



SERI PENDIDIKAN PUSAKA UNTUK ANAK
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

KIPPO



Penulis:
Niken Ambarwati, S. Pd.

Ilustrator:
Mulyo Gunarso



Kipo

Penulis Naskah: Niken Ambarwati, S. Pd. (SDN Kotagede I)

Penulis Skenario: Lucia Ratnaningdyah

Penyunting: Anastasia Melati

Ilustrator: Mulyo Gunarso

Tata Letak : Carlos Iban

Penyunting Artistik: Sinta Carolina

Editor in Chief: Anastasia Melati

ISBN: 978-602-8756-09-9

Penerbit:

Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI)

Erfgoed Nederland (EN)

Tahun: Januari 2010

Kontak:

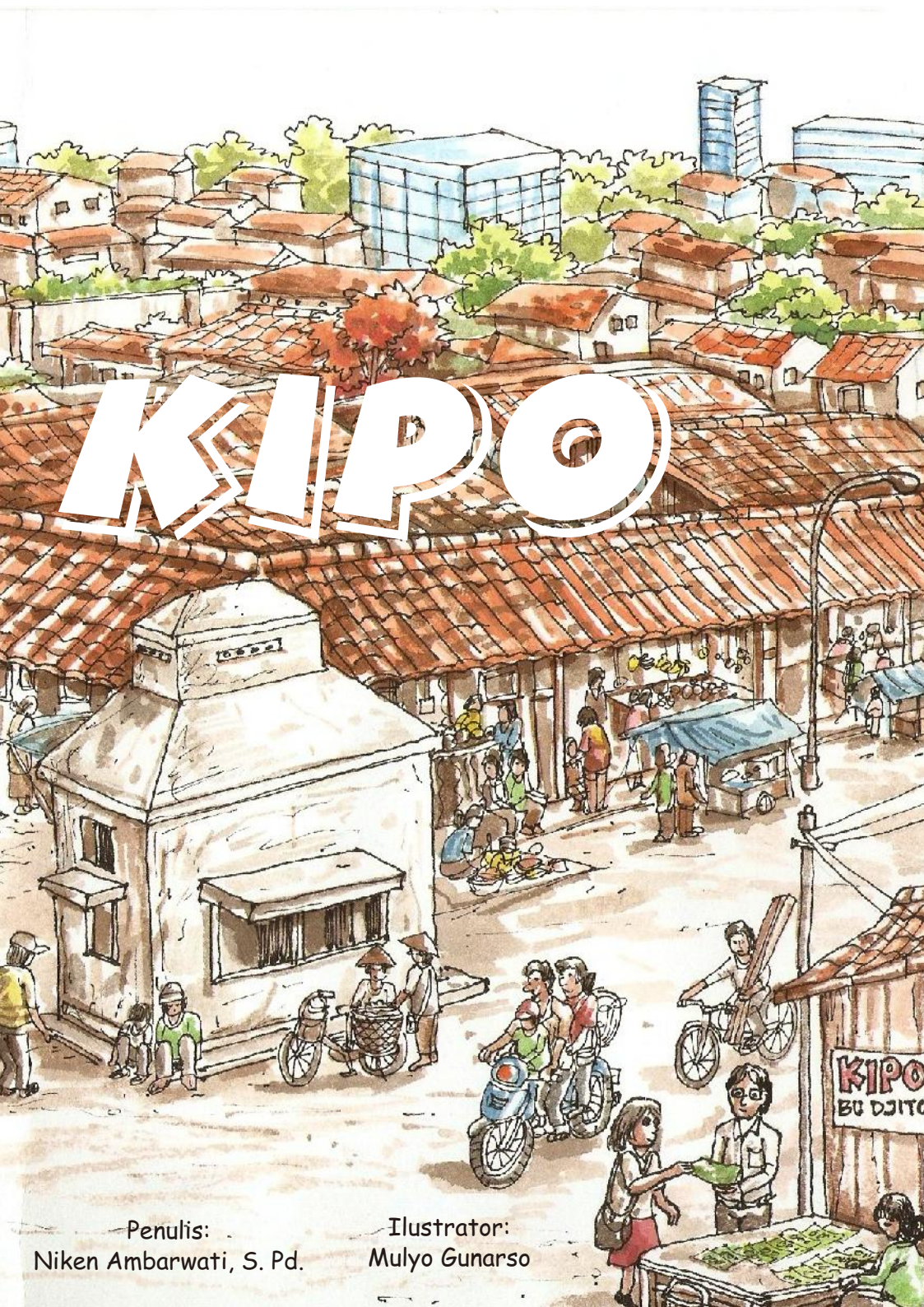
Badan Pelestarian Pusaka Indonesia (BPPI)

Indonesian Heritage Trust

Jl. Veteran I No. 27, Jakarta 10110

www.bppi-indonesianheritage.org

Telp/fax: +62 21 3511127



KIPO

Penulis:
Niken Ambarwati, S. Pd.

Ilustrator:
Mulyo Gunarso

KIPO
BU DJITO

Pengantar

Pusaka di Yogyakarta sangat beragam. Bahkan yang di sekeliling kita, rumah, sekolah juga banyak sekali. Ada pusaka alam, pusaka budaya maupun campuran keduanya. Perlu upaya untuk mengenalkan dan mendorong anak-anak agar punya kepedulian pusaka. Bahkan rasa memilikinya. Buku Seri Pendidikan Pusaka untuk Anak ini adalah salah satu bentuk media upaya itu.

Mengingat banyaknya keragaman pusaka, seri buku ini akan terus diproduksi. Tidak saja di Yogyakarta, tetapi juga di berbagai daerah lain di Indonesia. Semoga anak-anak, orang tua dan guru dapat memanfaatkan berbagai buku seri ini. Masukan, koreksi dan perbaikan sangat diharapkan.

Kepada semua pihak yang telah mendukung terwujudnya buku seri ini, dihaturkan terima kasih. Semoga pusaka Indonesia lestari sepanjang masa. Dan anak-anak berperan di dalamnya.



Lila



Papa Lila



Mama Lila



Beo



Nenek Lila



Bi Inah



Vania



Dini



Dito



Seperti biasa Lila menuliskan perasaannya di buku harian. "Bukuku, hari ini aku kangen sekali pada Mama. Papa sedang rapat, aku kesepian di rumah. Seandainya ada Mama, pasti aku bisa bercanda dengan Mama." Sejenak Lila memandang sebuah pigura di mejanya. Diusapnya pigura berisi foto dirinya dipangku Mama. Keduanya tersenyum bahagia.

Lila melanjutkan menulis di buku hariannya, entah sampai berapa lama. Tiba-tiba pintu kamarnya terbuka perlahan. Papa masuk dan mendapati Lila tertidur di bangku belajar sambil memeluk potret Mama. Papa sedih melihatnya dan segera membaringkan tubuh putrinya di kasur.



"Baik, kumpulkan pekerjaan kalian. Waktunya sudah habis," kata Bu Rina. "Ayo, cepatlah! Ada yang harus Ibu sampaikan pada kalian setelah ini."

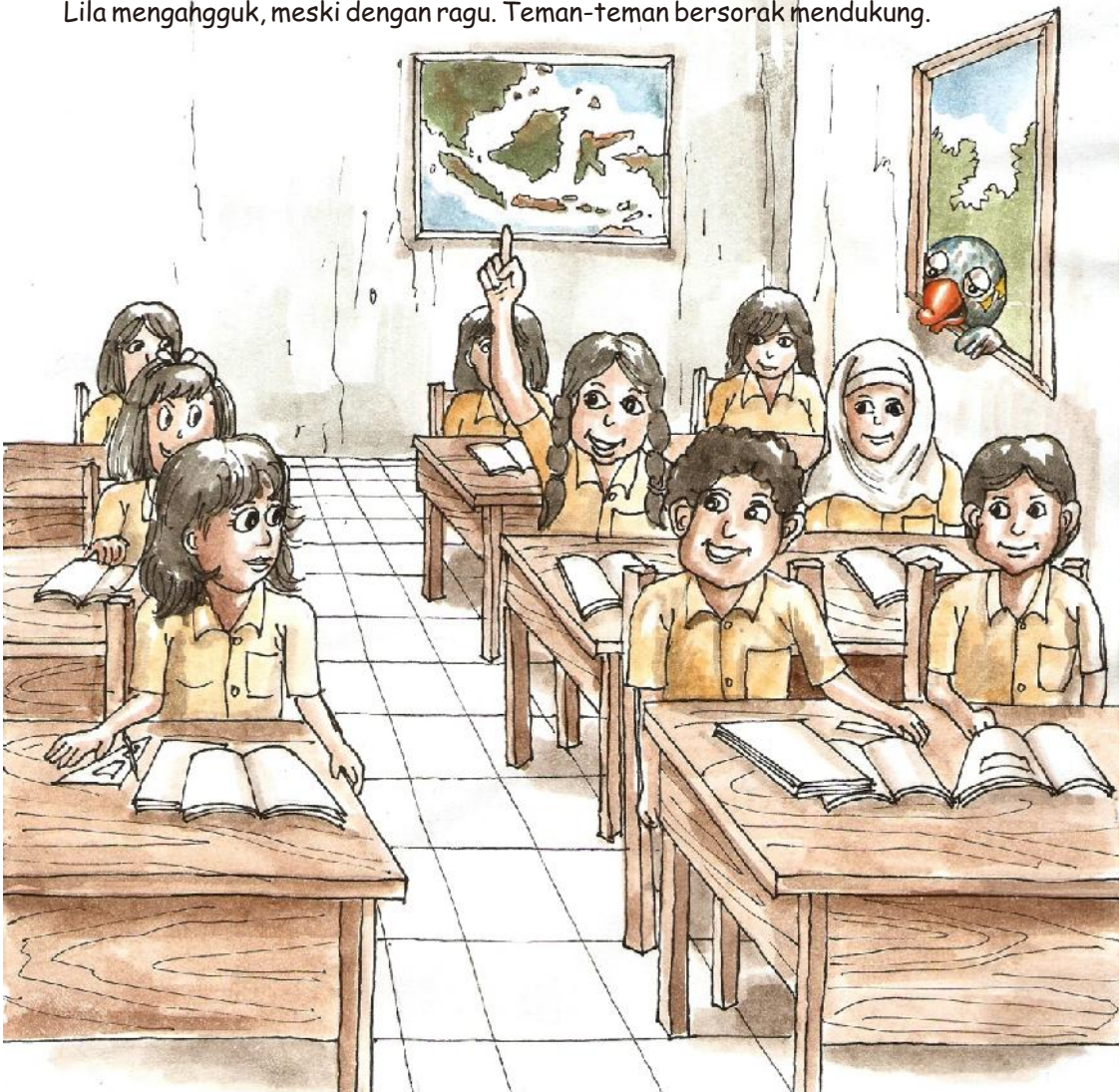
"Ada apa, Bu?" teriak mereka bersahutan. Setelah murid-murid mengumpulkan kertas ulangan Bu Rina menjelaskan, "Lima hari lagi kita akan memperingati hari yang penting bagi bangsa kita, tepatnya tanggal 20 Mei. Hari apa itu, Angga?" tanya bu Rina. Angga yang melamun tidak menyangka akan ditanyai. Dengan gelagapan dia menjawab "Ng, hari... Sumpah Pemuda, Bu?" Hu...teman-temannya menyoraki, "Hari Sumpah Pemuda itu tanggal 28 Oktober, Angga. Ayo, hari apa, anak-anak?"

"Hari Kebangkitan Nasional, Bu," jawab murid-murid. "Pintar!" puji Bu Rina. "Kita akan memperingatinya dengan cara, pertama, semua murid berpakaian batik ke sekolah. Kedua, kita akan mengadakan lomba memasak makanan Indonesia. Nah, pilihlah wakil dari kelas kalian yang akan mengikuti lomba itu."

Sampai jam pulang sekolah, murid-murid masih belum menemukan siapa wakil kelas mereka untuk lomba memasak itu. Rata-rata mereka mengeluh tidak bisa memasak. Tiba-tiba Dini usul, "Eh, bagaimana kalau kamu saja, Lil? Papamu kan jago masak. Gado-gado yang dibikin papamu pas ulang tahunmu itu enak sekali. Pasti kamu juga jago masak." Lila tersenyum malu. Memang karena tidak ada Mama, Papa sering memasak makanan untuk mereka berdua.

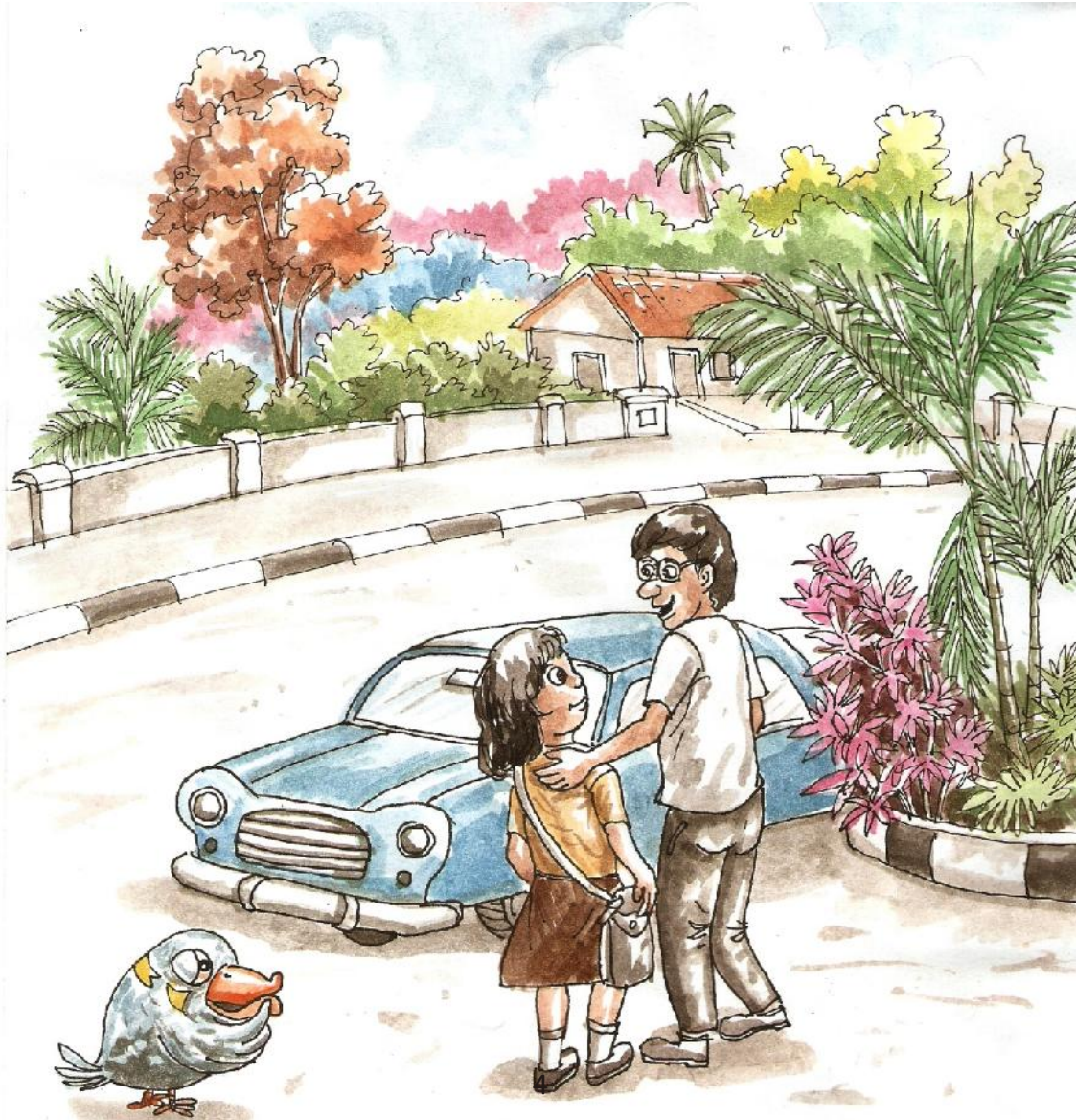
"Ayo cepat putuskan! Jadi lapar nih membahas makanan," protes Deni. Kini semua mata memandang Lila menunggu jawaban. Lila gelapan menjawab, "Tapi aku tidak punya ide harus masak apa?"

"Sudahlah, Lil! Mau ya?" seru yang lain. Didesak teman-temannya begitu, akhirnya Lila mengahggu, meski dengan ragu. Teman-teman bersorak mendukung.



Saat menjemput, Papa melihat wajah Lila murung. "Ada apa, Lil? Ulangan hari ini tidak sukses?" "Ah, bukan, Pa. Lila ujiannya bisa kok," jawab Lila.

"Kalau begitu mengapa sekarang murung?" tanya Papa. "Lila ditugasi mewakili kelas ikut lomba masak makanan khas Indonesia untuk Hari Kebangkitan Nasional. Lila bingung mau masak apa, Pa?"





"Bagaimana kalau kita ke toko buku saja mencari beberapa resep makanan Indonesia?" ajak papa. Lila senang, "Iya, betul, Pa! Kita ke toko buku, yuk!"

Di toko buku ternyata ada bermacam-macam buku resep. Ada berbagai versi yang memuat makanan khas Indonesia. Lila jadi bingung karenanya. Tanya Papa, "Apa sudah menemukan?"



Lila menggeleng lesu dan merengek, "Seandainya ada Mama, mungkin bisa membantunya, Pa. Sebenarnya mengapa Mama tidak tinggal dengan kita sekarang?" Papa mengusap kepala putrinya itu sambil tersenyum, "Ya, Papa akan cerita. Di kantin saja, yuk!"

Papa lalu bercerita. Dulu ketika Mama dan Papa berniat menikah, Nenek menentang karena sudah mempunyai calon pilihan untuk putri tunggalnya itu. Karena sudah saling mencintai, Papa dan Mama tetap menikah. Kemudian Kakek sakit keras dan meninggal. Tak lama kemudian, Nenek sakit-sakitan. Mama jadi sedih karenanya. Untuk sementara Papa ijin Mama tinggal dengan orangtuanya. Lila tinggal dengan Papa supaya Papa tidak terlalu kesepian. Lila jadi mengerti mengapa setiap kali mengunjungi Mama dan Nenek, Nenek tidak pernah mau menemui mereka. "Kala itu, Mama mau dinikahkan dengan siapa, Pa?" tanya Lila. "Dengan anak teman bisnis nenek, penyalur kipo buatan nenek," jawab Papa.



"Kipo? Apa itu?" tanya Lila. "Kipo adalah kue khas dari Kotagede, kampung mama, terbuat dari ketan, rasanya legit. Memang makanan itu tidak begitu populer. Di Kotagede masih ada beberapa orang yang menjualnya. Karena sakit-sakitan, Nenek sudah tidak lagi membuatnya. Eh, bagaimana kalau kamu memasak kipo saja? Tidak sulit kok! Bukankah itu makanan Indonesia juga?" ujar Papa. Lila terlihat memikirkannya.

"Ya sudah, besok kita ke Kotagede supaya kamu tahu seperti apa kipo itu sambil mengunjungi Mama dan Nenek," ajak Papa. Karena hari sudah sore mereka pun pulang.

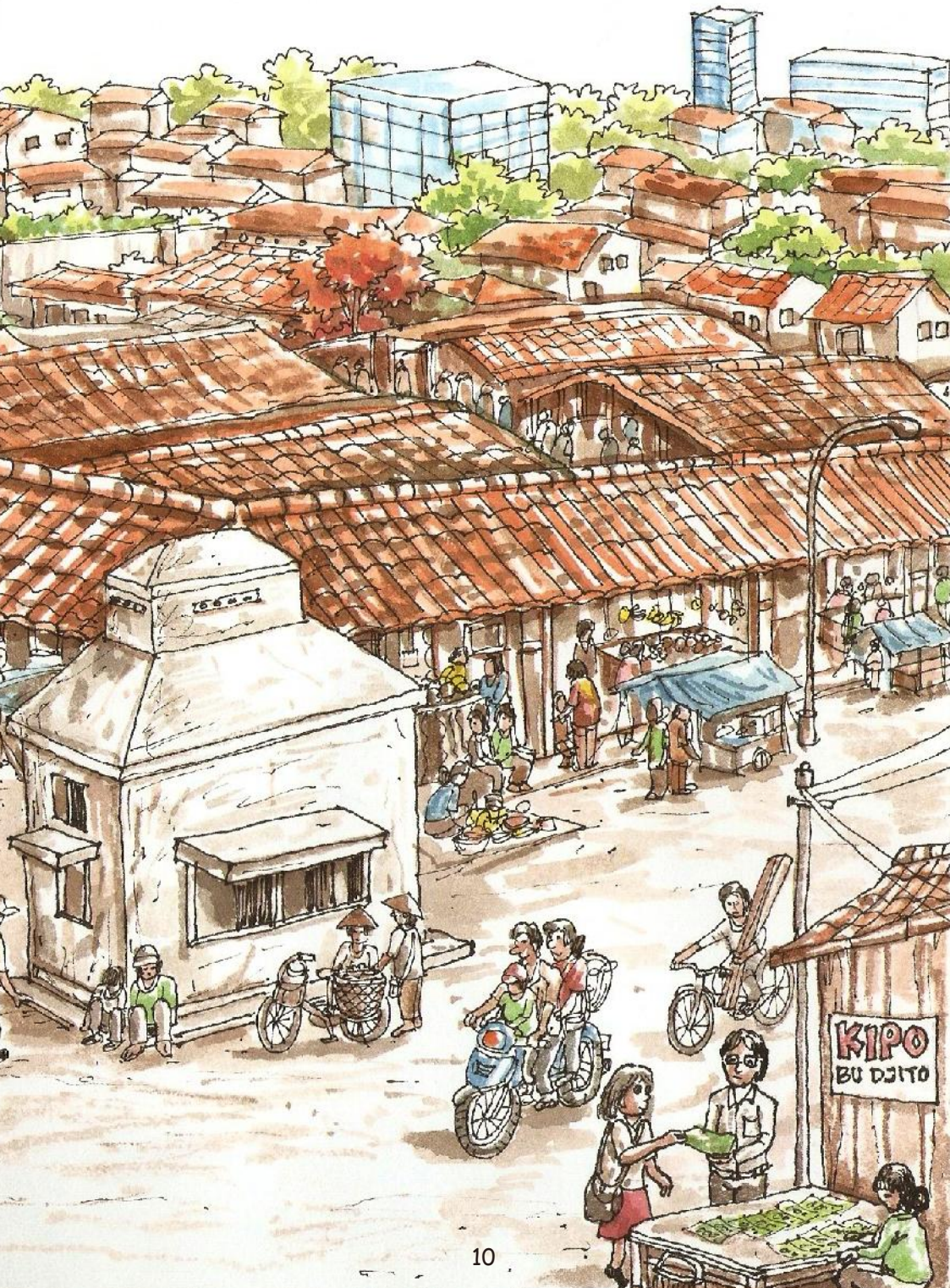
Pagi itu Lila tampak ceria karena akan bertemu Mama. Rumah besar Nenek tampak sepi. Ketika Mama keluar, Lila langsung menghambur memeluknya. Mama menciuminya lalu menyilakan mereka duduk di ruang tamu. Dari ruang dalam, terdengar suara batuk-batuk. Mama menceritakan bahwa Nenek sedang sakit keras, sehingga mereka tidak bisa lama di situ.

Papa mengerti dan menceritakan bahwa Papa ingin mengenalkan kipo kepada Lila. Mama senang mendengarnya, tapi wajah Mama berubah murung. Mama ingin membantu Lila, tapi tidak bisa karena melihat kondisi Nenek. Nenek terdengar makin batuk-batuk sehingga Mama gelisah karenanya. Papa lalu mengajak Lila pulang. Mama berharap Lila berhasil menjalankan tugasnya di sekolah dengan baik.



Mereka mampir ke pasar Kotagede. Kesedihan hati Lila karena masih kangen dengan Mama seolah terobati melihat aneka jajanan yang tergelar di pasar. Papa tampak mencari-cari sebelum akhirnya meraih sebuah jajanan kecil-kecil berwarna hijau muda yang ditempel pada daun dan ditutup plastik transparan. Tanda-tanda bekas dibakar tampak di beberapa butir makanan itu. "Inilah kipo! Cobalah," kata Papa. Lila mengambil sebiji lalu memakannya, "Mm, enak, Pa. Legit dan gurih," komentar Lila. Papa menjelaskan, "Rasa gurih muncul karena kulitnya yang terbuat dari tepung ketan yang dibakar. Rasa legit timbul dari isi kipo yang terbuat dari gula merah dan kelapa muda. Setelah puas melihat-lihat dan belanja mereka lalu pulang.



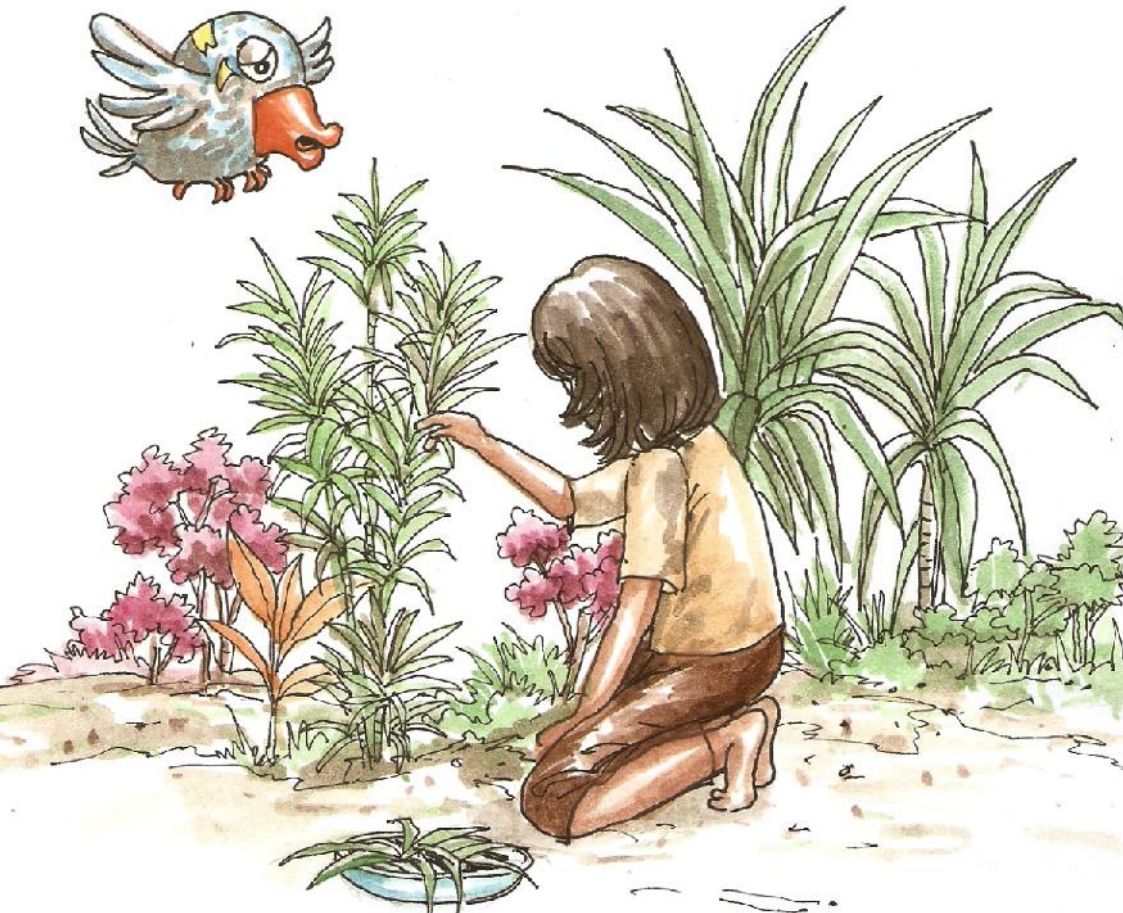




Sampai senin sore, Lila masih belum memutuskan apa yang akan dimasaknya nanti. Dia masih membolak-balik beberapa buku-buku resep yang dibelinya kemarin. Sebenarnya Lila tertarik pada kipo karena enak dan unik. Pasti teman-temannya belum banyak mengenalnya. Namun sayangnya, Lila belum sempat belajar membuatnya dari Mama. Terdengar Papa pulang, "Lila, lihat apa yang Papa bawa?" Lila segera menyambut Papa. Papa menyerahkan selembar kertas, "Mama mengirimkan email." Lila mengamati kertas itu ternyata isinya adalah resep kipo. "Kelihatannya tidak sulit. Mama sudah menuliskan dengan rinci cara pembuatannya. Ayo, sekarang kita belanja bahan-bahannya. Besok sepulang sekolah, kamu coba membuatnya, nanti Papa bantu," ajak Papa.



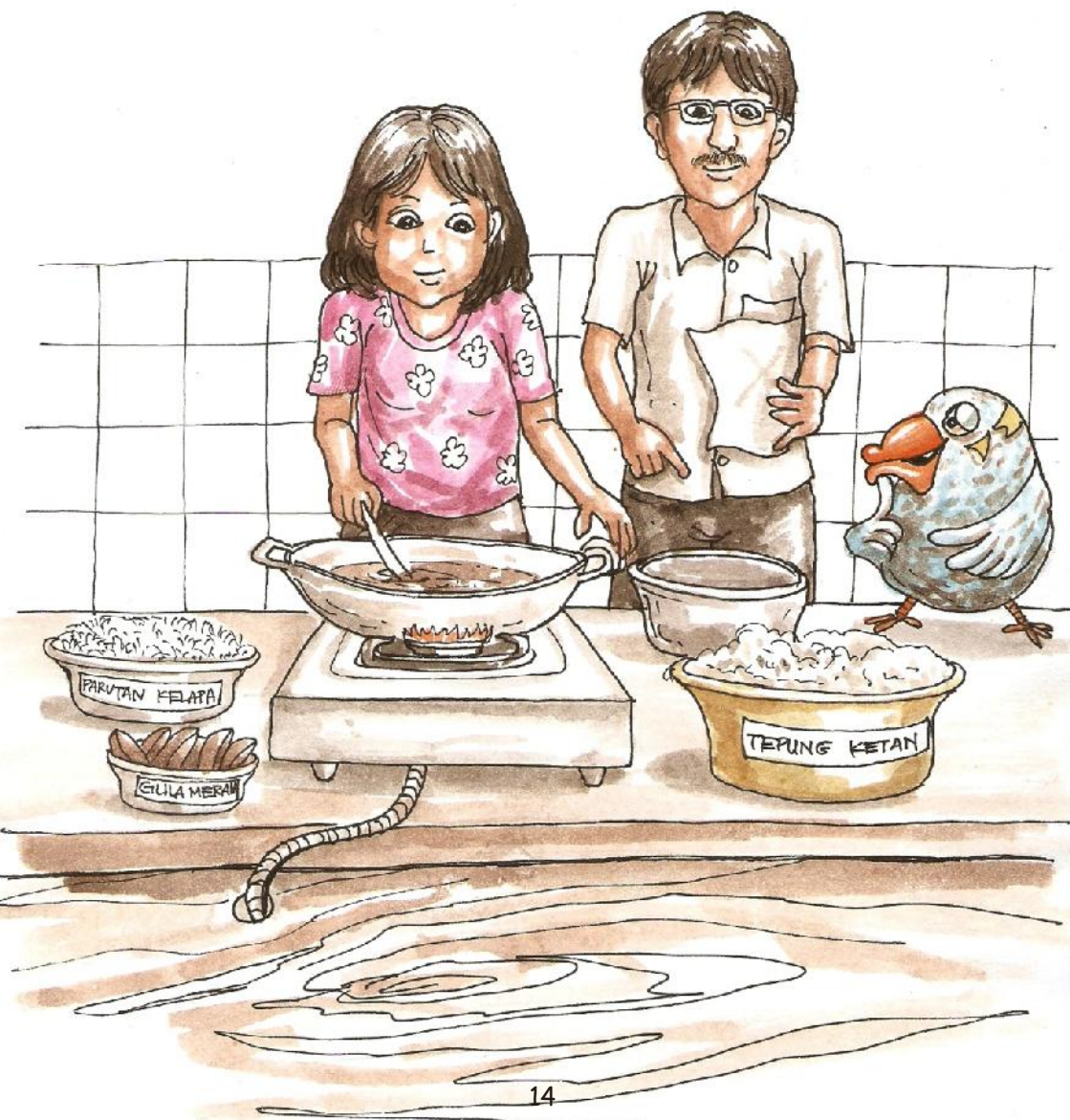
Hari ini, Lila dan Papa berencana mencoba membuat kipo. Sepulang sekolah, Lila segera menuju halaman belakang. Menurut catatan Mama kemarin, pewarna hijau yang digunakan untuk membuat kipo dibuat dari perasan daun suji. Kebetulan dulu Mama pernah menanamnya di halaman belakang. Lila memetik sekitar 15 lembar daun itu, lalu mencucinya sebelum ditumbuk dan diperas airnya.



Setelah Papa pulang, Lila dan Papa mulai menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan. Papa membacakan catatan Mama dan Lila menyiapkannya satu per satu. Alatnya adalah: kompor, wajan untuk membuat enten-enten atau isi kipo; 1 waskom untuk mewadahi enten-enten atau isi kipo, dan 1 lagi untuk membuat adonan ketan; cobek dari tanah liat untuk membakar kipo; dan nampan untuk tempat kipo yang sudah jadi. Lalu mereka menakar bahan-bahan yang dibutuhkan, yaitu: 250 gram tepung ketan, 25ml air daun suji, 150 ml air matang untuk kulit kipo. Untuk isinya, mereka menyiapkan 150 gram kelapa muda yang telah diparut memanjang, 100gram gula merah, 50 ml air, dan garam secukupnya.



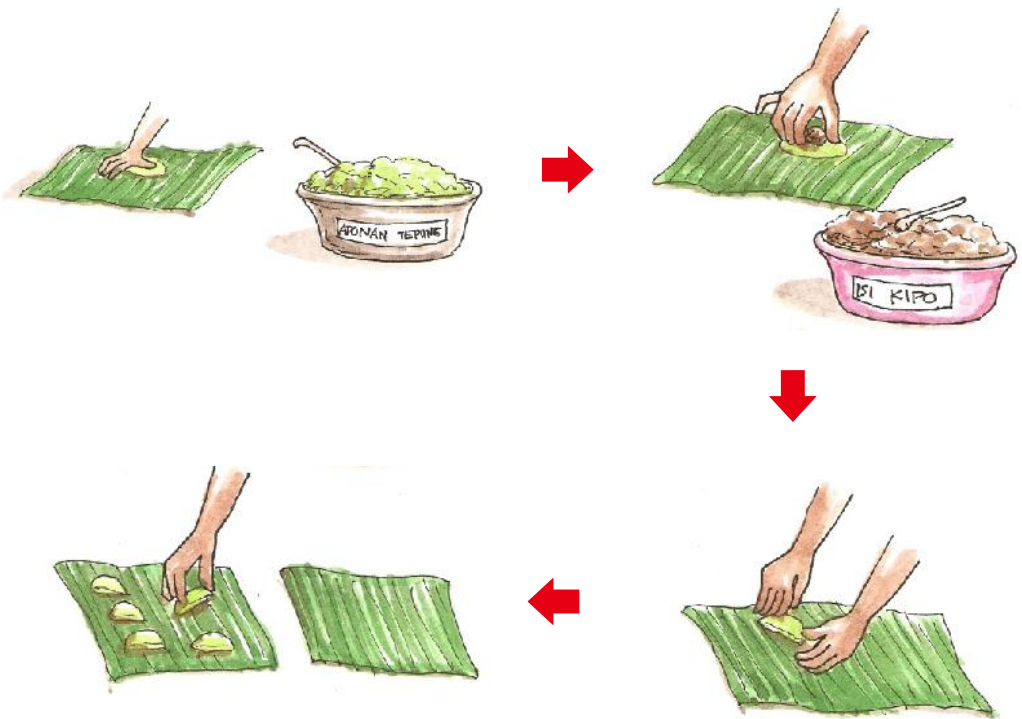
Pertama mereka membuat enten-enten. Dalam wajan di atas kompor, Lila memanaskan gula merah bersama air hingga mendidih dan mencair. Parutan kelapa muda dan garam dimasukkan. Aduk-aduklah sampai masak sampai mudah digumpalkan. Angkat enten-enten yang sudah matang lalu pindahkan ke waskom agar cepat dingin.





"Sekarang kita buat adonan kulitnya," kata Papa. "Campurkan tepung ketan dengan air sedikit demi sedikit. Tambahkan air suji lalu uleni adonan sampai padat dan mudah dibentuk." "Warnanya segar ya, Pa! Ternyata daun bisa untuk mewarnai makanan," kata Lila heran.

"Iya! Itu namanya pewarna alami karena tidak dicampur bahan kimia dari pabrik sehingga lebih aman untuk dimakan," jelas Papa.



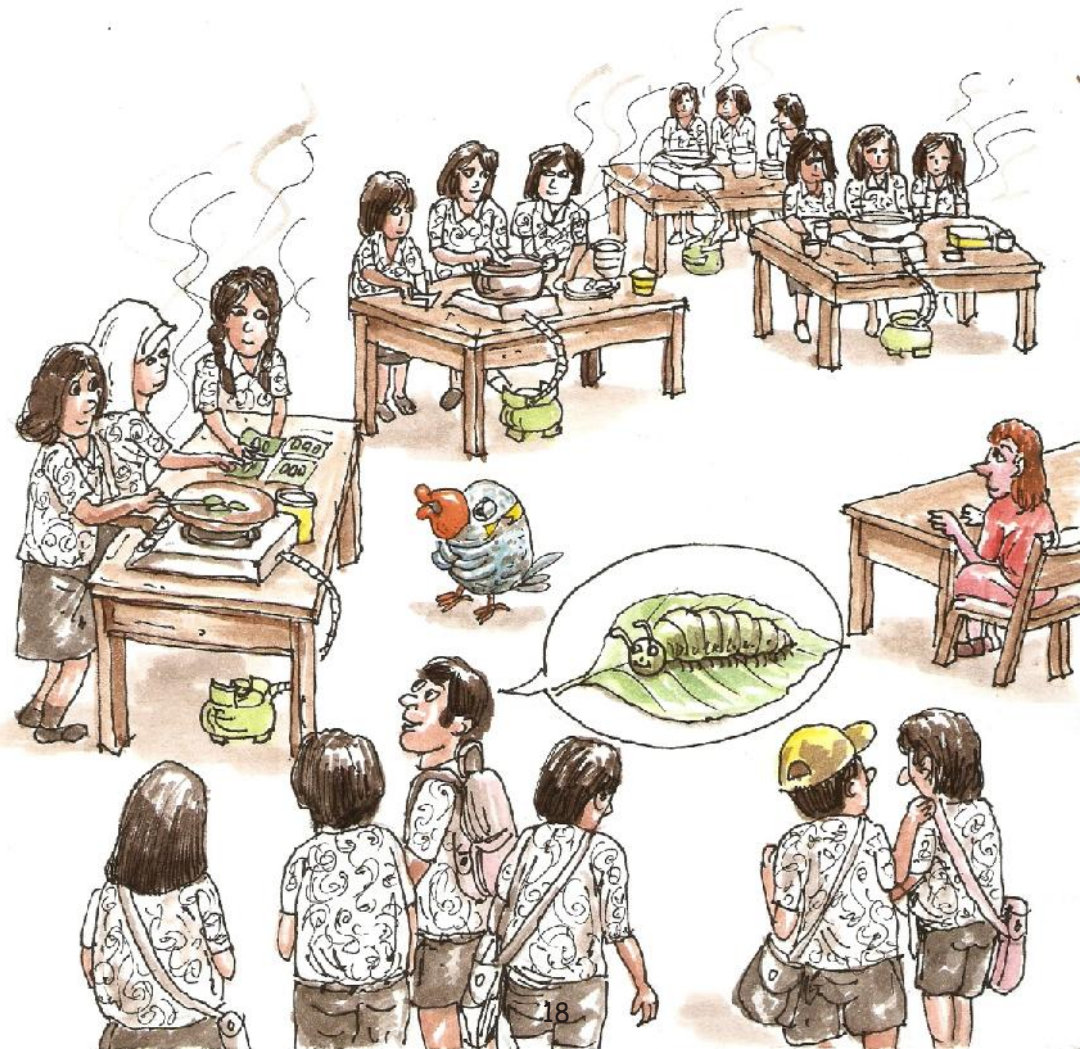
Setelah adonan kulit siap, mereka mulai mengisinya dengan enten-enten. Kali ini Papa tidak tahan melihat saja dan tergoda ikut turun tangan membuat kipo. Lila dan Papa pun berlomba mengisi kipo sambil tertawa-tawa. Pertama, kira-kira setengah sendok makan adonan tepung dipipihkan di atas daun pisang yang sudah dilapisi minyak goreng supaya adonan tidak lengket. Taruh enten-enten kira-kita setengah sendok teh di tengahnya. Satukan tepi-tepi adonan hingga membentuk setengah lingkaran. Tekan kedua ujungnya supaya tidak bocor. Kipo yang sudah terbentuk itu satu per satu disusun berjajar memanjang pada selembar daun pisang. Per lembar daun diisi antara 5 sampai 8 kipo.



Papa lalu menaruh cobek tanah liat di atas kompor dan mulai memanggang kipo yang mereka buat. "Awas, Pa, jangan sampai gosong! Hanya 2-3 menit, lalu balik sambil tekan sedikit supaya kiponya tidak berubah bentuk" papar Lila.

Setelah dua kali dibalik, kipo pun matang. "Hmm, harum baunya. Kucicipi ya, Pa," renek Lila tak sabar. "Boleh! Waktu lomba di sekolah nanti, jangan lupa pindahkan kipo ke daun pisang yang masih segar supaya cantik," pesan Papa.

Hari yang ditunggu pun tibalah. Guru mengizinkan 2 orang teman membantu sehingga tugas Lila jadi lebih ringan.. Lila melakukan langkah-langkah yang sudah dilatihnya dengan tepat. Ketika kipo itu dipanggang, beberapa murid tergoda mencium bau harumnya. Seperti yang Lila duga, teman-teman terheran-heran melihat makanan yang dibuat Lila. "Wah, apa ini? Lucu ya, seperti ulat daun," komentar beberapa temannya. Beberapa guru sudah mengenalnya sehingga dapat menerangkan ihwal makanan yang disebut kipo itu kepada murid lain. Hari itu kebetulan ada tamu dari Diknas ke sekolah mereka, di antaranya ada tamu orang asing. Kata Kepala Sekolah, itu adalah guru dari Prancis yang melakukan studi banding ke Indonesia. Makanan hasil buatan murid-murid turut dijadikan suguhan. Beberapa tamu dan guru diminta mengisi form penilaian atas makanan-makanan itu.





Tibalah saat pengumuman lomba. Semua murid berdebar-debar. Guru mengumumkan juara ke 3 dan 2. Nama Lila tidak disebutkan. Bagi Lila, dapat menjalankan tugasnya menyajikan makanan khas Indonesia dengan baik sudah membuat Lila bangga. Saat sedang melamun itu, tiba-tiba dia melihat semua mata tertuju padanya sambil bersorak-sorai. Ada yang menarik tangannya untuk maju ke mimbar. Di Mimbar Lila menerima ucapan selamat sebagai Juara 1 dari Kepala Sekolah dan hadiah dari Miss Brenda si guru Perancis. Miss Brenda berujar, "Lila, kipomu begini," sambil mengacungkan jempolnya.

Kepala Sekolah lalu berpidato, "Anak-anak, Bapak bangga kalian telah memeriahkan Kebangkitan Nasional dengan menampilkan kepribadian bangsa melalui makanan. Sebenarnya semua yang dihasilkan bagus dan enak-enak. Jika ada yang menang pada siang ini, itu bukan karena yang lain buruk. Yang menang ini mampu menampilkan nilai lebih, antara lain dengan keunikannya menggunakan bahan khas, seperti pewarna dari daun suji dan peralatan cobek tanah liat. Juga, ia mampu membangkitkan kembali makanan yang hampir tidak lagi dikenal generasi kita. Mari kita sambut dengan tepuk tangan semua karya kita ini."



Papa turut senang dengan hasil yang dicapai Lila. Tiba-tiba Papa punya ide, bagaimana jika mereka menengok Nenek dan membawakan kipo buatan Lila tadi. Lila juga ingin Mama melihat Kipo buatannya. Berangkatlah mereka ke rumah Nenek. Sesampai di sana, Mama mengantar Lila ke kamar Nenek. Lila agak gemetar juga melihat wajah Nenek yang selama ini tak pernah ramah padanya. Wajah itu sekarang kuyu dan lemah. Lila jadi iba sehingga berani mendekat.

"Nek," sapa Lila lirih, "Ini Lila bawa kipo buatan Lila." Nenek yang semula tak menoleh sedikit pun pada Lila, begitu mendengar Kipo lalu menoleh dan melihat apa yang dibawa Lila. Dipandang kue itu lalu dipandanginya Lila dari atas ke bawah. "Kau membuatnya?" tiba-tiba dengan terbata Nenek bertanya. Mama lalu menjelaskan, "Iya Bu. Tadi Lila memenangkan lomba memasak makanan khas Indonesia dengan kipo itu." Tiba-tiba nenek terbatuk-batuk hebat. Mama cepat membawa Lila keluar. Nenek minta dipanggilkan Bi Inah pembantu setianya.

Tampak Bi Inah keluar dari kamar Nenek lalu bergegas masuk lagi dengan membawa daun pisang. Tiba-tiba terdengar panggilan "Dyah, bawa anakmu k mari!" Mama segera membimbing Lila masuk kamar nenek. Mama kaget, Nenek yang selama ini terbaring lemah tiba-tiba sekarang duduk. "Ke sini, kau," kata Nene kepada Lila dengan agak keras sambil mengambil kipo yang tadi dibawa Lila. Nene mengeluarkan kipo dari bungkus plastiknya. "Lihat ini," kata Nenek sambil menaruh kipo itu ke atas daun pisang dan selembar kertas yang dipangkun. Nenek menutup kipo itu dengan selembar daun lagi, lalu melipat kedua ujung kertas membentuk sudut. Ia sematkan lidi pada masing-masing ujungnya supaya tidak lepas.



"Begini cara lain membungkus kipo. Ini namanya dipenak," suara Nenek terdengar melunak. "Ayo, coba kamu lakukan," lanjut Nenek. Dengan patuh, Lila melakukan petunjuk Nenek.

Nenek terdiam melihat hasil yang dibuat Lila. Diambilnya satu biji kue kipo itu dan dimakannya. Kembali Nenek memandangi Lila lekat-lekat. Lila takut ketika tangannya diraih. Tiba-tiba nenek memeluknya, "Kau memang cucuku."







Entah dari mana datangnya keajaiban, di sore yang cerah itu Nenek tiba-tiba menjadi sehat dan berkeras berjalan-jalan naik andong bersama Lila, Mama dan Papa. Nenek menunjukkan rumah teman-temannya yang dulu sama-sama membuat kipo. Kini beberapa sudah tutup. Lalu Nenek menunjuk satu rumah, "Nah kalau yang itu rumah Bu Djito. Ibunya, Bu Wiharto, termasuk pelopor pembuat kipo. Sampai sekarang, keturunannya masih meneruskan membuat kipo. Kipo jaman sekarang banyak yang dibungkus dengan plastik dan diberi berbagai macam rasa, seperti rasa durian, nangka, dan buah-buah lainnya.

Dulu kami hanya asli menggunakan rasa gula merah dan membakarnya dengan anglo. Konon, kipo itu makanan kesukaan raja." "Mengapa dinamakan kipo, Nek?" tanya Lila. Nenek tertawa renyah, "Dulu aku juga menanyakan itu. Kata buyutmu, orang yang makan kipo selalu menanyakan "iki opo?" Setelah merasakan enaknyanya, lama kelamaan singkatan kata itu menjadi sebutan nama makanannya, menjadi kipo."

Nenek masih banyak bercerita sambil menunjukkan tempat-tempat bersejarah di Kotagede sebagai bekas Kerajaan Mataram Islam. Di belakang, Mama dan Papa mendengarkan sambil tersenyum-senyum. Seekor burung beo milik kusir andong yang bertengger di atas kuda mengoceh, "Kipo, kipo, iki opo, kipo, kipo, iki opo." Semua tertawa bahagia.

Daftar Istilah

Ornamen	: hiasan
Legit	: sangat enak dan gurih
Supermarket	: pasar yang dibuat seperti toko
Unik	: khas
Email	: surat yang dikirim melalui internet
Resep	: bahan dan cara untuk membuat sesuatu
Daun suji	: jenis daun yang digunakan untuk pewarna makanan, warnanya hijau
Pandan wangi	: jenis daun yang digunakan untuk memberi aroma wangi pada makanan
Blender	: alat yang digunakan untuk menghaluskan makanan
Enten-enten	: gula semut, dibuat dari kelapa muda yang diparut dan dimasak dengan gula kelapa sampai kalis
Adonan	: campuran bahan untuk membuat sesuatu, misalnya untuk membuat kue
Shock	: terkejut
Dipenak	: dibentuk dan ditekan supaya bentuknya tidak berubah
Anglo arang	: kompor terbuat dari tanah liat dan menggunakan bahan bakar arang
Buyut	: anaknya cucu, nenek/kakek buyut berarti orang tuanya nenek/kakek





Niken Ambarwati lahir di Yogyakarta, 27 Desember 1973. Ia menamatkan S1 Pendidikan Seni Musik di Universitas Negeri Yogyakarta (1999). Mulai mengabdikan sebagai guru di SMA Taman Madya Ibu Pawiyatan (2000 - 2009). Sampai saat ini masih tercatat sebagai guru yang mengampu mata pelajaran Seni Musik kelas I - kelas VI di SD Negeri Rejowinangun III dari tahun 2001, dan di SD Negeri Kotagede I dari tahun 2003.

Niken lahir dan dibesarkan di kampung Dolahan, sebelah timur Pasar Kotagede. Sebagai orang Kotagede, ia ingin ikut berperan aktif dalam upaya melestarikan potensi Kotagede. Motivasi itulah yang membawanya bergabung dengan BPPI pada bulan Juni 2009 dengan mengikuti pelatihan tentang pendidikan pusaka untuk guru SD di Yogyakarta. Akhirnya keinginan untuk menyusun modul Seri Pendidikan Pusaka untuk Anak ini bisa terwujud. Terima kasih BPPI.



Mulyo Gunarso lahir di Kediri, 31 Juli 1979. Ia tercatat sebagai mahasiswa ISI Yogyakarta, jurusan Seni Murni, Seni lukis tahun 2001-2006. Ia aktif mengikuti pameran seni rupa sampai sekarang. Sejak tahun 2009 ia menjadi ilustrator program BPPI dalam pembuatan modul untuk murid SD di Yogyakarta.

Kipo adalah nama satu jenis makanan khas Kotagede. Kipo terbuat dari adonan tepung ketan yang diberi warna hijau dari daun suji dan diberi aroma harum dari daun pandan wangi. Adonan diisi dengan enten-enten, dibentuk bulat lonjong seukuran ibujari anak-anak, kemudian dibakar. Rasanya? Hm... legit! Siapa mau kipo? Yuk, kita buat sendiri! Caranya? Ada di buku ini! Nah, kipo ini adalah salah satu pusaka kuliner 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.

ISBN: 978-602-8756-09-9