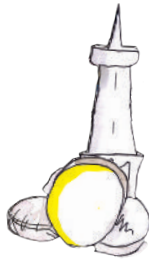




SERI PENDIDIKAN PUSAKA UNTUK ANAK
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA



Bakpia kelezatan dari Jogja



Penulis :
Sari Wulandari

Ilustrator :
Anggun Yurna Nudesia & Anang Saptoto



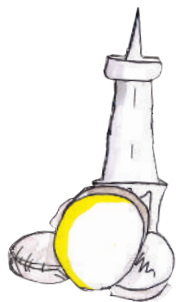
Bakpia Kelezatan dari Jogja

Penulis naskah: Sari Wulandari dan Anggun Yurna
Nudesia (SD Mudi Mulia Dua)
Penyunting: Anastasia Melati
Ilustrator: Anggun Yurna Nudesia & Anang Saptoto
Tata Letak : Anang Saptoto
Penyunting Artistik: Sinta Carolina
Editor in Chief: Anastasia Melati

ISBN: 978-979-18019-6-6

Penerbit:
Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI)
Erfgoed Nederland (EN)

Cetakan Pertama: Januari 2010
Kontak:
Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI)
Indonesian Heritage Trust
Jl. Veteran I No. 27, Jakarta 10110
www.bppi-indonesianheritage.org
Telp/fax: +62 21 3511127



Bakpia

kelezatan dari

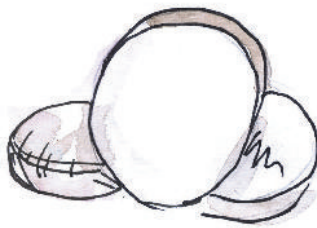
Jogja



Penulis :
Sari Wulandari

ilustrator :
Anggun Yurna Nudesia & Anang Saptoto

Pengantar



Pusaka di Yogyakarta sangat beragam. Di sekeliling kita, seperti di rumah dan sekolah, juga banyak sekali pusaka. Ada pusaka alam, budaya, dan saujana yang merupakan gabungan antara pusaka alam dan budaya. Oleh karena itu, perlu diupayakan agar anak-anak mengenal, memahami, dan peduli pusaka. Buku Seri Pendidikan Pusaka untuk Anak ini merupakan salah satu bentuk upaya untuk mencapai hal tersebut. Mengingat banyaknya keragaman pusaka, seri buku ini akan terus diproduksi. Produksi tidak hanya dilakukan di Yogyakarta, tetapi juga nanti di berbagai daerah lain di Indonesia.

Anak-anak, orangtua, dan guru dipersilakan memanfaatkan berbagai buku seri ini. Masukan, koreksi, dan perbaikan sangat diharapkan. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung terwujudnya buku seri ini. Semoga pusaka Indonesia lestari dan anak-anak berperan di dalamnya.

Laretna T. Adishakti
Ketua Tim Pendidikan Pusaka BPPi

Inilah teman-temanku

Yurna

Teman Yurna



Beo

Pak Yanto

Kota

Yogyakarta

Berhati nyaman

Hi, namaku Yurna. Sekarang aku kelas 5 SD. Aku tinggal di Yogyakarta



Yurna



Tugu Jogja

Makanan Khas



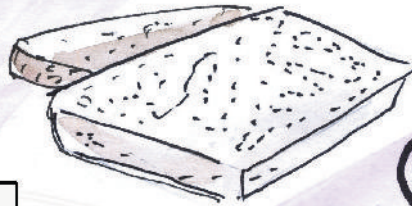
Bakpia



Gudeg



Bepiak

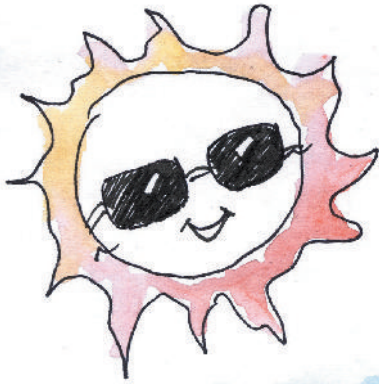


Krosikan

Ini adalah makanan khas dari kotaku

Wah banyak juga ya? Bagaimana rasanya?





bakpia ←

Tapi aku paling suka makan bakpia. Karena itu, aku ingin mengajak kalian mengenal bakpia



Di Yogyakarta kamu bisa menemukan pembuatan dan penjualan bakpia di mana-mana



Cara membuat bakpia?



Gimana sih caranya membuat bakpia?

adonan kacang hijau



adonan keju



adonan kulit dalam



adonan kulit luar



Susah untuk membedakan warnanya

Bakpia Pathuk

Tapi yang paling terkenal adalah di daerah Pathuk. Disini banyak sekali orang memproduksi makanan khas Jogja.

Tempatnya disebelah barat atau belakang pusat Malioboro.

Aku pernah ke sana enggak ya?

Bakpia Pathuk

Wah, di belakang blankon Pak Yanto itu kok bulet ya? Jangan-jangan isinya bakpia yang dibuntal.

Ini Pak Yanto akan menerangkan pada teman-teman cara pembuatan bakpia

Sugeng enjang Pak Yanto

Sugeng enjang Mbak Yurna

Pak Yanto



Adik-adik, Pak Yanto akan mengajak kalian membuat bakpia kacang hijau.



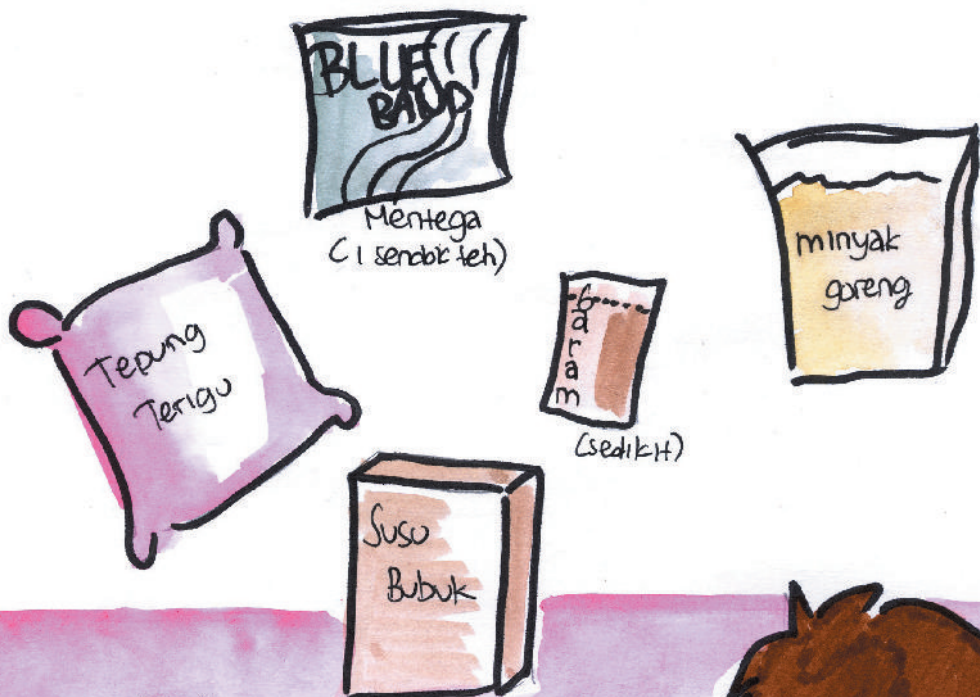
Aku akan jadi asisten Pak Yanto

Jangan lupa cuci tangan kalau mau / makan





Untuk membuat bakpia
bahan yang diperlukan
adalah....



Ini semua
baru untuk membuat
kulitnya lho





Selain itu kita juga perlu



kacang
hijau
kupas



pandan

Ini untuk
isinya!



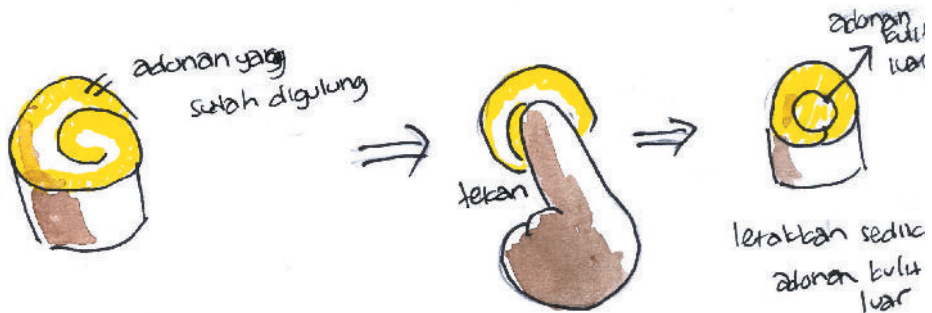
"Cara Membuat"



Ambil sedikit adonan kulit dalam.
Digepengkan lalu digulung.
Pencet sedikit di bagian tengah
adonan tersebut lalu letakkan
sedikit adonan kulit luar.

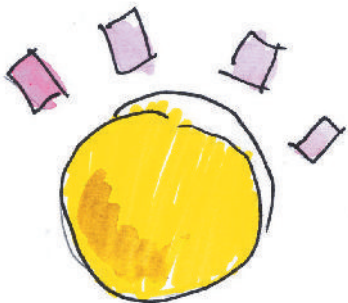


"Kemudian"





Kemudian gepengkan kembali dan isi dengan adonan kacang hijau/ keju/ sebagainya di atas adonan. Selanjutnya, tutup adonan rasa dengan adonan kulit. Kalau sudah tertutup, tak lupa di bentuk seperti bakpia!





Kemudian, tentu saja dipanggang. Tapi dengan panggangan khusus!

Wah, baunya harum! Sepertinya rasanya enak.



Kalau udah jadi

bakpia siap dimakan

kompot



bakpia di panggang

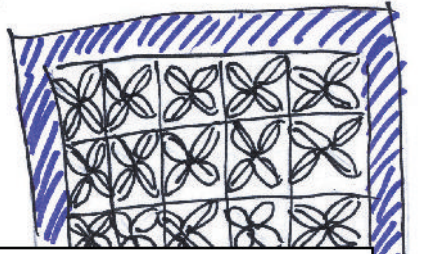
Sekarang ini bakpia
tidak hanya isi
kacang hijau!



Ada tersedia aneka
pilihan rasa seperti
durian, keju, nanas,
coklat, dan sebagainya

Yang rasa pepaya
ada enggak ya?





Nah, Bakpia sudah jadi ini untuk Mbak Yurna buat oleh-oleh keluarga di rumah



Wah senang sekali. Matur nuwun Pak Yanto!



Pak Yanto buat saya mana?



Itu tadi salah satu makanan khas di kota Yogyakarta. Bagaimana dengan tempat tinggal mu?



Lembar Catatan :

Tulis dan gambarlah makanan khas yang ada di sekitar tempat tinggalmu. Kamu bisa menambahkan resepnya dengan bertanya pada keluarga atau orang yang mengetahuinya.

Tentang ilustrator



Anggun Yurna Nudesia

Anggun Yurna Nudesia adalah siswa kelas 6 SD Budi Mulia Dua Yogyakarta . Putri pertama dari Bapak Revo Anggoro dan Ibu Nur Anggriana ini lahir di Klaten, 22 April 1998. Sejak kecil, Yurna sangat suka menggambar dan secara otodidak belajar menggambar manga (komik Jepang). Selain menggambar, Yurna juga memiliki banyak prestasi lainnya, antara lain mengikuti berbagai kejuaraan renang, mengikuti lomba komik, dan mahir memainkan gamelan. Yurna bercita-cita menjadi ahli komputer atau *graphic designer*.

Tentang penulis



Sari Wulandari

Sari Wulandari lahir di Nganjuk pada 12 April 1981. Setelah menamatkan S-1 nya di jurusan bahasa dan Sastra Inggris pada tahun 2005 di Universitas Negeri Malang, ia sempat mengajar di sebuah lembaga bahasa dan computer di Gresik selama 6 bulan. Awal tahun 2006 Sari Wulandari pindah ke jogja untuk mengajar di SD Budi Mulia Dua sebagai guru bahasa Inggris kelas 5 & 6.

Untuk mengembangkan kompetensinya sebagai guru, ia aktif mengikuti berbagai pelatihan untuk guru. Selain itu, sejak masa remaja, ia mempunyai ketertarikan yang besar terhadap lingkungan, budaya dan sejarah. Minat inilah yang kemudian membawanya terlibat dalam program Pendidikan Pusaka untuk Sekolah Dasar di Yogyakarta.



Bakpia adalah salah satu pusaka kuliner dari kota Yogyakarta. Rasanya sangat enak dan khas. Bakpia banyak diproduksi di daerah Pathuk. Siapa yang belum pernah mencicipi bakpia? Pasti kalian pernah mencicipi bakpia bukan? Lalu bagaimana cara membuatnya? Sulit tidak ya? Nah, dalam buku ini kita akan belajar membuat bakpia kacang hijau bersama teman kita Yurna. Selamat membuat bakpia ya.



Pendidikan Pusaka merupakan upaya untuk menjaga kesinambungan pemahaman nilai dan pelestarian pusaka sejak dini kepada generasi muda Indonesia. Buku ini diterbitkan oleh Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI) bekerjasama dengan Erfgoed Nederland dan Pusat Kurikulum Departemen Pendidikan Nasional RI untuk melengkapi bahan ajar materi Pendidikan Pusaka untuk murid Sekolah Dasar di Indonesia.