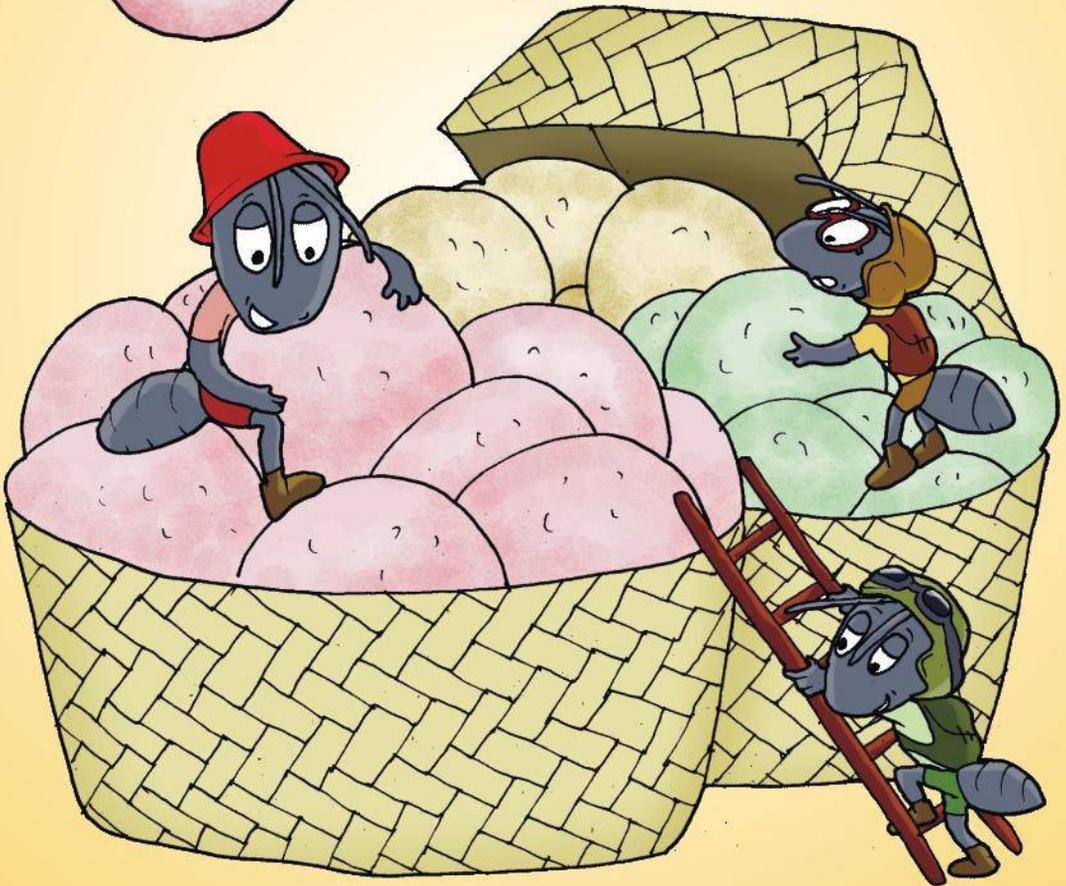




SERI PENDIDIKAN PUSAKA UNTUK ANAK  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

# Geplak



Penulis: Darojah, S.Pd.  
Ilustrator: Imam Nazarudin



## Geplak

Penulis Naskah: Darojah, S.Pd (SDN Bantul Manunggal)

Penulis Skenario: Woody Satya Darma

Penyunting: Anastasia Melati

Ilustrator: Imam Nazarudin

Tata Letak : Carlos Iban

Penyunting Artistik: Sinta Carolina

Editor in Chief: Anastasia Melati

ISBN: 978-602-8756-08-2

Penerbit:

Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI)

Erfgoed Nederland (EN)

Cetakan Pertama: Januari 2010

Kontak:

Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI)

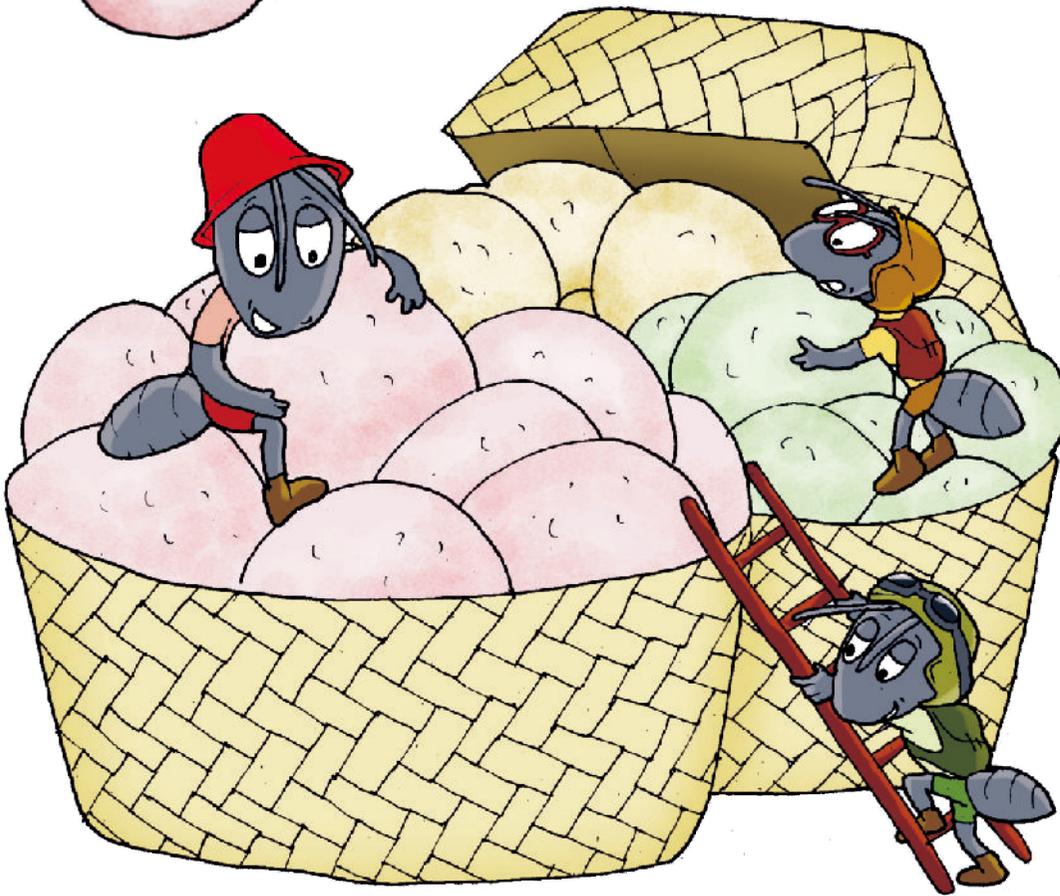
Indonesian Heritage Trust

Jl. Veteran I No. 27, Jakarta 10110

[www.bppi-indonesianheritage.org](http://www.bppi-indonesianheritage.org)

Telp/fax: +62 21 3511127

# Geplak



Penulis: Darojah, S.Pd.

Ilustrator: Imam Nazarudin

# 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

Kopral Sukamto





Prajurit Sudarjanto

Sersan Subardi

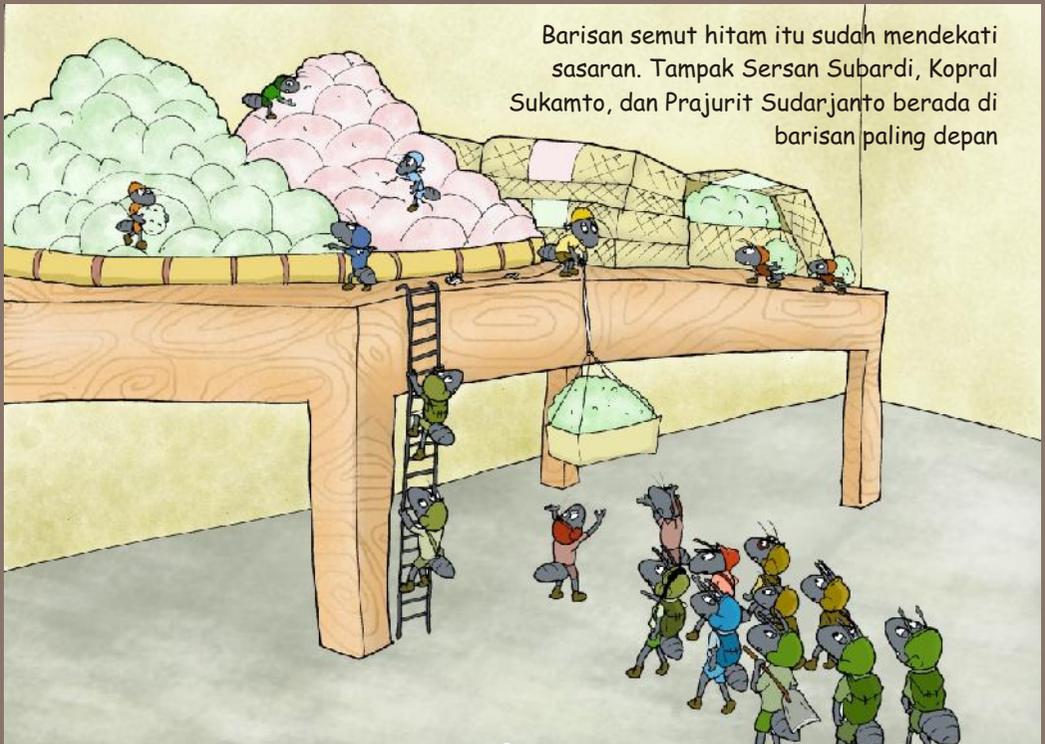


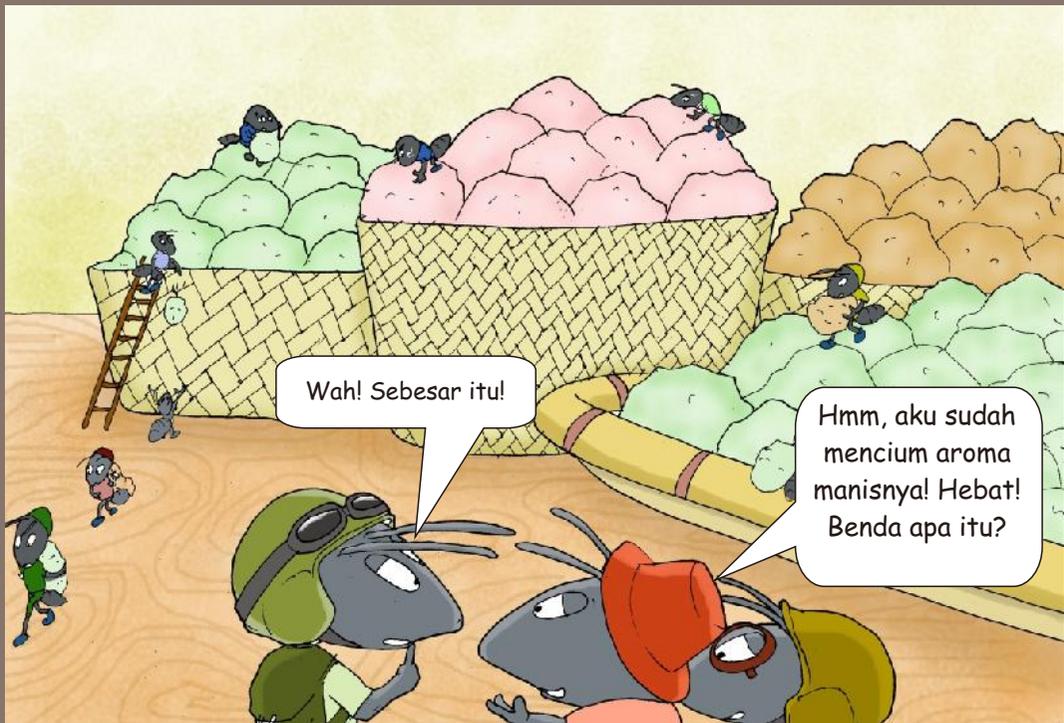
**P**ada suatu hari, sekawan semut sedang merencanakan misi rahasia. Mereka ingin mencicipi geplak Bantul yang konon terkenal manis rasanya. Sersan Subardi membangunkan anak buahnya yang bernama Kopral Sukamto untuk menjalankan misi bersama.



Ayo  
bangun!

To! Kamto!  
Bangun!  
Saatnya bekerja!





Wah! Sebesar itu!

Hmm, aku sudah mencium aroma manisnya! Hebat! Benda apa itu?



Mas, Mas, manis ya?

Iya, Pak. Rasanya manis sekali lho!

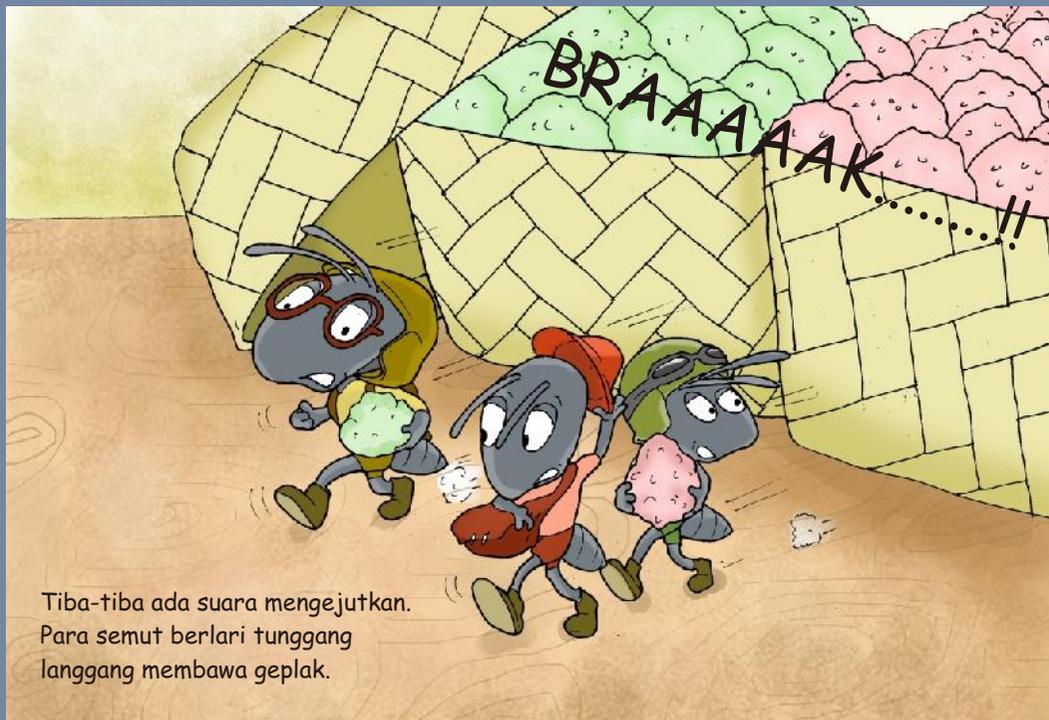
Nyam.. nyam.. nyam...



Aduh biyung! Jatuh deh

Oalah, Gusti, Gusti. Kalau sedang bawa makanan, jangan bicara!





Tiba-tiba ada suara mengejutkan.  
Para semut berlari tunggang  
langgang membawa geplak.



Yah, sudah hilang.  
Belum sempat  
menggambil je

Nasib, nasib!  
Sama, Pak.  
Bawaanku juga  
jatuh waktu lari



Sersan pernah  
lihat cara  
membuat  
geplak?

Lha ya pernah.  
Kita ini kan ada  
di dapur  
geplak...

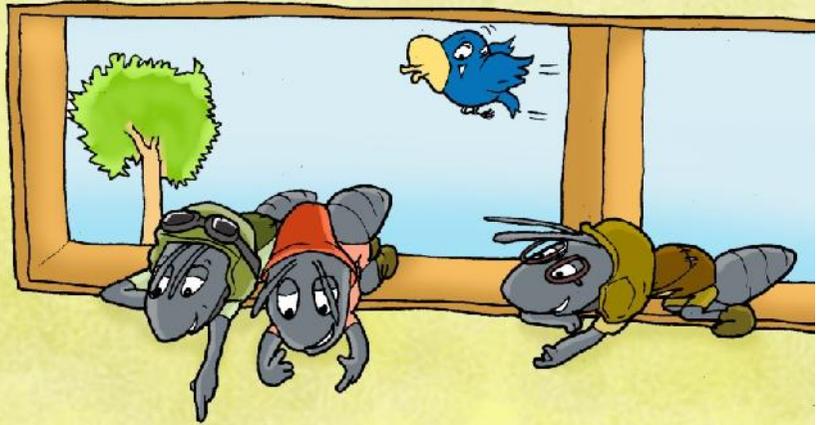
Kalau beg.. beg.. beg..itu..  
Kita lihat proses  
pembuatannya yuk!

Kawanan semut melihat cara membuat geplak. Proses pembuatan diawali dengan memarut kelapa setengah tua.



Setelah kelapanya diparut, dicampur dengan gula pasir dan tepung beras. Setelah tercampur, campuran itu disangrai di atas tungku hingga mengental. Gula pasir yang dipakai untuk campuran biasanya dipilih yang berwarna putih.





Sersan Subardi menunjuk sesuatu, "Eh, yang itu kok ada aroma duriannya ya? Yang sebelah sana aroma nangka."

"Beberapa adonan itu memang sengaja diberi aroma dan rasa lain. Ada yang rasa coklat, durian, stroberi, dan yang merah itu diberi rasa prambus. Geplak yang coklat tidak menggunakan gula pasir tetapi gula merah," jelas Prajurit Sudarjanto.



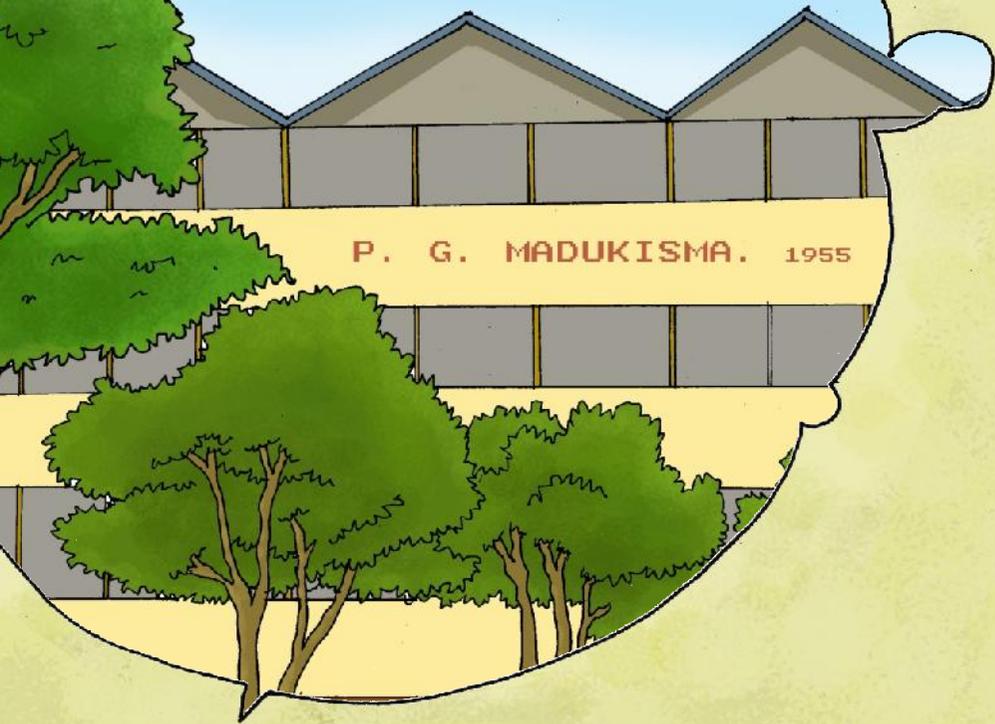


Kopral Sukanto kebingungan, "Wah, jadi enak yang mana?"

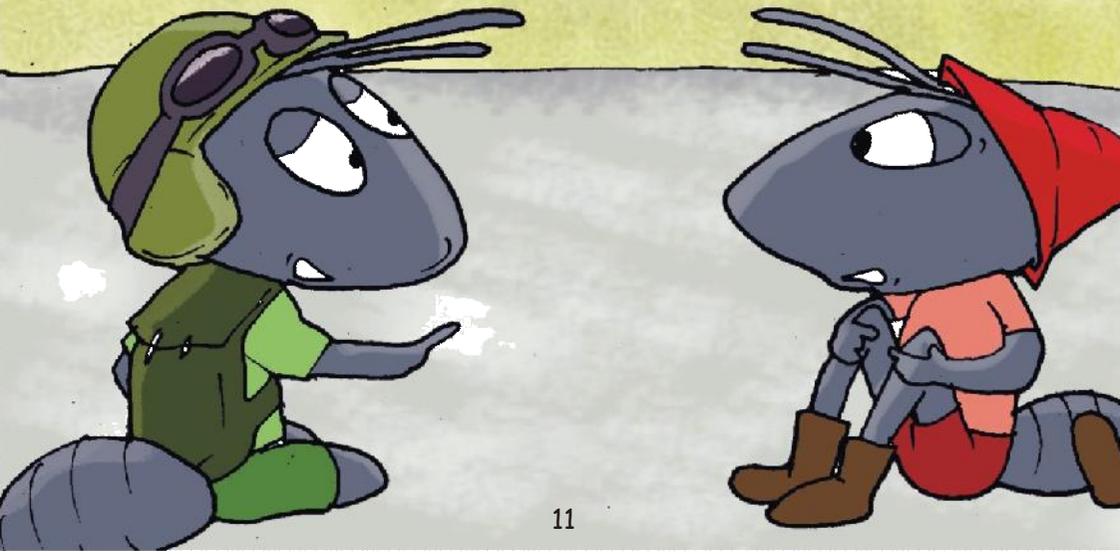
Sersan Subardi menjawab, "Enak semua kok. Kemarin malah menemukan serpihan geplak yang rasa nasi goreng ayam pedas saus mentega. Ya kan, Dar?"

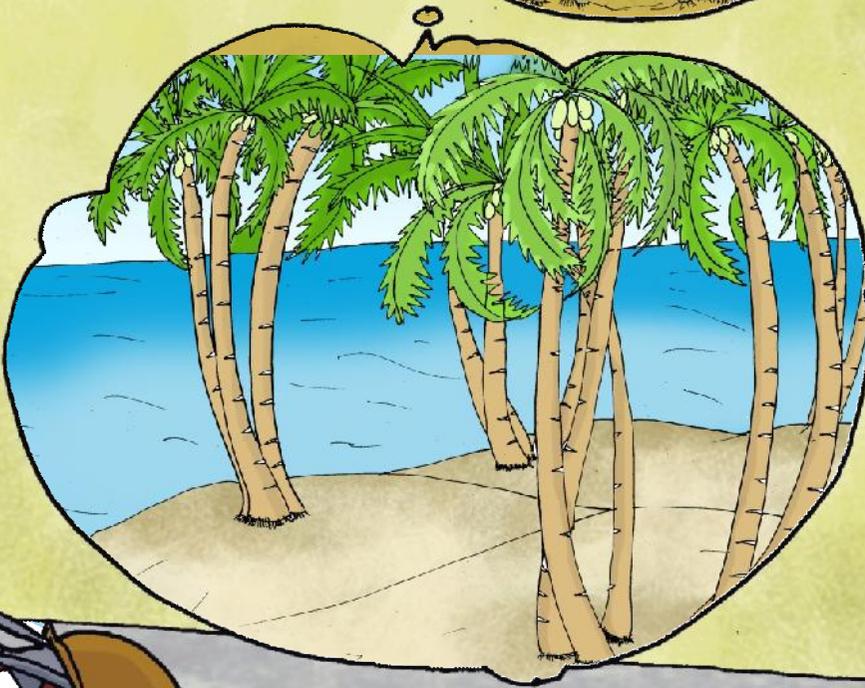
"Hush! Ngawur! Kemarin itu memang nasi goreng. Tapi memang kurang asin sedikit," tepis Prajurit Sudarjanto.





Konon, geplak Bantul sudah terkenal sejak zaman penjajahan Belanda. Waktu itu, di Bantul ada banyak sekali lahan tebu. Tebu adalah bahan untuk membuat gula pasir. Kalau lahan tebunya banyak, pasti ada pabrik gula.



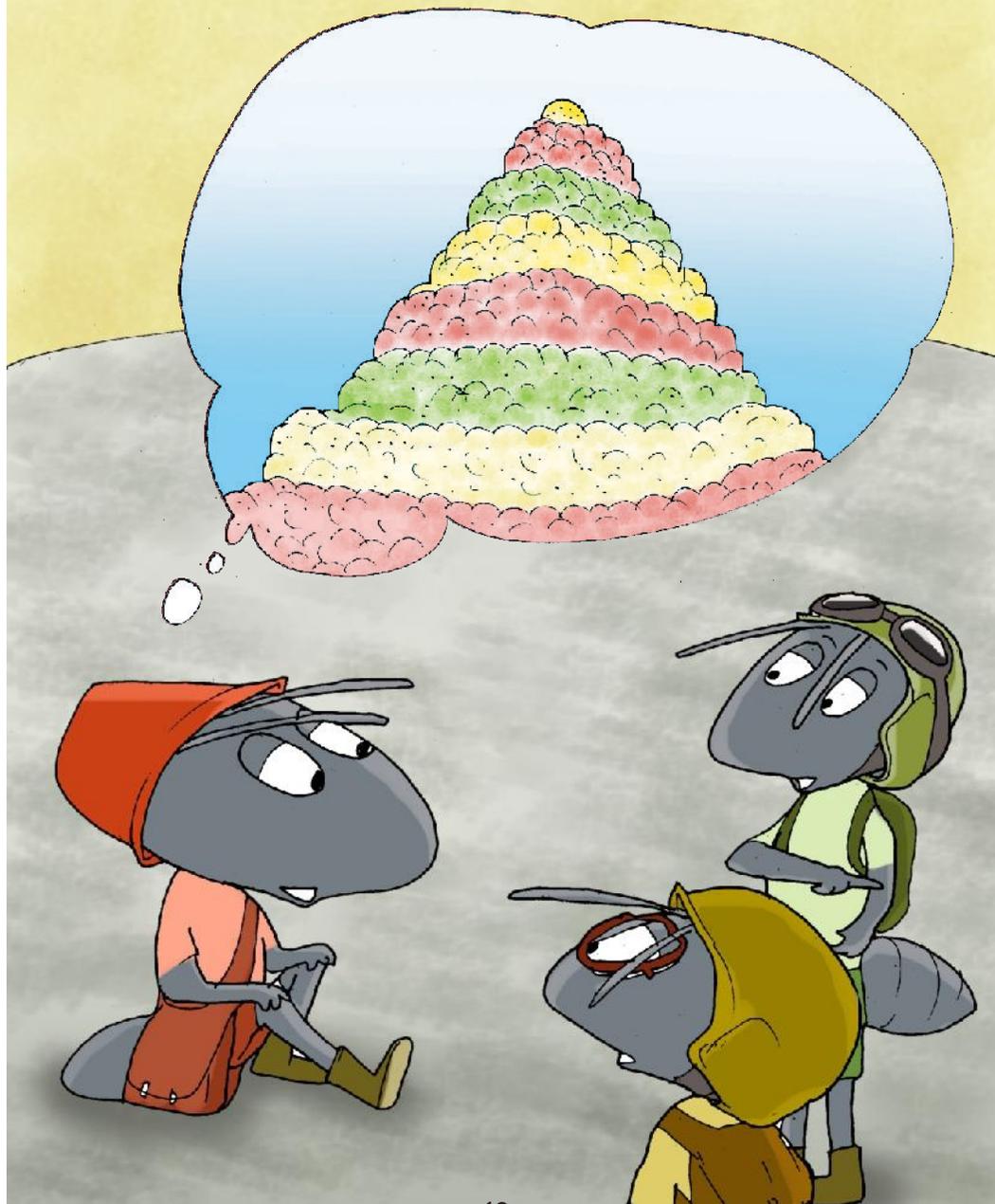


Hingga bibir pantai, banyak terdapat pohon kelapa yang menghasilkan legen. Legen adalah bahan untuk membuat gula merah. Dengan melimpahnya bahan, geplak menjadi salah satu kudapan khas Bantul.



Pada awal abad ke-19, geplak cuma punya dua rasa manis, yaitu manis gula pasir dan gula merah. Teknologi pangan yang maju mampu menciptakan variasi perisa atau ekstrak rasa pada geplak, seperti perisa durian, vanilla, prambus, stroberi, dan nangka.

Bantul memiliki banyak tempat pembuatan geplak. Kota ini juga pernah membuat geplak raksasa yang memecahkan salah satu rekor di Indonesia.





PUSAT  
OLEH  
OLEH  
GEPLAK

TOKO  
GEPLAK

PUSAT BLEK - BLEK  
GEPLAK BANTUL

Sersan, akhirnya kita bisa mencicipi geplak Bantul!

Ayo kopral, kita angkut semua geplaknya!

1kg/3rb

1kg/3rb

Siap!



# Tentang Penulis dan Ilustrator



**Darodjah, S. Pd.** lahir di Bantul, 27 September 1959. Ia menempuh pendidikan guru di SPG (1979), S1 jurusan PGSD (2009) Universitas Terbuka. Darodjah mulai menjadi guru sejak 1979 dan tercatat mengajar di SD Bantul Manunggal sejak 1 November 1987.



**Imam Nazarudin** lahir di Kota Kudus, 1 September 1986. Saat ini masih menempuh pendidikan S-1 di Universitas Gadjah Mada, Jurusan Arkeologi, Fakultas Ilmu Budaya. Selain di dunia kampus, sekarang ini masih aktif dan tergabung dalam Yayasan Arupadhatu Indonesia yang bergerak di bidang sumber daya budaya sebagai tim dari divisi Media. Membuat ilustrasi merupakan sebuah hobi yang mulai aktif ditekuni kembali setelah beberapa tahun sempat vakum.

Makanan tradisional adalah makanan yang menjadi ciri khas suatu daerah atau suku, dan telah dikenal secara turun temurun, sehingga disebut juga sebagai pusaka kuliner. Setiap daerah memiliki makanan tradisional berupa makanan pokok, lauk-pauk maupun makanan ringan, seperti kue, keripik, manisan, dll. Karena merupakan makanan khas, makanan ini sering dijadikan oleh-oleh atau buah tangan ketika kita berkunjung ke suatu daerah. Geplak adalah salah pusaka kuliner yang ada di Bantul.

Pusaka kuliner membuktikan betapa alam Indonesia sangat kaya akan bahan pangan. Pada umumnya pusaka kuliner juga kaya akan gizi, dan bermanfaat untuk kesehatan kita. Ayo, kenali pusaka kuliner Indonesia dan jadikan kue tradisional kita sebagai makanan favorit dan kebanggaan kita.



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.