseng-oseng mercon dapat dinikmati bersama sepiring nasi pulen panas yang disiram oseng-oseng berisi tulang muda, kulit, kikir, serta lemak sapi. Sensasi masakan ini dapat membuat mulut Anda terbakar dan banjir keringat. Sensasi cita rasa pedas, gurih, dan lezat inilah yang membuat pengunjung ketagihan. Penggemar masakan ini kian lama terus bertambah dari waktu ke waktu dan melesat popularitasnya ke berbagai penjuru Indonesia. Alhasil, masakan sejenis oseng-oseng mercon mulai populer di berbagai kota dengan beragam varian bahan utama. Anda juga dapat memesan oseng-oseng mercon dalam bentuk kemasan kaleng untuk buah tangan. Kemasan kaleng oseng mercon dapat dibeli di pusat oleh-oleh maupun pusat perbelanjaan daring.

Jika anda berkunjung ke Yogyakarta, berikut lima warung mercon yang dapat menjadi pilihan anda. Pertama, Oseng Mercon Bu Narti. Oseng mercon bu Narti merupakan pelopor dari oseng mercon yang ada di Yogyakarta dan sudah berjualan sejak tahun 1997, kedua Oseng Mercon Pak Joko, ketiga oseng mercon mas Toni, keempat Oseng-oseng mercon Mbok Sum, dan kelima, oseng-oseng Mercon Mbok Sum. Lokasi kelima warung ini saling berdekatan, yaitu di jalan KH. Ahmad Dahlan, Ngampilan, Yogyakarta. Anda dapat menikmati oseng mercon dengan beragam sajian lauk-pauk mulai dari Rp 15.000 - Rp 45.000. Cukup murah, bukan?

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

### **Pelajari kosakata berikut!**

sensasi	membuat perasaan terharu; yang merangsang emosi:
pulen	empuk dan enak (tentang nasi, ketela yang masak, dan sebagainya); pulan
mercon	peledak berupa bubuk yang dikemas dalam kertas dan sebagainya, biasanya bersumbu, digunakan untuk memeriahkan berbagai peristiwa
sajian	mempersembahkan sajian berupa makanan dan benda lain dalam upacara keagamaan yang dilakukan secara simbolis dengan tujuan berkomunikasi dengan kekuatan gaib;
petasan	mercon; <i>memasang</i> ~, membakar mercon supaya meledak

## Kegiatan 1

Setelah membaca Teks, jawablah pertanyaan ini!

Soal

1. Jelaskan potensi wisata yang ada di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
2. Jelaskan asal-usul penamaan masakan oseng mercon
3. Bagaimanakah awal mula oseng mercon menjadi populer di masyarakat umum?
4. Jelaskan cita rasa masakan oseng mercon!
5. Sebutkan beberapa rekomendasi warung oseng mercon yang ada di Yogyakarta

## Kegiatan 2

### Kosakata

Untuk memperkaya kosakata Anda, Anda dapat menemukan makna kosakata ini dalam KBBI Daring melalui [kbbi.kemdikbud.go.id](http://kbbi.kemdikbud.go.id).

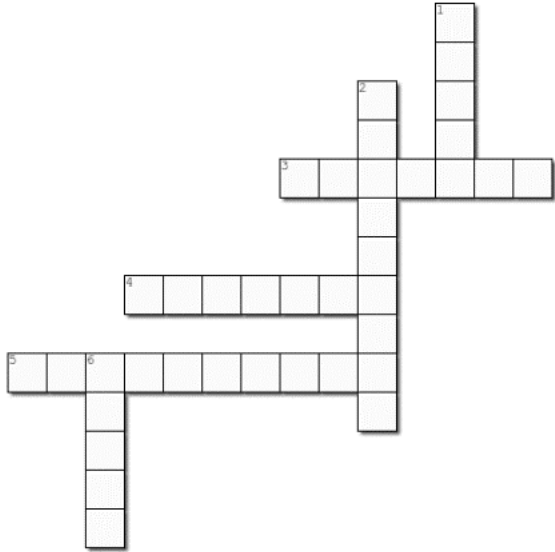
1. tetelan
2. gajih
3. kikir
4. cita rasa
5. legendaris
6. pelopor

Soal

Isilah Teka-Teki Silang di bawah ini!

Name: \_\_\_\_\_

Complete the crossword puzzle below



Created using the Crossword Maker on TheTeachersCorner.net

**Across**

- 3. sisa daging yang melekat di tulang
- 4. perintis jalan; pembuka jalan; pionir
- 5. terkenal seperti dalam legenda

**Down**

- 1. daging pada kaki kerbau, sapi, atau kambing
- 2. rasa seperti rasa lezat, sedap
- 6. lemak

**Kosakata Nonformal**

- 1. *Pedes Banget!*
- 2. Lebih pedes lagi dari yang dulu, ini *tak tambahin* cabenya lagi!
- 3. *Nih, kita cobain* dulu ya!
- 4. Rasanya masih sama tetap enak cuma *pedesnya nambah* levelnya!
- 5. Kalau foodlover *pengen*, datang aja ke warungnya di Jalan Kyai Haji Ahmad Dahlan Yogyakarta!

### Kegiatan 3 Menyimak

Simaklah video vlog Anak Kuliner pada tautan berikut!

<https://www.youtube.com/watch?v=M4py8yT40Ws>.

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan vlog yang Anda simak!



1. Apakah Anda setuju jika citarasa Jawa adalah cita rasa manis?
2. Apakah Anda sepakat jika bumbu yang digunakan untuk membuat oseng mercon tidak rumit?
3. Bagaimana asal muasal kata oseng mercon?
4. Bagaimana pendapat Anda, apakah tertarik ingin mencoba makan oseng mercon?
5. Bagaimana opini Anda terkait cita rasa oseng mercon?

## **Kegiatan 4**

### **Berbicara**

Perhatikan beberapa ungkapan terkait memberikan persetujuan, penyanggahan, dan penolakan berikut ini, dan berlatihlah menggunakan ungkapan tersebut dalam diskusi ini!

1. **Kalimat Persetujuan**
  - Saya rasa pendapat Anda sesuai dengan pendapat saya.
  - Saya setuju dengan pendapat Anda.
  
2. **Kalimat Penyanggahan**
  - Pendapat yang menyatakan .... Tidaklah benar karena ...
  - Menurut saya, pendapat yang menyatakan ... tidaklah tepat karena ....
  
3. **Kalimat Penolakan**
  - Saya piker pendapat Anda kurang sesuai ...
  - Saya kurang sependapat ...
  - Menurut saya, pendapat Anda belum sesuai dengan pokok masalah
  - Perlu ditinjau kembali

### **Topik Diskusi “Masakan Pedas baik untuk Kesehatan”**

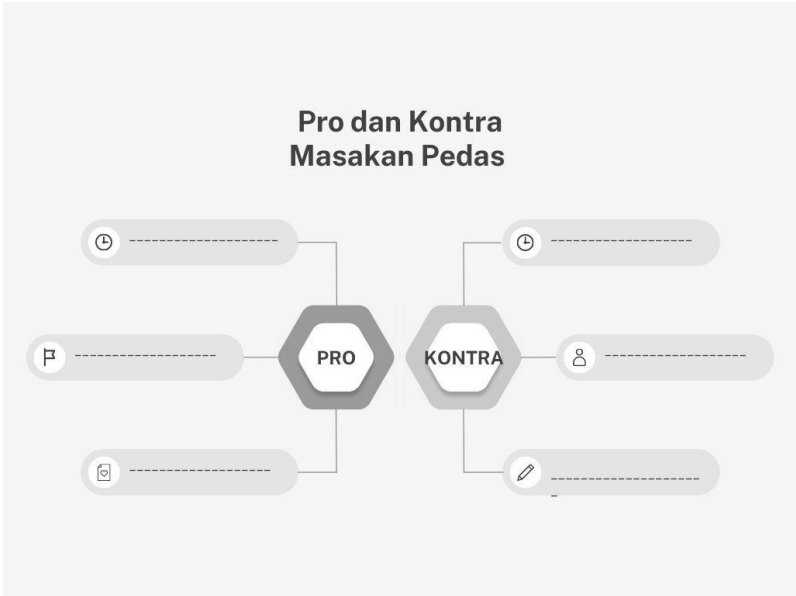
Bagi kelas menjadi dua kelompok menjadi Tim Positif dan Tim Negatif. Tim Positif akan mendukung mosi/topik, dan tim Negatif akan menyangkal mosi/topik.

Berikut adalah beberapa informasi mengenai manfaat positif dan juga dampak negatif dari makanan pedas bagi Kesehatan.



**Kegiatan 5**  
**Menulis**

Tulislah gagasan utama mengenai pro dan kontra masakan pedas pada diagram berikut ini, lalu jabarkan lebih detail gagasan utama anda minimal 300 kata!



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

#### Mari perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam Teks 1!

Dalam Teks 1 terdapat kalimat *Sensasi masakan ini dapat membuat mulut anda terbakar dan banjir keringat*. Dalam kalimat tersebut terdapat dua frasa, yaitu *mulut terbakar* dan *banjir keringat*. Dua frasa tersebut mengandung majas hiperbola. Majas hiperbola merupakan salah satu majas perbandingan yang dipergunakan untuk mengungkapkan sesuatu dengan cara yang berlebihan, bahkan sering tidak masuk akal. Perhatikan contoh majas hiperbola berikut ini!

1. Air matanya mengalir deras
2. Hatinya sekuat baja
3. Rasanya meledak-ledak di dalam mulut

#### Soal

#### Jodohkanlah majas hiperbola berikut ini beserta maknanya!

No	Kalimat	Jawab	Makna
1	<i>Darahnya mendidih</i> saat mengetahui ada kecurangan pada kompetisi tersebut	c	a. bekerja keras
2	Dia telah <i>memeras keringat</i> untuk menyelesaikan pekerjaan ini		b. sangat cantik
3	Gadis itu berparas <i>secantik bidadari surga</i>		c. sangat marah

#### Tata Bahasa

#### Tuturan Nonformal

Ragam Bahasa nonformal lisan dipakai untuk berbicara sehari-hari di rumah, bercerita, atau mengobrol. Ragam nonformal tulis dipakai untuk menulis surat kepada kerabat, menulis surat kepada teman, pacar, atau menulis catatan harian. Berikut adalah contoh tuturan nonformal yang ditemukan dalam video menyimak:

1. *Pedes Banget*
2. Lebih pedes lagi dari yang dulu, ini *tak tambahin* cabenya lagi
3. *Nih*, kita *cobain* dulu ya
4. Rasanya masih sama tetap enak cuma *pedesnya nambah* levelnya
5. Kalau foodlover *pengen*, dateng *aja* ke warungnya di Jalan Kyai Haji Ahmad Dahlan Yogyakarta

### Kosakata Baku dan Tidak Baku

Kosakata baku digunakan untuk segala hal yang bersifat formal, termasuk dalam karya tulis ilmiah, surat resmi, majalah, atau dalam forum-forum resmi. Sementara itu, kata tidak baku adalah kosakata dengan ejaan dan pelafalannya tidak sesuai dengan KBBI dan PUEBI.

Ciri-ciri kata Baku: 1) tidak dipengaruhi Bahasa daerah tertentu, 2) tidak dipengaruhi Bahasa asing, 3) bukan bahasa percakapan, 4) pemakaian imbuhan pada kata bersifat eksplisit, dan 5) kata baku bukan kata rancu.

Ciri-ciri kata tidak baku: 1) umumnya digunakan dalam bahasa sehari-hari, 2) dipengaruhi bahasa daerah dan bahasa asing tertentu, 3) dipengaruhi dengan perkembangan zaman, 4) bentuknya dapat berubah-ubah, dan 5) memiliki arti yang sama meski terlihat berbeda dengan bahasa baku. Berikut contoh kata tidak baku dan baku.

Tidak Baku	Baku
cabe	cabai
pedes	pedas
coklat	cokelat
bis	bus
ijin	izin
antre	antri

## TRIVIA

### Popularitas Masakan Mercon



Kuliner makanan mercon saat ini sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena sensasi pedasnya yang menggigit dan meledak-ledak di mulut. Makanan pedas telah menjadi budaya dan gaya hidup masyarakat Indonesia. Olahan masakan mercon sangat beragam, mulai dari oseng mercon, bakso mercon, ceker mercon, mie mercon hingga gudeg mercon.

Kata “mercon” merupakan bahasa Jawa yang berarti petasan. Kata ‘mercon’ ini menggambarkan cita rasa hidangan yang sangat pedas karena dibuat dengan menggunakan cabai rawit yang jumlahnya banyak. Penggunaan cabai rawit yang banyak membuat rasa makanan menjadi sangat pedas sehingga dapat membuat mulut “meledak” layaknya petasan.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Gambar

- Scarlet Fever Rash Picture [gambar] t.t. Diakses pada 19 Desember 2007 dari <http://www.lib.uiowa.edu/hardin/dermatlas/scarletfever.html>.
- Gudeg Mercon : <https://www.pinhome.id/info-area/gudeg-mercon-butinah-jogja/> diakses pada tanggal 24 Mei 2022
- Gudeg Mercon : <https://www.pinhome.id/info-area/gudeg-mercon-butinah-jogja/> diakses pada tanggal 24 Mei 2022
- Mie Mercon : <https://www.instagram.com/p/B5Cpu1ypwUq/> diakses pada tanggal 24 Mei 2022
- Bakso Mercon : <https://www.kulinermantap.com/2020/04/resep-bakso-mercon-kuah-super-pedas.html>
- Ceker mercon : <https://rinaresep.com/resep/cara-membuat-ceker-mercon-pedas-empuk-dan-nikmat/>  
<https://food.detik.com/info-kuliner/d-4867597/pedas-nendang-5-makanan-mercon-dari-oseng-hingga-bakso-ada-di-sini/1/#news>

# >> BIPA 6

## UNIT 1

# WEDANG GEDHANG MINUMAN KHAS LERENG MERAPI

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR BERMUATAN LOKAL**  
**BIPA 6 UNIT 1**  
**WEDANG GEDHANG MINUMAN KHAS LERENG MERAPI**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1.	Wedang Gedhang: Minuman khas lereng Merapi	6	Eksplanasi	<p><b>Membaca</b></p> <p>Menginterpretasi teks ekspansi yang berhubungan dengan ranah sosial dan akademis tentang wedang <i>gedhang</i>: minuman khas lereng Merapi</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>1. Mengidentifikasi kasi fungsi sosial dan tujuan teks ekspansi tentang wedang <i>gedhang</i> minuman khas lereng Merapi kesukaan Mbah Maridjan</p> <p>2. Mengidentifikasi kasi gagasan umum dari teks ekspansi tentang wedang <i>gedhang</i> minuman khas</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>1. Membaca teks eksplanasi wedang <i>gedhang</i>: Minuman khas lereng Merapi</p> <p>2. Membahas kosakata yang terdapat di dalam teks</p> <p>3. Membuat kalimat-kalimat untuk melatih kosakata yang dijadikan target utama</p> <p>4. Menjawab pertanyaan-pertanyaan berdasarkan</p>	<p>Menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan: - <i>memper-</i> - <i>memper-</i> ...-<i>kan</i></p>	<p>Arti kata <i>gedhang</i> dalam bahasa Sunda dan Jawa</p>









## WEDANG GEDHANG MINUMAN KHAS LERENG MERAPI



Sumber: //travelingyuk.com



Unit ini berisi informasi tentang wedang gedhang minuman khas Merapi. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. menginterpretasi teks ekplanasi yang berhubungan dengan ranah sosial dan akademis dalam teks *Wedang Gedhang* Minuman Khas Lereng Merapi;
2. memahami makna tersurat dan tersirat dari video *Wedang Pisang Wedang Gedhang* dengan durasi kurang lebih 5 menit;
3. menggunakan bahasa yang dipelajari sesuai dengan situasi tutur secara efektif, baik untuk tujuan sosial maupun akademis;
4. mampu menulis esai yang berhubungan dengan ranah sosial, akademis gaya argumentatif;
5. menguasai penggunaan kata-kata berimbuhan *memper-* dan *memper-...-kan*.

## PRAKEGIATAN



<https://id.tastemade.com>



<https://www.boombastis.com>

Saat Anda melihat kedua foto di atas, apa yang Anda pikirkan? Apa hubungan antara minuman ini dengan laki-laki yang berdiri di depan gunung yang sedang meletus?

Apa nama minuman itu? Bahan utama apa yang digunakan dalam minuman itu? Untuk mengetahui lebih lanjut tentang kedua gambar ini, mari kita baca teks berikut!

Teks 1  
Membaca

Wedang Gedhang Minuman Khas Lereng Merapi  
Kesukaan Mbah Maridjan



Apakah Anda pernah mengunjungi daerah-daerah wisata di daerah kaki Gunung Merapi seperti Kinahrejo atau Kaliadem? Menurut beberapa laman web pariwisata, tempat-tempat itu adalah beberapa tempat yang biasanya direkomendasikan untuk dikunjungi oleh wisatawan. Setelah menikmati keindahan daerah itu, biasanya para wisatawan disarankan untuk beristirahat di warung-warung setempat yang menyediakan berbagai makanan dan minuman tradisional yang mungkin tidak mereka temukan di tempat asalnya. Salah satu minuman segar yang sering ditawarkan di warung-warung itu adalah wedang *gedhang*. Apakah Anda tahu jenis minuman apa wedang *gedhang* itu?

Kata wedang *gedhang* sebenarnya berasal dari bahasa Jawa. Dalam bahasa Indonesia, *wedang* artinya minuman, sedangkan *gedhang* artinya pisang. Jadi, wedang *gedhang* merupakan minuman yang bahan utamanya berasal dari pisang. Menurut penduduk setempat, minuman ini dulu sangat disukai oleh Mbah Maridjan, tokoh terkenal yang sangat dihormati di daerah ini karena rasanya yang lesat, segar, dan unik. Perpaduan antara rasa manis dan aroma rempah yang ditambahkan dalam minuman ini serta aroma pisang yang menggoda sangat cocok diminum untuk menghangatkan badan pada pagi atau malam hari yang dingin..

Sebenarnya, wedang *gedhang* termasuk jenis minuman yang relatif baru jika dibandingkan dengan teh atau kopi. Ada sebuah cerita menarik bagaimana minuman ini pertama kali dibuat. Saat itu ada beberapa

pendaki yang baru saja selesai mendaki Gunung Merapi. Mereka sedang beristirahat dan memesan minuman untuk mengembalikan stamina mereka. Karena bosan dengan minuman yang sudah biasa mereka minum seperti teh atau kopi, mereka memesan wedang jahe sebagai gantinya. Saat mereka hendak meminum minuman itu, salah satu pendaki melihat buah pisang segar. Karena lapar, dia mengiris pisang itu tipis-tipis dan memasukkannya ke dalam air jahe panas yang hendak dia minum. Ternyata irisan-irisan pisang yang dimasukkan ke dalam wedang jahe itu memperkaya rasa wedang jahenya. Sejak saat itu, selain minuman yang sudah biasa disajikan, para pedagang juga menyajikan minuman baru yang lezat itu baik pada para pendaki maupun pengunjung lainnya. Menurut mereka, rempah-rempah seperti kayu manis dan cengkeh yang juga ditambahkan dalam minuman ini tidak hanya membuat aromanya menjadi unik dan menyegarkan, tetapi juga sangat bermanfaat untuk menjaga kesehatan.

Dengan berjalannya waktu, penduduk Kinahrejo juga berinovasi mengembangkan beberapa cara membuat wedang *gedhang* yang lain. Salah satu caranya hampir sama dengan cara membuat kolak pisang, tetapi mereka tidak menambahkan santan. Jadi, dengan cara seperti ini, selain lebih mudah dalam pembuatannya, waktu yang dibutuhkan juga lebih singkat daripada membuat kolak.

Jika sebelum meletus tahun 2010, dusun-dusun di lereng Merapi seperti Kinahrejo dan Kaliadem sering dikunjungi wisatawan dan pendaki yang hendak mendaki Gunung Merapi, sesudah meletus, dusun-dusun yang berada kurang dari 5 km dari puncak Gunung Merapi, termasuk Kinahrejo dan Kaliadem tidak lagi boleh ditinggali. Semua penduduk yang selamat dari bencana letusan ini dipindahkan ke tempat lain yang lebih aman. Meskipun begitu, penduduknya masih diperbolehkan untuk membuka warung di bekas desanya jika situasinya cukup aman untuk para pedagang dan wisatawan. Kaliadem dan Kinahrejo adalah saksi bisu keganasan Merapi. Dewasa ini, banyak wisatawan berkunjung ke sana untuk menikmati keindahan Merapi dan melihat material-material yang pernah dimuntahkan Merapi. Saat mereka beristirahat, mereka bisa menikmati kesegaran minuman khas lereng Merapi, wedang *gedhang*.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

## Kosakata

Di dalam teks, ada beberapa kosakata baru. Mari kita lihat artinya!

setempat	di tempat (negara/kota) itu sendiri
pendaki	orang yang mendaki atau naik gunung
pedagang	orang yang berdagang atau menjual
tokoh	orang penting atau terkenal
saksi	orang yang melihat kejadian
menurut...	kata ini digunakan dalam memberi pendapat
sebenarnya	sebetulnya
meskipun	walaupun
sedangkan	kata hubung untuk menunjukkan fakta yang berlawanan

## Kegiatan 1

**Buatlah kalimat menggunakan kosakata di atas!**

Contoh:

Menurut penduduk setempat, wedang gedang sangat disukai para pendaki Gunung Merapi.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

## Kegiatan 2

Setelah membaca Teks di atas, jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini!

Contoh

- Minuman khas yang biasa ditawarkan di daerah wisata lereng Merapi dikenal dengan nama apa?
- Jawab: Nama minuman itu adalah Wedang Gedang.

Soal

1. Kata Wedang Gedang berasal dari bahasa apa?  
\_\_\_\_\_
2. Dalam bahasa Indonesia, apa artinya *wedang* dan *gedhang*?  
\_\_\_\_\_
3. Mengapa dulu minuman ini disukai Mbah Maridjan ?  
\_\_\_\_\_
4. Jelaskan awal mulanya minuman Wedang Gedhang dikonsumsi  
\_\_\_\_\_
5. Mengapa minuman ini bermanfaat untuk kesehatan?  
\_\_\_\_\_
6. Jelaskan perbedaan antara Wedang Gedhang dan Kolak  
\_\_\_\_\_
7. Setelah bencana Merapi tahun 2010, Apakah masih ada orang yang tinggal di dusun Kinahrejo dan Kaliadem? Kenapa?  
\_\_\_\_\_
8. Kapan pedagang di Kinahrejo dan Kaliadem diijinkan membuka warungnya?  
\_\_\_\_\_

### Kegiatan 3

#### Kosakata

Dalam sebuah diskusi, Anda akan sering mendengar kalimat persetujuan atas sebuah gagasan atau kalimat penolakan atau ketidaksetujuan atas gagasan peserta lain. Di bawah contoh kalimat kalimat tersebut.

#### A. Kalimat persetujuan

- **Iya. Benar.**
- Saya sangat **setuju** dengan pendapat...
- Kami **sependapat** dengan ...
- Saya kira hal itu sudah **sesuai** dengan .....

#### B. Kalimat penolakan atau ketidaksetujuan

- Saya **kurang/tidak setuju** dengan...
- Saya **kurang/tidak sependapat** dengan
- Saya kira pendapat Anda **kurang/tidak sesuai** dengan...  
Menurut saya, pendapat Anda **belum sesuai** dengan...

#### Soal

**Berikan pendapat Anda mengenai kalimat-kalimat di bawah ini dan jelaskan alasan persetujuan atau ketidaksetujuan Anda!**

Contoh:

- Jika kita berwisata ke daerah lereng Gunung Merapi, sebaiknya kita mencoba minuman wedang *gedhang*.
  - Jawab: Saya sangat setuju karena minuman itu tidak ada di kota saya dan saya ingin mencobanya.
1. Sebaiknya kita mencoba makanan atau minuman khas suatu daerah jika kita berwisata ke daerah yang belum pernah kita kunjungi.  
Jawab: \_\_\_\_\_
  2. Seharusnya penduduk Kinahrejo diperbolehkan tinggal di desanya kembali supaya mereka bisa bekerja lagi sebagai petani atau pedagang.  
Jawab: \_\_\_\_\_

3. Anda tidak perlu mencoba makanan atau minuman tradisional di Yogyakarta karena itu merupakan penyebab sakit perut bagi orang asing.

Jawab: \_\_\_\_\_

4. Bahan untuk membuat wedang gedang tidak mudah kami temukan di negara saya. Jadi saya tidak akan mencoba minuman ini.

Jawab: \_\_\_\_\_

5. Makanan dan minuman Indonesia tidak sesuai dengan diet bagi orang-orang dari negara kami. Oleh karena itu, sebaiknya orang asing, khususnya penduduk negara kami makan makanan yang lebih sesuai dengan diet kami.

Jawab: \_\_\_\_\_

6. Menurut saya, wedang *gedhang* adalah minuman yang bermanfaat untuk memperkuat stamina tubuh.

Jawab: \_\_\_\_\_

7. Rempah-rempah yang dimasukkan dalam wedang *gedhang* sangat berbahaya untuk kesehatan kita.

Jawab : \_\_\_\_\_

8. Selama kita tinggal di Indonesia, sebaiknya kita sebagai orang asing mencoba makanan dan minuman tradisional di sini.

Jawab : \_\_\_\_\_

## Menyimak Kegiatan 4

Sebelum kegiatan menyimak, lihatlah foto-foto di bawah ini! Apa nama bahan-bahan ini di bahasa Anda? Biasanya di negara Anda, bahan-bahan ini digunakan untuk membuat apa? Diskusikan dengan guru dan teman Anda!

		
pisang	gula pasir	gula Jawa/gula kelapa/gula merah
		
daun pandan	kayu manis	cengkeh

## Kegiatan 5

Simaklah video dari sumber ini! <https://youtu.be/GeoxGfUKssY>

### Soal

1. Berdasarkan isi video ini, tuliskan (B) jika pernyataan itu benar atau (S) jika pernyataan itu salah!

	Contoh: Bahan yang dipakai untuk membuat wedang gedang yaitu pisang emas, cengkeh, kayu manis, gula, pandan Jawab : Salah. Pisang yang digunakan adalah pisang kepok.	S
1.	Kita tidak memerlukan gula untuk membuat minuman ini	
2.	Orang yang membuat minuman ini bukan orang Jawa.	
3.	Gedang dalam bahasa Sunda artinya pisang	
4.	Gula jawa berfungsi untuk mengatasi amnesia dan meningkatkan imunitas	
5.	Campuran gula pasir dan gula Jawa membuat rasa minuman ini menjadi gurih	
6.	Kayu manis mengandung minyak atsiri yang bisa digunakan sebagai obat sakit gigi	
7.	Waktu yang diperlukan untuk membuat wedang gedang kira-kira 1 jam.	
8.	Sebaiknya pisangnya tidak dimasak terlalu lama supaya pisangnya tidak terlalu matang	

## Kegiatan 6 Berbicara

Bacalah dialog ini kemudian ceritakan isi dialog ini!

Thomas	:	Selamat pagi, Pak. Kenalkan saya Thomas. Kemarin saya sudah kirim pesan ke Bapak lewat WhatsApp.
Panut	:	Oh... ini Mas Thomas. Ya Monggo. Silakan duduk dan coba Wedang Gedangnya. Sudah saya siapkan. Kok tahu minuman ini, Mas?
Thomas	:	Saya tahu dari Mbak Linda. Katanya di sini ada minuman yang lezat dan unik.
Panut	:	Oh Mbak Linda yang dari Jerman, ya? Dia memang sering ke sini. Silakan diminum, Mas Thomas.
Thomas	:	Makasih, Pak.  Wah benar! Saya setuju dengan pendapat Mbak Linda. Minuman ini memang lezat.
Panut	:	Wah.. saya malu. Ini cuma minuman orang kampung.
Thomas	:	Tapi ini memang benar-benar lezat, Pak.  Begini, Pak. Saya sedang membuat penelitian tentang minuman khas di Yogyakarta Apakah saya boleh mewawancarai Pak Panut tentang wedang gedang?  Kalau tidak salah, Mbah Maridjan juga menyukai minuman ini, ya?
Panut	:	Benar. Bapak sangat menyukai minuman ini

## Tugas

### 1. Wawancara

1. Buatlah daftar pertanyaan wawancara kemudian diskusikan dengan teman atau guru Anda!
2. Gunakanlah pertanyaan wawancara tersebut untuk mewawancarai pedagang lain!
3. Rekamlah atau videokanlah wawancara tersebut!

Berikut hal-hal yang perlu dimasukkan dalam wawancara.

- a. Nama pedagang dan asalnya (jika yang diwawancarai bukan Pak Panut);
- b. Minta pendapat dia mengenai Mbah Maridjan;
- c. Dia sudah lama berdagang di tempat itu atau belum;
- d. Pekerjaan dia sebelum dia berdagang di sana;
- e. Selain wedang gedang, jenis makanan dan minuman yang dia sediakan untuk wisatawan;
- f. Cari tahu pendapat dia mengenai rasa wedang gedhang;
- g. Dia tahu cara membuat wedang gedhang atau tidak;
- h. Kalau ya, minta dia menjelaskan cara membuat wedang gedhang;
- i. Kalau tidak, cari tahu orang yang membuat wedang gedhang untuk warung dia;
- j. Tempat dia mendapat bahan untuk pembuatan wedang gedhang;
- k. Menurut dia, harganya mahal atau tidak. tanya harganya;
- l. Jenis orang yang menyukai minuman ini dan alasan mereka menyukai itu;
- m. Harga wedang gedhang per gelas;
- n. Tanya pendapat dia mengenai prospek bisnis penjualan wedang gedhang di tempat dia berdagang;
- o. Cara yang dia lakukan untuk mengenalkan wedang gedhang;
- p. Cara itu cukup efektif atau tidak untuk menarik pembeli;
- q. Rencana dia di waktu yang akan datang, khususnya dengan penjualan wedang gedhang.

### 2. Presentasikan hasil wawancara Anda di depan kelas!

## Kegiatan 7

### Menulis

**Tulislah esai tentang minuman yang khas di negara atau kota asal Anda. Tambahkan foto-foto supaya penjelasan Anda lebih menarik!**

Beberapa hal yang akan dibahas dalam esai adalah sebagai berikut.

1. Nama dan asal minuman itu
2. Bahan yang digunakan
3. Jelaskan perbedaan dan persamaan antara minuman itu dengan minuman khas di Yogyakarta. Contoh: rasanya, bahannya, dan warnanya
4. Jelaskan mengapa minuman itu menjadi minuman yang khas di sana!
5. Sebutkan kelebihan-kelebihan minuman itu dibandingkan dengan minuman lain di sana
6. Siapa yang biasanya menyukai minuman itu? Beri alasannya
7. Kapan biasanya minuman itu diminum (bisa berhubungan dengan musim, waktu, jenis acara dan lain-lain).
8. Hal apa yang menurut Anda menarik mengenai minuman ini?
9. Berilah saran kepada orang Indonesia yang ingin mencoba minum minuman ini beserta alasannya.

## Kegiatan 8

### Wawasan Kebahasaan

#### Imbuhan *memper-* dan *memper-...-kan*

Dalam Teks 1 kita menemukan kalimat seperti di bawah ini.

*Ternyata irisan-irisan pisang yang dimasukkan ke dalam wedang jahe itu memperkaya rasa wedang jahenya.*

Apa fungsi imbuhan *memper-* dalam kata itu? Mari kita belajar tentang fungsi imbuhan *memper-* dan *memper-...-kan* dari tabel di bawah ini.

<b>1. <i>memper-</i> + kata sifat</b>	Imbuhan <i>memper-</i> berfungsi untuk mengubah kata sifat menjadi kata kerja transitif dengan makna membuat sesuatu menjadi lebih ...
memperjelas	membuat sesuatu menjadi lebih jelas  contoh: Sepertinya staf proyek masih bingung dengan rencana ini. Sebaiknya Anda memperjelas rencananya.
memperkaya	membuat sesuatu atau seseorang menjadi lebih kaya  contoh : Dia ditangkap polisi karena memperkaya diri dengan uang kantor
memperkuat	membuat sesuatu atau seseorang menjadi lebih kuat  contoh: Menurut dokter, makanan yang sehat mampu memperkuat stamina para pemain sepak bola.
<b>2. <i>memper-</i> + kata kerja + kan</b>	Imbuhan <i>memper-...-kan</i> berfungsi untuk membuat kata kerja transitif dengan makna katanya menjadi jauh lebih formal atau digunakan saat pendengarnya berjumlah banyak/ umum
memperkenalkan	Pak Jokowi memperkenalkan menteri-menterinya kepada tamu negara.
memperbolehkan	Mereka tidak diperbolehkan masuk lokasi proyek tanpa memakai helm.
mempersiapkan	Pemerintah mempersiapkan konferensi internasional itu dengan serius.

**Soal:**

**1. Carilah makna kata berimbunan dalam kalimat di bawah ini!**

Contoh :

- Banyak korban bencana alam itu belum bisa mendapat bantuan dari pemerintah. Infrastruktur jalan yang buruk *mempersulit* pengiriman bantuan.
  - Jawab: makna dari kata mempersulit adalah bahwa kondisi infrastruktur jalan yang buruk membuat pengiriman bantuan menjadi lebih sulit.
- 
- a. Menghabiskan waktu dengan duduk terlalu lama akan *memperburuk* kesehatan seseorang yang jarang berolahraga.
  - b. Sawah dan pohon-pohon kelapa yang tumbuh di sepanjang jalan *memperindah* pemandangan daerah itu.
  - c. Teknologi modern seperti internet akan *mempermudah* hubungan kerja antarnegara.
  - d. Sebelum naik panggung, penyanyi itu *mempermerah* bibirnya dengan lipstiknya.
  - e. Kita semua harus menghormati orang lain. Kita tidak boleh *mempermalukan* orang lain di depan umum.
  - f. Pemerintah antar negara bekerja sama untuk menghentikan organisasi ilegal yang *memperdagangkan* manusia.
  - g. Presiden *memperlihatkan* koleksi kerisnya kepada tamu negara.
  - h. Polisi *memperengarkan* rekaman pembicaraan antara pedagang narkoba dan pembelinya kepada jaksa.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Humas Direktorat Jenderal Hortikultura kementerian Pertanian. 2021. *Tangkal Covid 19 dengan Pisang dan Pepaya*. Berita Utama. Diakses pada 3 Februari 2021 dari <http://hortikultura.pertanian.go.id/?p=5817>
- Kristanti,Elin Yunita. 2018. *Nikmatnya Wedang Gedang buatan Anak Mbah Maridjan*. Liputan 6. Diakses pada 25 Mei 2018 dari <https://www.liputan6.com/news/read/2164262/nikmatnya-wedhang-gedang-buatan-anak-mbah-maridjan>
- Kusumargana, Jatmika H. 2021. *Wedang Gedang, Minuman Khas lereng Merapi Favorit Mbah Maridjan*. Cendana news. Diakses pada 13 November 2021 dari <https://www.cendananews.com/2021/11/wedang-gedang-minuman-khas-lereng-merapi-favorit-mbah-maridjan.html>
- Nugroho, Iwan. 2015. *Wedang Gedang Wisata Merapi*. Blog Kompasiana. Diakses pada 30 Oktober 2015 dari <https://www.kompasiana.com/iwannugroho/56316b7913977374048b4569/wedang-gedang-wisata-merapi>
- Sumarni, Ratna. 2018. *Kalimat Persetujuan dan Penolakan*. Diakses pada 25 Mei 2018 dari <https://dosenbahasa.com/conto-kalimat-persetujuan-dan-penolakan>

### Sumber Gambar

- Wedang gedang [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://travelingyuk.com/warung-kopi-merapi-jogja/173033>:
- Wedang gedang [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://id.tastemade.com/videos/wedang-gedang/>
- Mbah Maridjan dan Merapi [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.boombastis.com/kesetiaan-sumpah-mbah-maridjan/200376>

Minuman Segar Lereng Merapi Harus Coba [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://yuktani.com/blog/minuman-wedang-gedhang-khas-lereng-merapi/>

Pisang [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <http://www.kenariguethouse.com/wpcontent/uploads/2020/05/gedang-1.jp>

Gula pasir [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.tokopedia.com/cleons/gulaku-gula-pasir-1kg-free-gift-gula-putih>

Gula Jawa [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4533620/jangan-asal-beli-perhatikan-hal-penting-ini-saat-beli-gula-merah>

Daun Pandan [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.shutterstock.com/id/search/daun+pandan>

Kayu Manis [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://pngimage.net/kayu-manis-png-2/>

Cengkeh [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://www.pngdownload.id/download/clove.html>

Pisang dan pepaya [gambar] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://infosulawesi.com/detailpost/tangkal-covid-19-dengan-pisang-dan-pepaya>

## **Sumber Video**

Wedang Pisang atau Wedang Gedang [video] t.t diakses pada tanggal 24 Mei 2022 dari <https://youtu.be/GeoxGfUKssY>

# >> BIPA 6

## UNIT 2

# MI *LETHEK* LEGENDARIS: NIKMAT DAN MEMIKAT

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 6 UNIT 2  
MI LETHEK LEGENDARIS: NIKMAT DAN MEMIKAT**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
2	Mi <i>Lethek</i> dari Bantul	6	Laporan Hasil Observasi	<b>MEMBACA</b> Menginterpretasi teks yang berhubungan dengan ranah sosial, yaitu mi <i>lethek</i> dari Bantul	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks laporan hasil observasi</li> <li>Mengidentifikasi gagasan umum dari teks laporan hasil observasi</li> <li>Menyampaikan hasil penilitan mengenai kelebihan dan kekurangan teks laporan hasil observasi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Membaca teks eksplanasi tentang mi <i>lethek</i></li> <li>Menjawab pertanyaan berdasarkan teks (fungsi mengetes pemahaman terhadap bacaan)</li> <li>Menentukan gagasan umum setiap paragraf</li> <li>Menentukan keunggulan dan kelemahan teks sebagai sebuah karya tulis</li> </ol>	Mengetahui kata berimbuhan: <i>pe-...-an</i> dan <i>peN-...-an</i> dalam teks	Pengetahuan umum tentang kandungan mi <i>lethek</i> yang baik untuk kesehatan
				<b>MENYIMAK</b> Memahami makna tersurat dan tersirat dari video YouTube berjudul "Mi	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mengidentifikasi informasi penting isi video, baik yang tersurat maupun tersirat</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Menyimak video tentang mi <i>lethek</i> dan menjawab pertanyaan dengan cara menjodohkan</li> </ol>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<i>Lethek</i> Jogja, yang Bikin Sapi”	2. Menyampaikan pendapat tentang keunggulan dan kelemahan isi video YouTube berjudul “Mi Lethek Jogja, yang Bikin Sapi”	2. Menyampaikan pendapat tentang keunggulan dan kelemahan dari pemaparan informasi dalam video secara berkelompok		
				<b>BERBICARA</b> Menggunakan idiom dalam sebuah kalimat komunikatif dengan situasi tutur secara efektif untuk tujuan sosial yang melekat dengan konteks mi <i>lethek</i>	1. Mengungkapkan gagasan secara lisan dengan menggunakan bahasa yang efektif untuk tujuan sosial 2. Menyampaikan pendapat melalui diskusi dengan menggunakan bahasa yang efektif untuk tujuan sosial dengan menggunakan ungkapan/idiom	1. Membuat percakapan berdasarkan ilustrasi gambar dengan menggunakan idiom-idiom 2. Mempraktikkan percakapan yang telah dibuat		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>MENULIS</b> Mampu menulis laporan yang menekankan poin-poin penting yang didapat dari kegiatan kunjungan ke pabrik mi <i>lethek</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menulis laporan hasil observasi dengan bahasa yang terstruktur</li> <li>2. Menyunting bahasa dan sistematika yang digunakan dalam laporan yang menekankan poin-poin penting</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menuliskan hal inti yang ditangkap dari kegiatan kunjungan ke pabrik mi <i>lethek</i></li> <li>2. Membuat teks laporan hasil observasi dengan memperhatikan struktur dan ciri kebahasaan</li> <li>3. Mengoreksi tulisan bersama-sama</li> </ol>		
				<p><b>TATA BAHASA</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan <i>per-...-an</i> dan <i>peN-...-an</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menggunakan imbuhan <i>per-...-an</i> dan <i>peN-...-an</i></li> <li>2. Membandingkan penggunaan imbuhan <i>peN-...-an</i> dan <i>per-...-an</i></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mendiskusikan tentang penggunaan dan makna yang dihasilkan oleh imbuhan <i>per-...-an</i> dan <i>peN-...-an</i></li> <li>2. Membuat kalimat yang mengandung kata berimbuhan <i>per-...-an</i> dan <i>peN-...-an</i></li> </ol>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<b>KOSAKATA</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berkaitan dengan topik mi <i>lethek</i>	Menggunakan istilah ranah sosial yang berhubungan dengan topik kuliner mi <i>lethek</i>	1. Mencari kata sulit dalam teks beserta makna katanya 2. Membuatsebuah kalimat terkait mi <i>lethek</i> menggunakan pilihan kosakata yang tersedia		

## MI *LETHEK* LEGENDARIS: NIKMAT DAN MEMIKAT



Sumber: <https://images.app.goo.gl/3gJJNnRhjwsxN1y88>

Unit ini berisi informasi tentang Mi *Lethek* dari Bantul. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. menginterpretasi teks yang berhubungan dengan ranah sosial;
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosa kata yang berkaitan dengan situasi/topik/bidang tertentu;
3. memahami makna tersurat dan tersirat sebuah video dengan durasi minimal 5 menit;
4. menggunakan bahasa yang dipelajari sesuai dengan situasi tutur secara efektif, baik untuk tujuan sosial, akademik, maupun profesional;
5. menulis laporan hasil observasi yang menekankan isu-isu penting dengan memperhatikan struktur dan ciri kebahasaan;
6. Menguasai pengetahuan tentang penggunaan imbuhan *per-...-an* dan *peN-...-an*.

## PRAKEGIATAN

Apakah Anda pernah mendengar mi *letheke*? Jika pernah, apakah Anda pernah mencobanya? Coba jelaskan bentuk dan rasa mi *letheke*!



Sumber: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/uploads/images/2020/05/20200516-132.-mi-Lethek.jpg>

Ternyata, mi *letheke* adalah salah satu kuliner khas Yogyakarta, tepatnya kuliner khas Kabupaten Bantul. Mi ini sudah ada sejak puluhan tahun yang lalu, lho! Untuk mengenal lebih dekat dengan mi *letheke*, mari baca teks berikut!

## Teks 1

### Membaca

Bacalah teks di bawah ini dengan saksama!

### Mi *Lethek* Legendaris yang Enak



Sumber:<https://i.pinimg.com/564x/29/6e/72/296e72d4ac6cef4dabaab2511c2ec46e4.jpg>

Mi *lethek* adalah salah satu makanan khas Yogyakarta yang unik dan memiliki rasa yang sedap. Mi *lethek* memiliki sejarah panjang karena sudah diproduksi sejak sebelum kemerdekaan bangsa Indonesia. Pada tahun 2019 lalu, mi *lethek* ditetapkan menjadi Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia (Kemendikbud RI).

### Sejarah Penemuan Mi *Lethek*

Pada tahun 1920, seorang Arab dari Negeri Yaman yang bernama Umar Yassir datang ke Nusantara dengan misi dakwah, menyebarkan agama Islam. Suatu hari, ia salat di Masjid Gede Kauman Yogyakarta dan bertemu dengan seorang warga asli, tapi karena keterbatasan bahasa, yang satu menggunakan bahasa Jawa dan satu lagi menggunakan bahasa Arab, keduanya tidak saling memahami maksud satu sama lain. Si warga setempat itu kemudian memanggil Kiai Bakir, salah seorang ulama dari Kampung Kauman yang fasih berbahasa Arab. Umar kemudian mengutarakan tujuannya merantau hingga ke Yogyakarta. Ia ingin berdakwah di daerah yang masih belum mengenal agama Islam. Setelah bertukar pikiran dengan Kiai Bakir, akhirnya ia diantarkan ke daerah Srandakan, Bantul.

Di sana, Umar membangun tempat tinggal. Selain berdakwah, Umar Yassir juga mengamati kehidupan masyarakat. Hingga pada suatu hari,

ia menyimpulkan bahwa warga Srandakan tidak hanya membutuhkan uang, tetapi juga lebih memerlukan makanan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Melihat kondisi tersebut, Umar berpikir untuk membuat sesuatu yang dapat menghasilkan makanan bagi masyarakat. Makanan itu juga harus berasal dari bahan yang mudah didapat.

Akhirnya, pada tahun 1940 ia mendirikan pabrik mi yang terkenal hingga sekarang. Mi itu dinamakan mi *letheke*, sebuah kuliner khas Yogyakarta yang diberi nama sesuai dengan warnanya. Warna mi *letheke* memang tidak seperti mi pada umumnya yang berwarna putih bersih atau kekuningan. Mi yang terbuat dari olahan singkong dan tepung tapioka itu memiliki warna yang agak keruh kecoklatan. Karena itu, orang-orang menyebutnya mi '*letheke*' yang berarti kusam atau kotor.

### Proses Produksi secara Tradisional



Sumber: <https://cdn-asset.jawapos.com/wp-content/uploads/2019/06/mi-letheke-anisatul-ummah.jpg>

Sampai sekarang, mi *letheke* masih populer dan menjadi salah satu kuliner legendaris khas Yogyakarta. Keistimewaan dari mi ini adalah bahan dan cara pembuatannya yang masih tradisional, tidak menggunakan pemutih apalagi bahan pengawet. Alat-alat yang digunakannya juga masih seperti dulu pada saat Umar Yassir membuatnya. Alat penggiling masih berupa batu silinder dengan berat kurang lebih satu ton.

Cara kerja mesin penggiling tradisional ciptaan Umar Yassir itu sederhana. Seekor sapi benggala dikaitkan dengan penggiling, kemudian sapi berjalan mengitari alat selama satu hingga tiga jam. Batu silinder seberat satu ton yang ada di tengahnya berperan sebagai *ulekan* raksasa yang mencampur adonan gapek (singkong yang telah dikeringkan) dan tepung tapioka hingga merata. Setelah merata, adonan dikukus dalam periuk raksasa berbentuk silinder. Kemudian, dicetak menjadi helai-helai

mi *letheh*. Proses terakhir adalah penjemuran di bawah sinar matahari selama kurang lebih delapan jam. Setelahnya, mi *letheh* siap dikemas.

Pabrik yang terkenal sebagai sentra pembuatan mi *letheh* adalah pabrik Mi Cap Garuda yang berlokasi di Bendo, Trimurti, Srandakan, Bantul, Yogyakarta. Pabrik tersebut adalah milik Yasir Feri Ismatrada, keturunan ketiga Umar Yassir. Kini, keterampilan membuat mi *letheh* sudah menjadi bagian dari identitas orang Bendo. “Orang Bendo disebut orang Bendo jika terampil membuat mi *letheh*”. Hal itu kemudian memotivasi masyarakat Dusun Bendo untuk belajar membuat mi *letheh*. Dari sinilah regenerasi pembuat mi *letheh* terus berlanjut hingga sekarang.

Mi *letheh* merupakan simbol dedikasi, loyalitas, dan semangat melestarikan warisan leluhur yang tak lekang oleh waktu. Sejarah panjang dan proses penciptaan Mi *letheh* yang terbilang unik membuatnya selalu lekat dan susah dipisahkan dari masyarakat, terlebih warga Bantul. Mi *letheh* bukan hanya warisan budaya Yogyakarta untuk Indonesia, tetapi juga untuk dunia.

Sumber teks: <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/05/16/mi-letheh-kuliner-legendaris-yogyakarta> (dengan penyesuaian)

### **Pelajari kosakata ini!**

dakwah	: penyiaran agama di kalangan masyarakat
pribumi	: penghuni asli dari suatu tempat
legendaris	: bersifat terkenal seperti dalam legenda
sentra	: pusat industri
ulekan	: alat untuk melumatkan/menghaluskan sesuatu
tak lekang	: tetap tidak berubah selamanya
mengutarakan	: mengemukakan; menyatakan; menceritakan

## Kegiatan 1

Setelah membaca teks di atas, jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini!

Contoh

**1. Dari mana asal mi letheke?**

= *Mi letheke berasal dari Bantul, Yogyakarta.*

**Soal**

2. Apa tujuan dari teks di atas?

---

3. Mengapa mi dalam teks di atas disebut mi *letheke*?

---

4. Apa latar belakang didirikannya pabrik mi *letheke*?

---

5. Di mana pusat pembuatan mi *letheke* dan apa pabrik yang paling terkenal dalam pembuatan mi *letheke*?

---

6. Bagaimana proses pembuatan mi *letheke*?

---

7. Apa yang memotivasi warga Dusun Bendo untuk dapat membuat mi *letheke*?

---

8. Menurut pendapatmu, apa keunggulan dan kelemahan dari mi *letheke* dibanding dengan produk mi lain?

---

9. Tuliskan gagasan umum paragraf 5 dan 6 teks di atas!

---

## Kegiatan 2

### Kosakata

Untuk memperkaya kosakata Anda, carilah makna kosakata di bawah ini dengan teliti! Anda dapat menemukan makna kosakata ini dalam KBBI Daring melalui [kbbi.kemdikbud.go.id](http://kbbi.kemdikbud.go.id).

Kosakata	Makna
otoritas	
paradigma	
perspektif	
preventif	
probabilitas	
produktivitas	
prospek	
gulung tikar	
ganti rugi	
naik daun	

Setelah mencari makna dari kosakata-kosakata di atas, buatlah sebuah kalimat terkait mi *letheke* menggunakan pilihan kosakata yang ada di atas!

Contoh:

"Pabrik mi *letheke* memiliki **probabilitas** untuk tumbuh menjadi pabrik yang lebih besar lagi."

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

### Kegiatan 3

#### Menyimak

Simaklah pada video berikut! Silakan memindai kode bar atau buka tautan di bawah ini!



<https://bit.ly/mi-Lethek>

Setelah menyimak video di atas, jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan menjodohkan pernyataan di sebelah kiri dengan informasi di sebelah kanan yang sesuai!

Kemudian, analisislah kelebihan dan kekurangan dari mi *lethek* yang ditampilkan dalam video. Dari kelebihan dan kekurangan tersebut, berikan saran dan masukan kalian, sampaikanlah hasil di depan kelas!

#### Soal

Jodohkan pernyataan di sebelah kiri dengan informasi yang ada di sebelah kanan dengan menarik garis!

Harga mi <i>lethek</i>	•	• tepung gaplek
Bahan dasar mi <i>lethek</i>	•	• cangkiran
Gaji pegawai di pabrik mi <i>lethek</i> jaman dulu berupa ...	•	• gilingan singkong yang telah dijemur hingga kering
Fasilitas untuk pegawai pabrik mi <i>lethek</i>	•	• makanan
Bahan dasar tepung gaplek	•	• benggala
Jenis sapi yang digunakan untuk menggiling adonan	•	• Rp80.000 per 5 kg

## Kegiatan 4

### Berbicara

Perhatikan beberapa foto-foto dan idiom berikut! Buatlah sebuah percakapan yang mungkin terjadi sesuai situasi yang ditampilkan dalam pilihan gambar dengan menyisipkan idiom! Praktikkan percakapan tersebut di depan kelas bersama teman!

Contoh:



Sumber: <https://i0.wp.com/joglosemarnews.com/images/2021/04/pawon-teh-tudung2.jpg?w=1040&ssl=1>

1. Pak Budi dan Pak Endi makan mi *letheh* dengan hati **berbunga-bunga**. (berbunga-bunga=senang)
2. Contoh percakapan:
  - Pak : Mari Pak Endi, kita menyantap mi *letheh* ini sebelum dingin!
  - Budi
  - Pak : Ya, Pak, mari!
  - Endi : Hmm... enak sekali, ya, Pak! Rasanya mantap!
  - Pak : Betul, Pak! Mi *letheh* khas Bantul ini memang tidak adaandingannya!
  - Budi
  - Pak : Waah, besok saya pasti akan makan mi *letheh* ini lagi! Saya juga akan mengajak istri dan anak-anak untuk datang ke sini. Mari, Pak dimakan! Hati-hati makannya, Pak! Awas tersedak. Hehehehe...
  - Endi

## Soal

Berkelompoklah dengan anggota 2 sampai 3 orang. Pilihlah salah satu gambar dan ungkapan yang ada di bawah ini! Buatlah dialog/percakapan dengan tujuan persuasi!



Sumber:<https://asset.kompas.com/>



Sumber:<https://www.cendananews.com>



Sumber:<https://img.inews.co.id>



Sumber:<https://kanaljogja.id/>

### Idiom:

- ✧ buah bibir (*bahan pembicaraan*)
- ✧ gigit jari (*kecewa*)
- ✧ mulut manis (*perkataan yang sopan dan menarik hati*)
- ✧ muka masam (*cemberut*)
- ✧ kejatuhan bulan (*memperoleh keberuntungan*)
- ✧ banting tulang (*bekerja keras*)
- ✧ rendah hati (*tidak sombong*)
- ✧ tangan kanan (*orang kepercayaan*)
- ✧ naik pitam (*marah*)
- ✧ unjuk gigi (*pamer keahlian*)
- ✧ ambil alih (*menggantikan*)
- ✧ anak buah (*bawahan seorang pemimpin*)
- ✧ buah tangan (*oleh-oleh*)

## Kegiatan 5

### Menulis

Datanglah ke pabrik mi *letheek* bersama teman sekelas dan cermatilah apa saja yang ada di sana, kumpulkan informasi sebanyak-banyaknya! Dengan informasi yang telah Anda dapat, olahlah informasi tersebut menjadi bahan tulisan berupa teks laporan hasil observasi dengan kerangka berikut!

#### 1. Definisi Umum

Pernyataan umum berisi definisi atau keterangan umum tentang subjek yang dilaporkan. Definisi umum berisi informasi umum (nama latin, asal usul, kelas, informasi tambahan tentang hal yang dilaporkan).

#### 2. Deskripsi Bagian

Bagian ini berisikan rincian hal-hal yang dilaporkan. Hal tersebut berisi ciri-ciri fisik atau perilaku yang menunjukkan ciri khas dari objek yang dilaporkan oleh penulis.

#### 3. Simpulan

Simpulan berisi ringkasan umum hal yang dilaporkan.

### Soal

1. Tulislah poin-poin informasi yang Anda dapat dari hasil pengamatan Anda!

- a. \_\_\_\_\_
- b. \_\_\_\_\_
- c. \_\_\_\_\_
- d. \_\_\_\_\_
- e. \_\_\_\_\_
- f. \_\_\_\_\_

2. Dari poin-poin yang ada, buatlah teks laporan hasil observasi tentang kunjungan ke pabrik mi *letheek*! Anda diperbolehkan menambahkan informasi dari sumber lain.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

3. Mintalah teman Anda mengoreksi tulisan Anda!

## Kegiatan 6

### Wawasan Kebahasaan

#### Mari perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam Teks 1!

1. Dalam Teks 1 terdapat kalimat *Mi letheek juga terus diproduksi untuk memenuhi permintaan konsumen*. Dalam kalimat itu, terdapat kata *permintaan*. Dalam kata *permintaan*, terdapat konfiks (awalan dan akhiran dalam suatu kata yang pemakaiannya sekaligus) *per-...-an*. Makna konfiks *per-...-an* dalam kata *permintaan* adalah perbuatan sehingga kata *permintaan* (*per+minta+an*) berarti perbuatan meminta. Terdapat banyak makna konfiks *per-...-an*, di antaranya adalah sebagai berikut.
  - Menyatakan hal, keadaan, atau hasil  
Contoh: *perdagangan, pertanian, perjuangan, pergerakan*
  - Menyatakan perbuatan  
Contoh: *perkelahian, percakapan, percobaan*
  - Menyatakan hal yang berkaitan dengan kata dasar  
Contoh: *perikanan, perkapalan, perbukuan, perburuhan*
  - Menyatakan tempat  
Contoh: *perhentian, percetakan, perkemahan, perkotaan*

2. Dalam Teks 1 juga terdapat kalimat *proses terakhir adalah pencetakan dan penjemuran di bawah sinar matahari hingga kering*. Dalam kalimat itu terdapat kata *pencetakan* dan *penjemuran*. Dalam dua kata tersebut terdapat konfiks *peN-...-an* yang bermakna proses; proses mencetak dan/atau proses menjemur. Terdapat banyak variasi konfiks *peN-...-an*, yaitu: *pen-...-an*, *pem-...-an*, *peng-...-an*, dan *peny-...-an*. Beberapa makna konfiks *peN-...-an* di antaranya adalah sebagai berikut.

- Menyatakan perbuatan  
Contoh: *pembacaan, pembelian, pengedaran, penulisan, pendudukan*
- Menyatakan cara melakukan perbuatan  
Contoh: *penyajian, pengaturan, pengiriman, pengajuan*
- Menyatakan hasil perbuatan  
Contoh dalam kalimat:
  - Menurut *pendengaran* saya, ia termasuk mahasiswa yang sangat rajin dan cerdas.
  - Menurut *penglihatan* saya, benda terbang itu berbentuk seperti piring.
- Menyatakan alat  
Contoh dalam kalimat:
  - *Penciuman* orang tua itu sudah tidak terang lagi.
  - *Penglihatannya* sudah agak kabur.
- Menyatakan tempat  
Contoh: *penampungan, pemandian, pengadilan, pengungsian*

### Soal

**Berilah imbuhan pada kata-kata di bawah ini dan sebutkan maknanya! Setelah itu, buatlah kalimat dengan kata-kata tersebut!**

Contoh:

**Proses** → *Pemrosesan (pe+proses+an)* : cara/perbuatan memproses

Jawaban:

1. Proses

---

---

2. Putar

---

---

3. **Buat**

---

---

4. **Beli**

---

---

5. **Minta**

---

---

6. **Guna**

---

---

7. **Manfaat**

---

---

8. **Bangun**

---

---

9. **Warna**

---

---

## TRIVIA

### Mi *Lethek* Cocok untuk Diet?



Sumber: [https://www.primarasa.co.id/images/images/soba-noodles-801660\\_1920%281%29.jpg](https://www.primarasa.co.id/images/images/soba-noodles-801660_1920%281%29.jpg)

Walaupun dibuat secara tradisional dan dibanderol dengan harga yang relatif murah, ternyata mie letheke termasuk ke daftar makanan sehat. Bahkan mi *letheke* dianggap aman dan cocok untuk para pelaku diet. Pasalnya mi *letheke* merupakan mie dengan kandungan gluten yang rendah. Penggunaan sepenuhnya bahan nabati juga membuat mi *letheke* menjadi pilihan makanan yang tepat untuk pelaku vegetarian.

Pada olahan bakmi Jawa, mi *letheke* yang dicampurkan dengan telur bebek, suwiran ayam, bakso, dan irisan sayur-sayuran ini mengandung kadar gizi yang cukup baik. Seporsi bakmi Jawa dengan bahan dasar mi *letheke* mengandung sekitar 101 kalori, 7,4 gram lemak, hingga protein senilai 6,7 gram.

Sumber teks: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5818851/5-fakta-mie-letheke-mie-ndeso-khas-bantul-yang-terbuat-dari-singkong/3>

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Afrilian, Diah. *5 Fakta Mie Lethek, Mie Ndeso Khas Bantul yang Terbuat dari Singkong*. Diakses pada 29 Juni 2022 dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5818851/5-fakta-mie-lethek-mie-ndeso-khas-bantul-yang-terbuat-dari-singkong/3>.
- Alwi, Hasan, dkk. 2010. *Tata Bahasa Baku Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa dan Balai Pustaka.
- Hidayat, Pandu. 2020. *Mi Lethek, Kuliner Legendaris Yogyakarta*. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/05/16/mi-lethek-kuliner-legendaris-yogyakarta>.
- Kristiyani, Ary. 2018. *Menulis Faktual dalam Perspektif Multiliterasi*. Yogyakarta: UNY Press.
- Ramlan, M. 2009. *Morfologi: Suatu Tinjauan Deskriptif*. Yogyakarta: CV. Karyono.

### Sumber Gambar

- Alat Penggiling Adonan Mi *Lethek* [gambar] t.t Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://cdn-asset.jawapos.com/wp-content/uploads/2019/06/mi-lethek-anisatul-ummah.jpg>.
- Makan Mi *Lethek* [gambar] t.t. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://i0.wp.com/joglosemarnews.com/images/2021/04/pawon-teh-tudung2.jpg?w=1040&ssl=1>.
- Makan Mi *Lethek* Bersama [gambar] t.t. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://kanaljogja.id/wp-content/uploads/2015/02/WhatsApp-Image-2019-06-11-at-20.57.57-e1560262550707.jpeg>.
- Memasak Mi *Lethek* [gambar] t.t. Diakses pada 23 Mei 2022 dari [https://img.inews.co.id/media/822/files/inews\\_new/2021/02/19/mi\\_lethek.jpg](https://img.inews.co.id/media/822/files/inews_new/2021/02/19/mi_lethek.jpg).
- Mi Khas Indonesia [gambar] t.t. Diakses pada 29 Juni 2022 dari [https://www.primarasa.co.id/images/images/soba-noodles-801660\\_1920%281%29.jpg](https://www.primarasa.co.id/images/images/soba-noodles-801660_1920%281%29.jpg).
- Mi *Lethek*, Biar Dekil Tetapi Lezat [gambar] t.t. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://i.pinimg.com/564x/29/6e/72/296e72d4ac6cefdabaab2511c2ec46e4.jpg>.

Mi *Lethek* Goreng [gambar] t.t. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://images.app.goo.gl/3gJJNnRhjwsxN1y88>.

Mi *Lethek* Jogja, Yang Bikin Sapi [video] t.t. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://youtu.be/YBj22M-ZJAU>.

Mi *Lethek* Kuah [gambar] t.t. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.goodnewsfromindonesia.id/uploads/images/2020/05/20200516-132.-mi-Lethek.jpg>.

Titiek Soeharto didampingi Bupati Bantul Suharson saat Meninjau Pabrik Mi *Lethek* [gambar] t.t. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://www.cendananews.com/2017/08/titiek-soeharto-jika-dikelola-mi-letheb-bisa-jadi-potensi-wisata.html>

Warung Mi *Lethek* [gambar] t.t. Diakses pada 22 Mei 2022 dari <https://asset.kompas.com/data/photo/2014/02/24/0907437goreng-mi780x390.jpg>.

# >> BIPA 6

## UNIT 3

# BIR JAWA: BIR FENOMENAL MENYEHATKAN SEJAK ERA HAMENGGKUBUWONO VIII

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## SILABUS BAHAN AJAR

### BIPA 6 UNIT 3

#### BIR JAWA: BIR FENOMENAL YANG MENYEYUHKAN SEJAK ERA HAMENGKUBUWONO VIII

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	Bir Jawa: Bir yang Menyeyuhkan, Tidak Memabukkan	6	Eksplanasi	<p><b>Membaca</b></p> <p>Mampu menganalisis teks yang berhubungan dengan ranah sosial, akademik, dan profesional dengan bahasa yang terstruktur dan memiliki pola organisasi teks yang sistematis tentang bir Jawa</p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>Merespons isi dengar teks eksplanasi tentang bir Jawa yang berkaitan dengan ranah sosial,</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>Mampu menyampaikan hasil analisis teks berdasarkan pola organisasi teks dalam ranah sosial, akademik, dan profesional yang berkaitan dengan bir Jawa</p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>1) Mampu mengidentifikasi kasus hal-hal penting dan inti dari dengar tentang Bir</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>1) Membaca teks eksplanasi tentang Bir Jawa</p> <p>2) Menjawab pertanyaan-pertanyaan</p> <p>3) Menjelaskan ide pokok pada masing-masing paragraf</p> <p><b>Menyimak</b></p> <p>1) Menyimak video prosedur pembuatan bir Jawa</p> <p>2) Menentukan benar/salah</p>	<p>Kata hubung <i>yang</i> untuk menonjolkan unsur termilik</p>	<p>Beberapa jenis bir Jawa di daerah lainnya</p>

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				akademis, dan atau profesional dengan jelas	<p>jawa (termasuk istilah teknis) dalam ranah sosial, akademis, atau profesional</p> <p>2) Mampu menyampaikan gambaran umum isi dengar teks eksplanasi tentang Bir jawa yang berkaitan dengan ranah sosial, akademis, dan atau profesional dengan jelas</p>	<p>pada pernyataan-pernyataan berdasarkan video yang disimak</p> <p>3) Menginterpretasikan hasil simakan pemelajar</p>		
				<p><b>Berbicara</b> Memaparkan dengan jelas dan terperinci mengenai topik sosial, akademik, dan</p>	<p><b>Berbicara</b> 1) Mampu mengembangkan pikiran tertentu menjadi sebuah</p>	<p><b>Berbicara</b> 1) Membaca contoh teks dialog dengan pokok pikiran atau topik</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p>profesional mengembangkan pokok pikiran tertentu, dan membuat simpulan yang tepat tentang bir jawa</p>	<p>teks dengan topik sosial, akademik, dan profesional tentang bir jawa/minuman khas negara pemelajar</p> <p>2) Mampu menarik simpulan yang tepat mengenai isi teks dengan topik sosial, akademik, dan profesional</p>	<p>minuman tradisional</p> <p>2) Membuat dialog tentang minuman dari negara pemelajar untuk memberi rekomendasi kepada orang lain</p>		
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis esai yang berhubungan dengan ranah sosial, akademis dan profesional</p>	<p><b>Menulis</b> 1) Mampu menulis esai dalam ranah sosial, akademis, dan profesional dengan menggunakan istilah teknis</p>	<p><b>Menulis</b> 1) Mengidentifikasi kasi struktur teks eksplanasi pada teks 1 2) Menulis teks eksplanasi tentang minuman khas</p>	<p>Kata hubung <i>yang</i> untuk menonjolkan unsur termilik</p>	

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Tata Bahasa</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kata hubung</p>	<p>dan kalimat efektif</p> <p>2) Mampu menulis esai dalam ranah sosial, akademis, dan profesional dengan menggunakan gaya penulisan argumentatif</p>	<p>daerah pemelajar</p> <p><b>Tata Bahasa</b> 1) Mengidentifikasi kalimat yang menggunakan kata hubung <i>yang</i> dalam teks 1 2) Membuat kalimat-kalimat menggunakan kata hubung <i>yang</i> termilik</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berkaitan dengan situasi/topik/bidang tertentu	<b>Kosakata</b> Menggunakan <b>idiom</b> bermakna konotatif pada teks bertopik bir jawa	<b>Kosakata</b> 1) Diskusi makna idiom siswa dan guru 2) Membuat kalimat dengan kosakata idiom yang tersedia		

## BIR JAWA: BIR FENOMENAL MENYEHATKAN SEJAK ERA HAMENGKUBUWONO VIII



Sumber: <https://images.app.goo.gl/3gJJNnRhjwsxN1y88>

Unit ini berisi informasi tentang Mi *Lethek* dari Bantul. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. mengidentifikasi informasi yang terdapat dalam teks eksplanasi tentang bir jawa;
2. menganalisis isi bacaan tentang bir jawa;
3. menginterpretasikan informasi yang terdapat dalam video tentang bir jawa;
4. menulis teks eksplanasi tentang minuman tradisional khas negara pemelajar menggunakan kata hubung *yang*;
5. mengaplikasikan penggunaan kosakata idiom bahasa Indonesia.

## PRAKEGIATAN

Apakah Anda pernah mencicipi minuman khas Indonesia? Indonesia memiliki berbagai minuman khas daerah yang kaya manfaat, terutama minuman berbahan dasar rempah-rempah. Tahukah Anda bahwa ada bir khas Yogyakarta yang terbuat dari rempah-rempah? Cermatilah gambar berikut.



Diskusikan pertanyaan-pertanyaan di bawah ini bersama guru dan teman Anda!

- 1) Apa saja nama rempah-rempah yang Anda ketahui?
- 2) Apakah Anda pernah mendengar tentang bir jawa?
- 3) Apa minuman tradisional favorit dari negara Anda?

Untuk mengetahui lebih lanjut tentang bir jawa, bacalah teks berikut ini!

## Membaca Teks 1

Bacalah teks di bawah ini!

### Bir Jawa: Bir Fenomenal Menyehatkan Sejak Era Sultan Hamengkubuwono VII



Gambar 1.3. Sumber: encyclopedia.jakarta-tourism.go.id

Bir jawa merupakan minuman tradisional yang berakar dari tradisi Keraton Yogyakarta dan kini dapat dinikmati semua kalangan di Indonesia. Meski berjudul “bir”, tetapi minuman ini tidak mengandung alkohol. Bir jawa terbuat dari rempah-rempah asli Indonesia yang meliputi kayu secang, serai, cengkeh, kayu manis, jahe, pala, merica, *mesoyi*, cabe jawa, dan kapulaga. Air rebusan rempah-rempah bir jawa awalnya berwarna merah karena efek ekstrak serutan kayu secang. Namun, setelah diberi air jeruk nipis yang bersifat asam, perlahan warnanya berubah menjadi cokelat kekuningan sebagaimana lazimnya bir Eropa.

Bir jawa lahir dari keinginan Sultan Hamengkubuwono VIII (1921--1939), untuk dapat bersama-sama dengan tamu-tamu Belanda menikmati minuman kala mereka berkunjung ke Keraton Yogyakarta, baik dalam rangka kunjungan kenegaraan maupun dagang. Tamu-tamunya itu sebenarnya terkadang membawa bir untuk diminum bersama, tetapi Sultan selalu menolaknya karena Sultan merupakan seorang muslim dan tokoh penguat agama Islam bagi rakyatnya. Sultan juga menganggap bir

merupakan minuman berbahaya yang memabukkan. Namun, di sisi lain, Sultan berkeinginan menyajikan minuman bir versi keraton yang dapat dinikmati seluruh keluarganya dan “halal”. Akhirnya, dibuatlah racikan rempah hingga mendapatkan komposisi campuran seperti yang sekarang ini. Ternyata, minuman yang terasa manis, asam, dan pedas ini dapat diterima oleh orang-orang Belanda karena memang mirip dengan bir Eropa, baik warna maupun sensasi hangat pada tubuh yang ditimbulkannya. Penamaan “bir” pada minuman tersebut adalah salah satu bentuk penghormatan Sultan terhadap tamu-tamunya yang berasal dari Eropa. Orang-orang Belanda merasa minuman yang disajikan memiliki cita rasa yang berbeda dengan bir asli, tetapi mereka memakluminya karena menghormati Sultan sebagai muslim yang tidak mengonsumsi alkohol.

Sejak itu minuman yang selalu disajikan oleh Sultan setiap ada orang Belanda adalah bir Jawa khas Keraton Yogyakarta. Keraton sebenarnya juga menyimpan minuman beralkohol yang hanya keluar dari “Sarang Baya” saat ada kunjungan tamu-tamu Belanda. “Sarang Baya” bermakna ruangan berbahaya, tempat menyimpam minuman yang berbahaya karena dapat memabukkan. Bir Jawa kemudian menjadi sangat populer di lingkungan keraton. Sultan Hamengkubuwono VIII biasa meminumnya di sore hari sambil tiduran di kursi malas di Ngindrikila bersama para abdi dalem keraton.

Campuran rempah pada bir Jawa mengandung mineral kalium (K), natrium (Na), kalsium (Ca), magnesium (Mg), mangan (Mn), zat besi (Fe), tembaga (Cu), selenium (Se), vitamin B kompleks, vitamin C, vitamin E, bioflanonoid, dan minyak atsiri. Unsur-unsur tersebut sangat baik bagi tubuh, tidak hanya sekedar menghangatkan, tetapi juga menyamankan lambung, membuang gas-gas pada saluran pencernaan yang dapat meningkatkan kerja sistem pencernaan, memperlancar buang air besar, melancarkan peredaran darah, mengurangi bau nafas kurang sedap, mengurangi stress dan peradangan sel, serta menghilangkan rasa lelah dan pegal-pegal. Bir Jawa terasa menyegarkan saat disajikan dingin. Saat disajikan dalam keadaan hangat tidak menyengat seperti jamu karena ada rasa asam jeruk nipis yang menyegarkan di antara bau rempah-rempah.

Saat ini, untuk menarik minat pembeli, bir Jawa biasanya dipadukan dengan es batu kemudian dikocok menggunakan alat pengocok “*shaker*”. Teknik ini dimaksudkan untuk menimbulkan efek buih atau busa yang mirip dengan bir sebenarnya. Penyesuaian dengan selera kekinian

merupakan salah satu upaya untuk melestarikan kuliner tradisional, yang dapat menjadi daya tarik bagi para pemburu kuliner.

Sumber teks: [encyclopedia.jakarta-tourism.go.id](http://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id) (dengan penyesuaian)

### Diskusikanlah kosakata berikut ini bersama guru dan teman Anda!

lazim	: sudah umum	buih	: busa pada permukaan bir
kursi malas	: kursi istirahat	kekinian	: mengikuti perkembangan zaman
racikan		selera	: kesukaan
halal	: hasil meracik : tidak dilarang	daya tarik	: kemampuan menarik perhatian

### Kegiatan 1

#### Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini berdasarkan Teks 1!

1. Mengapa bir jawa dapat dinikmati oleh semua kalangan?

---

2. Bagaimana asal usul bir jawa?

---

3. Sebutkan karakteristik bir jawa!

---

4. Mengapa bir jawa dapat menyehatkan tubuh?

---

5. Apa saja manfaat bir jawa bagi tubuh?

---

6. Menurut Anda, apakah minuman ini unik?

---

7. Menurut Anda, apakah Bir Jawa berpotensi sebagai gastrodiplomasi pada masa sekarang? Jelaskan alasan Anda!

---

## Kegiatan 2

Tentukanlah ide pokok masing-masing paragraf pada Teks 1!

1. Ide pokok paragraf 1:

---

---

2. Ide pokok paragraf 2:

---

---

3. Ide pokok paragraf 3:

---

---

4. Ide pokok paragraf 4:

---

---

5. Ide pokok paragraf 5:

---

---

## Kosakata

Diskusikanlah makna idiom bersama guru dan teman Anda!

### Idiom Bahasa Indonesia

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), **idiom**/*idi·om/ n Ling* merupakan konstruksi yang maknanya tidak sama dengan gabungan makna unsurnya, misalnya *kambing hitam* dalam kalimat *dalam peristiwa itu hansip menjadi kambing hitam, padahal mereka tidak tahu apa-apa*. *Kambing hitam* bukan berarti hewan kambing yang berwarna hitam melainkan orang yang dalam suatu peristiwa sebenarnya tidak bersalah, tetapi dipersalahkan atau dijadikan tumpuan kesalahan.

### Kegiatan 3

Diskusikanlah kosakata idiom berikut ini bersama guru dan teman Anda!

Setelah itu, buatlah kalimat menggunakan kosakata tersebut!

kursi malas	mulut manis	darah biru	uang makan
buah tangan	sarang baya	buah bibir	kursi tertinggi

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Menyimak

Simaklah video Pembuatan Bir Jawa pada tautan berikut!

<https://drive.google.com/file/d/1Rj27esOrRU1UIW-AkD8AyzvoicHhZXfK/view?usp=sharing>



Sumber video: Bir Jawa Sehat Konsumsi - Al'Maidah (7/9)

## Kegiatan 4

Tulislah *B* jika benar dan *S* jika salah pada pernyataan-pernyataan berikut ini berdasarkan video yang telah Anda simak! Setelah itu, berikan alasan atas jawaban Anda!

1. Kayu secang dapat ditemukan di seluruh Indonesia bahkan mancanegara.

Alasan: \_\_\_\_\_

2. Jika tidak bisa menemukan salah satu rempah dalam Bir Jawa, kita boleh menggantinya dengan rempah yang lain.

Alasan: \_\_\_\_\_

3. Efek buih dalam Bir Jawa tercipta karena ada campuran soda.

Alasan: \_\_\_\_\_

4. Bir Jawa juga sering dijuluki sebagai *Magic Drink*.

Alasan: \_\_\_\_\_

5. Bir Jawa dan Adu Limo dibuat dengan cara direbus.

Alasan: \_\_\_\_\_

## Kegiatan 5

**Kemukakan gambaran umum isi video kegiatan 4. Sampaikan kelebihan kekurangan video yang telah Anda simak secara lisan!**

### Berbicara

#### Cermatilah dialog berikut ini!

Banu adalah seorang pelayan di sebuah restoran di Yogyakarta. Pada suatu sore Banu menerima salah satu tamu asing dari Australia yang bernama Michael. Michael bertanya tentang minuman khas dari Yogyakarta dan meminta rekomendasi dari Banu.

Michael : “Selamat sore.”

Banu : “Selamat sore, Pak. Apakah ada yang bisa saya bantu?”

Michael : “Ya. Anda sedang membuat minuman apa? Saya ingin mencoba minuman khas dari Yogyakarta.”

Banu : “Saya sedang menyiapkan minuman khas dari Yogyakarta, namanya bir jawa. Bir Jawa adalah salah satu minuman andalan di restoran kami.”

Michael : “Wah, menarik! Saya suka bir. Berapa kadar alkohol dalam bir ini?”

Banu : “Bir Jawa ini spesial, tidak beralkohol, Pak. Bir ini justru menyehatkan karena terbuat dari rempah-rempah.”

Michael : “Benarkah? Mengapa minuman ini disebut Bir Jawa?”

Banu : “Bir ini dibuat sebagai minuman yang dihidangkan Sri Sultan Hamengkubuwono, raja dari Yogyakarta, untuk menerima tamu-tamu dari Belanda. Para tamu-tamu tersebut selalu membawa bir beralkohol tetapi Sultan tidak bisa minum minuman beralkohol. Oleh karena itu, Sultan dan keraton membuat racikan minuman rempah-rempah yang tampilanya seperti bir agar dapat minum bersama para tamunya. Minuman rempah-rempah ini diberi nama bir untuk menghormati para tamunya yang menyukai minuman bir.”

Michael : “Wah, unik sekali. Saya ingin memesan satu gelas Bir Jawa. Mengapa Bir ini menyehatkan?”

Banu : “Karena kandungan rempah-rempah dan jeruk nipis dalam bir dapat menyembuhkan masuk angin, pegal-pegal, melancarkan pencernaan, menghilangkan bau mulut, dan dapat menghangatkan badan.”

Michael : “Terima kasih, Pak. Senang bertemu dengan Anda.”

Banu : “Sama-sama, Pak.”

## Kegiatan 6

**Buatlah dialog berdasarkan situasi berikut ini! Setelah itu, praktikanlah dialog tersebut bersama teman Anda!**

Anda adalah mahasiswa asing di Yogyakarta. Anda mempunyai teman-teman baru di Indonesia. Mereka bertanya minuman khas dari negara Anda dan meminta Anda untuk merekomendasikan minuman yang paling Anda sukai. Berikan alasan mengapa Anda menyukai minuman tersebut dan deskripsikanlah minuman tersebut untuk teman Anda.

## Menulis

### Teks Eksplanasi

**Bacalah kembali teks 1 tentang proses terbuatnya bir jawa! Setelah itu, perhatikanlah struktur teks eksplanasi pada teks 1 berikut ini!**

Struktur	Contoh	Fungsi
Pernyataan Umum	Paragraf 1	Memberikan gambaran umum mengenai suatu fenomena yang dibahas. Dalam teks 1, bagian pernyataan umum memuat gambaran umum tentang bir jawa.
Penjelas	Paragraf 1 - Paragraf 4	Menjelaskan mengapa suatu fenomena bisa terjadi. Dalam teks 1, bagian ini menjelaskan proses yang mengakibatkan terciptanya bir jawa, eksistensi, dan manfaatnya.
Interpretasi	Paragraf 5	Menyimpulkan tentang topik yang dibahas. Bagian ini merupakan intisari dari pernyataan umum dan penjelas.



ditunjukkan hanya mahasiswa yang belajar bahasa di Universitas Lampung saja.

Mari kita lihat contoh lain penggunaan yang. Perhatikan kalimat berikut!

3) Berlian yang warnanya paling indah telah hilang dari pameran perhiasan di Jakarta kemarin.

Menurut Anda, apakah fungsi kata hubung yang pada kalimat di atas sama dengan fungsi yang telah Anda pelajari sebelumnya?

Kata hubung yang dalam kalimat (3) juga berfungsi menonjolkan apa yang menjadi pokok pembicaraan. Pada kalimat (3) yang berfungsi menegaskan warna yang dimiliki oleh berlian (**menonjolkan ciri khusus kepemilikan**).

**Carilah kalimat-kalimat dengan kata hubung yang pada Teks 1! Setelah itu, tulislah di dalam kotak di bawah ini dan identifikasilah fungsi kata hubung yang pada kalimat tersebut!**

Kalimat	Fungsi

### Kegiatan 9

**Buatlah 3 kalimat menggunakan kata hubung yang menonjolkan termilik!**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

## TRIVIA

### Bir Jawa di Kota Lain



Gambar 1.4, 1.5. Sumber gambar: [www.detik.com](http://www.detik.com) & [wartakotatravel.tribunnews.com](http://wartakotatravel.tribunnews.com)

Bir Jawa juga dapat ditemukan di daerah lain, seperti bir kocok bogor dan bir pletok betawi. Bir kotjok bogor dibuat dengan cara dikocok seperti bir Jawa dan berkhasiat untuk mengobati pegal-pegal. Sementara bir pletok betawi memiliki keunikan, yaitu ketika dituang di wadah akan menimbulkan bunyi `pletok`. Bir khas Indonesia tidak beralkohol karena terbuat dari rempah-rempah sehingga tidak memabukkan.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

*Bir Jawa Kuliner*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <http://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id/post/bir-jawa--kuliner?lang=id>.

Kurniawan, F.Y. dkk. 2019. *Sahabatku Indonesia: BIPA 6*. Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.

### Sumber Simakan

Bir Jawa Sehat Konsumsi. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://youtu.be/Lz9aRDtCrJM>.

### Sumber Gambar

Gambar 1.1. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.kompasiana.com/santapjogja/54f75590a3331113368b459d/bir-jawa-bir-non-alkohol-racikan-hb-viii>

Gambar 1.2. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://travel.tempo.co/read/1234258/mencicipi-beer-jawa-minuman-kesukaan-sultan-hamengkubuwana-viii>.

Gambar 1.3. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <http://encyclopedia.jakarta-tourism.go.id/post/bir-jawa--kuliner?lang=id>

Gambar 1.4 Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-5708362/cara-membuat-bir-pletok-minuman-rempah-khas-betawi>

Gambar 1.5 Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://wartakotatravel.tribunnews.com/2019/12/30/kalau-hogsmeade-punya-butterbeer-maka-bogor-punya-bir-kotjok?page=all>

# >> BIPA 6

## UNIT 4

# KLEPON SI CANTIK, LEGIT, DAN MENDUNIA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL BIPA 6 UNIT 4

### KLEPON: SI CANTIK, LEGIT, DAN MENDUNIA

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
4	Klepon Si Cantik, Legit, dan Mendunia	BIPA 6	Teks Eksplanasi	<p><b>Membaca</b></p> <p>Menganalisis teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon dengan bahasa yang terstruktur dan memiliki pola organisasi teks yang sistematis</p>	<p><b>Membaca</b></p> <p>1. Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon</p> <p>2. Mengidentifikasi pola organisasi teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon</p> <p>3. Menyampaikan hasil analisis teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon berdasarkan pola organisasi teks</p>	<p><b>Membaca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membaca teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon yang cantik, legit, dan mendunia</li> <li>- Menjawab pertanyaan pemahaman isi teks dan pola organisasi teks</li> </ul>	<p>Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kata hubung “yang” untuk menonjolkan subjek, objek, dan unsur termilik</p>	<p>Di Kamboja ada makanan yang mirip dengan klepon, yaitu <i>nom plae ay</i></p>
				<p><b>Menyimak</b></p> <p>Merespons isi dengaran teks</p>	<p><b>Menyimak1</b></p> <p>1. Mengidentifikasi hal-hal penting</p>	<p><b>Menyimak</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menyimak teks eksplanasi</li> </ul>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				ekplanasi yang berkaitan dengan makanan tradisional klepon dengan jelas	<p>dan inti dari dengan (termasuk istilah teknis) tentang makanan tradisional klepon</p> <p>2. Menyampaikan gambaran umum isi dengan teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon dengan jelas</p> <p>3. Menyampaikan hasil penilaian tentang kelebihan dan kekurangan isi teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon dengan jelas</p>	<p>tentang makanan tradisional klepon</p> <p>- Menentukan pernyataan benar atau salah berdasarkan informasi yang disimak</p> <p>- Menjawab pertanyaan pemahaman terkait</p>		
				<p><b>Berbicara</b></p> <p>Memaparkan dengan jelas dan terperinci mengenai topik makanan</p>	<p><b>Berbicara</b></p> <p>1. Mengembangkan pokok-pokok pikiran tertentu menjadi sebuah teks eksplanasi dengan topik</p>	<p><b>Berbicara</b></p> <p>1. Membaca teks percakapan yang mengandung ungkapan untuk menyampaikan</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p>tradisional klepon dan makanan tradisional di negara pemelajar dengan mengintegrasikan subtema, mengembangkan pokok pikiran tertentu, dan membuat simpulan yang tepat</p>	<p>makanan tradisional klepon</p> <p>2. Menarik simpulan yang tepat mengenai isi teks dengan topik makanan tradisional klepon</p>	<p>pendapat, yaitu menurut pandangan... dan berdasarkan pendapat... 2. Mempresentasikan makanan tradisional klepon dan makanan tradisional serupa di negara pemelajar dengan menggunakan ungkapan menurut pandangan ..dan berdasarkan pendapat.... (Pemelajar menjelaskan makanan tradisional di negara pemelajar yang sejenis dengan klepon</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon (menulis makanan yang serupa klepon) dan makanan tradisional di negara pemelajar</p>	<p><b>Menulis</b> 1. Menulis teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon dengan bahasa yang terstruktur 2. Menyunting bahasa dan sistematika yang digunakan dalam teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon</p>	<p>dengan mencari gambar yang akan dipresentasikan)</p> <p><b>Menulis</b> - Menulis teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon dan makanan tradisional di negara pemelajar - Menyunting kesalahan pada teks eksplanasi yang sudah dituliskan</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berkaitan dengan tekstur makanan	<b>Kosakata</b> Menggunakan tekstur makanan: <i>empuk, kenyal, lembut, keras, cair, kasar, liat, padat, legit, kental, renyah, bantat, kering, lunak,</i> dll	<b>Kosakata</b> Menjodohkan kosakata tekstur dengan gambar makanan		

## KLEPON SI CANTIK, LEGIT, DAN MENDUNIA



Sumber: <https://www.kompas.com/>

Unit ini berisi informasi tentang Klepon: Si Cantik, Legit, dan Mendunia. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. menganalisis teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon dengan bahasa yang terstruktur dan memiliki pola organisasi teks yang sistematis;
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berkaitan dengan tekstur makanan;
3. merespons isi dengarannya teks eksplanasi yang berkaitan dengan makanan tradisional klepon dengan jelas;
4. memaparkan dengan jelas dan terperinci mengenai topik makanan tradisional klepon dan makanan tradisional di negara pemelajar dengan mengintegrasikan subtema, mengembangkan pokok pikiran tertentu, dan membuat simpulan yang tepat;
5. mampu menulis teks eksplanasi tentang makanan tradisional klepon (menulis makanan yang serupa klepon) dan makanan tradisional di negara pemelajar;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kata hubung *yang* untuk menonjolkan subjek, objek, dan unsur termilik.

## PRAKEGIATAN

Kue klepon merupakan makanan tradisional dari Jawa. Beberapa daerah di Jawa memiliki nama khusus untuk kue yang satu ini. Sebelum mengenal keunikan kue klepon, mari kita melakukan aktivitas berikut ini. Simaklah video dan jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini secara lisan!



Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=HRkY1badnu8>

Berikut ini tautan bahan simakan *Turis Asing Membuat Klepon*.

[bit.ly/3MFzVT3](https://bit.ly/3MFzVT3)



Jawablah pertanyaan berikut ini berdasarkan bahan simakan di atas!

Apa opini mereka tentang kue klepon?

Apakah Anda pernah makan kue klepon? Jika pernah, apa opini Anda?



Kue klepon yang unik ini ada bukan karena kebutuhan akan pangan, tetapi hadir untuk banyak acara besar. Untuk mengenal hal tersebut, kita pelajari filosofi kue klepon ini. Mari kita baca teks berikut!

## Teks 1

### Membaca

Bacalah teks di bawah ini!

### Filosofi Kehidupan dari Klepon, Panganan Tradisional yang Unik dan Lezat Rasanya



Sumber: <https://www.minews.id/wp-content/uploads/2020/07/Kue-Klepon.jpg>

Klepon merupakan salah satu kue tradisional atau jajanan pasar yang hingga kini masih punya banyak penggemar dan mudah ditemukan di toko kue atau *snack* ataupun di jual di pasar tradisional. Klepon biasanya berbentuk bulat, berwarna hijau (dari daun suji atau pandan), berisi gula merah cair, dan diselimuti dengan parutan kelapa. Klepon memiliki tekstur yang kenyal, padat, dan manis. Namun, klepon tidak punya daya simpan yang lama karena tidak menggunakan bahan pengawet. Klepon hanya dapat dinikmati satu hari sesuai dengan hari pembuatannya.

Ketika digigit, gula merah itu meleleh. Itulah mengapa kebanyakan orang langsung memasukkan semua bulatan klepon ketimbang menggigitnya. Sebagian orang melakukannya untuk menghindari gula merah menetes atau tercecer. Klepon banyak digemari karena rasanya yang gurih dan manis dan harganya terjangkau. Meski dianggap sebagai panganan khas Nusantara, klepon juga ditemukan di negara-negara tetangga seperti Singapura dan Malaysia. Di negara tetangga klepon dikenal dengan nama berbeda, yaitu *onde-onde*. Di Indonesia sendiri, panganan *onde-onde* punya versinya sendiri dan identik dengan isian kacang hijau dan taburan biji wijen yang menyelimutinya. Seperti apa filosofi dari panganan tradisional ini? Simak penjelasannya di bawah ini, ya.

## Filosofi Klepon

Camilan tradisional khas Indonesia ini punya sejarah menarik untuk disimak. Sejarahwan makanan sekaligus dosen Departemen Sejarah Universitas Padjajaran, Fadly Rahman menjelaskan sejarah klepon. Klepon adalah makanan warisan leluhur yang sudah ada sejak zaman dulu dalam tradisi kuliner Indonesia. Fadly menjelaskan bahwa bukti tertulis paling tua tentang proses membuat klepon terdapat pada naskah atau pusaka Keraton Surakarta, yaitu Serat Centhini yang ditulis pada masa awal abad ke-19.

Di dalam Serat Centhini disebutkan kata “klepon” beberapa kali sebagai bagian dari hidangan untuk suguhan jamuan makan. Selain itu, klepon juga digunakan sebagai penganan sesaji pada acara ritual seperti selamatan atau pesta perayaan. Fadly menduga jika jauh sebelum abad ke-19, klepon sudah menjadi kudapan manis yang diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat Jawa kuno. Mengapa demikian? “Karena bahan yang digunakan seperti tepung beras dan pandan, gula aren sebagai pemanis makanan, dan parutan kelapa sudah ada sejak zaman dahulu,” jawab Fadly.

Tekstur klepon yang kenyal dan berisi gula merah cair manis dimaknai sebagai perjuangan yang dilalui kadang tidak selalu mudah dan mulus sesuai harapan. Namun, nantinya akan ada buah manis yang didapat jika seseorang tidak berhenti berusaha. Klepon bukan hanya kuliner khas Jawa. Klepon dapat ditemukan di berbagai wilayah Indonesia lainnya, seperti di Pulau Sumatra, Pulau Bali, dan Pulau Sulawesi dengan sebutan lain, yaitu buah melaka. Nama tersebut mungkin berkaitan dengan isian klepon, yaitu gula merah yang disebut juga dengan gula melaka.

Penganan tradisional ini sering menjadi kudapan yang disajikan bersama kudapan tradisional dalam berbagai acara penting, misalnya hajatan atau selamatan. Menurut pandangan Fadly, klepon adalah bentuk keharmonisan masyarakat Jawa kuno pada masa lalu. Klepon adalah bentuk ucapan syukur kepada alam yang telah menyediakan bahan pangan untuk dikonsumsi masyarakat Jawa. Pasalnya, klepon hampir selalu ada dalam acara selamatan, bersama cucur dan kue-kue tradisional lain. Selain keharmonisan, klepon mencerminkan bukti kreativitas masyarakat Jawa dalam seni boga atau seni kuliner. Penganan klepon menunjukkan bahwa pada zaman dulu orang sudah dapat berkreasi dengan bahan pangan sederhana menjadi sajian yang unik.

Itulah penjelasan dan filosofi klepon, salah satu penganan tradisional yang banyak digemari karena tampilan unik dan rasanya yang lezat. Tidak

hanya digemari oleh orang Indonesia, tetapi juga para turis luar negeri yang setelah mencobanya biasanya akan menyukai sajian tradisional ini.

Sumber teks:

<https://www.kompas.com/food/read/2020/07/22/172600575/sejarah-klepon-kue-tradisional-yang-tak-hanya-ada-di-jawa?page=2>

### **Pelajari kosakata ini!**

1. **Camilan** tradisional khas Indonesia ini punya sejarah menarik untuk disimak.  
camilan : makanan kecil
2. Itulah penjelasan dan filosofi tentang klepon, salah satu **penganan tradisional** yang banyak digemari karena tampilan unik dan rasanya yang lezat.  
penganan : segala macam kue  
tradisional : menurut tradisi (adat)
3. Klepon memiliki tekstur yang **kenyal, padat**, dan manis.  
kenyal : empuk dan berdaya pantul (apabila ditekan kembali ke bentuk semula, seperti bola karet)  
padat : sangat penuh hingga tidak berongga atau padu
4. Menurut pandangan Fadly, klepon adalah bentuk **keharmonisan** masyarakat Jawa kuno pada masa lalu.  
keharmonisan : perihal (keadaan) harmonis; keselarasan; keserasian
5. Klepon adalah makanan **warisan** leluhur yang sudah tua jejaknya di dalam tradisi kuliner Indonesia.  
warisan : sesuatu yang diwariskan, seperti harta pustaka
6. Selain keharmonisan, klepon mencerminkan bukti **kreativitas** masyarakat Jawa dalam seni boga atau seni kuliner.  
kreativitas : kemampuan untuk mencipta/berkreasi
7. Pasalnya, klepon hampir selalu ada dalam acara **selamatan**, bersama **cucur** dan kue-kue tradisional lain.  
cucur : penganan, dibuat dari adonan tepung beras dan gula (merah)  
selamatan : perjamuan makan untuk meminta selamat dan sebagainya
8. Penganan **tradisional** ini sering menjadi **kudapan** yang disajikan bersama kudapan tradisional dalam berbagai acara penting misalnya **hajatan** atau selamatan.

- kudapan : panganan yang dimakan di luar waktu makan atau makanan kecil
- hajatan : acara (seperti resepsi dan selamatan)

Sumber teks: <https://www.kbbi.web.id> diakses 25/05/2022

## Kegiatan 1

**Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini berdasarkan isi teks di atas!**

Contoh

Di mana kita dapat membeli klepon?

*Kita dapat membeli klepon di toko kue atau snack ataupun di jual di pasar tradisional.*

### Soal

1. Dari mana warna hijau kue klepon?
2. Deskripsikanlah kue klepon dari bentuk, tekstur, dan rasanya dengan kalimat Anda.
3. Apa beda klepon di negara tetangga (Singapura dan Malaysia) dengan di Indonesia?
4. Apa yang tertulis dalam naskah atau pusaka Keraton Surakarta Serat Centhini?
5. Apa yang membuktikan bahwa klepon sudah menjadi kudapan manis yang diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat Jawa kuno jauh sebelum abad ke-19?
6. Di mana kue klepon disebut buah melaka? Mengapa disebut buah melaka?
7. Apa filosofi kue klepon berkaitan dengan kehidupan?
8. Menurut Fadly, klepon merupakan bentuk keharmonisan dan kreativitas. Apa maksud pernyataan tersebut?
9. Di dalam teks paragraf 2 kalimat 7 terdapat kalimat, "Di Indonesia sendiri, panganan onde-onde punya versinya sendiri dan identik dengan isian kacang hijau dan taburan biji wijen yang **menyelimutinya.**" Apa arti kata bercetak tebal tersebut?
10. Apa pendapat Anda tentang filosofi klepon?

## Kegiatan 2

### Kosakata

Lengkapilah kalimat-kalimat rumpang di bawah ini dengan memilih kata yang tepat pada tabel di bawah!

meleleh	keharmonisan	dikonsumsi	lezat
penganan	bertekstur	manis	digemari
bahan pengawet	berkunjung	kuliner	menetes

#### Contoh

Selain makan siang, tuan rumah juga sudah menyiapkan aneka ragam kudapan untuk para tamu.

#### Soal

1. *Marsmallow* adalah makanan dengan \_\_\_\_\_ kenyal.
2. Ember itu berlubang sehingga airnya \_\_\_\_\_ ke bawah.
3. Ibu sudah menyiapkan berbagai \_\_\_\_\_ tradisional untuk para tamu.
4. Makanan itu sudah tidak dapat \_\_\_\_\_ karena sudah kedaluwarsa.
5. Dia hobi memasak. Jadi, dia suka menonton acara-acara \_\_\_\_\_ di televisi.
6. Anita adalah orang yang sangat menjaga kesehatan. Dia tidak mau makan makanan yang mengandung \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_.
7. Kue buatan ibuku sangat \_\_\_\_\_ rasanya. Aku selalu menghabiskannya.
8. Ayah tidak mau makan makanan yang terlalu \_\_\_\_\_ karena ayah sedang mengurangi gula.
9. Ketika cokelat dipanaskan, cokelat itu akan \_\_\_\_\_.
10. Nasi goreng adalah salah satu makanan yang \_\_\_\_\_ oleh banyak orang.

## Teks 2

### Kegiatan 3

**Analisislah teks ekplanasi berikut ini berdasarkan organisasi teks! Kemudian, sampaikanlah hasil analisis organisasi teks ekplanasi tersebut secara lisan!**

### Sejarah Klepon dan Maknanya



Sumber: <https://tirto.id/sejarah-klepon-makna-dan-cara-membuatnya->

Klepon adalah makanan tradisional. Bentuknya bulat, berukuran kecil. Warna umumnya hijau, dengan taburan kelapa parut yang gurih menambah cita rasa. Di dalamnya ada gula merah. Saat digigit, gula merah itu meleleh memenuhi mulut, memberikan sensasi manis khas yang tidak berlebihan.

Kue klepon juga termasuk dalam kelompok jajanan pasar yang masih populer hingga saat ini karena harganya yang murah dan mudah didapat di pasar. Tak hanya memperkaya kuliner nusantara, klepon juga dihargai sebagai salah satu warisan budaya yang menjadi simbol atas identitas kolektif suatu daerah atau kelompok sebagaimana dituliskan Bessire dalam buku *Local Development Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas* (1998).

### Makna dan Catatan Sejarah Klepon

Sebagaimana sebuah simbol atas suatu identitas tersebut, bentuk dan cita rasa klepon memiliki makna tersendiri. Nimpuno dalam bukunya berjudul *Nostalgia Kue Tenong* (2016) menulis bahwa tekstur klepon yang kenyal dengan isi gula mempunyai makna bahwa terkadang sesuatu yang alot akan terasa manis di kemudian hari sesuai dengan usaha yang dilakukan.

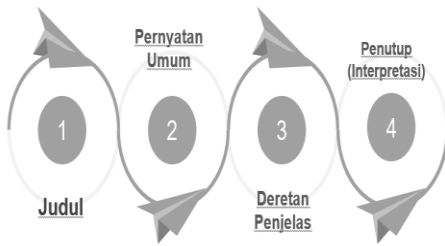
Mengutip Taste Atlas, klepon berasal dari Jawa. Sementara itu, hidangan yang sama juga ada di Sumatera, Sulawesi, dan Malaysia dengan

nama onde-onde atau buah melaka. Dengan kata lain, kue jajanan pasar tersebut telah dikenal luas sebagai hidangan nusantara.

Kue ini juga disebut klepon oleh orang-orang Belanda. Sejak 1950-an, klepon telah diperkenalkan oleh imigran Indonesia ke Belanda dan tersedia di berbagai restoran Belanda, Cina, dan Indonesia sebagaimana disebutkan dalam buku *Indisch leven in Nederland* (2006) milik J. M. Meulenhoff. Bahkan, klepon dijual di toko-toko dan supermarket di seluruh negeri.

Sumber: <https://tirto.id/sejarah-klepon-makna-dan-cara-membuatnya->  
<https://tirto.id/fSxQ-diakaes-250622> dengan perubahan

## Organisasi Teks Eksplanasi



**Judul:** tema/topik tulisan

**Pernyataan umum:** menyatakan hal-hal umum

**Deretan penjelas:** rincian

### 1. Judul

---

---

### 2. Pernyataan Umum

Deretan Penjelas

---

---

### 3. Penutup (Interpretasi)

## Kegiatan 4 Menyimak

Simaklah video tentang Klepon Mini Raja Rasa! Kemudian, tentukanlah pernyataan benar (B) atau salah (S) berdasarkan informasi yang Anda simak!

<https://bit.ly/3GwqlQ>



Contoh

Klepon Mini Raja Rasa ada di Yogyakarta. (S)

Soal

1. Di Surakarta ada klepon yang berbentuk mini. (\_\_\_)
2. Klepon terbuat dari tepung ketan dan dicampur dengan air masak. (\_\_\_)
3. Penjual menggunakan pewarna sehat, yaitu daun suji dan pandan. (\_\_\_)
4. Adonan klepon dimasukkan ke dalam air mendidih lalu diberi isi. (\_\_\_)
5. Proses merebus klepon selama 20 menit. (\_\_\_)

Simaklah lagi video Klepon Mini Raja Rasa! Kemudian, jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini!

### Contoh

Apa nama pewarna sehat yang digunakan oleh penjual?

*Pewarna sehat yang digunakan oleh penjual adalah daun suji dan daun pandan.*

### Soal

1. Apa yang membuat Klepon Mini Raja Rasa unik?
2. Apa pendapat Sandi (pembeli) tentang Klepon Mini Raja Rasa?
3. Berapa harga Klepon Mini Raja Rasa?
4. Di mana warung Klepon Mini Raja Rasa?
5. Jelaskan kembali proses membuat klepon pada video Klepon Mini Raja Rasa dengan kalimat Anda!

## Kegiatan 5

### Berbicara

**Perhatikan beberapa ungkapan berikut, dan berlatihlah menggunakan ungkapan tersebut dalam memaparkan pendapat secara lisan!**

1. **Menurut pandangan** Fadly, Sejarawan makanan sekaligus dosen Departemen Sejarah Universitas Padjajaran, klepon merupakan bentuk keharmonisan masyarakat Jawa kuno pada masa lalu.
2. **Berdasarkan pendapat** Fadly, jauh sebelum abad ke-19, klepon sudah menjadi kudapan manis yang diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat Jawa kuno.

**Perhatikan percakapan berikut ini!**

*Gery bercakap-cakap dengan Ayu, guru bahasa Indonesianya, di kelas.*

Ayu : Bagaimana Kelas Pasar Tradisional kemarin, Gery?

Gery : Sangat menyenangkan, Bu. Kami tidak hanya membeli makanan atau jajan ya istilahnya, tetapi kami juga mengobrol dengan beberapa penjual makanan di sana. Para penjual sangat ramah dan baik.

Ayu : Gery membeli apa saja?

Gery : Saya membeli kue cucur, lempur, kue lumpur, dan satu lagi saya lupa namanya. Warna kuenya hijau. Bentuknya kecil, rasanya manis.

Ayu : Oh, itu klepon.

Gery : Oh, iya. Kue klepon. Itu enak sekali. Saya paling suka klepon.

Penjual kue klepon berkata bahwa klepon termasuk makanan tradisional yang populer dari dulu sampai sekarang.

Ayu : Iya, betul. Kue klepon banyak digemari oleh orang Indonesia dan turis asing karena rasanya enak. Ada parutan kelapa yang membuat rasa klepon tidak hanya manis, tetapi juga gurih.

Gery : Ya. Itu enak sekali. Kemarin saya sempat mendengar dari penjual bahwa klepon punya makna yang bagus, tapi penjual tidak menjelaskannya. Apakah Bu Ayu tahu maknanya? Mungkin juga sejarahnya?

Ayu : Iya, itu betul, Gery. Klepon punya makna yang mendalam. Bentuk dan cita rasanya pun memiliki makna. **Menurut dalam bukunya yang berjudul *Nostalgia Kue Tenong***, klepon memiliki makna sesuatu yang alot atau sulit akan terasa manis di kemudian hari. Itu dilihat dari tekstur klepon yang kenyal dan berisi gula jawa cair di dalamnya.

Gery : Sebenarnya, klepon berasal dari mana, Bu?

Ayu : **Berdasarkan informasi yang saya baca di harian online [tirto.id](http://tirto.id)**, klepon berasal dari Jawa. Namun, hidangan yang sama juga ada di Sumatra, Sulawesi, Malaysia, dan Singapura dengan nama onde-onde dan buah melaka. Jadi, klepon sudah dikenal luas sebagai hidangan Nusantara. **Menurut informasi yang saya peroleh di harian online [tirto.id](http://tirto.id)**, orang-orang Belanda juga menyebut kue ini klepon sejak tahun 1950-an. Klepon diperkenalkan oleh imigran Indonesia ke Belanda dan klepon tersedia di berbagai restoran Belanda, Cina, dan Indonesia.

Gery : Wah, menarik sekali, ya, filosofi dan sejarah kue ini. Selain rasanya enak, kue ini juga mendunia.

**Soal**



**Percakapan**

Carilah sejarah dan filosofi salah satu makanan tradisional di negara Anda. Diskusikanlah dengan teman atau guru Anda tentang makanan tradisional tersebut dengan menggunakan ungkapan untuk memaparkan pendapat, yaitu “menurut” dan “berdasarkan” seperti pada contoh percakapan di atas!

**Presentasi**

Presentasikanlah makanan sejenis klepon atau makanan tradisional di negara Anda! Jelaskanlah hal-hal berikut ini.

- Asal makanan tersebut
- Tekstur
- Cara membuat
- 

Filosofi

Gunakanlah gambar/foto/video tentang makanan tersebut!

**Kegiatan 6**

**Menulis**

**Pada kegiatan membaca, kita sudah membaca teks eksplanasi tentang klepon. Tuliskan kembali tentang sejarah dan filosofi klepon dengan kalimat sendiri pada lembar jawab di bawah ini!**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Kegiatan 7

Berdasarkan kegiatan 6, tukarkan hasil tulisan Anda dengan teman Anda. Kemudian, suntinglah hasil tulisan teman Anda! Tuliskan hasil perbaikan atau hasil menyunting Anda pada kotak di bawah ini!



### Wawasan Kebahasaan

**Mari perhatikan kembali kalimat-kalimat dalam Teks 1!**

Dalam Teks 1 terdapat beberapa kalimat dengan kata “yang” sebagai berikut.

- (1) Klepon merupakan salah satu kue tradisional atau jajanan pasar *yang* hingga kini masih punya banyak penggemar dan mudah ditemukan di toko kue atau *snack* ataupun dijual di pasar tradisional.
- (2) Klepon banyak digemari karena rasanya *yang* gurih dan manis dan juga harganya *yang* terjangkau.
- (3) Penganan tradisional ini sering menjadi kudapan *yang* disajikan bersama kudapan tradisional dalam berbagai acara penting misalnya hajatan atau selamatan.
- (4) Keunikan dari klepon menunjukkan jika pada dulunya orang sudah berkreasi dengan bahan pangan *yang* sederhana menjadi sajian *yang* unik.
- (5) Tak hanya digemari oleh orang Indonesia, biasanya para turis luar negeri *yang* berkunjung ke Indonesia dan mencobanya akan menyukai sajian tradisional ini.

Jika kita melihat kalimat-kalimat di atas, “yang” digunakan untuk untuk menerangkan atau memberi keterangan terhadap orang atau benda, seperti contoh berikut.

- (1) Orang *yang* menemui saya kemarin bernama Joko.
- (2) Mobil *yang* diparkir di depan gapura bukan mobil saya.

- (3) Kemarin kami bertemu dengan orang *yang* sangat baik.
- (4) Saya ingin membeli baju batik *yang* warnanya cerah.  
Kata *yang* juga digunakan untuk mengacu pada orang atau benda tertentu dengan diberikan keterangan. Contoh:
- (1) *Orang yang* duduk di sana adalah kakak saya.
  - (2) *Orang yang* memakai baju biru adalah Pak Doni.
  - (3) *Orang yang* berkacamata cantik sekali.
  - (4) *Rumah yang* bercat putih rumah kami.

**Lanjutkanlah kalimat-kalimat yang belum selesai di bawah ini!**

Contoh

Perempuan yang \_\_\_\_\_

*Perempuan yang duduk di sana sedang menunggu pacarnya.*

**Soal**

1. Laki-laki yang \_\_\_\_\_
2. Makanan yang \_\_\_\_\_
3. Dia bertemu dengan orang yang \_\_\_\_\_
4. Aku tidak suka makanan yang \_\_\_\_\_
5. Apakah dia perempuan yang \_\_\_\_\_?
6. Siapa yang \_\_\_\_\_?
7. Yang berdiri di sana \_\_\_\_\_
8. Yang sedang menari itu \_\_\_\_\_
9. Aku ingin pergi ke tempat yang \_\_\_\_\_
10. Kami menonton film di bioskop yang \_\_\_\_\_

## TRIVIA

### Klepon di Kamboja



Sumber 1: foto koleksi pribadi penulis

Sumber 2: <https://i.ytimg.com/vi/qZrYLwX5yto/maxresdefault.jpg> \

Klepon tidak hanya terdapat di Singapura dan Malaysia, tetapi juga terdapat di Kamboja. Klepon di Kamboja bernama *Nom Plae Ay*. Makanan tradisional ini juga terbuat dari tepung beras ketan dan berisi gula jawa. Yang membedakan dengan klepon di Indonesia adalah warna dan isi. *Nom Plae Ay* ada yang berwarna putih saja dan ada yang berwarna-warni. Klepon di Indonesia bewarna hijau. *Nom Plae Ay* ada yang berisi gula jawa dan ada yang berisi kacang. (*Informasi diperoleh saat PJJ BIPA Kamboja oleh Badan Bahasa Kemdikbud tahun 2021*)

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Dewi, Dinda Silviana. (2020, 21 Juli). "Sejarah Klepon, Makna, dan Cara Membuatnya". *Tirto*. *Id*. Diakses dari <https://tirto.id/sejarah-klepon-makna-dan-cara-membuatnya-fSxQ>.
- Djenar, Dwi Noverini. (2003). *A Student's Guide to Indonesian Grammar*. Australia: Oxford University Press.
- Kemendikbud. (2016). *Kamus Besar Bahasa Indonesia V (KBBI V)*. Jakarta: Kemendikbud.
- Ma'as, Ayu. (2022). "Filosofi Kehidupan dari Jajanan Klepon, Panganan Tradisional yang Unik dan Lezat Rasanya". *GridKids.id*. Diakses dari <https://kids.grid.id/read/473170520/filosofi-kehidupan-dari-jajanan-klepon-panganan-tradisional-yang-unik-dan-lezat-rasanya?page=all>.
- Wijaya, Yana Gabriella. (2020, 22 Juli). "Sejarah Klepon, Kue Tradisional yang Tak Hanya Ada di Jawa". *Kompas*. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/22/172600575/sejarah-klepon-kue-tradisional-yang-tak-hanya-ada-di-jawa?page=2>.
- Wijaya, Yana Gabriella. (2020, 22 Juli). "Filosofi Klepon, Kue Tradisional yang Sering Muncul Saat Hajatan". *Kompas*. Diakses dari <https://www.kompas.com/food/read/2020/07/22/180200875/filosofi-klepon-kue-tradisional-yang-sering-muncul-saat-hajatan>.

### Sumber Gambar

- Klepon cover [gambar] t.t. Diakses pada tanggal 23 Mei 2022 dari <https://www.kompas.com/food/image/2020/07/22/180200875/filosofi-klepon-kue-tradisional-yang-sering-muncul-saat-hajatan?page=1>
- Turis asing membuat klepon [gambar] t.t. Diakses pada pada tanggal 23 Mei 2022 dari <https://www.youtube.com/watch?v=HRkY1badnu8>
- Klepon dalam teks 1 [gambar] t.t. Diakses pada tanggal 23 Mei 2022 dari <https://www.minews.id/wp-content/uploads/2020/07/Kue-Klepon.jpg>.
- Klepon menyimak [gambar] t.t. Diakses pada pada tanggal 23 Mei 2022 dari <https://www.youtube.com/watch?v=oy9nmFMfMLI>
- Orang bercakap-cakap [gambar] t.t. Diakses pada tanggal 25 Mei 2022 dari <https://www.kibrispdr.org/gambar-orang-bercakap-cakap-kids.html>.

Telur [gambar] t.t. Diakses pada tanggal 23 Mei 2022 dari <https://www.alodokter.com/inilah-manfaat-telur-dan-cara-menyimpannya>

Gula jawa [gambar] t.t. Diakses pada tanggal 23 Mei 2022 dari <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/manfaat-gula-merah/>

Tepung ketan [gambar] t.t. Diakses pada tanggal 23 Mei 2022 dari <https://www.tokopedia.com/cgpamart/tepung-ketan-rosebrand-1-dus-500gr>

Parutan kelapa [gambar] t.t. Diakses pada tanggal 23 Mei 2022 dari <https://dapuronlinequ.blogspot.com/2018/04/tips-cara-menyimpan-kelapa-parut-agar.html>

# >> BIPA 6

## UNIT 5

# SATE *KLATHAK*: KULINER UNIK KHAS BANTUL, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## SILABUS BAHAN AJAR

### BIPA 6 UNIT 5

#### SATE KLATHAK: KULINER UNIK KHAS BANTUL, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
5	Sate <i>Klathak</i> : Kuliner Unik khas Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta	BIPA 6	Eksplanasi	<p><b>Membaca</b> Mampu menganalisis teks yang berhubungan dengan ranah sosial dengan bahasa yang terstruktur dan memiliki pola organisasi teks yang sistematis tentang topik kuliner sate <i>klathak</i></p> <p><b>Kosakata</b> Mampu menguasai</p>	<p><b>Membaca</b> 1. Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan teks tentang topik kuliner sate <i>klathak</i> 2. Mengidentifikasi pola organisasi teks dalam ranah sosial tentang topik kuliner sate <i>klathak</i> 3. Menyampaikan hasil analisis teks berdasarkan pola organisasi teks dalam ranah sosial tentang topik kuliner sate <i>klathak</i></p> <p><b>Kosakata</b> Menggunakan istilah ranah sosial</p>	<p><b>Membaca</b> 1. Membaca teks eksplanasi dengan topik kuliner sate <i>klathak</i> 2. Menjawab pertanyaan bacaan 3. Menentukan pernyataan benar (B) atau salah (S) berdasarkan teks</p> <p><b>Kosakata</b> 1. Mencocokkan gambar dan kosakata di warung</p>	<p>Kata depan <i>berdasarkan</i> dan <i>menurut</i> dalam kalimat kompleks</p>	<p>Trivia: Keunikn tusuk sate <i>klathak</i> yang berasal dari jeruji besi sepeda</p>

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p>pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berkaitan dengan situasi/topik/ bidang kuliner sate <i>klathak</i></p> <p><b>Menyimak</b> Mampu merespons isi dengan teks eksplanasi yang berkaitan dengan ranah sosial dengan jelas tentang topik kuliner sate <i>klathak</i></p>	<p>pada berbagai situasi tutur, ragam lisan, dan tulis; ungkapan persetujuan, penguatan, dan penolakan dalam percakapan atau diskusi tentang topik kuliner sate <i>klathak</i></p> <p><b>Menyimak</b> 1. Mengidentifikasi hal-hal penting dan inti dari dengar (termasuk istilah teknis) dalam ranah sosial tentang topik kuliner sate <i>klathak</i></p> <p>2. Menyampaikan gambaran umum isi dengan teks eksplanasi yang berkaitan dengan ranah sosial dengan</p>	<p>makan sate <i>klathak</i></p> <p>2. Menulis ungkapan persetujuan, penguatan, dan penolakan tentang topik kuliner sate <i>klathak</i> dan atau sate/ makanan serupa di negara pemelajar</p> <p><b>Menyimak</b> 1. Menyimak video YouTube ulasan seorang naravlog/vloger tentang warung sate <i>klathak</i> di DIY</p> <p>2. Memberi tanda centang (✓) pada kosakata yang didengar dalam simakan</p> <p>3. Menentukan pernyataan benar (B) atau salah (S)</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b> Mampu memaparkan dengan jelas dan terperinci mengenai topik sosial dengan mengintegrasikan subtema, mengembangkan pokok pikiran tertentu, dan membuat simpulan yang tepat tentang topik kuliner sate <i>klathak</i></p>	<p>jelas tentang topik kuliner sate <i>klathak</i></p> <p><b>Berbicara</b> 1. Mengembangkan pokok-pokok pikiran tertentu menjadi sebuah teks dengan topik sosial tentang kuliner sate <i>klathak</i> 2. Menarik simpulan yang tepat mengenai isi teks dengan topik sosial tentang kuliner sate <i>klathak</i></p>	<p>berdasarkan simakan 4. Menceritakan kembali isi simakan dan memberikan kesan-kesan terhadap kuliner sate <i>klathak</i></p> <p><b>Berbicara</b> 1. Mengemukakan opini tentang kesediaan pembeli menunggu hidangan sate <i>klathak</i> selama berjam-jam 2. Membuat vlog wisata kuliner sate <i>klathak</i> yang mencakup lokasi warung sate, fasilitas umum yang terdapat di lokasi tersebut, cara membuat sate <i>klathak</i>, menu-menu</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis ragam esai yang menekankan isu-isu penting tentang topik kuliner sate/makanan serupa di negara pemelajar</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis esai yang menekankan isu-isu penting dengan bahasa yang terstruktur tentang topik kuliner sate/makanan serupa di negara pemelajar</p>	<p>yang tersedia di sana, rasa, harga, dan kesan-kesan lainnya</p> <p><b>Menulis</b> Menulis teks eksplanasi yang terdiri atas pernyataan umum, penjelasan, dan interpretasi/penutup dengan topik kuliner sate/makanan serupa di negara pemelajar</p> <p><b>Wawasan Kebahasaan</b> Mencari kata depan <i>berdasarkan</i> dan <i>menurut</i> di surat kabar daring yang mengungkapkan pendapat. Pemelajar dapat</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
						mengungkapkan persetujuan, penguatan, atau penolakan dari teks surat kabar daring tersebut		

## **SATE KLATHAK: KULINER UNIK KHAS BANTUL, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**



HL

Unit ini berisi informasi tentang sate *Klathak*: Kuliner Unik Khas Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. menganalisis teks yang berhubungan dengan ranah sosial dengan bahasa yang terstruktur dan memiliki pola organisasi teks yang sistematis tentang topik kuliner sate *klathak*;
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan kosakata yang berkaitan dengan situasi/topik/bidang kuliner sate *klathak*;
3. merespons isi dengarannya teks eksplanasi yang berkaitan dengan ranah sosial dengan jelas tentang topik kuliner sate *klathak*;
4. memaparkan dengan jelas dan terperinci mengenai topik sosial dengan mengintegrasikan subtema, mengembangkan pokok pikiran tertentu, dan membuat simpulan yang tepat tentang topik kuliner sate *klathak*;
5. menulis ragam esai yang menekankan isu-isu penting tentang topik kuliner;
6. menggunakan kata depan *berdasarkan* dan *menurut* dalam kalimat kompleks..

## PRAKEGIATAN

Perhatikan gambar ini! Apa yang Anda lihat dari gambar ini? Orang-orang itu melakukan apa?

Apakah Anda sudah pernah mencoba sate kambing atau sate *klathak*? Jika sudah, silakan ceritakan kepada guru dan teman-teman Anda. Jika belum, mari kita baca teks berikut ini!



HL

## Teks 1

### Membaca

Bacalah teks eksplanasi berikut!

### Keunikan dan Fungsi Sosial Kuliner Sate *Klathak*



HL

Sate *klathak* atau kadang dituliskan sate *klatak* merupakan salah satu kuliner unik khas Daerah Istimewa Yogyakarta. Keunikan kuliner ini dapat dilihat dari berbagai aspek, antara lain, dari penamaan, penyajian, filosofi, dan juga fungsi sosial. Kuliner ini pertama kali muncul di Dusun Jejeran, Pleret, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Makanan ini memiliki bahan dasar kambing. Sate *klathak* dibumbui dengan garam dan tidak menggunakan bumbu kecap seperti sate pada umumnya. Meski terkesan sederhana, proses pembuatannya perlu pengetahuan dan keterampilan khusus. Sate *klathak* banyak digemari orang. Selain wisatawan dan masyarakat umum, para selebritas dan seniman papan atas juga menggemari kuliner ini.

Kemunculan sate *klathak* tidak terlepas dari potensi banyak kambing yang dipelihara warga. Berdasarkan informasi di situs [warisanbudaya.kemdikbud.go.id/](http://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/), orang yang pertama kali berjualan sate *klathak* adalah Mbah Ambyah. Menu sate ini telah ada sejak Mbah Ambyah memulai usahanya sekitar tahun 1940-an. Ia memiliki ide untuk berjualan sate karena mempunyai banyak kambing. Pada awalnya sate tersebut dijual di bawah pohon melinjo yang buahnya disebut dengan *klatak*. Selain itu, istilah sate *klathak* juga muncul dari bunyi *thak... thak... thak* yang dihasilkan dari percikan garam yang terkena bara api arang di atas tungku.

Tungku tersebut harus terbuat dari tanah liat agar bara api arang lebih tahan lama. Pada akhirnya, sate ini pun diberi nama sate *klathak*. Dari asal bunyi inilah masyarakat mulai menamainya sate *klathak*. Penamaan berdasarkan bunyi ini unik ini termasuk toponimi.

Keunikan lain dari sate *klathak* adalah pada penyajiannya. Kalau sate pada umumnya menggunakan bambu sebagai tusuknya, tusuk sate *klathak* menggunakan jeruji besi sepeda. Menurut pengalaman para penjual sate *klathak*, penggunaan jeruji sepeda dipercaya dapat menghantarkan panas yang baik sehingga daging dapat matang dengan sempurna. Daging yang digunakan berasal dari daging kambing muda berusia di bawah satu tahun yang hanya diberi pakan organik. Proses penyembelihan dan teknik pengirisan daging juga harus tepat. Dalam penyajiannya, sate yang sudah dibakar kemudian dihidangkan dengan kuah santan yang encer. Agar rasa lebih nikmat, sate dapat disajikan dengan teh jawa cap Pecut dengan gula batu. Rasa teh yang khas membuat sate akan terasa lebih gurih di mulut.

Berdasarkan keseluruhan proses tersebut, pembuatan sate *klathak* dimulai dari pemilihan bahan baku dan pembuatannya harus selektif, tepat, dan berkualitas. Proses pembuatan ini mengajarkan kepada masyarakat nilai dan makna tentang kebersihan, ketelitian, dan kesederhanaan. Di luar segala jenis masakan sate berbahan dasar daging kambing, sate *klathak* merupakan ide sederhana, tetapi dapat menjadi ciri khas atau identitas kuliner masyarakat. Bumbu sate *klathak* yang hanya menggunakan garam mengandung filosofi kesederhanaan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Jejeran.

Selain itu, sate *klathak* mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Jejeran. Terdapat sekitar dua puluh warung sate berjejer di sepanjang Jalan Imogiri Timur km 10 di Dusun Jejeran. Setiap harinya dibutuhkan sekitar 1–4 ekor kambing untuk warung kecil dan 5–7 ekor kambing untuk warung besar. Keberadaan kuliner ini mampu menyerap tenaga kerja dari masyarakat Jejeran dan sekitarnya. Ada sekitar 4–6 orang masyarakat Jejeran yang mendapatkan pekerjaan di setiap warung sate *klathak*.

Dengan begitu, selain dari keunikan dan manfaat dari adanya kuliner sate *klathak* tersebut, keberadaan sate *klathak* juga turut menopang aktivitas sosial kemasyarakatan yang ada di Jejeran. Acara-acara desa dan aktivitas organisasi keagamaan masjid banyak disponsori oleh para juragan sate *klathak* ini. Fungsi sosial sate *klathak* juga dapat dilihat dari ruang-ruang sosial baru yang tercipta dari adanya warung sate. Menurut masyarakat sekitar, warung dapat bermanfaat sebagai tempat berkumpul dengan masyarakat lain maupun dengan keluarga. Dengan demikian, terjalin satu hubungan sosial di antara masyarakat.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber dengan penyesuaian

### **Pelajarilah kosakata ini!**

1. papan atas : kelas utama; kelas tinggi
2. toponimi : cabang onomastika yang menyelidiki nama tempat; nama tempat
3. menghantarkan : menyalurkan
4. penyembelihan : proses, cara, perbuatan menyembelih; penggorokan; pemotongan (leher)
5. pakan : makanan ternak (hewan, ikan, piaraan)
6. menopang : membantu (menyokong)
7. juragan : pemilik perusahaan

### **Kegiatan 1**

**Setelah membaca Teks 1, jawablah pertanyaan ini!**

Contoh

Di mana terdapat kuliner Sate *Klathak*?

*Kuliner sate klathak terdapat di Dusun Jejeran, Pleret, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.*

Soal

1. Bagaimana asal mula penamaan sate *klathak*?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Apa keunikan sate *klathak* dari aspek penyajiannya?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Apa manfaat penggunaan jeruji besi sepeda sebagai tusuk sate *klathak*?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Mengapa warung sate *klathak* di sepanjang Jalan Imogiri disebut mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Jejeran?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Mengapa keberadaan warung sate *klathak* disebut dapat menopang aktivitas sosial kemasyarakatan di Dusun Jejeran?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## Kegiatan 2

Tuliskan benar (B) atau salah (S) berdasarkan informasi yang Anda baca di Teks 1. Jika salah (S), berikan alasan Anda!










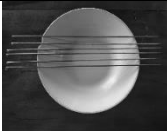
No	Pernyataan	Benar (B)	Salah (S)	Alasan
1	Mbah Ambyah mulai berjualan sate <i>klathak</i> jauh sebelum tahun 1940-an.		S	Mbah Ambyah mulai berjualan sate <i>klathak</i> sekitar tahun 1940-an.
2	Sate <i>klathak</i> terbuat dari daging kambing muda yang berusia di atas satu tahun.			
3	Sate <i>klathak</i> digemari oleh wisatawan, masyarakat umum, selebritas, dan seniman papan atas.			
4	Penamaan sate <i>klathak</i> hanya berasal dari nama buah melinjo, yaitu <i>klatak</i> .			
5	Bumbu garam dan bumbu kecap yang digunakan dalam sate <i>klathak</i> mengandung filosofi kesederhanaan dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Jejeran.			
6	Fungsi sosial dari adanya warung sate <i>klathak</i> ialah warga dapat memanfaatkan warung tersebut sebagai tempat pertemuan dengan masyarakat lain maupun keluarganya.			

### Kegiatan 3

#### Kosakata

Berikut adalah kosakata yang terdapat dalam Teks 1. Pasangkanlah kosakata yang tersedia dalam kotak dengan gambar yang sesuai!

otak-otak	gula batu	jeruji besi sepeda	tungku	melinjo
lesehan	garam	masjid	arang	sawah

 Sumber gambar: bukalapak.com	 Sumber gambar: indonesian. alibaba.com	 Sumber gambar: halloriau.com	 Sumber gambar: beritasatu.com	 Sumber gambar: travel.detik.com
(1) ...	(2) ...	(3) ...	(4) ...	(5) ...
 Sumber gambar: balipuspanews. com	 Sumber gambar: lazada.co.id	 Sumber gambar: alodokter.com	 Sumber gambar: resepedia.id	 HL
(6) ...	(7) ...	(8) ...	(9) ...	(10)...

### Kegiatan 4

Tulislah ungkapan persetujuan, penguatan, atau penolakan tentang topik kuliner sate *klathak* atau sate/makanan serupa di negara Anda!

#### Contoh

Saya setuju bahwa dengan adanya warung sate klathak di daerah Jejeran dapat meningkatkan hubungan yang baik antarmasyarakat karena masyarakat dapat melakukan pertemuan di sana dan berbincang hangat terkait banyak hal.

- \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

## Menyimak

Simaklah video seorang vlogger tentang sate *klathak* dan jawablah pertanyaan di bawah ini!



Sumber: [www.youtube.com](http://www.youtube.com)

Tautan YouTube: [www.youtube.com/watch?v=pAfgRJUEf48](http://www.youtube.com/watch?v=pAfgRJUEf48)

## Kegiatan 5

Berilah tanda centang (✓) pada kata/frasa terkait sate *klathak* yang Anda simak dari video tersebut!

Yogyakarta (✓)	tengkleng	Rp23.000	lembut
jeruji/jari-jari sepeda	nasi goreng	Rp33.000	keras
daging kambing muda	gurih	tusuk bambu	garam
tongseng	pedas	tusuk besi	bawang merah

### Kegiatan 6

Tuliskan benar (B) atau salah (S) berdasarkan informasi yang Anda simak dari video tersebut! Jika salah (S), berikan alasan Anda!

No	Pernyataan	Benar (B)	Salah (S)	Alasan
1	Vlogger tersebut berkunjung ke Kota Jakarta untuk mencoba sate <i>klathak</i> .		S	Vlogger tersebut berkunjung ke Kota Yogyakarta untuk mencoba sate <i>Klathak</i> .
2	Sate <i>klathak</i> dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia.			
3	Dalam sehari, warung sate <i>klathak</i> Pak Pong bisa menghabiskan lebih dari tiga puluh ekor kambing muda.			
4	Jupaini adalah penjual sate yang dulu berprofesi sebagai sopir andong.			
5	Hampir seluruh penjual sate di kawasan Jejeran atau lebih dikenal dengan Jalan Imogiri ini adalah anak dan cucu dari Jupaini.			
6	Pak Pong mulai berjualan sate <i>klathak</i> sejak tahun 1987			

### Kegiatan 7

Ceritakan kembali keunikan dari sate *klathak* yang Anda simak dari video tersebut! Ceritakan pula kesan-kesan Anda terhadap kuliner sate *klathak*!

## Teks 2 Berbicara

Bacalah teks berikut sebagai bahan diskusi Anda dan jawablah pertanyaan di bawah ini!

### Sate Klathak Pak Pong, Pengunjung Reli Menunggu Dua Jam



HL

Ada banyak destinasi kuliner legendaris di Daerah Istimewa Yogyakarta. sate *klathak* Pak Pong merupakan salah satunya. Pada saat musim liburan akhir tahun seperti sekarang, pengunjung berjubel. Kerepotan pengunjung dimulai dari mencari tempat parkir yang kosong. Setelah mendapatkan tempat parkir, pengunjung mencari tempat duduk yang kosong. *Saking* penuhnya, mencari tempat duduk yang kosong bukanlah perkara mudah.

Di warung sate *klathak* Pak Pong setiap pengunjung langsung diberi tahu soal waktu menunggu hidangan tersaji. “Nunggunya dua jam, ya,” kata salah satu karyawan saat saya akan memesan. Dua jam? Iya, Anda tidak salah dengar. *Masak* mau makan sate *aja* harus menunggu selama dua jam? Kalau tidak mau, Anda bisa langsung pergi meninggalkan warung sate *klathak* Pak Pong. Akan tetapi, kenyataannya banyak pengunjung yang reli menunggu dua jam demi menyantap sate yang dibakar dengan menggunakan jeruji besi sepeda itu.

Apa yang bisa Anda lakukan selama menunggu dua jam sampai pesanan Anda terhidang di meja? Kalau Anda sudah mendapatkan tempat duduk, silakan duduk sambil bercengkerama dengan teman atau keluarga. Anda juga dapat duduk lesehan sambil melihat sawah. Namun, jika belum mendapatkan tempat duduk, Anda harus rajin berkeliling untuk melihat-

lihat barangkali ada pengunjung yang sudah selesai menyantap sate *klathak* Pak Pong dan akan meninggalkan lokasi. Tidak mau kecolongan, beberapa pengunjung bahkan rela berdiri di dekat tempat duduk yang diincar.

Di warung sate *klathak* Pak Pong ada penjual otak-otak yang bisa Anda pesan. Otak-otak dapat dimakan untuk mengganjal perut sampai menu pesanan Anda tiba. Akan tetapi, menunggu pesanan otak-otak juga membutuhkan kesabaran. Bisa saja datangnya bersamaan dengan sate pesanan Anda.

Apa yang membuat pengunjung rela antre dua jam demi menikmati sate *klathak* Pak Pong? Selain karena satenya yang unik dan sangat enak, popularitas dan tentu saja pengalaman yang kemudian menjadi penting ketika dibagikan di media sosial. Apalagi kalau sudah datang jauh-jauh ke tempat ini, Anda tentu wajib mencobanya.

Sumber teks: [www.tabloidbintang.com](http://www.tabloidbintang.com) dengan penyesuaian

### **Pelajarilah kosakata ini!**

- berjubel : penuh sesak (orang berkerumun dan sebagainya)  
*saking* (cakapan) : kata depan untuk menandai sumber atau sebab; karena sangat  
*masak* (cakapan) : mana boleh; masa  
bercengkerama : bercakap-cakap dengan senang; bersenda gurau  
kecolongan : terjadi di luar pengawasan dan pengamatan (diambil oleh orang lain)  
menganjal : memberi ganjal (agar tidak lapar)

### **Kegiatan 8**

**Setelah membaca Teks 2, jawablah pertanyaan berikut serta diskusikanlah dengan guru dan teman Anda!**

1. Bagaimana pendapat Anda tentang waktu menunggu hidangan sate *klathak* selama dua jam? Meskipun rasa sate *klathak* sangat lezat, apakah Anda setuju untuk menunggu selama dua jam atau Anda akan pergi ke tempat lain? Jelaskan pendapat Anda!
2. Bagaimana pendapat Anda terhadap orang atau anak-anak muda yang rela menunggu hidangan sate *klathak* karena senang dapat membagikan foto-foto atau pengalamannya di media sosial? Jelaskan pandangan Anda!

## Kegiatan 9

Pergilah ke salah satu warung sate *klathak* di Jalan Imogiri, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta! Buatlah liputan dalam bentuk vlog! Pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dapat Anda gunakan sebagai panduan umum. Anda boleh mengembangkan pertanyaan-pertanyaan dalam liputan Anda.

1. Di mana lokasi warung sate *klathak*?
2. Bagaimana suasana di warung sate *klathak* tersebut?
3. Apa saja fasilitas yang terdapat di warung sate *klathak* tersebut?
4. Menu apa saja yang terdapat di warung sate *klathak*?
5. Bagaimana rasa dan tekstur makanan dan minuman yang Anda pesan di warung sate *klathak*?
6. Bagaimana harga makanan dan minuman yang Anda pesan di warung sate *klathak*?
7. Bagaimana cara membuat sate *klathak*? Anda bisa meliput dan juga mewawancarai orang-orang yang membuat sate *klathak*.
8. Bagaimana kesan Anda terhadap pengalaman kuliner di warung sate *klathak*? Apakah Anda ingin berkunjung kembali? dan lain-lain.

## Menulis

Baca kembali Teks 1: “Keunikan dan Fungsi Sosial Kuliner Sate *Klathak!*” Teks itu adalah contoh teks eksplanasi. Teks eksplanasi bertujuan untuk menjelaskan proses terjadinya suatu fenomena, bagaimana terjadinya sesuatu, atau sebab akibat. Teks eksplanasi umumnya berfungsi untuk menjawab pertanyaan *bagaimana* dan *mengapa*.

Struktur	Paragraf dalam Teks	Fungsi
Pernyataan umum	Paragraf 1	Memberikan gambaran umum mengenai suatu fenomena yang dibahas. Dalam teks 1, bagian pernyataan umum memuat gambaran umum tentang kuliner sate <i>klathak</i> .
Penjelas	Paragraf 2 Paragraf 3 Paragraf 4 Paragraf 5	Menjelaskan mengapa suatu fenomena dapat terjadi. Dalam teks 1, bagian ini menjelaskan asal mula penamaan sate <i>klathak</i> , keunikan cara penyajian sate <i>klathak</i> , filosofi sate <i>klathak</i> , serta manfaat dan fungsi sosial dari adanya warung sate <i>klathak</i> .
Interpretasi	Paragraf 6	Menyimpulkan tentang topik yang dibahas. Bagian ini merupakan intisari dari pernyataan umum dan penjelas.



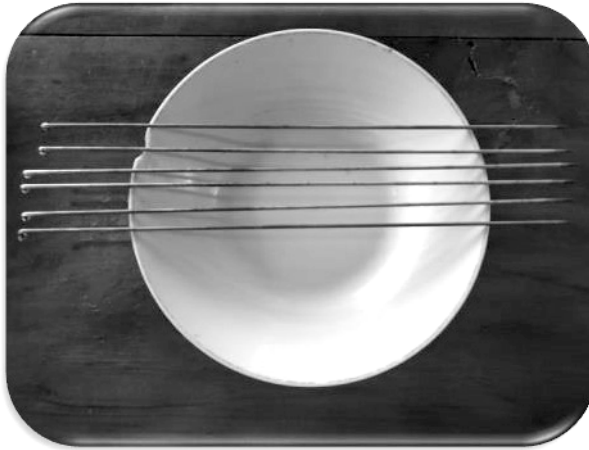
## Kegiatan 11

Carilah sebuah wacana di media massa atau internet yang berisi kalimat dengan kata *berdasarkan* dan *menurut* yang digunakan untuk mengungkapkan pendapat! Anda bisa mencari topik kuliner atau lainnya. Selanjutnya, berikan pendapat pribadi Anda apakah Anda setuju atau tidak setuju dengan kalimat dari berita tersebut. Jangan lupa berikan alasan Anda!

No.	Kalimat yang mengandung <i>berdasarkan</i> atau <i>menurut</i>	Pendapat Saya
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

## TRIVIA

### Tusuk Sate dari Jeruji Besi Sepeda



HL

Keunikan sate *klathak* antara lain tusuknya terbuat dari jeruji besi sepeda. Biasanya tusuk sate lainnya terbuat dari bilah bambu. Tusuk sate dari besi ini dapat dipakai ulang setelah dicuci bersih. Penggunaan tusuk sate dari besi dipercaya mampu menghantarkan panas dengan lebih baik sehingga daging kambing dapat matang merata. Agar tidak terkena ujung tusuk sate yang tajam, sebaiknya Anda lepaskan daging kambing dari tusuknya menggunakan sendok atau garpu sebelum menyantap sate *klathak*.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Kurniawan, Ferry Yun. 2019. *Sahabatku Indonesia BIPA 6*. Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.
- Rasyid, Shani. 2020. "Tusuknya Gunakan Jeruji Besi Sepeda, Ini 5 Fakta Sate Klatak di Jogja." Diakses pada 27 Mei 2022 dari <https://www.merdeka.com/jateng/tusuknya-gunakan-jeruji-besi-sepeda-ini-5-fakta-sate-klatak-di-jogja.html>.
- Redaksi. 2019. "Sate Klathak Pak Pong, Pengunjung Rela Menunggu Dua Jam". Diakses pada 28 Mei 2022 dari <https://www.tabloidbintang.com/wisata-kuliner/nongkrong/read/141123/sate-klathak-pak-pong-pengunjung-rela-menunggu-2-jam>.
- User. 2019. "Sate Klathak Jejeran." Diakses pada 29 Mei 2022 dari <https://warisanbudaya.kemdikbud.go.id/?newdetail&detailTetap=1205>.

### Sumber Gambar

- Tangkapan Layar Vlog [gambar] t.t. 2022. Diakses pada 25 Mei 2022 dari [www.youtube.com/watch?v=pAfgRJUEf48](http://www.youtube.com/watch?v=pAfgRJUEf48).
- Tungku [gambar] t.t. 2022. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/perkakas-rumah-tangga/14vywtp-jual-anglo-tungku-arang-kompor-gerabah-natural-tanah-liat>.
- Arang [gambar] t.t. 2022. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/Charcoal-and-hard-wood-charcoal-Available-1700002772495.html>.
- Masjid [gambar] t.t. 2020. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://www.halloriau.com/read-pemprov-riau-123743-2020-01-01-pemprov-riau-renovasi-masjid-annur-tahun-ini.html>.
- Sawah [gambar] t.t. 2021. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://www.beritasatu.com/archive/846061/program-cetak-sawah-libatkan-tni-ad-gagal-ini-pandangan-pengamat>.
- Lesehan [gambar] t.t. 2020. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://travel.detik.com/galeri-foto/d-5409403/yuk-cobain-kuliner-lesahan-di-kudus>.
- Melinjo [gambar] t.t. 2017. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://www.balipuspanews.com/10-keajaiban-buah-melinjo-bagi-kesehatan.html>.

- Gula batu [gambar] t.t. 2022. Diakses pada 31 Mei 2022 dari [https://www.lazada.co.id/products/gula-batu-kuning-organik-khas-cirebon-kemasan-1kg-tanpa-pengawet-i5757474664-s11211518147.html?exlaz=d\\_1:mm\\_150050845\\_51350205\\_2010350205::12:15178807661!128046753263!!!pla-677992739209!c!677992739209!11211518147!523491675&gclid=EAIAIqobChMIgspn4-K-AIVvplmAh2oywbBEAQYAyABEgJ-SfD\\_BwE](https://www.lazada.co.id/products/gula-batu-kuning-organik-khas-cirebon-kemasan-1kg-tanpa-pengawet-i5757474664-s11211518147.html?exlaz=d_1:mm_150050845_51350205_2010350205::12:15178807661!128046753263!!!pla-677992739209!c!677992739209!11211518147!523491675&gclid=EAIAIqobChMIgspn4-K-AIVvplmAh2oywbBEAQYAyABEgJ-SfD_BwE).
- Garam [gambar] t.t. 2021. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://www.alodokter.com/jangan-selalu-dimusuhi-manfaat-garam-juga-banyak>.
- Otak-otak [gambar] t.t. 2022. Diakses pada 31 Mei 2022 dari <https://resepedia.id/resep/otak-otak-tenggiri>.

# >> BIPA 7

## UNIT 1

# KICAK MAKANAN KHAS YOGYAKARTA ASLI KAUMAN

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR BERMUATAN LOKAL**  
**BIPA 7 UNIT 1**  
**KICAK MAKANAN KHAS YOGYAKARTA ASLI KAUMAN**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
1	Kicak Makanan Khas Yogyakarta Asli Kauman	7	Deskripsi	<p><b>Membaca</b> Memahami teks deskripsi tulis tanpa kesulitan, termasuk teks dengan struktur dan bahasa yang kompleks tentang <i>kicak</i></p> <p><b>Menyimak</b> Memahami berbagai komunikasi ragam lisan yang berupa tuturan spontan yang dihasilkan dengan tempo cepat</p>	<p><b>Membaca</b> 1.Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan dari berbagai jenis teks yang memiliki struktur dan bahasa yang kompleks 2.Menyampaikan prediksi informasi yang disampaikan oleh penulis dari teks deskripsi</p> <p><b>Menyimak</b> 1. Menentukan gagasan utama berbagai komunikasi yang berupa tuturan spontan</p>	<p><b>Membaca</b> Membaca teks deskriptif tentang <i>kicak</i> (penampilan, rasa, bentuk, warna, asal, sejarahnya - alasan kenapa hanya ada di Bulan Ramadhan, dsb.) Latihan menjawab pertanyaan</p> <p><b>Menyimak</b> Menyimak video Proses Pembuatan <i>kicak</i>  Meringkas informasi dalam bentuk PPT dan</p>	<p>1.Semua awalan dan akhiran 2.Ungkapan idiomatik</p>	

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p>sebagaimana diujarkan penutur asli, baik melalui media maupun bersemuka</p> <p><b>Berbicara</b> Berperan aktif dalam berbagai ragam percakapan tanpa banyak kendala dan lancar menggunakan ungkapan idiomatik</p>	<p>yang dihasilkan dengan tempo cepat sebagaimana diujarkan penutur asli, baik melalui media maupun bersemuka</p> <p>2. Menyampaikan informasi terperinci dari dengarannya yang berupa tuturan spontan yang dihasilkan dengan tempo cepat sebagaimana diujarkan penutur asli, baik melalui media maupun bersemuka</p> <p><b>Berbicara</b> 1. Menyampaikan gagasan dengan menggunakan ungkapan idiomatik 2. Menggunakan ungkapan idiomatik</p>	<p>mempresentasikan cara pembuatan <i>kicak</i> secara berurutan</p> <p><b>Berbicara</b> Mengemukakan pendapat tentang <i>kicak</i> dengan menggunakan idiom</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Menulis teks laporan yang kohesif dan koheren yang sesuai dengan tujuan dan target pembaca terkait topik makanan tradisional</p> <p><b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan bahasa untuk mencapai tujuan komunikasi sesuai dengan konteks situasi (topik, moda [bahasa tulis atau lisan], dan siapa pembicara/penulis dan kepada siapa tulisan atau tuturan itu disampaikan), bidang, dan budaya</p>	<p>dengan tepat dalam berbagai ragam percakapan</p> <p><b>Menulis</b> 1- Penulisan teks nonfiksi dalam bentuk laporan kegiatan, pengamatan, secara kohesif dan koheren</p> <p><b>Kosakata</b> 1. Menggunakan ungkapan yang tepat dalam presentasi, debat, dan laporan 2. Menggunakan kosa kata yang mengalami perubahan makna dengan tepat sesuai dengan konteks</p>	<p><b>Menulis</b> Menulis laporan pengamatan tentang <i>kicak</i></p>		

## KICAK MAKANAN KHAS YOGYAKARTA ASLI KAUMAN



Sumber: <https://bit.ly/39JLrhA>



Unit ini berisi informasi tentang *Kicak Makanan Khas Yogyakarta Asli Kauman*. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu :

1. memahami berbagai teks tulis tanpa kesulitan, termasuk teks dengan struktur dan bahasa yang kompleks seperti buku petunjuk, artikel ilmiah, dan karya sastra;
2. menguasai pengetahuan tentang penggunaan bahasa untuk mencapai tujuan komunikasi sesuai dengan konteks situasi dan siapa pembicara/penulis dan kepada siapa tulisan atau tuturan itu disampaikan), bidang, dan budaya;
3. memahami berbagai komunikasi ragam lisan yang berupa tuturan spontan yang dihasilkan dengan tempo cepat sebagaimana diujarkan penutur asli, baik melalui media maupun bersemuka;
4. berperan aktif dalam berbagai ragam percakapan tanpa banyak kendala dan lancar menggunakan ungkapan idiomatik;
5. menulis teks yang kohesif dan koheren yang sesuai dengan tujuan dan target pembaca, baik fiksi maupun nonfiksi;
6. semua awalan dan akhiran dan ungkapan idiomatik.

## PRAKEGIATAN



Sumber: @cho2inside

Ini adalah penampilan *Kicak*, makanan khas Yogyakarta yang berasal dari Kauman. Supaya kita mengenal makanan ini, mari kita baca teks berikut!

## Teks 1 Membaca

### Kicak, Kauman, dan Ramadhan



Sumber: <https://bisniswisata.co.id>

Nama *kicak* memang tidak seterkenal gudeg atau bakpia yang membahana di seluruh Indonesia dan menjadi ciri khas Kota Yogyakarta. Namun, bagi masyarakat Yogyakarta, khususnya di sekitar Kampung Kauman, makanan ini menjadi sesuatu yang selalu mereka nantikan di Bulan Ramadhan. Makanan berbahan dasar ketan dengan paduan rasa manis dan gurih ini memang hanya dapat ditemukan selama bulan puasa. Di bulan-bulan lain, *kicak* seperti lenyap ditelan bumi.

Pembicaraan mengenai *kicak* tidak dapat dilepaskan dari tempat di mana makanan ini berasal, yaitu Kampung Kauman. Kampung ini terletak di sebelah Barat Laut Keraton Kasultanan Yogyakarta. Di Kampung inilah Sultan Hamengku Buwono I membangun Masjid Gedhe bersama Kyai Faqih Ibrahim Diponegoro, penghulu Keraton yang pertama. Sehubungan dengan pembangunan masjid ini maka kemakmurannya pun perlu dipikirkan. Oleh karena itu, kampung ini didirikan di sekitar Masjid Gedhe sebagai tempat tinggal para ulama dan pemuka agama. Konon, kata Kauman ini berasal dari kata *Qaaimuddin* dalam bahasa Arab yang berarti penegak agama. Namun, kata *Qaaimuddin* ini karena pengaruh pelafalan lidah Jawa berubah menjadi Kauman.

Meskipun didirikan sebagai tempat tinggal para ulama dan pemuka agama, kampung ini juga didiami para pembuat dan pedagang batik. Selain itu, sebagian penduduk di kampung menggeluti usaha kuliner berupa masakan rumahan dan makanan kecil. Mulanya, pembelinya hanya orang-orang di lingkungan kampung ini saja. Namun, lama kelamaan, masyarakat di luar kampung ini pun menjadi langganan. Tidak

mengherankan jika kemudian pada tahun 1980-an muncul Pasar Sore Ramadhan di kampung ini. Pasar Sore Ramadhan ini mengambil tempat di sebuah gang di Kampung Kauman bagian utara yang dapat dituju melalui Jalan KHA Dahlan. Di pasar ini, berbagai masakan, makanan kecil, dan minuman tersedia. Pembeli dimanjakan dengan beragam produk kuliner dengan harga yang terjangkau atau bahkan murah, salah satunya adalah *kicak*.

Bahan-bahan yang digunakan dalam makanan ini sangat sederhana. Tidak ada pewarna alami maupun buatan yang ditambahkan sehingga warna *kicak* tetap putih seperti warna ketan biasanya. Potongan kelapa biasanya ditambahkan sebagai pemanis penampilan dan penambah rasa. Kelapa parut yang dicampurkan selama proses pengukusan ketan menjadi pengaya rasa dan memberi tekstur pada makanan ini. Beberapa penjual melengkapi *kicak* dengan saus gula merah yang dalam bahasa Jawa disebut *juruh*, dalam plastik yang terpisah. Namun, ada pula penjual yang menjual *kicak* tanpa tambahan saus ini. Dulu, *kicak* dibungkus dengan daun pisang. Sekarang, dengan perubahan jaman, *kicak* dikemas dalam wadah plastik kecil dan dijual seharga Rp3.000,- sampai Rp5.000,- per biji. Karena banyak disukai, pembeli sering harus datang lebih awal supaya tidak kehabisan.

Pembuat *kicak* yang terkenal di kampung ini bernama Mbah Wono. Nama aslinya sebenarnya Sujilah. Ia dipanggil Bu Wono sejak menikah dengan seorang mantri di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah yang bernama Pak Wahono atau sering juga dipanggil dengan nama Pak Wono. Seiring dengan pertambahan usianya, ia kemudian menjadi Mbah Wono. Mbah Wono sudah membuat *kicak* sejak tahun 1950. Ia sendiri mengaku tidak tahu-menahu mengenai asal kata *kicak*. Menurutnya, pembelilah yang menyebut nama makanan buataannya ini dengan sebutan *kicak*. Menurut dugaannya, kata *kicak* adalah sebutan lain untuk *jadah*.

*Jadah* merupakan makanan olahan yang juga berbahan dasar ketan. Namun, perbedaannya terletak pada bentuk, rasa, dan penyajiannya. Makanan ini sering dipotong kotak dan biasanya disajikan dengan tempe atau tahu bacem yang rasanya manis sehingga terjadi perpaduan rasa yang enak. Rasanya yang gurih membuat *jadah* ini sering digunakan sebagai pengganti ketan dalam pembuatan *kicak*. Ini tentu saja merupakan ide yang cemerlang karena memudahkan dan mempercepat waktu pembuatan *kicak*.

*Kicak* identik dengan Bulan Ramadhan karena makanan ini hanya dapat dibeli selama Bulan Ramadhan. Di bulan itu, banyak penjual makanan berbuka puasa yang menjual *kicak*. Sebagian dari mereka membuat sendiri dan sebagian lainnya membeli dari para pembuat *kicak*. Setelah bulan puasa usai, makanan ini tidak akan dapat ditemukan lagi pada penjual makanan, di kampung Kauman sekalipun.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

## Kegiatan 1

Setelah membaca Teks, jawablah pertanyaan ini!

### Soal

1. Bagaimanakah *kicak* jika dibandingkan dengan *Gudeg* dan *Bakpia*?  
\_\_\_\_\_
2. Bagaimana latar belakang kampung tempat asal makanan ini?  
\_\_\_\_\_
3. Jelaskan bentuk, warna, dan rasa *Kicak*!  
\_\_\_\_\_
4. Siapakah Mbah Wono? Jelaskan secara lengkap!  
\_\_\_\_\_
5. Apakah *Kicak* termasuk makanan musiman? Jelaskan alasannya!  
\_\_\_\_\_

## Kegiatan 2

### Kosakata

#### Contoh

Mereka memerlukan waktu sekitar tiga jam untuk membuat makanan tradisional ini (pembuatan).

→ Pembuatan makanan tradisional ini memerlukan waktu sekitar tiga jam.

### Soal

**Parafrasekanlah kalimat-kalimat di bawah ini menggunakan kata dalam kurung!**

1. *Kicak* merupakan makanan khas Yogyakarta yang selalu dinantikan oleh masyarakat selama Bulan Ramadhan (menantikan).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Jika kita membicarakan mengenai *kicak* maka hal ini tidak dapat dilepaskan dari tempat di mana makanan ini berasal, yaitu Kampung Kauman (pembicaraan).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Kampung Kauman didirikan sebagai tempat tinggal para ulama dan pemuka agama yang diharapkan sebagai pemakmur masjid (pendirian).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. *Kicak* biasanya disajikan bersama dengan saus gula merah yang dibungkus dalam plastik kecil (penyajian).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Untuk memudahkan pembuatan, ketan bisa diganti dengan jadah (penggantian).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Kegiatan 3 Menyimak

Simaklah video tentang cara pembuatan *Kicak* dalam tautan berikut ini!  
<https://youtu.be/Qgn8npdip7o>

#### Soal

Setelah menyimak tautan ini, buatlah sebuah pemaparan dengan menggunakan tayangan (PPT) untuk menjelaskan tentang *kicak* dan cara pembuatannya!

### Kegiatan 4 Berbicara

Perhatikanlah gambar-gambar berikut ini!



<https://jogjatourwisata.>

### Soal

Ceritakanlah makanan *kicak* dengan menggunakan ungkapan idiomatik di bawah ini!

buah tangan	makan waktu	gigit jari	buah bibir
kabar angin	naik daun	rahasia umum	selayang pandang

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

### Kegiatan 5 Menulis

Amatilah kembali teks bacaan dan teks menyimak! Anda juga diperbolehkan mengamati dari sumber-sumber lain tentang makanan *kicak* ini . Tulislah pengamatan Anda tentang makanan *kicak ini*! Amati dan tuliskan!

1. bahan apa saja untuk membuat *kicak*;
2. bagaimana langkah-langkah membuat makanan ini;
3. bagaimana rasa, warna dan tekstur makanan ini;
4. di mana dan kapan orang dapat mendapatkan atau membeli makanan ini.



## TRIVIA



<https://bit.ly/3NBBtO8>

Seperti yang kita semua ketahui, salah satu bahan pembuatan *kicak* adalah kelapa muda. Kelapa, baik yang muda maupun yang tua memiliki karakter mudah basi. Jadi, makanan ini sebaiknya dikonsumsi dalam waktu tidak lebih dari enam jam.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Admin, 22 May 2018, *Berburu Kicak Jajanan Khas Kampung Ramadhan Kauman*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://pariwisata.jogjakota.go.id/detail/index/99>
- Admin, 24 April 2021, *Kicak Jajanan Khas Kampung Kauman Saat Ramadhan*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://pariwisata.jogjakota.go.id/detail/index/680>
- Lewi, Olovia, 3 Agustus 2012, *Kicak, Kue Ramadhan Khas Asal Yogyakarta*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://nationalgeographic.grid.id/read/13282698/kicak-kue-ramadhan-khas-asal-yogyakarta>
- Nazaruli, (Editor), 27 Mei 2019, *Kicak, Jajanan Ini Paling Diburu Warga Kauman Yogyakarta saat Puasa*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://archive.netralnews.com/news/kuliner/read/176128/kicak-jajanan-ini-paling-diburu-warga-kauman-yogyakarta-saat-puasa>
- Poerwanto, Endy, 30 Mei 2018 *Kicak, Kuliner Khas Jogja Muncul Saat Ramadhan*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://bisniswisata.co.id/kicak-kuliner-khas-jogja-muncul-saat-ramadhan/>
- Safitri, Febi Nurul, *Masjid Gedhe Kauman, Wujud Harmonisasi Budaya dan Agama*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.kompas.com/stori/read/2022/04/06/150000579/masjid-gedhe-kauman-wujud-harmonisasi-budaya-dan-agama?page=all>
- Supriyatna, Herry, 27 Mei 2018, *Kicak Panganan Legendaris dari Kauman*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://akurat.co/kicak-panganan-legendaris-dari-kauman>
- Travel blog, 27 April 2019, *Pasar Sore Ramadhan Paling Dinanti di Yogyakarta*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://jogjatourwisata.id/5-pasar-sore-ramadhan-paling-dinanti-di-yogyakarta.html>
- Widiyanto, Dinar, 14 Juni 2016, *Kenapa Namanya Kampung Kauman*. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://www.krjogja.com/berita-lokal/diy/yogyakarta/kenapa-namanya-kampung-kauman-ini-sejarahnya/>

### Sumber Gambar

- Netralnews.com diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://bit.ly/39JLrhA>
- Dinas Pariwisata Kota Yogyakarta diakses pada 24 mei 2022 dari <https://pariwisata.jogjakota.go.id/detail/index/99>

Jogjaturwisata.id diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://jogjaturwisata.id/5-pasar-sore-ramadhan-paling-dinanti-di-yogyakarta.html>

Bisniswisata.co.id diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://bisniswisata.co.id/kicak-kuliner-khas-jogja-muncul-saat-ramadhan/>

Akurat.co diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://bit.ly/3NBBtO8>

# >> BIPA 7

## UNIT 2

# SAYUR LODEH TUJUH RUPA PENCEGAH KORONA ALA YOGYAKARTA

## **KULINER TRADISIONAL**

**BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**SILABUS BAHAN AJAR BERMUATAN LOKAL  
BIPA 7 UNIT 2  
SAYUR LODEH TUJUH RUPA ALA YOGYAKARTA**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
2	Sayur Lodeh Tujuh Rupa Pencegah Korona Ala Yogyakarta	7	<b>Teks Eksplanasi</b>	<b>Membaca</b> Memahami isi teks eksplanasi tulis kompleks tanpa kesulitan	Mengidentifikasi fungsi sosial dan tujuan dari teks eksplanasi yang memiliki struktur dan bahasa yang kompleks	Membaca teks tentang sayur lodeh tujuh rupa dan filosofinya sebagai penghalau korona  Menjawab pertanyaan bacaan	Penggunaan bahasa (pendefinisian, pemerian, dan konjungsi) dalam teks akademik	Manfaat santan
				<b>Menyimak</b> Memahami komunikasi ragam lisan yang berupa tuturan spontan tentang sayur lodeh: jenis, bahan, kondimen, sebagaimana diutarakan penutur asli dengan tempo cepat	Menentukan gagasan utama komunikasi ragam lisan yang berupa tuturan spontan yang dihasilkan dengan tempo cepat sebagaimana diutarakan penutur asli melalui media	Menyimak teks deskriptif tentang Sayur Lodeh dan menjawab pertanyaan benar - salah		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
					menyampaikan informasi terperinci dari dengarannya yang berupa tuturan spontan yang dihasilkan dengan tempo cepat sebagaimana dituturkan penutur asli, baik melalui media maupun bersemuka			
				<b>Berbicara</b> Menggunakan strategi untuk mengatasi kesulitan dalam menyimpulkan informasi ketika berdiskusi tentang 'Sayur Lodeh'	Menegaskan kembali isi percakapan atau diskusi  Menggunakan ungkapan yang berupa pertanyaan, pengulangan, pernyataan, maupun	Bermain peran dialog tentang Pro Kontra Sayur Lodeh  Mengemukakan pendapat (setuju atau tidak setuju komentar/ pernyataan) terhadap teks tentang Pro		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				Mempresentasikan deskripsi atau argumen dengan menggunakan gaya dan struktur teks yang logis sesuai dengan konteks	<p>pegeasan untuk mengatasi kesulitan dalam menyimpulkan informasi ketika bercakap-cakap dan berdiskusi</p> <p>Mendeskripsikan data dengan gaya yang sesuai dengan konteks. Menyampaikan argumen dengan alur dan struktur teks yang logis</p>	<p>Kontra Sayur Lodeh sebagai Pencegah Korona</p> <p>Presentasi cara memasak sayur lodeh</p>		
				<p><b>Menulis</b></p> <p>Menulis teks yang koheren tentang Sayur Lodeh Tujuh Rupa dan Relevansinya dengan makanan serupa di negeranya</p>	<p>Menulis teks nonfiksi populer yang berupa eksplanasi secara kohesif dan koheren</p>	<p>Menulis teks eksplanasi tentang makanan khas dari negaranya yang berkhasiat untuk kesehatan dan</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
						menjelaskan manfaat masing-masing komponen pada makanan itu		
				<b>Tata bahasa</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan bahasa untuk mencapai tujuan komunikasi sesuai dengan konteks situasi	Menggunakan ungkapan yang tepat dalam teks akademik	Melengkapi bagian rumpang pada kalimat sesuai dengan konteksnya		
				<b>Kosakata</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan bahasa untuk mencapai tujuan komunikasi sesuai dengan konteks situasi (topik, moda [bahasa tulis atau lisan], dan siapa pembicara/penulis dan kepada siapa tulisan atau tuturan itu disampaikan), bidang, dan budaya	Menggunakan kosa kata yang mengalami perubahan makna dengan tepat sesuai konteks	Mempresentasikan hasil tulisan menggunakan kosa kata yang sesuai dengan konteksnya, prosedur/eksplanasi/eksposisi		

## SAYUR LODEH TUJUH RUPA PENCEGAH KORONA ALA YOGYAKARTA



Sumber: dok.pribadi

Unit ini berisi informasi tentang Sayur Lodeh Tujuh Rupa Pencegah Korona ala Yogyakarta. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. memahami informasi dengan mudah dan mengungkapkan gagasan secara spontan, lancar, dan tepat;
2. menyimak dan memahami komunikasi ragam lisan yang berupa tuturan spontan tentang sayur lodeh: jenis, bahan, kondimen, sebagaimana diujarkan penutur asli dengan tempo cepat;
3. menggunakan strategi untuk mengatasi kesulitan dalam menyimpulkan informasi ketika berdiskusi tentang 'Sayur Lodeh';
4. memahami berbagai teks tulis kompleks tanpa kesulitan;
5. menulis teks yang kohesif dan koheren tentang makanan yang bermanfaat bagi kesehatan di negaranya;
6. menguasai pengetahuan tentang penggunaan bahasa akademik;
7. menguasai pengetahuan penggunaan bahasa sesuai konteks.

## PRAKEGIATAN

Ada banyak sayur di Indonesia, salah satu sayur yang populer adalah sayur lodeh. Bahan untuk membuat sayur lodeh bermacam-macam, ada sayur lodeh daun singkong, daun bayam, nangka, rebung, tahu, labu siam, dan terung.



Sumber: dok.pribadi

Namun, pernahkah Anda mendengar tentang sayur lodeh tujuh rupa? Jika belum, mari kita baca teks berikut!

Teks 1  
Membaca

**Sayur Lodeh Tujuh Rupa Pencegah Korona  
dari Yogyakarta: Sejarah dan Filosofinya**



Sumber: dok.pribadi

Sejumlah warga Daerah Istimewa Yogyakarta menyiapkan masakan khusus yang dipercaya mampu mencegah wabah virus korona. Masakan berupa sayur lodeh tujuh warna itu dinilai sebagai bagian tradisi masyarakat Jawa menyikapi wabah atau bencana. Ditinjau dari kandungan gizinya, Ahli Gizi Universitas Gadjah Mada (UGM), Aviria Ermamilia, M.Gizi., RD., mengatakan bahwa konsumsi lodeh tidak secara spesifik dapat mengatasi infeksi virus korona. "Mencegah infeksi virus sangat berkaitan erat dengan kekebalan tubuh sehingga tidak dapat secara khusus lodeh menangkal korona karena kaitannya dengan imunitas. Akan tetapi, makanan memang menyumbang dalam sistem kekebalan tubuh," ujar Dosen Departemen Gizi Kesehatan FKKMK UGM, seperti dikutip dari laman resmi UGM, Jumat (24/4/2020). Masyarakat yang selama ini kurang mengonsumsi sayur akhirnya berusaha meningkatkan asupan sayurannya. Sayur lodeh memang baik untuk kesehatan karena di dalam sayuran tersebut mengandung zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh. Adapun komposisi isian dalam sayur lodeh cukup beragam, misalnya dalam sayur lodeh tujuh rupa terdapat bahan: *kluwih*, terung, labu, kacang panjang, daun melinjo, kulit buah melinjo, dan tempe.

Seluruh bahan bernilai gizi tinggi karena mengandung serat, vitamin, dan mineral, contohnya, terung dan daun melinjo kaya akan kandungan antioksidan yang bermanfaat untuk menangkal radikal bebas. Kacang panjang merupakan sumber protein yang mengandung asam folat serta labu kuning mengandung karbohidrat kompleks dan serat. Proses memasaknya ditambahkan santan yang memiliki kandungan lemak yang bagus bagi tubuh.

Namun, dalam proses memasak dianjurkan tidak terlalu lama supaya lemak dalam santan tidak berubah menjadi lemak jenuh yang membahayakan kesehatan. Konsumsi santan juga tidak disarankan terlalu sering agar tidak meningkatkan kadar kolesterol dalam tubuh. Jadi, mengonsumsi sayuran setiap hari memang bagus untuk kesehatan karena dalam sayuran mengandung vitamin, mineral, serta yang diperlukan untuk proses metabolisme, pencernaan, dan efek protektif tubuh. Sementara itu, orang yang kurang asupan sayuran tentu menyebabkan susah buang air besar, anemia, dan berbagai penyakit lainnya. Untuk itu, masyarakat diimbau untuk mengonsumsi sayur sesuai pedoman gizi seimbang.

## Sejarah Sayur Lodeh Tujuh Rupa

Sementara itu, sejarah asal usul sayur lodeh tujuh rupa sebagai penolak bencana dimulai pada tahun 1931. Sayur lodeh digunakan sebagai penolak bencana bermula saat Yogyakarta diserang wabah dan banyak warga yang terjangkit wabah tersebut. Sultan kemudian memerintahkan warganya untuk memasak sayur lodeh dan berdiam diri di rumah selama 49 hari. Akhirnya, wabah pun berakhir. Sejarah ini juga menunjukkan bahwa titah Sultan untuk memasak sayur lodeh dan meminta masyarakat diam di rumah dapat menciptakan rasa kebersamaan yang kuat dan solidaritas sosial pada masyarakat. Dengan bergotong royong bencana sebesar apapun dapat diatasi.

## Filosofi Sayur Lodeh Tujuh Rupa

1. *Kluwih (kluwih) : kluwargo luwihono anggone gulowentah gatekne.*  
Artinya : keluarga harus lebih mendapat perhatian lebih
2. *Cang gleyor (kacang panjang) : cancanggen awakmu. Ojo lungo<sup>2</sup>.*  
Artinya : ikatlah (tahan) dirimu untuk tidak bepergian
3. *Terong (terong): terusno anggone olehe manambah Gusti. Ojo dateng, mung Yen iling tok.*  
Artinya : teruskan untuk terus ingat Tuhan. Jangan cuma sepiantas lalu (kala ada bencana).

4. *Kulit melinjo (kulit melinjo): Ojo mung ngerti njobone ning kudu reti njerone babakan pagebluk.*  
Artinya : jangan hanya tahu luarnya, tetapi juga paham makna suatu bencana.
5. *Waluh (labu): uwalono ilangono ngeluh gersulo.*  
Artinya : hilangkan keluh kesah
6. *Godong so (daun melinjo): golong gilig donga kumpul wong Sholeh sugeh kaweruh babakan agama lan pagebluk*  
Artinya : gotong royong, berdoa bersama orang saleh yang banyak ilmu soal agama dan soal bencana.
7. *Tempe (tempe): temenana olehe dedepe nyuwun pitulungane Gusti Allah.*  
Artinya : bersungguh-sungguhlah meminta pertolongan Tuhan.

Dengan filosofi tersebut, tentu wajar saja apabila sayur ini banyak diburu di masa pandemi covid-19, baik dari segi kandungan gizi maupun maknanya. Hal ini juga sebagai ikhtiar dalam menolak bencana dengan tetap yakin dalam memohon pertolongan Sang Pencipta. Mashudi (41), seorang pemerhati budaya, lebih mengartikan esensi dari tradisi sayur lodeh tujuh rupa dari sisi kebahasaannya. Mashudi menyebut bahan sayur lodeh yang berjumlah tujuh jenis atau rupa ini merujuk pada angka “*pitu*” yang bisa diartikan sebagai “*pitulungan*” atau permohonan pertolongan kepada Yang Maha Kuasa. Sebab, kesadaran diri manusia harus kembali ke jati diri yang sejati, artinya hubungan manusia, semesta, dan Tuhan harus benar-benar diwujudkan sesuai ketepatan nilai. Selain itu, sayur lodeh ini sangat familiar dan mudah didapatkan di wilayah pedesaan sehingga dapat diartikan bahwa sayur lodeh adalah lambang kesederhanaan rakyat desa. Rakyat desa dengan kepolosan dan kepasrahannya adalah wujud tertinggi dari sebuah kepatuhan terhadap pimpinan/raja dan kepasrahan terhadap kehendak yang Maha Kuasa.

### **Pelajari kosakata ini!**

- komposisi : susunan  
 kluwih : (*Artocarpus camansi*) adalah nama sejenis pohon tanaman keras yang buahnya memiliki kulit keras dan berduri.  
 melinjo : tumbuhan yang batangnya lurus bercabang-cabang di bagian atasnya, daunnya bulat telur memanjang, buahnya biasa dibuat emping [Gnetum gnemon]  
 wabah : penyakit menular yang berjangkit dengan cepat, menyerang sejumlah besar orang di daerah yang luas (seperti wabah cacar, disentri, kolera); epidemi  
 gotong royong : bekerja bersama-sama

## Kegiatan 1

Setelah membaca Teks, jawablah pertanyaan ini!

Contoh

Kapan awal mula sayur lodeh dipercaya sebagai penolak bencana ?

Jawaban : Sejak tahun 1931

### Soal

1. Apa yang melatarbelakangi kepercayaan bahwa sayur lodeh dapat digunakan sebagai penolak bencana?

---

2. Hal positif apa yang dapat diambil dari perintah Sultan untuk memasak sayur lodeh sebagai penolak bencana?

---

3. Apa saja arti filosofis pada bahan-bahan sayur lodeh tujuh rupa?

---

4. Pada kalimat manakah terdapat pernyataan yang menjelaskan bahwa sayur lodeh sebagai fenomena budaya!

---

5. Bagaimana pendapat Anda atas fenomena Sayur Lodeh Tujuh Rupa sebagai Pencegah Corona? Apakah Anda setuju?

---

## Kegiatan 2

### Kosakata

Carilah definisi pada kosakata di bawah ini!

#### Contoh

Mencegah infeksi virus sangat berkaitan **erat** dengan kekebalan tubuh.

**erat** : kuat; dekat; karib

#### Soal

1. Masakan berupa sayur lodeh tujuh rupa itu dinilai sebagai bagian **tradisi** masyarakat Jawa menyikapi wabah atau bencana.  
**tradisi** : \_\_\_\_\_
2. Masyarakat yang selama ini kurang mengonsumsi sayur akhirnya berusaha meningkatkan **asupan** sayurannya.  
**asupan** : \_\_\_\_\_
3. Terung dan daun melinjo kaya akan kandungan antioksidan yang bermanfaat untuk menangkal **radikal** bebas.  
**radikal** : \_\_\_\_\_
4. Proses memasaknya ditambahkan **santan** yang memiliki kandungan lemak yang bagus bagi tubuh.  
**santan** : \_\_\_\_\_
5. Konsumsi santan juga tidak disarankan terlalu sering agar tidak meningkatkan kadar kolesterol dalam tubuh.  
**kadar** : \_\_\_\_\_

## Kegiatan 3

### Menyimak

Simaklah audio berikut dengan cara memindai kode batang berikut!



Setelah menyimak audio tersebut, jawablah pertanyaan ini!

- 1) Berilah tanda centang (✓) pada pernyataan yang benar atau salah sesuai dengan informasi dari audio tersebut!

**Soal**

No	Pernyataan	Benar	Salah
1	Ketika Yogyakarta dilanda wabah, Sultan memerintahkan warganya untuk memasak sayur lodeh dan tinggal di rumah saja selama 7 minggu.		
2	Salah satu sejarawan makanan bernama Fadly Rahmadi.		
3	Spanyol dan Portugis memperkenalkan kacang panjang ke Pulau Jawa pada abad ke-14.		
4	Rempah yang memperkaya rasa dan aroma sayur lodeh adalah sera.i		
5	Bahan membuat sayur lodeh itu susah didapat.		
6	Solidaritas sosial merupakan poin penting dari Sultan untuk memasak sayur lodeh.		
7	Warga Yogyakarta senang membuat masakan yang sama.		
8	Banyak makanan di Jawa yang memiliki simbol dan mengandung filosofi.		
9	Bentuk nasi kuning adalah kerucut.		
10	Nasi kuning selalu disajikan pada pembukaan bisnis atau rumah baru.		

2) Setelah menyimak audio tulislah ide-ide pokok dari informasi audio tersebut dan susun menjadi tiga kalimat!

---

---

---

## Kegiatan 4 Berbicara

### Latihan 1

Cobalah bermain peran dengan teman Anda menggunakan dialog di bawah ini!

### Pro Kontra Sayur Lodeh sebagai Pencegah Korona



Sumber: dok.pribadi

Selly : “Kamu dari mana?”

Dita : “Hai, aku baru dari swalayan, membeli sayuran untuk memasak, apa sekarang kau sibuk? Kalau tidak, ayo kita memasak bersama”

Selly : “Tentu saja aku mau memasak juga. Sayur apa yang kamu beli?”

Dita : “Aku membeli kacang panjang, daun so, jagung, terung, melinjo, tempe, labu, kentang, dan cabai. Menurutmu, sebaiknya kita akan memasak apa ya?”

Selly : “Waw, itu akan menjadi sempurna kalau kita memasak sayur lodeh Tujuh Rupa. Apa kamu tahu tentang sayur lodeh itu?”

Dita : “Belum tahu, kalau sayur lodeh yang biasa aku sudah tahu, tapi sayur lodeh tujuh rupa ini aku baru dengar.”

Selly : “Sayur lodeh tujuh rupa ini sudah populer sejak 1931. Saat itu ada wabah di Kota Yogyakarta, dan Sultan meminta warganya untuk memasak sayur lodeh ini agar dapat terhindar dari bencana. Sekarang, sayur lodeh ini juga bisa mencegah korona loh”

Dita : “Ah, bagaimana mungkin kita bisa bebas dari korona dengan memakan sayur lodeh saja? Kamu bisa saja, kalau mau bebas korona, ya, pakai masker dan jangan keluar rumah dong *hehehe*”

Selly : “Bisa saja, mengapa tidak bisa? Kan, kita juga harus makan bergizi agar imun kita bagus dan tidak mudah sakit. Sebenarnya, ada filosofinya mengapa sayur lodeh itu bisa dikatakan sebagai pencegah korona. Masing-masing sayuran itu ada artinya yang harus dipatuhi warga Yogyakarta saat itu agar tidak terkena wabah. Jadi, bukan sembarang sayur, tetapi memang sayur itu ada filosofinya.”

Dita : “Oh, ya, apa kamu bisa berikan satu contoh filosofi dari sayuran itu?”

Selly : “Tentu saja, contoh *cang gleyor* (kacang panjang) filosofinya adalah *cancangn awakmu, ojo lungo-lungo* yang bermakna tahanlah dirimu jangan bepergian, dan ini berkaitan untuk mencegah penyebaran virus korona. Kita disarankan untuk tidak melakukan perjalanan dulu agar virus tidak menyebar, betul kan?”

Dita : “Wah, kamu benar, ternyata maksudnya begitu, ya. Sekarang aku paham mengapa Sultan mengajak warganya untuk memasak sayur lodeh tujuh rupa ini, luar biasa!”

Selly : “Ya, itulah uniknya Yogyakarta, semua ada filosofinya. Ayo, sekarang kita ke dapur dan memasak sayur lodeh tujuh rupa yang luar biasa ini.”

Dita : “Baiklah, tidak sabar untuk segera mencoba rasanya nanti.”

## Latihan 2

Selanjutnya, uraikanlah argumen Anda berkaitan dengan informasi dialog di atas! Apakah Anda setuju atau tidak setuju bahwa sayur lodeh tujuh rupa dapat mencegah korona?

---

---

---

---

### Latihan 3

#### Presentasi Cara Memasak Sayur Lodeh Tujuh Rupa

Ceritakan langkah memasak sayur lodeh tujuh rupa berdasarkan urutan gambar berikut!



Sumber: dok.pribadi

#### Keterangan Gambar

1. Persiapkan bahan.
2. Persiapkan bumbu.
3. Kupas dan cuci bumbu untuk dihaluskan.
4. Haluskan bumbu.
5. Tumis bumbu sampai harum.
6. Masukkan tumisan bumbu ke dalam panci yang diberi air.
7. Rebus bahan-bahan sampai lunak.
8. Masukkan santan.
9. Masukkan garam, sedikit gula, dan penyedap rasa, dan daun melinjo.

Sajikan sayur lodeh Tujuh Rupa ala Yogyakarta agar siap dinikmati



2. Dalam Teks 1 terdapat kalimat:

*Adapun komposisi isian dalam sayur lodeh cukup beragam, seperti pada lodeh tujuh rupa terdapat bahan: kluwih, terung, labu, kacang panjang, daun melinjo, kulit buah melinjo, dan tempe.*

Dalam teks akademik juga ditemukan perincian atau kalimat yang memerinci. Perhatikan contoh berikut!

Lima komponen yang harus dipahami dengan baik oleh pemelajar bahasa asing menurut American Council on the Teaching of Foreign Languages (ACTFL) adalah *communication, culture, connection, comparison, dan communities.*

3. Dalam Teks 1 terdapat kalimat:

*Selain itu, sayur lodeh ini sangat familiar dan mudah didapatkan di wilayah pedesaan, bisa diartikan bahwa sayur lodeh adalah lambang kesederhanaan rakyat desa.*

Selanjutnya, dalam teks akademik juga ditemukan penggunaan konjungsi, baik konjungsi intrakalimat maupun antarkalimat untuk menunjukkan keterkaitan pernyataan baik dalam kalimat maupun antarkalimat. Perhatikan contoh berikut!

- (1) **Oleh karena itu**, dosen harus banyak mengenalkan konsep-konsep dan memverifikasi pemahaman konsep tersebut.
- (2) Hal itu dimungkinkan **karena** sebagian besar konsep dasar materi perkuliahan sudah diperoleh pada jenjang S-1 **sehingga** dosen lebih banyak bertanya pada tingkatan analisis dan perbandingan data untuk menarik simpulan.
- (3) **Sebaliknya**, jika lebih mendekati ke arah metakognitif, pengetahuan akan bersifat abstrak.

## Soal

**Isilah bagian yang rumpang pada paragraf di bawah ini menggunakan komponen teks akademik (pendefinisian, pemerincian, dan konjungsi) yang sesuai!**

Pulau Doom (1) salah satu pulau di Kabupaten Sorong. Doom memiliki arti sebagai pulau yang banyak ditumbuhi pohon buah. Ada banyak sejarah yang dimiliki Pulau Doom, (2) pulau ini pernah menjadi basis pertahanan tentara Jepang ketika Perang Dunia II. (3), pada zaman Pendudukan Belanda, pulau ini (4) pusat pemerintahan yang memiliki sarana prasarana serta infrastruktur lengkap. Pulau Doom juga banyak dikunjungi oleh wisatawan (5) memiliki beberapa cagar budaya dan beberapa pantai yang berpasir putih.

## TRIVIA

### Fungsi Santan dalam Makanan



Sumber: dok.pribadi

Memasak sayur lodeh membutuhkan santan. Santan menjadi salah satu bahan masakan yang sangat sering digunakan dalam berbagai masakan nusantara dan menjadi salah satu ciri khas kuliner nusantara. Namun, apa sebenarnya fungsi santan dalam masakan hingga tidak dapat dihilangkan begitu saja? Ternyata cairan putih dari perasan kelapa tua yang diparut ini memiliki fungsi sebagai pengental kuah, memperkaya rasa, dan menyedapkan masakan.

Umumnya, santan digunakan untuk makanan yang membutuhkan banyak bumbu kuat dan kental, seperti gulai, kari, rendang, lodeh, opor, dan lain sebagainya. Santan juga digunakan untuk berbagai makanan tradisional yang manis sebagai kuah atau campuran bahan, seperti pada serabi, berbagai olahan bubur, dan beberapa kue. Bahkan, santan juga bisa dijadikan pengganti susu untuk beberapa olahan makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

Kirana, Feby Anindya. 2019. *Fungsi Santan dalam Masakan, Pengental hingga Memperkaya Rasa*. Fimela.

<https://www.fimela.com/lifestyle/read/3874748/fungsi-santan-dalam-masakan-pengental-hingga-memperkaya-rasa>

Sari, Janlika Putri. 2021. *Sejarah Sayur Lodeh, Hidangan Jawa Kuno Penghalau Wabah*. Bisnis.

<https://traveling.bisnis.com/read/20210322/223/1370932/sejarah-sayur-lodeh-hidangan-jawa-kuno-penghalau-wabah>

Wijana, Eleonora P.E. 2020. *Sayur Lodeh Tujuh Rupa Penolak Bala jadi Sorotan Media Asing, Bagaimana Asal Usulnya?*.

<https://jogja.suara.com/read/2020/05/13/162000/mengulik-asal-usul-sayur-lodeh-dipercaya-bisa-usir-wabah-oleh-warga-jogja?page=all>

Yugiyanto, Joko. 2020. *Filosofi Sayur Lodeh Tujuh Warna yang Jarang Diketahui*. Kanal Jogja. <https://kanaljogja.id/filosofi-sayur-lodeh-tujuh-warna-yang-jarang-diketahui/>

### Sumber Gambar

(Semua gambar adalah dokumen pribadi)

# >> BIPA 7

## UNIT 3

REMPEYEK TUMPUK  
MBOK TUMPUK,  
KULINER KHAS BANTUL  
YOGYAKARTA, RASANYA  
RENYAH DAN GURIH

**KULINER  
TRADISIONAL**

BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR BERMUATAN LOKAL**  
**BPIA 7 UNIT 3**  
**REMPEYEK TUMPUK MBOK TUMPUK, KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA,**  
**RASANYA RENYAH DAN GURIH**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
3	Rempeyek Tumpuk Mbok Tumpuk, Kuliner Khas Bantul Yogyakarta, Rasanya Renyah dan Gurih	7	Deskripsi	<b>Membaca</b> Mampu membaca keras teks deskriptif panjang dan kompleks “Rempeyek Mbok Tumpuk, Kuliner Khas Bantul Yogyakarta, Rasanya Renyah dan Gurih”	<b>Membaca</b> 1. mampu membaca dengan ucapan dan penggantian kata yang benar dan tepat 2. mampu menangkap isi teks yang kompleks dengan membuat jawaban atas pertanyaan	<b>Membaca:</b> Membaca keras teks kompleks <i>Rempeyek Mbok Tumpuk, Kuliner Khas Bantul Yogyakarta, Rasanya Renyah dan Gurih</i> .  Menjawab pertanyaan	Menguasai pengetahuan tentang kata bentukan kompleks, kosakata informal dan bahasa lokal	Macam-macam peyek
				<b>Menyimak</b> Mampu mengenali tuturan lokal yang kompleks dari video tentang makanan tradisional peyek	<b>Menyimak</b> 1. Mampu mengidentifikasi kata dan frasa umum dan khusus yang terkait muatan video yang	<b>Menyimak:</b> Menonton video bahan ajar dan menjawab pertanyaan dari pengajar		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b> Mampu mengungkapkan gagasan dari bahan ajar dengan kalimat kompleks yang beridom dan bersifat informal</p>	<p>dipakai sebagai materi ajar 2. Memahami seluruh isi bahan ajar</p> <p><b>Berbicara</b> 1. Mampu menggunakan kosa kata kompleks dan bermuansa idiom dari bahan ajar</p>	<p><b>Berbicara:</b> Menyampaikan isi video berdasarkan data yang ada di dalam video secara runut dengan stuktur formal/informal</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks yang kohesif dan koheren yang sesuai dengan alur pikir yang logis dari teks</p>	<p>2. Mampu menyampaikan gagasan yang ada dari video dengan gaya formal dan informal dari video bahan ajar</p> <p><b>Menulis</b> Mampu menggunakan kosakata dan struktur tulisan populer secara runut dan menarik</p>	<p><b>Menulis:</b> Menulis teks deskripsi tentang peyek</p>		
				<p><b>Kosakata dan tata bahasa</b> Menguasai penggunaan kosakata informal, ekspresi dan tata bahasa berdasarkan situasi kebahasaan bernuansa lokal</p>	<p><b>Kosakata</b> Mampu menggunakan kosakata dan struktur/ tata bahasa yang kompleks sesuai dengan topik budaya lokal</p>	<p><b>Kosakata</b> Berbicara dan menulis memakai kosakata target</p>		

## REMPEYEK TUMPUK MBOK TUMPUK, KULINER KHAS BANTUL YOGYAKARTA, RASANYA RENYAH DAN GURIH



<https://gudeg.net/direktori>

Unit ini berisi informasi tentang salah satu makanan khas dari Bantul, Yogyakarta, yaitu rempeyek tumpuk. Untuk meningkatkan keterampilan membaca, menyimak, berbicara, menulis, pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah belajar di unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. harus mampu membaca teks deskriptif panjang dan kompleks;
2. menguasai penggunaan kosakata informal, ekspresi dan tata bahasa berdasarkan situasi kebahasaan yang bernuansa lokal;
3. mampu mengenali tuturan lokal dan struktur yang kompleks dari video tentang peyek;
4. mampu mengungkapkan gagasan dari bahan ajar dengan kalimat kompleks yang lokal dan bersifat informal dari bahan ajar;
5. mampu menulis teks yang kohesif dan koheren yang sesuai dengan alur pikir yang logis dari bacaan;
6. menguasai penggunaan kosakata informal, ekspresi dan tata bahasa berdasarkan situasi kebahasaan yang bernuansa lokal.

## PRAKEGIATAN



Berbagai macam makanan ringan dapat kita temukan di Yogyakarta. Perhatikan gambar di atas ini, apakah Anda pernah menemukan atau mencoba mencicipi makanan tersebut? Setahu Anda makanan ringan apa saja yang terdapat pada gambar di bawah ini?

**Teks 1**  
**Membaca**

**Rempeyek Tumpuk Mbok Tumpuk,  
Kuliner Khas Bantul Yogyakarta, Rasanya Renyah dan Gurih**



<https://shopee.co.id/>

PORTAL JOGJA - Rempeyek tumpuk Mbok Tumpuk salah satu kuliner khas Bantul yang begitu familiar di kalangan masyarakat Yogyakarta. Penamaan rempeyek tumbuk Mbok Tumpuk bermula dari pembuat peyek tumpuk bernama Tumpuk. Sampai akhirnya terkenal dengan nama rempeyek tumpuk Mbok Tumpuk. Kemudian dinamakan peyek tumpuk, karena beberapa peyek ditumpuk menjadi satu yang tidak beraturan.

Rempeyek tumpuk Mbok Tumpuk berbeda dengan peyek pada umumnya terlihat dari warna putihnya bukan kuning kecoklatan. Hal ini terjadi karena bahan yang digunakan adalah tepung kanji sebagai bahan campuran selain tepung terigu sehingga membuatnya renyah dan lebih garing.

Kemudian, hal menarik lainnya adalah bahan baku dan cara pengolahannya berbeda dengan lainnya. Bahan baku rempeyek tumpuk Mbok Tumpuk memiliki takaran kacang tanah dan tepung beras 2:1. Dengan kata lain 1 kilogram tepung beras setidaknya membutuhkan 2 kilogram kacang tanah. Cara memasak seperti ini membuat peyek yang digoreng banyak kacang tanahnya.

Selain takaran dan bahan-bahannya adalah bahan tepung beras juga bukan sembarangan. Beras sebelum diolah menjadi tepung terlebih dahulu direndam selama semalam baru kemudian digiling dengan mesin penggiling. Setelah digiling terus diberi bumbu seperti kencur, kemiri, ketumbar. Selanjutnya, telur dan santan diaduk rata hingga menjadi adonan terus kemudian digoreng dengan minyak.

Proses penggorengan dilakukan tiga tahap, yaitu menggoreng peyek dan membentuknya hingga kering kemudian dikeringkan semalam. Tahap kedua, peyek digoreng kembali dengan minyak goreng yang berbeda. Saat menggoreng yang kedua kalinya terdapat dua wajan dengan suhu minyak

goreng berbeda. Pada wajan yang pertama minyak goreng bersuhu panas daripada minyak goreng di wajan kedua. Hal itu dilakukan supaya rempeyek tumpuk tidak gosong meskipun digoreng sampai kering. Dengan metode tersebut bentuknya menjadi unik karena peyeknya bertumpuk. Selain itu, jumlah kacang di setiap bongkahannya banyak.

Anda bisa berburu oleh-oleh rempeyek tumpuk Mbok Tumpuk di Jalan Wahid Hasyim nomor 104 B Kabupaten Bantul, Yogyakarta. Di toko itu Anda dapat memilih peyek tumpuk Mbok Tumpuk dengan Rp 44.000 dan beberapa oleh-oleh lainnya yang harganya terjangkau.\*\*\*

Sumber: <https://portaljogja.pikiran-rakyat.com>

**Kegiatan 1**

**Jawablah pertanyaan di bawah ini!**

1. Dari mana asal nama peyek Mbok Tumpuk ?  
\_\_\_\_\_
2. Apa yang berbeda dari peyek tersebut dengan peyek yang lain?  
\_\_\_\_\_
3. Bagaimana takaran kacang dan tepung yang dipakai?  
\_\_\_\_\_
4. Apakah produsen memakai tepung beras dari pabrik ?  
\_\_\_\_\_
5. Ada berapa tahap dalam membuat peyek ini ? Jelaskan!  
\_\_\_\_\_
6. Mengapa peyek yang digoreng tidak gosong ?  
\_\_\_\_\_

**Kosakata**

**Diskusikan arti kata-kata berikut dengan teman Anda!**

- tepung kanji	- gosong
- adonan	- takaran
- peyek	- bongkahan
- renyah	- sembarangan
- wajan	- terjangkau
- garing	- bertumpuk

## Kegiatan 2

Lengkapi kalimat di bawah ini dengan kosakata yang tepat!

1. Kenaikan harga barang elektronik, termasuk laptop, sangat tinggi dan tidak \_\_\_\_\_ oleh masyarakat sangat mengganggu proses belajar secara daring.
2. Banyak orang asing yang sengaja mandi matahari dengan insetitas yang tinggi demi mendapatkan warna kulit yang \_\_\_\_\_
3. Di beberapa negara, kesadaran masyarakat menjaga lingkungan bisa dipakai sebagai contoh. Dalam hal sampah misalnya, mereka tidak membuangnya secara \_\_\_\_\_. Mereka langsung memilah berdasarkan jenis sampah yang dibuang
4. \_\_\_\_\_ yang siap digoreng dimasukan ke dalam \_\_\_\_\_ dan digoreng sampai \_\_\_\_\_ atau kering.
5. Sesudah itu di atasnya diberi adonan lain secara \_\_\_\_\_ atau berlapis sehingga pada akhirnya akan didapatkan peyek yang rasanya \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_ yang dipakai dalam membuat peyek tumpuk adalah 2 kg kacang tanah : 1 kg \_\_\_\_\_

## Menyimak

Silakan tonton video berikut ini!

<https://drive.google.com/file/d/1fH6fD3TI411jlkqt2EWbx-G5YkyfonEB/view?usp=sharing>

## Kegiatan 3

Sesudah menonton video, jawab pertanyaan berikut ini!

1. Kapan usaha peyek tumpuk dimulai?  
\_\_\_\_\_
2. Kenapa peyek itu disebut peyek Tumpuk?  
\_\_\_\_\_
3. Apakah mereka memakai resep yang berbeda untuk membuat peyek?  
\_\_\_\_\_
4. Berapa lama beras direndam .sebelum digiling?  
\_\_\_\_\_
5. Usaha peyek tersebut sudah dilakukan selama berapa generasi?  
\_\_\_\_\_



## Wawasan Kebahasaan

### Kegiatan 6

**Perbaikilah kosakata maupun struktur kalimat supaya menjadi kalimat yang benar!**

1. Rempeyek tumpuk Mbok Tumpuk berbeda dengan peyek pada umumnya yang dilihat dari warnanya putih bukan kuning kecoklatan.

---

---

2. Kemudian yang menarik bahan baku dan cara pengolahannya berbeda dengan lainnya.

---

---

3. Selain takaran dan bahan-bahannya adalah bahan tepung beras juga bukan sembarangan.

---

---

4. Setelah digiling terus diberi bumbu seperti kencur, kemiri, ketumbar. Telur, santan sesudah itu diaduk rata hingga menjadi adonan terus kemudian digoreng dengan minyak.

---

---

5. Saat menggoreng yang kedua kalinya terdapat dua wajan dengan suhu minyak goreng berbeda. Pada wajan yang pertama minyak goreng bersuhu lebih panas daripada minyak goreng di wajan kedua.

---

---

## TRIVIA

### Macam-Macam Peyek



Rempeyek, atau biasa disebut peyek adalah lauk yang sangat merakyat di kalangan orang Jawa. Lauk ini biasanya hadir sebagai bagian dari kelengkapan menu tradisional pada rangkaian upacara tradisional, misalnya dalam nasi tumpeng. Peyek tidak hanya dibuat dari kacang tanah, tetapi juga dari ikan asin, khususnya gereh *pethek*, kedelai, *jingking* (semacam kepiting), serangga, yaitu laron. Ada juga peyek yang dibuat dari bahan dasar sayuran, misalnya bayam.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

<https://portaljogja.pikiran-rakyat.com/lifestyle/pr-252410871/rempeyek-tumpuk-mbok-tumpuk-kuliner-khas-bantul-yogyakarta-rasanya-renyah-dan-gurih>. Diakses pada tanggal 20 Mei 2022.

### Sumber Gambar

<https://images.app.goo.gl/aSi1AaMMGNAdhW46A>. Diakses tanggal 10 Mei 2022.

<https://gudeg.net/direktori/7222/peyek-tumpuk-mbok-tumpuk.html>. Diakses tanggal 12 Mei 2022.

<https://www.youtube.com/watch?v=av5WYfIHxfM><https://www.youtube.com/watch?v=he5hMj1j9xA>. Diakses tanggal 13 Mei 2022.

<https://shopee.co.id/Peyek-Mbok-Tumpuk-Bantul-Jogjai.2509975.9145559>. Diakses tanggal 14 Mei 2022.

# >> BIPA 7

## UNIT 4

# SONGGO BUWONO: KULINER KERATON YOGYAKARTA

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

**SILABUS BAHAN AJAR MEMBACA BERMUATAN LOKAL  
BIPA 7 UNIT 4  
SONGGO BUWONO: KULINER KERATON YOGYAKARTA**

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
4	Songgo Buwono: Kuliner dari Keraton Yogyakarta	7	Teks Deskripsi	<p><b>Membaca</b> Mampu membaca kritis teks deskripsi tentang makanan tradisional <i>Songgo Buwono</i> (menginterpretasi, merespons kemudian mengevaluasi)</p> <p><b>Menyimak</b> Mampu memahami dengar dalam berbagai presentasi</p>	<p><b>Membaca</b> 1. Menentukan ketepatan, kebenaran, dan keakuratan informasi teks deskripsi tentang Songgo Buwono</p> <p>2. Mengidentifikasi opini dan fakta berdasarkan teks</p> <p><b>Menyimak</b> Menemukan kecocokan antara hasil rekonstruksi argumen dan data dalam berbagai presentasi</p>	<p>1. Menjawab pertanyaan berdasarkan informasi dalam teks</p> <p>2. Menentukan apakah sebuah pernyataan dalam teks fakta atau opini</p> <p><b>Menyimak</b> Menentukan apakah pernyataan benar atau salah berdasarkan informasi dalam video</p>	<p>1. Mereview penggunaan afiksasi dalam paragraf rumpang</p> <p>2. Pemakaian idiom dalam kalimat</p>	<p>Jenis Kuliner Favorit Sultan Keraton Yogyakarta</p>

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				<p><b>Berbicara</b> Mampu mengungkapkan gagasan secara spontan dan fasih dengan nuansa makna yang sesuai</p> <p><b>Menulis</b> Mampu menulis teks yang kohesif dan koheren yang sesuai dengan tujuan dan target pembaca tentang kuliner tradisional</p> <p><b>Kosakata dan Tata Bahasa</b> Menguasai pengetahuan tentang penggunaan</p>	<p><b>Berbicara</b> Mengajukan tanggapan positif atau negatif dengan menggunakan alasan yang logis secara spontan dan fasih</p> <p><b>Menulis</b> Penulisan teks nonfiksi dalam bentuk laporan pengamatan, dan penelitian secara kohesif dan koheren</p> <p><b>Kosakata dan Tata Bahasa</b> 1. Menggunakan afiksasi yang tepat</p>	<p><b>Berbicara</b> Menceritakan keistimewaan kudapan tradisional dari negara asal siswa</p> <p><b>Menulis</b> Menulis hasil pengamatan persamaan dan perbedaan burger dengan Songgo Buwono</p> <p><b>Kosakata dan Tata Bahasa</b> 1. Latihan menggunakan afiksasi dengan tepat</p>		

Unit	Judul	Level	Jenis Teks	KD	Tujuan	Kegiatan	Materi Kebahasaan	Informasi Tambahan
				bahasa (afiksasi dan idiom) untuk mencapai tujuan komunikasi sesuai dengan konteks situasi	2. Menggunakan kosakata idiom yang tepat dengan konteks.	2. Latihan menggunakan idiom yang tepat sesuai dengan konteksnya		

## SONGGO BUWONO: KULINER KERATON YOGYAKARTA



Sumber: <https://bit.ly/39QvRks>

Unit ini berisi informasi tentang Songgo Buwono: Kuliner Keraton Yogyakarta. Untuk meningkatkan kemahiran membaca, menyimak, berbicara, dan menulis dan pengetahuan kosakata dan tata bahasa, Anda akan mengerjakan latihan-latihan. Setelah mempelajari unit ini, Anda diharapkan mampu:

1. membaca kritis teks deskripsi tentang Songgo Buwono!
2. menggunakan kosakata idiomatik dalam kalimat;
3. mengidentifikasi informasi betul-salah teks eksplanasi tentang Songgo Buwono;
4. menyampaikan informasi dari infografik tentang keistimewaan Songgo Buwono dan menceritakan keistimewaan kuliner di negara murid;
5. menulis teks tentang kuliner dari Keraton khususnya Songgo Buwono sesuai dengan pemahaman murid;
6. memahami penggunaan afiksasi dan ungkapan idiomatik.

## PRAKEGIATAN

Perhatikan foto berikut ini! Tahukah Anda, apa nama makanan ini? Sudahkah Anda mencicipinya? Jika sudah, bagaimana rasanya? Jika belum, mari kita baca teks berikut!



Sumber: <https://radioedukasi.kemdikbud.go.id>

## Teks 1

### Membaca

#### Songgo Buwono, Kaya Rasa dan Sarat Makna



Sumber: <https://id.tastemade.com/songgo-buwono/>

Indonesia memiliki beragam kuliner yang cita rasanya mewarnai setiap daerah. Masing-masing daerah di Indonesia memiliki ciri khas tersendiri, tidak terkecuali Yogyakarta. Di daerah istimewa ini, kita masih dapat menjumpai beragam kuliner tradisional yang resepnya turun-temurun, bahkan diciptakan oleh keluarga bangsawan di dalam Keraton Yogyakarta.

Ada satu kudapan yang pada masa kemunculannya hanya dapat dinikmati oleh kaum ningrat alias keluarga bangsawan. Kudapan ini mungkin terdengar asing di telinga anak muda masa kini. Maklum, menu ini populer pada tahun 1950--1960 dan termasuk dalam salah satu kudapan *lawas* khas Yogyakarta.

Songgo Buwono menjadi spesial karena lahir di Keraton Yogyakarta. Sultan Hamengku Buwono VII menginspirasi pembuatan kudapan ini sehingga sering disebut sebagai makanan *priyayi* atau bangsawan. Pada zaman Kesultanan Yogyakarta, kudapan ini hanya dapat dinikmati oleh kalangan kerajaan. Kudapan ini disajikan pada perayaan tertentu, misalnya pernikahan keluarga Keraton. Sajian ini diyakini sebagai lambang kesiapan kedua mempelai untuk mengarungi kehidupan berumah tangga. Tidak hanya itu, kudapan ini pun memiliki filosofi yang menggambarkan kehidupan manusia.

Sekilas, Songgo Buwono ini mirip dengan makanan khas negara Barat, yakni *burger*. Dalam dunia tata boga, Songgo Buwono masuk dalam kategori kue sus atau *choux pastry*. Kudapan ini terdiri dari kue sus, daging sapi atau ayam, telur, acar, kuah *mayonaise*, dan selada. Proses pembuatan Songgo Buwono ada tiga tahap. Pertama, membuat kue sus kemudian membuat isian untuk kuenya, seperti merebus telur ayam dan membuat

ragut daging sapi atau ayam. Di era modern seperti sekarang, pembuatan ragut dapat dimodifikasi dengan bahan lain sesuai selera lidah masing-masing termasuk ragut *vegan*, yaitu mengganti daging dengan jamur.

Untuk menghasilkan Songgo Buwono yang sempurna, kita dapat membuat patokan rasa dan tekstur. Kue sus bertekstur garing di luar dan lembut di dalam, dilengkapi dengan ragut sapi atau ayam dengan rasanya yang manis dan gurih. Ragut adalah campuran dari daging, wortel, bawang bombay, dan bumbu-bumbu penyedap. Berikutnya, ada *mayonaise*, kekentalannya sedang, rasanya manis, asam, dan *creamy*. Komponen terakhir adalah acar timun. Acar timun memiliki rasa manis dan asam yang cukup kuat dari cuka.

Rasa yang dihasilkan dari perpaduan bahan-bahan tersebut tidak hanya nikmat, tetapi juga mengandung gizi tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Songgo Buwono tergolong dalam makanan cepat saji yang sehat karena kaya serat, tinggi mineral, dan lebih rendah lemak daripada tepung terigu. Tepung sukun juga dapat menggantikan peran tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan kue sus.

Jika ditelaah dari arti namanya, makanan ini memiliki nama yang mengandung nilai filosofi menarik. *Songgo* berarti menyangga dan *buwono* berarti langit atau kehidupan. Jadi, Songgo Buwono bermakna penyangga kehidupan. Simbol dan makna kudapan ini terlihat dari penyusunan komponennya.

Pada bagian terbawah Songgo Buwono terdapat kue sus yang menyimbolkan bentuk bumi, tempat hidup dan matinya semua makhluk. Di atas kue sus terdapat daun selada yang menggambarkan hamparan pepohonan dan tumbuhan hijau yang asri dan lestari. Isian di dalam kue sus itu adalah ragut. Ragut ini menggambarkan keberagaman masyarakat di dunia yang mampu berpadu dalam sebuah keselarasan. Simbol pegunungan digambarkan dengan telur ayam. Terakhir, *mayonaise* menggambarkan langit. Sebagai pelengkap, kudapan ini disajikan dengan acar timun sebagai simbol dari bintang.

Konon, Songgo Buwono juga menjadi penunjuk keadaan politik masa itu di Yogyakarta. Pada masa Sri Sultan Hamengku Buwono VII, kondisi kesultanan di Yogyakarta dipengaruhi oleh keberadaan Belanda. Oleh sebab itu, kuliner yang disajikan pun bernuansa Belanda. Songgo Buwono yang diinisiasi oleh Sultan Hamengku Buwono VII ini juga menjadi menu hasil akulturasi budaya Jawa dan Belanda.

Namun, jika diamati lebih dalam lagi, rupanya ada beberapa pengaruh dari negara-negara lain juga. Kue sus berasal dari Belanda, saus *mayonaise* dari Perancis, serta acar ala Tiongkok. Komponen tersebut turut menghiasi kudapan kecil ini.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

## Kegiatan 1

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan informasi dari teks!

1. Apa yang membuat Songgo Buwono istimewa?  
\_\_\_\_\_.
2. Apa perbedaan Songgo Buwono di masa lalu dan masa kini?  
\_\_\_\_\_.
3. Bagaimana cara menghasilkan perpaduan rasa Songgo Buwono yang sempurna?  
\_\_\_\_\_.
4. Apa arti dari nama Songgo Buwono?  
\_\_\_\_\_.
5. Apa saja nilai-nilai filosofis yang terkandung dalam Songgo Buwono menurut teks di atas?  
\_\_\_\_\_.

## Kegiatan 2

### Latihan Kosakata A

Temukanlah padanan kata untuk kosakata yang dicetak tebal!

Contoh

Indonesia memiliki **beragam** kuliner yang cita rasanya mewarnai setiap daerah.

→ *beragam: bermacam-macam*

Soal

1. Ada satu **kudapan** yang pada masa kemunculannya hanya bisa dinikmati oleh kaum ningrat alias keluarga bangsawan.  
→ kudapan: \_\_\_\_\_
2. Sultan Hamengku Buwono VII yang **menginspirasi** pembuatan kudapan ini sehingga sering disebut sebagai makanan *priyayi* atau bangsawan.  
→ menginspirasi: \_\_\_\_\_
3. Sajian ini diyakini sebagai **lambang** kesiapan kedua mempelai untuk mengarungi kehidupan berumah tangga.  
→ lambang: \_\_\_\_\_
4. Di era modern seperti sekarang, pembuatan ragut dapat **dimodifikasi** dengan bahan lain sesuai selera lidah masing-masing.  
→ dimodifikasi: \_\_\_\_\_

5. Untuk menghasilkan Songgo Buwono yang sempurna, kita dapat membuat **patokan** rasa dan tekstur.  
→ patokan: \_\_\_\_\_
6. Rasa yang dihasilkan dari **perpaduan** bahan-bahan tersebut tidak hanya nikmat tetapi juga mengandung gizi tinggi.  
→ perpaduan: \_\_\_\_\_
7. Songgo Buwono memiliki makna **penyangga** kehidupan  
→ penyangga: \_\_\_\_\_
8. Di atas kue sus terdapat daun selada yang menggambarkan **hampanan** pepohonan dan tumbuhan hijau yang asri dan lestari.  
→ hampanan: \_\_\_\_\_
9. Ragut ini menggambarkan keberagaman masyarakat di dunia yang mampu berpadu dalam sebuah **keselarasan**.  
→ keselarasan: \_\_\_\_\_
10. Kue sus yang berasal dari Belanda, saus *mayonaise* dari Perancis, serta acar ala Tiongkok juga turut **menghiasi** kudapan kecil ini.  
→ menghiasi: \_\_\_\_\_

## Latihan Kosakata 2

**Buatlah kalimat dengan kosakata di bawah ini!**

Contoh  
menjumpai.

→ Kami dapat *menjumpai* beragam kudapan di pasar-pasar

Soal

1. kaum ningrat  
\_\_\_\_\_.
2. mengarungi  
\_\_\_\_\_.
3. patokan  
\_\_\_\_\_.
4. hampanan  
\_\_\_\_\_.
5. disajikan  
\_\_\_\_\_.

## Teks 2

### Membaca

Bacalah teks berikut!

### Serba-serbi Songgo Buwono

1. Songgo Buwono tercipta di dapur Keraton Yogyakarta. Perkembangan Songgo Buwono ini terjadi pada masa Hamengku Buwono VII yang kerap kali mengundang orang Belanda ke perjamuan. Hadirnya orang Belanda tersebut mempengaruhi budaya di Keraton, mulai dari seni pertunjukan yang menggunakan properti modern hingga menu makanan yang disajikan. Resep Songgo Buwono tercipta dari R. W. Hendrobudjono, pemimpin dari Pawon Prabeya, salah satu dapur di Keraton Yogyakarta yang menyajikan makanan sehari-hari Sultan, terutama makanan tradisional yang dipadu-padankan dengan makanan Eropa.
2. Awalnya disajikan untuk *priyayi* dan keluarga kerajaan saja. Songgo Buwono awalnya disajikan untuk keluarga Keraton Yogyakarta, para *priyayi*, atau bangsawan, dan para tamu penting di pernikahan kerajaan. Masyarakat yang masih menjadi kerabat kerajaan juga biasanya menyuguhkan Songgo Buwono saat pesta. Jadi, Songgo Buwono dulu sangat eksklusif untuk kalangan-kalangan atas saja. Namun, kini Songgo Buwono bisa ditemui di berbagai festival makanan dan beberapa restoran di Yogyakarta.
3. Terlihat seperti *Burger*, Songgo Buwono dipengaruhi beberapa budaya. Konsep Songgo Buwono ini seperti *sandwich* atau *burger*. Komponen utamanya adalah *choux pastry* atau adonan kue yang dipakai untuk kulit kue sus. Kue sus tersebut kemudian dibelah dua dan diisi dengan berbagai isian komponen Songgo Buwono.
4. Makanan ini sarat filosofi. *Songgo* memiliki arti menyokong, sedangkan *Buwono* berarti dunia atau kehidupan. Songgo Buwono berarti penyokong kehidupan di dunia. Songgo Buwono juga menyimbolkan kuasa dari Tuhan Yang Maha Esa. Setiap komponen Songgo Buwono menyimbolkan ciptaan Sang Maha Pencipta. Kue sus menyimbolkan dunia, selada menyimbolkan tanaman dan hutan yang menyokong kehidupan, ragut menyimbolkan orang-orang dan berbagai keragamannya, *mayonaise* menyimbolkan langit, telur adalah gunung dan acar merupakan representasi dari bintang-bintang dan benda-benda langit.

5. Selain enak dan filosofis, Songgo Buwono juga bergizi. Songgo Buwono terlihat sebagai makanan yang kompleks. Terdapat karbohidrat dari kue sus dan ragut, sayuran dari selada, ragut, dan acar, serta protein dari ayam di ragut dan telur rebus. Menurut *Jurnal Antropologi: Isu-isu Sosial Budaya* pada 2021, dalam satu porsi Songgo Buwono terdapat energi sebesar 167,63 kkal, lemak 10,23 gram, karbohidrat 12,57 gram, protein 6,32 gram, air 35,14 gram, dan mineral 0,74 gram. Songgo Buwono menjadi salah satu makanan tradisional yang sarat akan gizi, filosofi serta budaya. Jadi, kalau ke Yogyakarta dan menemukan makanan ini, jangan lupa mencobanya, ya!

Sumber teks: <https://www.idntimes.com>

### **Kegiatan 3** **Fakta dan Opini**

**Temukan fakta dan opini dari teks di atas!**

Contoh:

Fakta: Perkembangan Songgo Buwono ini terjadi pada masa Hamengku Buwono VII.

Opini: Songgo Buwono dulu sangat eksklusif untuk kalangan-kalangan atas saja.

#### **Soal**

1. Fakta

---

---

---

Opini

---

---

---

2. Fakta

---

---

---

Opini

---

---

---

3. Fakta

---

---

---

Opini

---

---

---

4. Fakta

---

---

---

Opini

---

---

---

5. Fakta

---

---

---

Opini

---

---

---

#### Kegiatan 4 Menyimak

Simaklah denganan pada tautan berikut

[https://drive.google.com/file/d/1MEOs\\_FjLmgJF46Pg\\_F6FzEJqey5CjCsb/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1MEOs_FjLmgJF46Pg_F6FzEJqey5CjCsb/view?usp=sharing), kemudian ceritakan kembali isinya kepada guru Anda!

Setelah mendengarkan teks di atas, berilah tanda centang (√) pada kolom Betul atau Salah!

No.	Pernyataan	Betul	Salah
1.	Yogyakarta terkenal dengan gudeg dan bakpianya sehingga tidak ada makanan lain yang lebih unik.		
2.	Songgo Buwono bukan makanan tradisional karena bentuknya yang mirip dengan <i>burger</i> atau <i>sandwich</i> .		
3.	Camilan ini lahir pada masa pemerintahan Sultan Hamengku Buwono VII.		

4.	Keperihatinan Sultan Hamengku Buwono VII tentang makanan yang tidak bergizi, menginspirasi lahirnya makanan ini.		
5.	Walaupun menggunakan pengawet, makanan ini dapat dikonsumsi oleh siapa pun.		

## Kegiatan 5 Berbicara

Perhatikan infografis tentang Songgo Buwono dan gambar di bawah ini kemudian diskusikan isinya dengan guru Anda!

**KEISTIMEWAAN**  
**SONGGO BUWONO**

Sumber: <https://bit.ly/3wMwvYl>

**FAVORIT SULTAN**  
Songgo Buwono menjadi salah satu makanan favorit Sultan HB VII.

Dapat dikonsumsi untuk sarapan, makan siang, maupun malam. Porsinya kecil sehingga dapat dinikmati sebagai kudapan.

**BISA DIMAKAN KAPAN SAJA**

**SIMBOL PENGALAMAN MANUSIA**  
Ketika menikmati Songgo Buwono, seseorang bisa mengingat ciptaan-ciptaan Tuhan. Rasa Songgo Buwono yang manis, gurih, dan asam menyimbolkan pengalaman beragama yang dilalui manusia.

**DISUGUHKAN DI PESTA PERNIKAHAN**  
Songgo Buwono kerap disuguhkan pada acara pernikahan. Pengantin diharapkan dapat hidup mandiri dan menyokong kehidupan mereka seterusnya.

**BANYAK PENGARUH BUDAYA**  
Adonan kue sus berasal dari budaya Barat. Sedangkan mayonesse berasal dari Perancis yang dimodifikasi sesuai dengan lidah Jawa dan ragout berasal dari Asia serta Eropa.

**APA KEISTIMEWAAN KUDAPAN TRADISIONAL DARI NEGARA ANDA? DISKUSIKAN DENGAN GURU ANDA!**



Sumber gambar: <https://bit.ly/3wNvLlj>

Sumber gambar: <https://bit.ly/3LEr9Du>

Setelah mendiskusikan informasi pada infografik dengan guru, ceritakanlah keistimewaan salah satu kudapan tradisional dari negara Anda!



## Wawasan Kebahasaan

### Kegiatan 7

#### Soal

#### 1. Review Tata Bahasa

Lengkapilah teks di bawah ini menggunakan afiksasi yang tepat!

#### Jajanan Pasar

Jajanan pasar adalah makanan tradisional Indonesia yang \_\_\_\_ (**jual-beli**) di pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional. Meskipun telah banyak \_\_\_\_ (**edar**) makanan instan dan modern bahkan impor dari luar negeri, jajanan pasar masih tetap \_\_\_\_ (**gemar**) karena beberapa alasan, antara lain harganya yang relatif \_\_\_\_ (**jangkau**) dengan rasa yang enak, dan ada banyak pilihan \_\_\_\_ (**ragam**) yang \_\_\_\_ (**sedia**).

Jajanan pasar ini, ketika sudah \_\_\_\_ (**hidang**) di atas meja, akan \_\_\_\_ (ubah) namanya menjadi *penganan*. Untuk \_\_\_\_ (**tingkat**) daya tarik para tamu, banyak hotel yang \_\_\_\_ (**sedia**) jajanan pasar saat sarapan pagi. Tak jarang, beberapa kota di Indonesia \_\_\_\_ (**selenggara**) festival jajanan pasar dalam rangka \_\_\_\_ (**kenal**) potensi daerah berupa makanan tradisional yang menjadi ciri khas daerah tersebut.

Dikembangkan dari [https://id.wikipedia.org/wiki/Jajanan\\_pasar](https://id.wikipedia.org/wiki/Jajanan_pasar)

#### 2. Ungkapan Idiomatik

Ungkapan idiomatik merupakan makna yang tidak menjelaskan makna sebenarnya. Berikut beberapa ciri yang terdapat pada ungkapan idiomatik.

- Mengandung frasa idiomatik
- Mengandung konotasi
- Tidak menjelaskan makna sebenarnya

Contoh-contoh ungkapan idiomatik:

- Akibat pandemi, perusahaan tersebut **gulung tikar**.  
→ gulung tikar: bangkrut.
- Beliau **tutup usia** pada tahun 2000.  
→ tutup usia: meninggal dunia.
- Paman membawa **buah tangan** dari Medan.  
→ buah tangan: oleh-oleh.

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

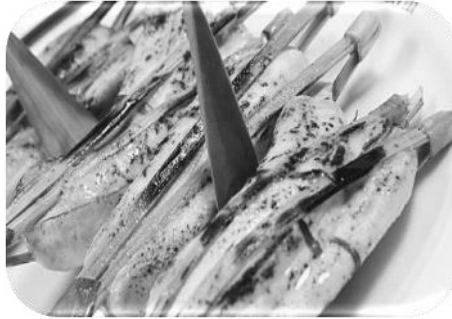
## Soal

Carilah makna dari idiom di bawah ini kemudian buatlah kalimat!

1. Songgo Buwono menjadi lambang kesiapan mempelai untuk **mengarungi kehidupan** berumah tangga.  
arti : \_\_\_\_\_  
kalimat: \_\_\_\_\_
2. Pembuatan Songgo Buwono **makan waktu** yang cukup lama.  
arti : \_\_\_\_\_  
kalimat: \_\_\_\_\_
3. Tim itu harus **berbesar hati** menerima kekalahan dalam pertandingan kemarin malam.  
arti : \_\_\_\_\_  
kalimat: \_\_\_\_\_
4. Pejabat itu tidak menjadi sombong meskipun sedang **naik daun**.  
arti : \_\_\_\_\_  
kalimat: \_\_\_\_\_
5. Pasar tradisional di daerah Tanah Abang harus direlokasi akibat dilalap **si jago merah**.  
arti : \_\_\_\_\_  
kalimat: \_\_\_\_\_

## TRIVIA

### Kuliner Kesukaan Sultan Yogyakarta



Sumber gambar: <https://jogja.suara.com>

Kalau kita berbicara tentang Yogyakarta, tentu tidak lepas dari sejarah kesultanannya. Informasi mengenai sultan-sultan Keraton Yogyakarta sangat menarik untuk diketahui, termasuk kuliner *jadul* yang menjadi kesukaan para sultan. Berikut ini ada beberapa contoh kuliner istimewa yang menjadi favorit sultan-sultan Yogyakarta.

1. Bebek Suwar Suwir

Kuliner kesukaan Sultan Hamengku Buwono X ini terdiri dari irisan daging bebek yang disajikan dengan irisan nanas goreng dan saus kedondong parut.

2. Urip Urip Gulung

Urip Urip Gulung ini terbuat dari ikan lele *fillet* yang dipanggang dan disajikan dengan saus mangut.

3. Manuk Nom

Manuk Nom termasuk dalam makanan penutup yang terbuat dari ketan hijau dan tape lalu dicampur dengan telur. Makanan ini menjadi makanan kesukaan Sultan Hamengku Buwono VII. Pada masa pemerintahan Sultan Hamengku Buwono VIII, makanan ini menjadi sajian pembuka sebelum makan berat.

Itulah beberapa kuliner kesukaan raja-raja Yogyakarta. Apakah Anda tertarik untuk mencoba salah satunya?

Sumber teks: Diolah dari berbagai sumber

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Teks

- Ayo Berbahasa. 2020. Contoh Frasa Idiomatik dan Penjelasannya. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://www.ayo-berbahasa.id/2020/11/contoh-frasa-idiomatik.html>
- Historia.id. 2020. Makanan Kesukaan Sultan Yogyakarta. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://historia.id/kultur/articles/makanan-kesukaan-sultan-yogyakarta-DOZQe/>
- IDN Times. 2021. 5 Fakta Songgo Buwono, Kuliner dari Keraton Yogyakarta yang Filosofis. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/wanudya-a/fakta-songgo-buwono-burger-dari-keraton-yogyakarta-c1c2/5>
- Liputan6.com. 2015. Makanan Priyayi Songgo Buwono, Sajian Berbuka Keraton Yogyakarta. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://www.liputan6.com/ramadan/read/2265670/makanan-priyayi-songgo-buwono-sajian-berbuka-keraton-yogyakarta>
- Pegipegi. 2019. Songgo Buwono, Kuliner Khas dari Sultan untuk Rakyat Yogyakarta. Diakses pada 23 Mei 2022 dari <https://www.pegipegi.com/travel/songgo-buwono-kuliner-khas-dari-sultan-untuk-rakyat-yogyakarta/>
- Radar Solo. 2021. Di Balik Camilan Songgo Buwono, Setiap Bagian Punya Filosofi Mendalam. Diakses pada 24 Mei 2022 dari <https://radarsolo.jawapos.com/wisatakuliner/kuliner/05/09/2021/di-balik-camilan-songgo-buwono-setiap-bagian-punya-filosofi-mendalam/>
- Wikipedia. 2021. Jajanan Pasar. Diakses 25 Mei 2022 dari [https://id.wikipedia.org/wiki/Jajanan\\_pasar](https://id.wikipedia.org/wiki/Jajanan_pasar)

### Sumber Gambar

- Hipwee. 2020. Nostalgia Pasar Kangen Jogja [gambar]. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.hipwee.com/list/nostalgia-pasar-kangen-jogja/>
- Solo Pos. 2016. Pasar Kangen Jogja [gambar]. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://www.solopos.com/pasar-kangen-jogja-makanan-khas-yang-dirindukan-akan-ditampilkan-apa-saja-737912>

Suara Jogja. 2019. Prawan Kenes, Menu Khas Keraton Yogyakarta [gambar]. Diakses pada 25 Mei 2022 dari <https://jogja.suara.com/read/2019/10/03/143000/prawan-kenes-menu-khas-keraton-yogyakarta-favorit-para-raja>.

Tastemade.com. 2020. Songgo Buwono (*Egg Benedict* ala Keraton). Diakses pada 23 Mei 2022 dari [id.tastemade.com/videos/songgo-buwono/](https://id.tastemade.com/videos/songgo-buwono/)



# **KUNCI JAWABAN**

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## KUNCI JAWABAN

### Unit 1 BIPA 2

#### Bakpia: dari Tiongkok ke Jogja

##### Kegiatan 1

1. Bakpia adalah camilan manis dari Yogyakarta.
2. Tiongkok
3. Di Yogyakarta banyak muslim.
4. Orang Tiongkok yang datang ke Yogyakarta membuat bakpia dan menjualnya.
5. Di Tiongkok bakpia berasa gurih dan di Yogyakarta bakpia berasa manis.

##### Kegiatan 2

1. pisang goreng - manis
2. cilok - pedas atau gurih
3. bakso - pedas atau gurih
4. kroket - gurih
5. bakpia - manis
6. keripik singkong - gurih
7. apem - manis
8. jadah - gurih
9. mie lidi - pedas

##### Kegiatan 3

1. tukang
2. penasaran
3. camilan
4. tawar-menawar belakang
5. terkenal
6. menarik
7. sekotak
8. kacang
9. gurih

##### Kegiatan 5

###### Soal 1

1. Mengapa mereka harus segera bersih-bersih rumah?

2. Bagaimana Anda pergi ke kampus?
3. Bagaimana suasana di pantai?
4. Mengapa Jogja sangat panas hari ini?
5. Bagaimana kabar orang tuamu?

### Unit 2 BIPA 2

#### Apakah Anda Suka Keripik Belut?

##### Kegiatan 1

###### Membaca

2. Keripik belut dibuat dari belut yang digoreng dengan tepung dan bumbu. Rasa keripik belut biasanya lebih gurih daripada keripik lain.
3. Bahan dasar membuat keripik belut ini paling banyak dari Godean, Klaten, Boyolali, dan beberapa daerah lain.
4. Mulai dari harga Rp25.000,00 sampai Rp100.000,00 per kilogram.
5. Keripik belut baik sekali untuk tubuh karena bergizi lebih tinggi daripada keripik lain.

##### Kegiatan 2

###### Kosakata

Melengkapi kalimat

2. gurih
3. pedagang
4. gizi
5. belut
6. ketika
7. pasar
8. populer

### Kegiatan 3 Menyimak

#### Latihan 1

2. bagaimana
3. ide
4. keripik
5. terkenal
6. gurih
7. suka
8. pergi
9. penjual
10. datang

#### Latihan 2

2. B
3. B
4. B
5. S

## Unit 3 BIPA 2 Mengenal Wedang Ronde sebagai Minuman Tradisional Yogyakarta

### Kegiatan 1

1. Wedang ronde khas Yogyakarta berisi air jahe, ronde, kacang, kolang-kaling, dan dapat ditambahkan roti tawar.
2. Harga wedang ronde sekitar Rp8.000,00.
3. Kata *wedang* berasal dari bahasa Jawa yang berarti 'minuman' dan kata *ronde* berasal dari bahasa Belanda yang berarti 'bulat'.
4. Wedang ronde memiliki rasa sedikit pedas dan manis.
5. Wedang ronde biasanya diminum ketika cuaca dingin atau malam hari.

### Kegiatan 2

1. Keberanian: keadaan berani atau mempunyai hati yang mantap dan rasa percaya diri yang besar dalam menghadapi bahaya, kesulitan, dan sebagainya; tidak takut
2. Karunia: kasih; belas kasih; pemberian atau anugerah dari yang lebih tinggi kedudukannya kepada yang lebih rendah
3. Hati: sesuatu yang ada di dalam tubuh manusia yang dianggap sebagai tempat segala perasaan batin dan tempat menyimpan pengertian (perasaan dan sebagainya).
4. Bersih: bebas dari kotoran.
5. Cuaca: keadaan udara (tentang suhu, cahaya matahari kelembapan, kecepatan angin, dan sebagainya) pada satu tempat tertentu dengan jangka waktu terbatas.

### Kegiatan 3

1. cuaca
2. terkenal
3. 1965
4. mulai
5. disajikan
6. berisi
7. dibuat
8. manisnya
9. pedas
10. hangat

## Unit 4 BIPA 2

### Menikmati Sate Kere Jogja

#### Kegiatan 1

1. Benar
2. Benar
3. Salah
4. Benar
5. Salah

#### Kegiatan 2

1. pedagang
2. masakan
3. nikmat
4. jenis
5. populer

#### Kegiatan 3

1. makan sate *kere*
2. manis dan gurih
3. makanan khas Jogja
4. daging sapi
5. dibakar di atas api
6. potongan ketupat dan sayur tempe krecek

#### Kegiatan 4

Jawaban berdasarkan pada pengalaman dan pendapat pemelajar.

#### Kegiatan 5

Jawaban berdasarkan pada pengalaman dan pendapat pemelajar.

#### Kegiatan 6

1. di
2. dan
3. di
4. ke
5. dan

## Unit 5 BIPA 2

### Kopi Joss: Kopi Khas Jogja

#### Kegiatan 1

1. B
2. S
3. B
4. S
5. S
6. B
7. B
8. S

#### Kegiatan 3

##### Alat:

2. panci
3. gelas

##### Bahan

1. air panas
3. gula pasir

##### Langkah-langkah

1. masaklah air panas
3. masukkan kopi dan gula ke dalam gelas
5. aduk dengan rata
6. masukkan arang panas ke dalam kopi

#### Kegiatan 6

1. menjemur
2. membawa
3. mengirim
4. mencoba membaca
5. memasak
6. mencuci
7. memotong
8. membeli, mengukir
9. memanggil, membantu memasang
10. menangkap

## UNIT 1 BIPA 3

### Yangko Khas Kotagede

#### Kegiatan 2

1. membungkus
2. mengukus
3. menyangrai
4. memotong
5. menggiling
6. menjemur

#### Kegiatan 3

2 - 6 - 3 - 5 - 3 - 1

#### Kegiatan 4

1. c
2. c
3. a
4. b
5. d

#### Kegiatan 6

1. V
2. -
3. V
4. -
5. V
6. V
7. -
8. V
9. V
10. V

#### Kegiatan 8

1. S
2. B
3. B
4. B
5. S

#### Kegiatan 11

1. Lalu/sebelum/kemudian
2. Setelah itu
3. Ketika

4. selama
5. Lalu/sebelum/kemudian

## Unit 2 BIPA 3

### Gatot dan Tiwul

#### Kegiatan 1

1. Gatot dan Tiwul
2. Gunungkidul
3. Gatot berwarna coklat gelap.  
Tiwul berwarna coklat keemasan
4. Parutan kelapa
5. Ruben suka Tiwul. Fai suka Gatot
6. Rasa Tiwul sesuai dengan selera ruben. Gurih dan tidak telalu manis
7. Di pasar tradisional
8. Iya. Cara membuat gatot dan tiwul mudah
9. Karena cara membuatnya yang mudah
10. Dari Internet

#### Kegiatan 2

1. Kesukaanku
2. Khas
3. Waktu luang
4. Kebetulan
5. Janji

#### Kegiatan 3 (Latihan 1)

*Jawaban Variatif*

#### Kegiatan 3 (Latihan 2)

*Pertanyaan menurun*

1. Protein
2. Energi
3. Singkong
4. Lemak
5. Karbo

*Pertanyaan mendatar*

1. Kesehatan
2. Serat
3. Gunungkidul
4. Asam amino
5. Kolesterol

## Unit 3 BIPA 3

### Gudeg; Makanan Manis Seperti Rakyatnya

#### Kegiatan 1

1. Gudeg
2. Yogyakarta
3. Abad ke-16
4. Dari kata hangudek yang artinya mengaduk
5. Iya, karena gudeg semakin terasa enak bila dimasak lebih lama
6. Tenang, sabar, teliti, tidak terburu-buru, dan tidak sembrono
7. Buah nangka dan kelapa
8. Saat membongkar hutan belantara untuk membangun desa baru

#### Kegiatan 2

1. Bandara
2. Tempat parkir
3. Pom bensin
4. Bioskop
5. Museum

#### Kegiatan 3

1	√	
2		x
3		x
4		x
5	√	
6		x
7	√	
8		x
9	√	
10	√	

## Unit 4 BIPA 3

### Kipo Camilan Manis Gurih Asal Kotagede

#### Membaca

#### Kegiatan 1

1. Kotagede, Yogyakarta
2. Malioboro, Parangtritis, Kaliurang
3. kipo, yangko, kue kembang waru
4. Gudeg Mbah Medi dan Sate Sapi Pak Cipto
5. kipo

#### Kegiatan 2

1. benar
2. salah
3. benar
4. benar
5. salah
6. salah
7. salah
8. benar
9. benar
10. benar

#### Kosakata

#### Kegiatan 1

1. perhiasan
2. camilan
3. manis dan gurih
4. hijau
5. tepung beras
6. parutan kelapa dan gula
7. wajan
8. harun

No	Kata/frasa	Arti
1	Kerajinan	Barang yang dihasilkan melalui keterampilan tangan

2	Bank	badan usaha di bidang keuangan yang menarik dan mengeluarkan uang dalam masyarakat, terutama memberikan kredit dan jasa dalam lalu lintas pembayaran dan peredaran uang
3	Bioskop	gedung pertunjukan film cerita
4	Wisata	bepergian bersama-sama
5	Tanah liat	Lempung; tanah hasil pelapukan kerak bumi
6	Kuliner	berhubungan dengan masak-memasak
7	Warisan	sesuatu yang diwariskan
8	Sate	Satai;daging sayat bakar
9	Soto	masakan yang kuahnya dimasak tersendiri dan rangkaian isinya antara lain daging, kentang, bawang goreng yang dimasukkan kemudian, pada waktu akan dihidangkan
10	Bakmi	Mi; bahan makanan dari

		tepung terigu, bentuknya seperti tali, biasanya dimasak dengan cara digoreng atau direbus, diberi daging, udang, sayuran, bumbu, dan sebagainya
--	--	---

### Kegiatan 3

1. Albert suka makan gudeg
2. Daun pisang membuat *kipo* harum
3. Di Kotagede sangat banyak kuliner enak
4. *Kipo* punya rasa manis dan gurih
5. Saat akhir pekan banyak wisatawan berkunjung di Kotagede
6. Wawan mengajak Wulan menonton film baru di bioskop
7. *Kipo* buatan Bu Djito sangat enak
8. Rudi melakukan wawancara tentang kuliner Kotagede

### Menyimak

#### Kegiatan 1

Jawablah pertanyaan di bawah ini berdasarkan dengarannya di atas!

1. gula, daun pandan, parutan kelapa, air, garam
2. santan, garam, daun pandan, tepung ketan, vanili bubuk.
3. enten-enten kelapa.
4. agar aroma *kipo* lebih harum.
5. 8 menit.

#### Kegiatan 2

*Kipo* adalah makanan khas yang berasal dari **Kotagede Yogyakarta**. *Kipo* memiliki rasa yang manis karena isi *kipo* dibuat dari **gula merah**. Selain

gula merah, isi *kipo* yaitu **parutan kelapa**. *Kipo* biasa dipanaskan sekitar **8 (delapan)** menit. Fungsi daun pisang pada *kipo* adalah untuk **membuat *kipo* jadi harum**.

### Kegiatan 3

Deskripsi jenis makanan

#### 1. Sate

(Deskripsi: makanan ini rasanya gurih manis, makanan ini dibakar di atas api, makanan ini dari daging, makanan ini biasanya menggunakan saus kacang)

#### 2. Bakpia

(Makanan ini rasanya manis, makanan ini di dalamnya berisi kacang hijau, makanan ini jadi oleh-oleh dari Yogyakarta)

#### 3. Mi letheak

(Makanan ini rasanya gurih, makanan ini enak jika dimasak dahulu, makanan ini berbentuk mi)

#### 4. Kipo

(Makanan ini khas Kotagede, rasanya manis gurih, di dalamnya parutan kelapa dan gula, makanan ini dibakar di atas daun pisang)

#### 5. Gudeg

(Makanan ini makanan paling terkenal dari Yogyakarta, makanan ini rasanya manis dan gurih, makanan ini dari buah nangka muda yang dimasak, makanan ini enak dimakan dengan krecek yang pedas)

## BERBICARA

### Kegiatan 1

Rubrik penilaian untuk aspek berbicara sebagai berikut:

No	Kriteria	S K	K	C K	K K	T K
1.	Pelafalan					
2.	Intonasi					
3.	Irama dan nada					
4.	Improvisa-si					
5.	Kesesuaian gestur					

### Skor penilaian :

- 9-10 : Sangat kompeten (SK)  
 6-8 : Kompeten (K)  
 3-5 : Cukup kompeten (CK)  
 1-3 : Kurang kompeten (KK)  
 0 : Tidak kompeten (TK)

### Kegiatan 2

\*Penilaian dialog sesuai dengan objektivitas guru/pengajar, apabila semua informasi di kartu masuk pada dialog, dialog dianggap sesuai.

## MENULIS

### Kegiatan 1

\*Penilaian hasil penulisan paragraf deskripsi oleh siswa disesuaikan dengan objektivitas guru/pengajar, apabila semua informasi di daftar masuk pada teks, teks dianggap sesuai.

### Kegiatan 2

1. *Kipo camilan* yang memiliki rasa manis dan gurih
2. Isi *kipo* yaitu parutan kelapa dan **gula merah**.
3. Asal camilan *kipo* dari **Kotagede**.

4. Saat dipanaskan *kipo* diberi alas **daun pisang**.
5. *Kipo* banyak **dijual** di Jalan Mondorakan dekat Pasar Kotagede.

\*atau dengan objektivitas pengajar/guru

### WAWASAN KEBAHASAAN

#### Kegiatan 1

Mencari kosakata di silang kata

U	S	S	E	D	A	F	T	R	I	M
N	M	E	M	I	L	I	K	I	Y	E
W	E	J	A	E	U	T	G	I	K	L
M	N	E	S	E	L	E	M	B	A	R
E	G	N	A	H	E	Y	E	E	O	O
M	H	I	K	B	R	U	M	R	G	M
A	A	S	O	S	Y	H	A	T	E	E
K	N	O	M	E	A	J	N	A	F	M
A	G	M	E	M	B	U	A	T	Q	B
I	A	E	F	D	E	E	S	I	S	E
D	T	D	B	U	R	Y	K	A	F	L
U	K	A	S	O	G	I	A	D	T	I
O	A	I	L	L	U	P	N	E	U	H
D	N	O	M	E	N	J	U	A	L	U
M	E	N	Y	E	H	A	T	K	A	N

Jawaban silang kata

1. memanaskan
2. memiliki
3. sejenis
4. membuat
5. memasak
6. menyehatkan
7. menjual
8. membeli
9. memakai
10. mencari
11. selemba
12. menghangatkan

## Unit 5 BIPA 3

### Jadah Manten Makanan Khas Yogyakarta

Kegiatan 1

1. b. pernikahan
2. c. daging kambing
3. d. hidup rukun
4. a. pembuatan
5. c. selayang pandang

Kegiatan 2

1. serupa
2. pengantin
3. melambangkan
4. mendekatkan
5. dibalut

Kegiatan 3

1. karena batang dan kelopak bunga teratai memiliki khasiat kesehatan
2. kelopak bunga teratai dapat meredakan batuk dan dahak serta dapat menurunkan tekanan darah tinggi; bunga teratai juga mengandung vitamin B1 dan B7 sehingga baik untuk mengkonversi karbohidrat menjadi glukosa untuk menghasilkan energi; batang bunga teratai dapat menurunkan panas dan memperlancar buang air kecil.
3. santan, beras ketan, bawang merah, bawang putih, cabe rawit, kemiri, dan gula merah

## Unit 1 BIPA 4

### Mangut Lele: Makanan Pedas Khas Yogyakarta

#### Kegiatan 1

##### Bagian I

1. B
2. S
3. S
4. B
5. B
6. B
7. B
8. B
9. S
10. S

##### Bagian II

1. cabang
2. kuah
3. autentik
4. padat
5. amis
6. cabai
7. antre
8. satu/1

#### Kegiatan 3

1. a
2. b
3. c
4. d
5. b
6. a
7. a
8. d

#### Kegiatan 6

Contoh jawaban

1. jam tangan mahal
2. bubur ayam gurih
3. jus jeruk segar
4. buku matematika baru
5. air kelapa muda

6. guru BIPA muda
7. ban mobil tua
8. mesin pesawat baru
9. cat dinding murah
10. toko mainan baru

## Unit 2 BIPA 4

### Walang goreng Makanan Khas Gunungkidul

#### Membaca

##### Latihan 1

Berikut contoh beberapa kalimat yang mengandung kosakata dalam latihan.

1. Saya mencoba makanan itu.
2. Mereka menjual walang goreng.
3. Dia menghasilkan banyak uang.
4. Cara menggoreng walang gorengnyalah yang membedakan dengan penjual lain.
5. Dia mendapatkan banyak uang dengan menjual walang goreng.

##### Latihan 2

1. Kehidupan Pak Sukri berjualan walang goreng hingga sukses.
2. Di media sosial
3. Cara menggoreng
4. Sangat susah
5. Tidak mudah berputus dan selalu berusaha

##### Latihan 3

1. Kita harus terus mencoba walaupun ada yang tidak menyukai kita.
2. Jangan mudah berputus asa.
3. Berusa mencari cara agar keluar dari kesulitan.

4. Terus berusaha dan akan membuahkan hasil.
5. Orang yang tidak putus asa akan sukses.

### Menyimak

#### Latihan 2

1. Walang goreng rasa pedas
2. Banyak makanan rasa manis
3. Dia suka rasa asin
4. Mereka tidak makan makanan gurih
5. Makanan itu renyah sekali

#### Latihan 3

1. Belalang
2. mempunyai kandungan sumber protein, tinggi kalsium, dan rendah kolesterol.
3. Belalang, bawang putih, ketumbar, dan garam
4. dahan pohon jati dan semak-semak
5. Walang goreng jarang ditemukan

#### Latihan 4

1. Salah
2. Salah
3. Benar
4. Salah
5. Salah
6. Benar
7. Benar
8. Benar
9. Salah
10. Benar

### Wawasan Kebahasaan

#### Latihan 1

1. Walang goreng dijual oleh dia.
2. Walang goreng dibeli oleh banyak orang.
3. Makanan eskترم itu dipasarkan oleh mereka.
4. Walang goreng dikirimkan Mas Sukir ke luar negeri.

5. Walang goreng dibumbui dengan bawang putih dan garam oleh mereka.

### Kegiatan 2

1. Mas Sukir mencuci walang goreng.
2. Walang goreng dikenal sebagai hama tanaman oleh masyarakat Gunungkidul.
3. Walang goreng diolah oleh Mas Sukir di rumah.
4. Walang goreng dijadikan sebagai lauk oleh masyarakat.
5. Kotoran dibersihkan dari perut walang goreng oleh dia.
6. Mas Sukir menggunakan beberapa bumbu untuk mengolah walang goreng.
7. Tanaman masyarakat dirusakkan oleh belalang.
8. Garam ditambahkan oleh dia pada walang goreng.
9. Walang goreng dikonsumsi oleh banyak wisatawan.
10. Ibu itu menikmati walang goreng.

## Unit 3 BIPA 4

### *Jangan Ndeso*

#### Kegiatan 1

##### Latihan

1. Doni
2. Gunungkidul
3. Karena aroma dan rasa yang dihasilkan berbeda
4. Bahan dasar pembuatannya lebih mudah ditemukan dan harganya pun murah
5. *Jangan ndeso* buatan Ibu rasanya enak.
6. S
7. B

8. S
9. S
10. B

### Kegiatan 2

#### Latihan

6. A
7. B
8. A
9. C
10. D

### Kegiatan 3

#### Latihan

1. *Jangan ndeso*
2. Gunungkidul
3. tempe

### Kegiatan 5

#### Latihan

Surat Pembaca,

Pada hari Selasa minggu lalu, saya bersama guru dan teman-teman saya melakukan kunjungan ke daerah Semanu Gunungkidul. Perjalanan menuju lokasi sangat menyenangkan karena pemandangannya pun indah. Penerimaan warga Desa Semanu sangat baik. Saya sebagai orang asing merasa senang dan terhormat dengan penerimaan warga atas kunjungan kami.

Melalui surat pembaca ini saya ingin mengucapkan terima kasih kepada Bapak RT yang sudah mengizinkan kami untuk berkunjung ke rumah warga Desa Semanu. Semoga seluruh warga Desa Semanu selalu dalam keadaan sehat dan bahagia.

### Kegiatan 6

#### Latihan 1

Imbuhan <i>me-...-kan</i>	Imbuhan <i>me-...-i</i>	Imbuhan <i>pe-...-an</i>
menggunakan	memenuhi	Perusahaan
menyajikan	memiliki	pembuatan
menyiramkan		perasaan
mengingatkan		
merupakan		

#### Latihan 2

1. memperhatikan
2. mendapatkan
3. pertunjukan
4. melengkapi
5. persetujuan

## Unit 4 BIPA 4

### Geplak

#### Latihan 1

1. Geplak berbentuk bulat kepalan kecil.
2. Bahan utama membuat geplak adalah kelapa parut dan gula.
3. Pada tahun 1945 geplak memiliki bentuk silinder dengan diameter 0,5 sampai 0,75 cm dan panjang 2 cm.
4. Pada masa lalu ada banyak lahan di Bantul yang menjadi kebun tebu maka banyak juga pabrik gula yang didirikan di sana.

#### Latihan 2

1. S
2. S
3. B
4. S
5. B
6. S

7. S
8. B

### Latihan 7

Pertama, daging kelapa yang sudah dicuci (1) diparut terlebih dahulu. Daging parutan (2) ditimbang sekitar satu setengah kilo. Lalu, dimasak dengan satu setengah kilogram gula pasir agar merata hingga kental, baru tambahkan (3) pewarna makanan agar tampil menarik. Saat memasaknya harus selalu diaduk agar tidak cepat (4) gosong. Setelah (5) matang, langsung dibentuk bulat-bulat dan didinginkan karena kalau kelamaan, adonannya bisa (6) memadat. Dalam sehari puluhan karung kelapa (7) diolah menjadi geplak siap jual.

### Latihan 8

1. Memarut daging kelapa yang sudah dicuci
2. Agar geplak terlihat menarik
3. Puluhan karung kelapa diolah setiap hari
4. Agar adonan tidak gosong
5. Produksi geplak di sana berjalan sejak tahun 1997
6. Geplak bisa tahan 5-10 hari

## Unit 5 BIPA 4

### Geblek dan Tempe Besengek Khas Kulon Progo

#### Kegiatan 1

1. Cerita si Sukun dan si Geblek yang sedang curhat/mengeluh.
2. Di sebuah gubug; Di sebuah desa
3. Nasib mereka

4. Si Sukun menganggap bahwa mereka terkenal di desa dan di kota.
5. Purworejo, Wonosobo, Magelang, Kulon Progo
6. Karena di kota panas
7. Mereka setuju kalau mereka ingin terkenal.

#### Kegiatan 2

Si  
Gundul, Gemuk, Pintar, Semut,  
Kancil, Pitung, Pandir

Sang

Singa, Raksasa, Pangeran, Presiden,  
Ratu

si, sang, oleh-oleh, menanam, unik,  
cokelat, gurih, membuat, daun salam,  
berkunjung

#### Kegiatan 3

1. S 2. B 3. S
4. B 5. B 6. S 7. S

#### Kegiatan 4

Jawaban sesuai pendapat siswa

#### Kegiatan 5

Jawaban sesuai pendapat siswa

#### Kegiatan 6

1. sayur mayur
2. lauk pauk
3. dedaunan
4. desas-desus
5. bebatuan
6. pepohonan
7. reruntuhan
8. corat-corek
9. warna-warni
10. gerak-gerik

## Unit 1 BIPA 5

### Pecel Kuliner Lintas Zaman

#### Kegiatan 1

1. Melaporkan tentang pecel turi  
Imogiri
2. mengandung zat penting  
(vitamin, asam amino dll.)
3. penggorengan, panci rebus,  
wadah untuk  
menampung/menyimpan/menir  
iskan, pisau untuk memotong,  
ulegan dan cobek atau blender  
untuk menghaluskan
4. kacang  
panjang/tauge/kangkung/kecipi  
r/daun singkong/daun  
papaya/kecombrang/kol;
- b. pencucian/perebusan/  
pemotongan;
- c. manis/pedas;
- d. keamanan/factor resiko.

#### Kegiatan 2

1. -
2. e
3. f
4. d
5. c
6. h
7. b
8. g

#### Kegiatan 3

1. a
2. a
3. c
4. b
5. a

#### Kegiatan 6. a

1. Bunga turi biasanya terasa manis  
namun ia juga memiliki sedikit  
sensasi pahit, sehingga wajar jika  
tidak semua orang suka.

2. Teknik dan lama perebusan bisa  
mempengaruhi cita rasa bunga  
turi, oleh karena itu jika tidak  
dimasak dengan baik, bunga turi  
bisa menimbulkan sensasi gatal di  
tenggorokan.
3. Penampilan pecel turi ini cukup  
mencolok mata karena ada  
kombinasi warna hijau, putih,  
coklat dan merah sehingga  
menyegarkan mata dan  
menggugah selera.

#### Kegiatan 6.b.

1. makan hati = kesal/jengkel
2. menggantung asap = melamun
3. air mata buaya = emosi  
palsi/kesedihan yang pura-pura
4. hijau = kurang pengalaman
5. makan asam garam =  
berpengalaman/mengalami susah  
senang

#### Kegiatan 6.c

1. pedas
2. menu/makanan
3. tekstur
4. tradisional/lokal
5. bumbu

## Unit 3 BIPA 5

### Pecel Kuliner Ekstrem Jogja: Bacem Ceker Ayam. Berani Coba?

#### Kegiatan 1

1. kolagen
2. 8
3. Menambah kekuatan sendi dan  
mencegah tulang keropos
4. Memasak ceker tidak perlu  
menggunakan banyak garam.

5. Ceker ayam memnagndung lebih banyak kolagen dibanding dada ayam.

### Kisi-kisi Diskusi

- a. 1) pernyataan topik, 2) isi/penjelas, 3) simpulan
- b. Eksplanasi
- c. Menjelaskan manfaat ceker ayam bagi kesehatan

### Kegiatan 2

#### Latihan 1

1. e
2. f
3. b
4. d
5. a
6. c

### Kegiatan 3

#### Latihan 1

1. Bacem Ceker Ayam
2. Ceker ayam adalah bagian tubuh ayam yang menjijikkan (bagi sebagian orang)
3. Angkringan, warung mie ayam, warung soto, warung nasi
4. Teman makan/tambahan
5. Pelengkap makan nasi (unsur protein)
6. Masyarakat Jawa ingin membuat makanan yang mudah dan murah (bisa versi lain)
7. Menjelaskan sejarah bacem ceker ayam

#### Latihan 2

1. b
2. e
3. d
4. a
5. f
6. c

### Kegiatan 6

#### Latihan 3

1. kelurahan
2. lurah
3. cantik
4. kecantikan
5. wajar
6. kewajaran
7. keutuhan
8. utuh
9. lalai
10. kelalaian

## Unit 4 BIPA 5:

### Mides: Kuliner Khas Pundong

#### Kegiatan 1

1. Pelopor *mides* adalah Alm. Bapak Pawiro Sentono
2. *Mides* mulai dikenalkan sejak tahun 1960-an.
3. Kepanjangan *mides* adalah bakmi pedes.
4. Nama lain dari *mides* adalah mi pentil, *mides* bangkok, dan *mides* bomber
5. Persamaan *mides* dengan bakmi jowo terletak pada cara pengolahan, penyajian, dan penampilannya.
6. Perbedaan *mides* dengan bakmi jowo terletak pada ukuran, bahan dasar pembuatannya, rasa, bahan tambahan pengolahan, dan harga jual.
7. Bahan pelengkap *mides* adalah irisan kubis, daun seledri, serta potongan ketimun,
8. *Mides* dibungkus dengan daun jati atau daun pisang untuk menjaga keaslian rasanya.

9. *Mides* termasuk kuliner langka karena hanya bisa ditemukan di daerah Pundong, Bantul, Yogyakarta.
10. *Mides* bisa ditemukan di daerah Pundong, Bantul, Yogyakarta.
11. *Mides* menjadi ikon kuliner masyarakat pundong karena *mides* murni berasal dari Pundong.

### Kegiatan 3

1. S
2. B
3. S
4. B
5. B
6. S
7. S
8. B
9. S
10. B

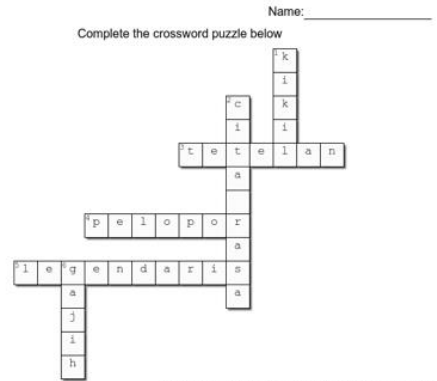
## Unit 5 BIPA 5 Oseng Mercon

### Kegiatan 1

1. Potensi Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta antara lain wisata alam, wisata pantai, wisata budaya dan wisata kuliner
2. Asal mula kata mercon ini karena sensasi pedasnya memunculkan rasa meledak-ledak di mulut seperti petasan atau mercon
3. Penggemar masakan ini kian lama terus bertambah dari waktu ke waktu dan melesat popularitasnya ke berbagai penjuru Indonesia
4. Sangat pedas
5. Oseng Mercon Bu Narti, Oseng Mercon Pak Joko, oseng mercon mas Toni, Oseng-oseng mercon

Mbok Sum, , oseng-oseng Mercon  
Mbok Sum.

### Kegiatan 2 (Kosakata)



#### Across

3. sisa daging yang melekat di tulang (tetelan)
4. perintis jalan; pembuka jalan; pionir (pelopor)
5. terkenal seperti dalam legenda (legendaris)

#### Down

1. daging pada kaki kerbau, sapi, atau kambing (kikil)
2. rasa seperti rasa lezat, sedap cita rasa)
6. lemak (gajih)

### Kegiatan 3

1. Warung Oseng Mercon bu Narti
2. Rp28.000
3. Jalan KH. Ahmad Dahlan No. 107, Notoprajan, Ngampilan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55262.
4. 20 kilogram cabai

### Kegiatan 6

1. C
2. A
3. B

## Unit 1 BIPA 6

### Wedang Gedhang

### Minuman Khas Merapi

#### Kegiatan 1

1 - 8 sesuai jawaban siswa

#### Kegiatan 2

1. Bahasa Jawa.
2. Wedang artinya minuman Gedang artinya pisang
3. Karena rasanya yang lesat,segar, dan unik
4. Ada beberapa pendaki yang bosan minum teh atau kopi. Jadi mereka memesan wedang jahe dan menambahkan pisang yang mereka lihat di warung.
5. Karena pisang dan rempah-rempah yang digunakan mengandung vitamin dan zat-zat lain yang bermanfaat untuk kesehatan.
6. Kolak memerlukan santan sedangkan wedang gedang tidak perlu santan. Proses pemasakan wedang gedang relatif lebih cepat dan praktis daripada kolak.
7. Tidak. Karena tempat itu tidak aman untuk ditinggali.
8. Jika Gunung Merapi tidak meletus.

#### Kegiatan 3

No 1 – 8 : sesuai jawaban siswa

#### Kegiatan 4

sesuai dengan hasil diskusi siswa

#### Kegiatan 5

1. S
2. B
3. S
4. B
5. B
6. S
7. S
8. B

#### Kegiatan 6

1. Wawancara:  
sesuai dengan daftar pertanyaan dan tugas yang dikerjakan siswa.
2. Presentasi : sesuai dengan presentasi siswa

#### Kegiatan 7

Menulis : sesuai dengan hasil tulisan siswa

#### Kegiatan 8

- a. memperburuk kesehatan :  
membuat kesehatan menjadi lebih buruk
- b. memperindah pemandangan :  
membuat pemandangan menjadi lebih indah
- c. mempermudah hubungan kerja antar bangsa :  
membuat hubungan kerja antar bangsa menjadi lebih mudah
- d. mempermerah bibir :  
membuat bibirnya yang sudah merah menjadi lebih merah
- e. mempermalukan orang lain di depan umum:  
membuat orang lain merasa malu (karena sesuatu hal yang buruk) di depan banyak orang
- f. memperdagangkan manusia :  
melakukann kegiatan menjual manusia

- g. memperlihatkan koleksi :  
membuat orang lain melihat koleksinya
- h. memperdengarkan rekaman pembicaraan : membuat orang lain mendengarkan rekaman pembicaraan

## Unit 2 BIPA 6

### Mi *Lethek* Legendaris: Nikmat dan Memikat

#### Kegiatan 1

1. Teks di atas bertujuan untuk menjelaskan sejarah dan proses pembuatan mi *letheke*.
2. Mi yang terbuat dari olahan singkong dan tepung tapioka itu, memiliki warna yang kusam, agak keruh kecoklatan.
3. Umar Yassir menemukan fakta bahwa warga Srandakan juga memerlukan makanan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Ia kemudian membangun pabrik mi *letheke*, sebuah pabrik yang lebih berorientasi pada bidang sosial dibanding bisnis dengan banyak keuntungan.
4. Pabrik yang terkenal sebagai sentra pembuatan mi *letheke* adalah pabrik mi cap Garuda yang berlokasi di Dusun Bendo, Desa Trimurti, Kecamatan Srandakan, Bantul, Yogyakarta.
5. Sapi yang dikaitkan dengan penggiling berjalan mengitari alat itu selama satu hingga tiga jam. Batu silinder seberat satu ton yang ada di tengahnya, berperan sebagai *ulekan* raksasa yang mencampur adonan gaplek

(singkong yang telah dikeringkan) dan tepung tapioka hingga merata. Setelah merata, lalu dimasak atau dikukus dalam periuk raksasa berbentuk silinder. Kemudian dipres menjadi helai-helai mi *letheke* yang legendaris itu. Proses terakhir adalah pencetakan dan penjemuran di bawah sinar matahari hingga kering. Setelah pengeringan selama kurang lebih delapan jam, mi *letheke* siap dikemas.

6. Terdapat ungkapan: “Orang Bendo disebut orang Bendo jika belum memiliki keterampilan untuk membuat mi *letheke*,” Keterampilan membuat mi *letheke* sudah menjadi bagian dari identitas orang Dusun Bendo.
7. Keunggulan: teks di atas telah menguraikan sejarah, penemu, dan proses pembuatan mi *letheke*. Kelemahan: teks di atas belum menjelaskan bagaimana persebaran kuliner berupa mi *letheke* di Indonesia. Jika mi *letheke* diperjualbelikan, dalam teks tersebut belum dijelaskan omzet dan juga perkembangan penjualan mi *letheke* sejak awal berdiri hingga sekarang.
8. Paragraf 5 : mi *letheke* masih populer dan menjadi salah satu kuliner legendaris khas Yogyakarta karena keistimewaannya) Paragraf 6: Prosedur pembuatan mi *letheke*.

### Kegiatan 2

Kosakata	Makna
otoritas	wewenang
paradigma	cara berfikir
perspektif	pandangan/sudut pandang
preventif	pengecahan
probabilitas	kemungkinan
produktivitas	daya produksi
prospek	harapan/kemungkinan
gulung tikar	bangkrut
ganti rugi	hak seseorang yang mendapat pemenuhan atas tuntutananya berupa imbalan karena suatu kekeliruan
naik daun	populer

#### Contoh jawaban:

1. Pabrik mi *letheek* memiliki **prospek** yang baik.
2. Produk mi *letheek* sedang **naik daun** saat ini.
3. Produktivitas pabrik mi *letheek* sudah melampaui target.
4. Pengelola pabrik mi *letheek* harus melakukan tindakan **preventif** jika tidak ingin popularitas mi *letheek* tergeser oleh produk mi lain.
5. Pabrik mi *letheek* terus meningkatkan efektifitas produksi agar tidak **gulung tikar**.
6. dsb.

### Kegiatan 3

harga mi letheek	tepung gablek
bahan dasar mi letheek	cangkir
gaji pegawai di pabrik mi letheek jaman dulu berupa ...	gilingan singkong yang telah dijemur hingga kering
fasilitas untuk pegawai pabrik mi letheek	makanan
bahan dasar tepung gablek	bengala
jenis sapi yang digunakan untuk menggiling adonan	Rp80.000 per 5 kg

## Unit 3 BIPA 6

### Bir Jawa: Bir Fenomenal Menyehatkan Sejak Era Hamengkubuwono VIII

#### Kegiatan 1

1. Bir Jawa dapat dinikmati oleh semua kalangan karena tidak mengandung alkohol. Pada awalnya, Bir Jawa memang dikhususkan di lingkungan keraton tetapi sekarang

- masyarakat umum dapat menikmatinya.
2. Bir Jawa lahir dari keinginan Sri Sultan Hamengkubuwono VIII (1922-1939) untuk bisa menikmati minuman bersama tamu-tamu Belanda. Tamu-tamu Belanda biasanya minum bir yang memabukkan tetapi Sri Sultan menolak untuk meminumnya bersama karena Sri Sultan merupakan seorang muslim dan tokoh penguat agama Islam bagi rakyatnya. Akhirnya, dibuatlah racikan rempah hingga mendapatkan komposisi Bir Jawa seperti yang sekarang ini, bir yang tidak memabukkan. Sejak itu, minuman yang selalu disajikan oleh Sultan setiap ada orang Belanda yang datang adalah Bir Jawa khas Keraton Yogyakarta.
  3. Bir Jawa terbuat dari rempah-rempah yang dicampur jeruk nipis. Awalnya Bir Jawa berwarna merah tetapi setelah dikocok, warnanya berubah menjadi kuning dan memiliki buah seperti bir pada umumnya.
  4. Bir Jawa dapat menyehatkan tubuh karena mengandung mineral kalium, natrium, calcium, magnesium, mangan, zat besi, tembaga, selenium, vitamin B kompleks, vitamin C, vitamin E, bioflanonoid, dan minyak astri yang berasal dari campuran rempah-rempah. Komponen tersebut sangat baik bagi tubuh.
  5. Bir Jawa bermanfaat untuk menghangatkan tubuh, mengamankan lambung, membuang gas-gas saluran

pencernaan yang dapat meningkatkan kerja sistem pencernaan, memperlancar buang air besar, melancarkan peredaran darah, mengurangi bau nafas kurang sedap, mengurangi stress dan peradangan sel, serta menghilangkan rasa lelah dan pegal-pegal.

6. Menyesuaikan jawaban pemelajar. Pemelajae dan pengajar dapat mendiskusikannya langsung.
7. Menyesuaikan jawaban pemelajar. Pemelajar dan pengajar dapat mendiskusikannya langsung.

#### **Kegiatan 2**

1. **Ide pokok paragraf 1:** deskripsi tentang Bir Jawa meliputi asal, komponen, dan karakteristik.
2. **Ide pokok paragraf 2:** asal usul terciptanya Bir Jawa.
3. **Ide pokok paragraf 3:** "Sarang Baya", tempat Sri Sultan menyimpan bir beralkohol untuk tamunya.
4. **Ide pokok paragraf 4:** kandungan dan manfaat Bir Jawa.
5. **Ide pokok paragraf 5:** Perkembangan dan penyesuaian penyajian Bir Jawa agar tetap menarik bagi milenial.

#### **Kegiatan 4**

1. **S**  
Alasan: Kayu secang hanya terdapat di Pulau Jawa.
2. **S**  
Alasan: Semua bahan harus ada dan komposisinya rata. Jika tidak, rasa Bir Jawa tidak sempurna.

### 3. S

Alasan: Buih dalam Bir Jawa tercipta karena proses pengocokan.

### 4. B

Alasan: Bir Jawa juga dijuluki sebagai *Magic Drink* karena dapat berubah warna dari merah menjadi kuning bir setelah dikocok.

### 5. B

Alasan: Rempah-rempah Bir Jawa dan Adu Limo direbus dengan air menggunakan kompor hingga matang.

## Kegiatan 8

Kalimat	Fungsi
Bir Jawa merupakan minuman tradisional yang berakar dari tradisi Keraton Yogyakarta.	menonjolkan objek
Sultan juga menganggap bir merupakan minuman berbahaya yang memabukkan.	menonjolkan subjek/objek
Sejak itu minuman yang selalu disajikan oleh Sultan setiap ada orang Belanda yang datang adalah Bir Jawa khas Keraton Yogyakarta.	menonjolkan <i>yang</i> termilik
Teknik ini dimaksudkan untuk menimbulkan efek buih atau busa yang mirip dengan bir sebenarnya.	menonjolkan <i>yang</i> termilik

## Unit 3 BIPA 6

### Klepon Si Cantik Legit dan Mendunia

#### Kegiatan 1

1. Dari daun suji atau pandan
2. Kue klepon berbentuk bulat dan berwarna hijau. Teksturnya kenyal dan lembut. Di dalam terdapat gula jawa cair dan ldi luar terdapat parutan kelapa.
3. Di negara tetangga klepon dikenal dengan nama berbeda yaitu onde-onde. Di Indonesia sendiri, panganan onde-onde punya versinya sendiri dan identik dengan isian kacang hijau dan taburan biji wijen
4. Di dalam Serat Centhini beberapa kali disebutkan kata “klepon” sebagai bagian dari hidangan yang dipakai untuk suguhan jamuan makan. Selain itu, klepon juga digunakan sebagai panganan sesaji pada acara ritual seperti selamatan atau pesta perayaan
5. Melihat dari bahan yang digunakan seperti tepung beras, kemudian pandan, gula aren sebagai pemanis makanan ini, kemudian parutan kelapa
6. Di Pulau Sumatera, Pulau Bali, dan Pulau Sulawesi. Hal ini berkaitan dengan isian klepon yaitu gula merah yang disebut juga dengan gula melaka
7. Tekstur klepon yang kenyal dan berisi gula merah cair manis dimaknai sebagai perjuangan yang dilalui kadang tidak selalu mudah dan mulus sesuai harapan. Namun, nantinya akan ada buah manis yang didapat

- jika seseorang tidak berhenti berusaha.
8. Bentuk keharmonisan karena klepon adalah bentuk ucapan syukur kepada alam yang telah menyediakan bahan pangan untuk dikonsumsi masyarakat Jawa. Oleh karena itu, klepon hampir selalu ada dalam acara selamatan, bersama cucur dan kue-kue tradisional lain. Bentuk kreativitas karena pada dulunya orang sudah berkreasi dengan bahan pangan yang sederhana menjadi sajian yang unik.
  9. Menyelimuti pada kalimat tersebut berarti makanan tersebut ditaburi dengan wijen.
  10. Filosofi klepon sangat unik dan menarik.
3. Harganya Rp8.000,00 isi 10.
  4. Taman Absari Surabaya
  5. Tepung ketan dicampur dengan air masak, diaduk sampai halus, campur dengan daun suji atau pandan, aduk hingga rata, masukkan isi gula jawa cair lalu masukkan dalam air mendidih selama 10 menit. Setelah matang, campur dengan parutan kelapa.

#### Kegiatan 4

1. Judul: Sejarah Klepon dan maknanya
2. Pernyataan umum: Klepon adalah makanan tradisional.
3. Deretan penjelasan: sesuai dengan jawaban siswa
4. Penutup: sesuai jawaban siswa

#### Kegiatan 2

1. bertekstur
2. menetes
3. penganan
4. dikonsumsi
5. kuliner
6. bahan pengawet
7. lezat
8. manis
9. meleleh
10. digemari

#### Kegiatan 3

1. Salah
2. Benar
3. Benar
4. Salah
5. Salah

#### Kegiatan 3

1. Bentuknya mini. Lebih kecil daripada klepon biasanya.
2. Rasanya enak, lembut dan gulanya tidak terlalu manis.

## Unit 5 BIPA 6

### Sate *Klathak*: Kuliner Unik Khas Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta

#### Kegiatan 1: Membaca

1. Penamaan Sate *Klathak* berasal dari biji melinjo (*klatak*) yang terdapat di tempat berjualan sate Mbah Ambyah. Selain itu, penamaan Sate *Klathak* juga muncul dari bunyi *thak... thak... thak* saat garam terkena bara api.
2. Keunikan Sate *Klathak* dari aspek penyajiannya ialah disajikan dengan tusuk sate dari jeruji besi sepeda.
3. Manfaat penggunaan jeruji besi sepeda sebagai tusuk Sate *Klathak* ialah mampu menghantarkan panas yang baik sehingga daging dapat matang dengan sempurna.

4. Warung Sate *Klathak* di sepanjang Jalan Imogiri disebut mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat Jejeran karena mampu menyerap tenaga kerja dari masyarakat Jejeran dan sekitarnya.
5. Keberadaan warung Sate *Klathak* disebut dapat menopang aktivitas sosial kemasyarakatan di Dusun Jejeran karena para juragan Sate *Klathak* di wilayah Jejeran banyak mensponsori acara-acara desa dan aktivitas organisasi keagamaan masjid.

#### Kegiatan 2: Membaca

1. S
2. B
3. S
4. S
5. B

#### Kegiatan 3: Kosakata

1. tungku
2. arang
3. masjid
4. sawah
5. lesehan
6. melinjo
7. gula batu
8. garam
9. otak-otak
10. jeruji besi sepeda

#### Kegiatan 5: Menyimak

1. jeruji/jari-jari sepeda
2. daging kambing muda
3. tongseng
4. tengkleng
5. gurih
6. pedas
7. Rp23.000
8. tusuk besi

9. lembut
10. garam

#### Kegiatan 6: Menyimak

1. S      3. B      5. S
2. S      4. B

## Unit 1 BIPA 7

### Kicak Makanan Khas Yogyakarta Asli Kauman

#### Kegiatan 1

1. *Kicak* tidak sepopuler guded atau bakpia.
2. Kampung ini bernama Kauman. Kata Kauman berasal dari Bahasa Arab Qaaimuddin yang berarti penegak agama.
3. *Kicak* dikemas dalam wadah plastik, warnanya putih, rasanya manis dan asin.
4. Mbah Wono adalah salah satu pembuat makanan *kicak* di Kauman. Dia sudah membuat makanan *kicak* sejak tahun 1950.
5. Ya, makanan *Kicak* adalah makanan musiman karena lebih banyak didapatkan pada Bulan Ramadhan.

#### Kegiatan 2

1. Selama Bulan Ramadhan, masyarakat menantikan makanan khas Yogyakarta *Kicak*.
2. Pembicaraan tentang *kicak* tidak bisa dilepaskan dari tempat di mana makanan ini berasal, yaitu Kampung Kauman.
3. Pendirian Kampung Kauman sebagai tempat tinggal para ulama dan pemuka agama diharapkan dapat sebagai pemakmur masjid.

4. Penyajian *kicak* biasanya menggunakan saus gula merah dan dibungkus plastik kecil.
5. Penggantian ketan dalam *kicak* dimaksudkan memudahkan pembuatan *kicak*.

### Kegiatan 6

1. Berbahan
2. Perpaduan
3. Pendirian
4. Tambahan
5. Kemasan
6. Dikukus
7. Penyajian
8. Dimudahkan

## Unit 2 BIPA 7

### Sayur Lodeh Tujuh Rupa Pencegah Korona Ala Yogyakarta

#### Kegiatan 1

1. Konsumsi lodeh tidak secara spesifik bisa mengatasi infeksi virus korona sebab mencegah infeksi virus sangat berkaitan erat dengan kekebalan tubuh.
2. Sayur lodeh memang baik untuk kesehatan. Karena, di dalam sayuran tersebut mengandung zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh. Adapun komposisi isian dalam sayur lodeh cukup beragam. Seperti pada lodeh tujuh warna terdapat bahan: kluwih, terung, labu, kacang panjang, daun melinjo, kulit buah melinjo, dan tempe. Seluruh bahan yang ada bernilai gizi tinggi karena mengandung serat, vitamin, dan mineral.

3. Hal yang melatarbelakangi sayur lodeh dapat digunakan sebagai penolak bencana bermula saat itu, yakni Yogyakarta diserang wabah dan banyak warga yang terjangkit wabah tersebut. Maka, Sultan memerintahkan warganya untuk memasak sayur lodeh dan berdiam diri di rumah selama 49 hari dan wabah pun berakhir.
4. Hal positifnya adalah karena adanya titah Sultan itu dapat
5. menciptakan rasa kebersamaan yang kuat dan solidaritas sosial pada masyarakat. Dengan bergotong royong bersama-sama, bencana sebesar apapun dapat diatasi.

#### 6. Kluwih

Keluarga harus lebih mendapat perhatian lebih  
*cang gleyor* (kacang panjang)  
ikatlah (tahan) dirimu untuk tidak bepergian.

Terong berarti teruskan untuk terus ingat Tuhan.

Jangan cuma sepiintas lalu (kala ada bencana).

Kulit melinjo berarti jangan hanya tahu luarnya, tapi juga paham makna suatu bencana.

Waluh (labu) berarti hilangkan keluh kesah

*Godong so* (daun melinjo) bermakna gotong royong, berdo'a bersama orang saleh yang banyak ilmu soal agama dan soal bencana. Tempe (tempe) bermakna bersungguh-sungguhlah meminta pertolongan Tuhan.

#### Kegiatan 2

1. Tradisi : adat kebiasaan turun-temurun (dari nenek moyang)

yang masih dijalankan dalam masyarakat.

2. Asupan : masukan (biasanya tentang makanan, gizi); tambahan.
3. Radikal : gugus atom yang dapat masuk ke dalam berbagai reaksi sebagai satu satuan.
4. Santan : air perahan kelapa yang sudah dikukur.
5. Kadar : lebih kurang; kira-kira; ukuran untuk menentukan suatu norma; nilai, harga, taraf (tingkatan).

### Kegiatan 3

- |      |       |
|------|-------|
| 1. B | 6. B  |
| 2. S | 7. S  |
| 3. S | 8. B  |
| 4. S | 9. B  |
| 5. S | 10. B |

### Latihan 2

1. Persiapan bahan
2. Persiapan bumbu
3. Kupas dan cuci bumbu untuk dihaluskan
4. Haluskan bumbu
5. Tumis bumbu sampai harum
6. Hasil tumisan bumbu masukkan pada panci yang diberi air
7. Masukkan bahan seperti kluwih, waluh, dan terung (rebus sampai lunak)
8. Masukkan santan
9. Masukkan garam, sedikit gula, dan penyedap rasa, masukkan daun melinjo
10. Sayur lodeh tujuh rupa ala Yogyakarta siap dinikmati.

### Kegiatan 5

Menulis teks eksposisi tentang makanan khas dari negara asal

pelajar yang bermanfaat untuk kesehatan

### Kegiatan 6

1. adalah
2. sebagai contoh/ misalnya/ contohnya
3. selain itu
4. merupakan
5. karena/ sehingga

## Unit 3 BIPA 7

### Rempeyek Tumpuk Mbok Tumpuk, Kuliner Khas Bantul Yogyakarta, Rasanya Renyah dan Gurih

#### Kegiatan 1

1. Berasal dari nama pembuat dan cara menggoreng yang bertumpuk.
2. takaran bahan dan cara membuat peyek
3. Takarannya adalah 2 kg kacang tanah dan 1 kg tepung beras.
4. Tidak, mereka membuat sendiri tepung beras yang mereka pakai.
5. Ada tiga tahap. Pertama, mereka menggoreng adonan lalu didiamkan. Sesudah itu, mereka menggoreng peyek tersebut dengan memakai 2 wajan dengan suhu minyak goreng yang berbeda. PeyeK digoreng di wajan pertama berisi minyak goreng dengan suhu tinggi. Ketiga, peyek dipindahkan ke wajan kedua dengan minyak goreng bersuhu lebih rendah
6. Teknik menggoreng dengan memakai 2 wajan berisi minyak goreng yang berbeda suhunya.

### Kegiatan 2

1. terjangkau,
2. gosong
3. sembarangan
4. adonan, wajan, garing
5. bertumpuk, renyah
6. takaran, tepung kanji

### Kegiatan 3

1. Rempeyek tumpuk Mbok Tumpuk berbeda dengan peyek pada umumnya jika dilihat dari warnanya yang putih dan bukan kuning kecoklatan.
2. Kemudian yang menarik adalah pemakaian bahan baku dan cara pengolahannya yang dibandingkan dengan lainnya.
3. Selain takaran dan bahan-bahan yang dipakai, hal menarik lainnya adalah bahan tepung beras yang juga bukan sembarangan.
4. Setelah digiling, tepung beras itu terus diberi bumbu seperti kencur, kemiri, ketumbar lalu telur dan santan dimasukkan ke dalamnya. Sesudah semua bahan itu tercampur, campuran itu diaduk sampai merata hingga menjadi adonan yang siap digoreng dengan minyak.
5. Saat menggoreng yang kedua kalinya, wajan yang dipakai ada 2 dan berisi minyak goreng yang suhunya berbeda. Pada wajan yang pertama, minyak goreng yang dipakai bersuhu lebih panas daripada minyak goreng di wajan kedua.

## Unit 4 BIPA 7

### Songgo Buwono: Kuliner Keraton Yogyakarta

#### Kegiatan 1

1. Songgo Buwono menjadi istimewa karena lahir di Keraton Yogyakarta. Sultan Hamengku Buwono VII yang menginspirasi pembuatan kudapan ini sehingga sering disebut sebagai makanan priyayi atau bangsawan.
2. Dulunya makanan ini hanya bisa dinikmati oleh kaum ningrat. Namun, kini dapat dinikmati oleh semua kalangan dan komponennya dapat dimodifikasi sesuai selera masing-masing.
3. Untuk menghasilkan Songgo Buwono yang sempurna, kita dapat membuat patokan rasa dan tekstur. Kue sus garing di luar dan lembut di dalam, dilengkapi dengan ragut, kekentalan mayonaise sedang, dan diberi komponen pelengkap yaitu acar timun yang mempunyai rasa asam dan manis.
4. Songgo berarti menyangga dan Buwono artinya langit atau kehidupan. Jadi, Songgo Buwono memiliki arti penyangga kehidupan.
5. Kue sus melambangkan bentuk bumi, tempat hidup dan matinya semua makhluk. Di atasnya ada selada yang menggambarkan hamparan pepohonan dan tumbuhan hijau. Lalu ada ragut yang menggambarkan keberagaman dalam masyarakat yang mampu berpadu dalam sebuah keselarasan. Terdapat simbol pegunungan yang

disimbolkan dengan telur ayam. Terakhir, ada *mayonaise* yang menggambarkan langit dan acar sebagai simbol dari bintang.

#### **Latihan Kosakata**

1. penganan
2. mengilhami
3. simbol
4. diubah
5. tolok ukur
6. perpadanan
7. penyokong
8. bentangan
9. kesesuaian
10. memperindah

#### **Kegiatan 4**

1. S
2. S
3. B
4. B
5. S

#### **Kegiatan 7**

Review Tata Bahasa

1. diperjualbelikan
2. beredar
3. digemari
4. terjangkau
5. beragam
6. tersedia
7. dihidangkan
8. meningkatkan
9. menyediakan
10. menyelenggarakan
11. memperkenalkan

#### **Kegiatan 7**

Latihan Idiom

1. menjalani kehidupan
2. memerlukan waktu
3. mengakui, menerima, ikhlas
4. populer, menjadi terkenal
5. api (kebakaran)



# **BIODATA PENULIS**

**KULINER  
TRADISIONAL**  
BAHAN AJAR PENDUKUNG  
BIPA BERMUATAN LOKAL  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

## BIODATA PENULIS

### BIPA 2



**Ganggas Dwi Woro Suprobo** bekerja di Cilacs UII. Dia adalah lulusan S1 Sastra Inggris UGM pada tahun 2010. Pada tahun 2013 dia melanjutkan studi di S2 Ilmu Linguistik UGM. Pada tahun 2018, dia dan dua temannya berkolaborasi untuk melakukan penelitian berjudul “Linguistic Violence: Hate Speech in Instagram Gossip Accounts.” Penelitian ini kemudian dipresentasikan pada Free Linguistic Conference pada 2018 di Malaysia. Dia dapat dihubungi melalui email [dwi.woro@uii.ac.id](mailto:dwi.woro@uii.ac.id).



**Florentina Ajeng Gipsuma Dewi**, biasa dipanggil dengan Ajeng, Mbak Ajeng, Kak Ajeng, atau Bu Ajeng. Ia lulusan program studi Pendidikan Bahasa Inggris (PBI), Fakultas Ilmu Keguruan dan Pendidikan (FKIP) Universitas Sanata Dharma (USD) Yogyakarta. Ia mengenal BIPA pertama kali sebagai pendamping murid asing di Lembaga Bahasa Universitas Sanata Dharma (LBUSD). Secara resmi, bergabung kembali sebagai pengajar BIPA di LBUSD pada pertengahan tahun 2017. Ia berharap dapat mengasah kemampuan mengajar, menambah wawasan kebahasaan, dan memperluas jaringan kerja dengan afiliasi BIPA secara profesional. Ia juga berharap dapat berpartisipasi secara aktif dalam membuanakan bahasa dan budaya Indonesia. Alamat pos-el aktif: [florentinajeng@gmail.com](mailto:florentinajeng@gmail.com).



**Haryanto, S.S., M.A.** memulai karir dalam dunia pengajaran Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA) sejak tahun 2015 di Universitas Negeri Yogyakarta. Ia menyelesaikan S-1 Prodi Sastra Indonesia di Universitas Negeri Yogyakarta dan S-2 Prodi Magister Linguistik di Universitas Gadjah Mada. Ia sudah mengajar banyak mahasiswa dari berbagai negara dan berbagai level (BIPA 1–6). Adapun program yang pernah ia ajar, yakni (1) Program Darmasiswa,

Kemdikbud, (2) Kemitraan Negara Berkembang (KNB), Kemdikbud, (3) Novogratz Bridge Year Program, Princeton University, USA, (4) Transfer Kredit Universitas Mitra Luar Negeri di UNY, dan (5) Yogyakarta State University-Distinguished International Student Scholarship (YSU-DISS). Ia sudah menulis dua modul BIPA (untuk penggunaan internal UNY) yang meliputi (1) Menulis Akademik (B2 – C1) dan (2) Struktur Bahasa Indonesia (A1). Haryanto dapat dihubungi melalui pos-el: [haryasola@gmail.com](mailto:haryasola@gmail.com)



**Prima Dona Hapsari** adalah staf pengajar di Fakultas Seni Pertunjukan, Institut Seni Indonesia Yogyakarta. Dia menamatkan program sarjana di Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris dan pasasarjana pada Kajian Bahasa Inggris, Universitas Sanata Dharma. Pengalaman menjadi pengajar BIPA dimulai sejak 2008 hingga 2012 di Pusat Bahasa dan Budaya Universitas Atma Jaya. Alamat pos-el: [dona.hapsari@gmail.com](mailto:dona.hapsari@gmail.com).



**Aninda Aji Siwi** menyelesaikan S-1 Pendidikan Bahasa Inggris di Universitas Sebelas Maret Surakarta pada tahun 2008 dan S-2 Linguistik Terapan di Universitas Negeri Yogyakarta pada tahun 2013. Sejak tahun 2008 mulai mengajar bahasa Inggris dan BIPA di Pusat Pengembangan Bahasa (P2B) UIN Sunan Kalijaga. Tahun 2015 sampai sekarang, ia menjadi dosen PNS di Program Studi Sastra Inggris Fakultas Adab dan Ilmu Budaya, UIN Sunan Kalijaga. Ia banyak melakukan penelitian di bidang Linguistik Terapan, khususnya BIPA dan Bahasa Inggris. Alamat pos-el: [aninda.siwi@uin-suka.ac.id](mailto:aninda.siwi@uin-suka.ac.id).

## BIODATA PENULIS

### BIPA 3



**Sintaningsih Utami** menyelesaikan studi S-1 Pendidikan Bahasa Inggris di Universitas Negeri Yogyakarta pada tahun 2019. Saat ini ia sedang menempuh studi Magister Linguistik di Universitas Gadjah Mada. Sejak tahun 2019 ia memulai karier sebagai pengajar bahasa di Ahmad Dahlan Language Center, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Pada tahun 2021, ia turut berkontribusi dalam penulisan Buku Bahan Ajar Pendamping BIPA Bermuatan Lokal Daerah Istimewa Yogyakarta yang diterbitkan oleh Balai

Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Alamat pos-el: [sintaningss@gmail.com](mailto:sintaningss@gmail.com).



**Nadia Nur Lutfiani**, pernah bekerja di Kantor Urusan Internasional dan Kemitraan Universitas Negeri Yogyakarta sebagai tutor BIPA program Darmasiswa dan KNB. Dia juga pernah mengikuti *internship* di *Faculty of Liberal Arts*, Universitas Thammasat, Thailand, sebagai pengajar BIPA. Dapat dihubungi melalui [nadialuthfiana13@gmail.com](mailto:nadialuthfiana13@gmail.com).



**Anfazha Larashinta Dhanaky** menyelesaikan studi S-1 Sastra Indonesia di Universitas Negeri Yogyakarta pada tahun 2020. Sejak kuliah, ia tertarik pada dunia BIPA atau Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing. Ia mengambil spesialisasi BIPA dan menjadi perwakilan UNY untuk mengikuti magang terintegrasi BIPA-Linguistik di Yala Rajabhat University. Ketika menjabat sebagai Duta Bahasa Daerah Istimewa Yogyakarta, ia menjadi pendiri program kerja Wisata Bahasa yang diperuntukan bagi mahasiswa asing di Yogyakarta pada tahun 2019. Kegiatan tersebut ditujukan

untuk mengajarkan bahasa Indonesia dan bahasa daerah (Jawa) yang sering digunakan di tempat wisata dan langsung diimplementasikan pada

pedangang atau masyarakat, tahun itu bertempat di Benteng Vredenburg. Alamat pos-el (email): anfazhaa@gmail.com.



**Toriq Pratama** menyelesaikan studi S-1 Sastra Indonesia di Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) pada tahun 2009 dan S-2 Pendidikan Bahasa Indonesia di Universitas Negeri Semarang (UNNES) lulus pada tahun 2013. Sejak 2013 menjadi pengajar MKU Bahasa Indonesia di Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Sejak 2016 menjadi instruktur bahasa di Language Training Center (LTC) Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Alamat pos-el (email): toriqpratama2016@gmail.com



*English for Specific*  
arida@staff.ukdw.ac.id

**Arida Susyetina** menyelesaikan studi S-1 Sastra Inggris di Universitas Sanata Dharma Yogyakarta pada 2004 dan S-2 *Teaching English Language* di De La Salle University Manila, Filipina pada tahun 2012. Sejak 2006, ia memulai karir di Pusat Pelatihan Bahasa (PPB) Universitas Kristen Duta Wacana (UKDW) Yogyakarta dan sejak 2016 aktif sebagai dosen tetap dan peneliti di Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris UKDW dalam bidang Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing (BIPA), *Public Speaking*, *Intercultural Communication*, dan *Purposes* (ESP). Alamat pos-el (email):

## BIODATA PENULIS

### BIPA 4



**Hasyim Kurniawan** menyelesaikan studi S -1 Sastra Inggris UGM pada tahun 2015 dan S - 2 Master of Applied Linguistics di Monash University Australia pada akhir tahun 2018. Sejak tahun 2019 ia mulai menekuni BIPA dan telah mengikuti beberapa pelatihan, sertifikasi, dan seminar BIPA. Ia pun turut serta menulis buku *Budaya Jawa: Bahan Ajar Pendukung Bermuatan Lokal Daerah Istimewa Yogyakarta*. Saat ini ia mengajar BIPA di Indonesian Language and Culture Service (INCULS) Universitas Gadjah Mada. Alamat pos - el : hasyim.k@ugm.ac.id



**Yuniati Delila Wolagole** menyelesaikan studi S-1 pendidikan Bahasa Inggris di Universitas Kristen Satya Wacana tahun 2018. Sejak tahun 2017 ia mulai berkarir di kota bahasa, Salatiga sebagai pengajar bahasa Inggris dan penerjemah. Sejak tahun 2019 hingga saat ini mulai berkarir menjadi pengajar BIPA dan Bahasa Inggris di Wisma Bahasa, Yogyakarta. Salah satu penulis di buku *Budaya Jawa: Bahan Ajar Pendukung BIPA bermuatan lokal daerah istimewa Yogyakarta*. Alamat Pos-el: ella@wismabahasa.sch.id

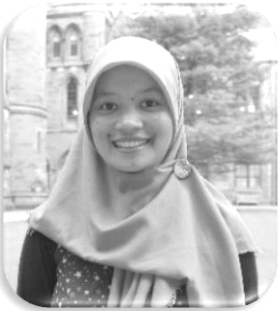


**Trisanti Apriyani, S.S., M.Hum**, adalah dosen tetap di Prodi Sastra Indonesia, Fakultas Sastra, Budaya, dan Komunikasi, Universitas Ahmad Dahlan. Mengampu mata kuliah Kajian Gender, Sastra Populer, Teori Kebudayaan, Masyarakat dan Kebudayaan Indonesia, Penelitian Budaya, dan BIPA. Aktif menulis artikel tentang penelitian sastra di jurnal nasional. Karya sastra yang diterbitkan berupa antologi kumpulan cerpen *Chicklit* berjudul *Angsa Di Atas Air* dan *Angsa di Batas Impian* terbitan Megalitera pada tahun 2020. Saat ini sedang menyelesaikan studi S-3 di Prodi

Ilmu Pendidikan Bahasa, Pascasarjana, Universitas Negeri Yogyakarta. Penulis dapat dihubungi melalui pos-el [tristanti.apriyani@idlitera.uad.ac.id](mailto:tristanti.apriyani@idlitera.uad.ac.id)



**Saras Bayu Jatmiko** bekerja sebagai Staf Pengembangan BIPA di Departemen Akademik di CILACS, Pusat Bahasa Universitas Islam Indonesia. Ia menamatkan kuliah S1 Jurusan Pendidikan Bahasa Inggris UNY pada tahun 2016 dan Pendidikan Profesi Guru Bahasa Inggris pada tahun 2018. Ia mulai terjun di bidang BIPA sejak tahun 2016 dan kini sudah menyusun empat buku bahan ajar BIPA di Pusat Bahasa UII. Ia dapat dihubungi melalui alamat surel [saras.bayu@uui.ac.id](mailto:saras.bayu@uui.ac.id).



**Alvanita** menyelesaikan studi S-1 Sastra Inggris di Universitas Gadjah Mada pada 2014 dan S-2 Children's Literature and Literacies (Sastra dan Literasi Anak) di University of Glasgow, Skotlandia pada tahun 2017. Selain mendalami Sastra Anak, Alvanita juga menekuni BIPA sejak 2016 saat Indosoc (Indonesian Society) Glasgow membuka kelas Bahasa dan Budaya Indonesia di Glasgow. Pada tahun 2019 ia mulai mengajar BIPA di INCULS Universitas Gadjah Mada. Alamat pos-el: [alvanita31@ugm.ac.id](mailto:alvanita31@ugm.ac.id)

## BIODATA PENULIS

### BIPA 5



**Lusi Nurhayati** adalah pengajar BIPA di Universitas Negeri Yogyakarta yang sempat mengenyam pendidikan di Universitas Negeri Yogyakarta dan Macquarie University, Australia. Lusi adalah dosen di jurusan Pendidikan Bahasa Inggris dan pernah menjabat sebagai koordinator BIPA dan bersama penggiat lainnya mengembangkan kurikulum serta bahan ajar BIPA. Email: [lusi\\_nurhayati@uny.ac.id](mailto:lusi_nurhayati@uny.ac.id).



**B. Yuniar Diyanti** adalah seorang pegiat BIPA sejak tahun 2001. Dia mengenal ke-BIPA-an sebagai tutor bagi mahasiswa asing yang belajar bahasa dan budaya Indonesia di Yogyakarta. Sebagai dosen di Universitas Negeri Yogyakarta, dia menyusun beberapa bahan pembelajaran BIPA yang khusus digunakan di institusinya. Walaupun tidak berlatar belakang Bahasa Indonesia, ia mengenyam Pendidikan Bahasa Inggris dan sangat antusias dalam mengembangkan BIPA, khususnya di wilayah DIY. Yuniar dapat dihubungi lewat [yuniar\\_diyanti@uny.ac.id](mailto:yuniar_diyanti@uny.ac.id) atau melalui Fb Yuniar Diyanti dan ig [@diyantiyuniar](https://www.instagram.com/diyantiyuniar).



**Ilfat Isroi Nirwani** menyelesaikan studi S-1 Sastra Indonesia pada tahun 2015 dan S-2 Ilmu Linguistik pada tahun 2018 di Universitas Negeri Gadjah Mada. Sejak 2015, saat masih mahasiswa, ia aktif di kegiatan ke-BIPA-an hingga sekarang. Saat ini, penulis aktif mengajar BIPA di Universitas Negeri Yogyakarta. Selain itu, ia juga tergabung sebagai pengurus APPBIPA Jogja periode 2019–2023. Di APPBIPA Jogja, bersama rekannya satu divisi, ia aktif menulis dan mengelola Buletin Warta BIPA Jogja. Ia juga pernah menulis buku ajar tata bahasa dan modul kelas dasar untuk Sanggar Bahasa. Alamat pos-el: [ilfat.nirwani@gmail.com](mailto:ilfat.nirwani@gmail.com)



**Intan Rawit Sapanti.** Saat ini aktif sebagai dosen di programs studi Sastra Indonesia Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta. Karya yang pernah dipublikasikan adalah buku *Nihao Nanning*, *Wo de Shijie*, *Tahana Indonesia*, dan *BIPA APIK*. Penulis dapat dihubungi melalui pos-el : [intanrawit.sapanti@idlitera.uad.ac.id](mailto:intanrawit.sapanti@idlitera.uad.ac.id) atau media sosial Instagram @noteslicious.

## BIODATA PENULIS

### BIPA 6



**Fitri Gunardani** bekerja sebagai instruktur bahasa Indonesia di Realia Language dan Cultur Center Yogyakarta. Pernah bekerja di Tambang emas Martabe/PT. Agincourt Resources sebagai instruktur bahasa Indonesia bagi teknisi-teknisi asing. Buku yang telah ditulis antara lain Buku Ayo Belajar Bahasa Indonesia A1, Ayo Belajar Bahasa Indonesia A2.1, Ayo Belajar Bahasa Indonesia A2.2 dan Ayo Belajar Bahasa Indonesia B.1. Alamat pos-el : Fi3gunardani@gmail.com



**Sotyarani Padmarintan** pernah bekerja sebagai pengajar BIPA dengan jabatan guru bantu di VSL Glenn Weverley dan VSL Distance Education. Dapat dihubungi melalui pos-el: sotyanipadma@gmail.com.



**Mutiara Nadia Radisa**, akrab disapa Nadia. Lahir di Sleman dan menyelesaikan pendidikan sarjana di Program Studi Pendidikan Bahasa Sastra Indonesia Universitas Sanata Dharma. Nadia tertarik di bidang BIPA sejak memasuki dunia perkuliahan dan mengangkat judul “Pengembangan Media Audiovisual untuk Keterampilan Menyimak Pemelajar BIPA Level Pemula 1 di Lembaga Bahasa Universitas Sanata Dharma”. Nadia terjun sebagai tutor dan instruktur BIPA di ILCIC Lembaga Bahasa Universitas Sanata Dharma sejak duduk di Semester 8 hingga sekarang.



**Rishe Purnama Dewi, S.Pd., M.Hum.,** lahir dan dibesarkan di Jakarta. Mengajar di program studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia sejak 2004 hingga sekarang. Terjun di bidang ke-BIPA-an sejak kuliah di program sarjana. Pada tahun 2015, melalui program SAME (Scheme for Academic Mobility and Exchange), BIPA (Bahasa Indonesia bagi Penutur Asing) yang dikelola DIKTI, penulis berkesempatan menjadi pengajar BIPA di Universitas Lomonosov, Rusia, lebih kurang selama satu semester dan mengajar di KBRI Rusia. Beberapa karya jurnal ke-BIPA-an yang dihasilkan di antaranya (1) *Analysis of Readability Discourse Level and Authenticity of "Sahabatku Indonesia" for BIPA Level C1 Textbook by Indonesia's Language Agency Based on the Fry Chart*, (2) *Depicting Intralinguistic and Extralinguistic Contexts to Generate Communicative Skills to Foreign Speakers of the Indonesian Language*, dan (3) Pengembangan Buku Ajar Pemula Bahasa Indonesia Bagi Penutur Asing Berbasis CEFR. (4) *Cupu Panjala* yang merupakan bagian bahan ajar BIPA diterbitkan oleh Balai Bahasa Yogyakarta..



**Hanny Luvytsari, S.S., S.I.P., M.A.** menempuh pendidikan S-1 di Prodi Bahasa dan Sastra Indonesia FIB UGM dan S-1 Ilmu Hubungan Internasional FISIP UPN Veteran Yogyakarta. Sementara itu, studi S-2 di Prodi Linguistik FIB UGM diselesaikannya pada tahun 2018. Sejak tahun 2016, penulis telah aktif mengajarkan BIPA serta aktif mengikuti pelatihan, seminar, konferensi, dan berbagai kegiatan ke-BIPA-an. Saat ini penulis bekerja sebagai pengajar BIPA di Pusat Bahasa INCULS FIB UGM dan pengajar BIPA Kemdikbud untuk luar negeri. Penulis dapat dihubungi melalui posel [hannyluvytsari@gmail.com](mailto:hannyluvytsari@gmail.com) atau media sosial Instagram: @flavalivy.

## BIODATA PENULIS

### BIPA 7



**Mutmainnah Sitta Zumala** adalah Kepala Divisi BIPA dan instruktur Bahasa Inggris Language Training Center Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Buku yang pernah ditulis adalah *Bahasa Indonesia bagi penutur Asing Tingkat Pemula I dan II*. Buku ini penggunaannya bersifat internal sehingga hanya digunakan di kalangan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Alamat pos-el [sittazumala@gmail.com](mailto:sittazumala@gmail.com).



**Irene Sonia Ratnasanti, S.Pd.** lahir di Yogyakarta. Menyelesaikan studi S-1 Pendidikan Bahasa Jerman di Universitas Negeri Yogyakarta pada tahun 2014. Sejak menyelesaikan studinya, penulis memulai karir sebagai pengajar BIPA di Wisma Bahasa Yogyakarta dari tahun 2015 hingga saat ini. Penulis aktif sebagai pengajar bahasa Indonesia bagi peneliti, mahasiswa, diplomat, dan tenaga kerja asing yang akan bekerja di Indonesia. Penulis dapat dihubungi melalui alamat pos-el: [sonia@wismabahasa.sch.id](mailto:sonia@wismabahasa.sch.id).



**Drs. Thomas Wahyu Widiyono** menyelesaikan pendidikan di IKIP Sanata Dharma Yogyakarta pada tahun 1991. Ia mengajar BIPA sejak tahun 1990 sampai sekarang. Saat ini ia bekerja sebagai kepala bagian SDM di Alam Bahasa, Yogyakarta. Ia masih mengampu kelas BIPA serta memberi pelatihan kepada staf pengajar dengan materi metodologi pengajaran BIPA, khususnya metode langsung. Selain mengajar BIPA, ia juga mengajar bahasa Jawa baik ngoko maupun kromo kepada pemelajar asing. Ia dapat dihubungi lewat [thomjun@yahoo.com](mailto:thomjun@yahoo.com).



**Nurvita Anjarsari, M.Hum** telah menyelesaikan pendidikan jenjang Sarjana di Universitas Sebelas Maret, jenjang Magister di Universitas Diponegoro, dan saat ini sedang studi Doktorat di Universitas Negeri Yogyakarta. Penulis aktif berkegiatan di dunia ke-BIPA-an sejak tahun 2012. Saat ini, penulis bekerja sebagai dosen dan pengajar BIPA di Universitas Negeri Yogyakarta. Penelitian BIPA yang pernah dilakukan yaitu, “Analisis Kesalahan Pemakaian Bahasa Indonesia dalam Karangan Mahasiswa Penutur Bahasa Asing di Universitas Sebelas Maret”, “*Phonic Interference of First Language into Second Language: A Case Study of Non-Indonesian Native Speakers*”, “Kendala-kendala Penutur Bahasa Turki dalam Mempelajari Bahasa Indonesia”, dan “Pengembangan Bahan Ajar Keterampilan Produktif untuk Kelas BIPA Dasar Berbasis Interkultural”. Penulis dapat dihubungi melalui sur-el: nurvita@uny.ac.id.