KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

B2

Rusiah Hui Cilembu

Rahasia Ubi Cilembu



Penulis : Yosep Rustandi
Ilustrator : Irma Malik

KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

Rusiah Hui Cilembu

Rahasia Ubi Cilembu



Penulis : Yosep Rustandi
Ilustrator : Irma Malik

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah
Dilindungi Undang-Undang

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintahan dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman.

Rusiah Hui Cilembu
Rahasia Ubi Cilembu

Penanggung jawab : Herawati
Penulis : Yosep Rustandi
Penerjemah : Rineka Rosinansis
Ilustrator : Irma Malik
Penelaah : Halimah
Penyunting : Taufiq Awaludin
Penata letak : Nurul Abidah

Penerbit
Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

Dikeluarkan oleh
Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat
Jalan Sumbawa Nomor 11, Bandung 40113
Pos-el: balaibahasa.jabar@kemendikdasmen.go.id
Laman: www.balaibahasajabar.kemendikdasmen.go.id
Instagram: @balaibahasajabar
Facebook: Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat
YouTube: Balai Bahasa Jawa Barat
Telepon: (022) 4205468

Cetakan kedua, 2025
ISBN 978-623-118-595-2

Isi buku ini menggunakan huruf Comic Sans 14pt, Vincent Connare.
V, 44 hlm: 21 x 29,7 cm.

Pesan Bu Hera

Hai, anak-anakku sayang. Salam literasi!
Buku-buku hebat ini dipersembahkan untuk kalian. Kalian dapat menyimak atau membaca cerita-cerita yang menarik di dalamnya. Buku ini dipersembahkan dalam dua bahasa, yaitu bahasa daerah dan bahasa Indonesia. Buku dwibahasa ini mengajak kalian untuk mengenal bahasa dan budaya daerah di Jawa Barat. Ilustrasi yang memukau juga akan membantu kalian memahami jalan cerita. Semoga kalian menyukai buku-buku ini dan makin gemar membaca.
Selamat membaca!

Kepala Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat,

Dr. Herawati, S.S., M.A
197710122001122005

Selain menyajikan cerita bermuatan lokal yang menarik untuk pembaca sasaran jenjang B2 dan B3, buku ini juga mengajarkan anak-anak untuk tetap mencintai bahasa daerah. Semoga Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat semakin banyak menerbitkan buku-buku seperti ini.

(Benny Rhamdani, penulis dan pemerhati buku anak).

Obét jeung Isan keur nyirung hui.
Geus saminggu kebon hui téh dipanén.
Biasana hui anu tinggaleun sok sarirungan. Sirung éta anu dikali.
Lamun huina alus jeung gedé sok diala. Barudak biasana anu sok nyirung mah.

Obet dan Isan sedang mencari ubi.
Sudah sepekan kebun ubi dipanen.
Biasanya ubi yang tertinggal akan kembali bertunas.Tunas itu yang digali.
Kalau ubinya bagus dan besar akan diambil.Biasanyaanak-anak yang suka mengambilnya.



Obét surak meunang hui gedé.
Padahal sirungna mah leutik.Tapi sabada dikali ku rokrak geuning gedé.
Obét nengetan hui bisi ku lanas.Tapi huina beresih. Séhat.

Obet bersorak
ketika mendapatkan ubi besar.
Padahal tunasnya kecil.Namun,
setelah digali menggunakan bambu kecil
ternyata ubinya besar.Obet memeriksa ubi
takutnya diserang kutu hama umbi-umbian.
Ternyata ubinya bersih. Bagus. Sehat.



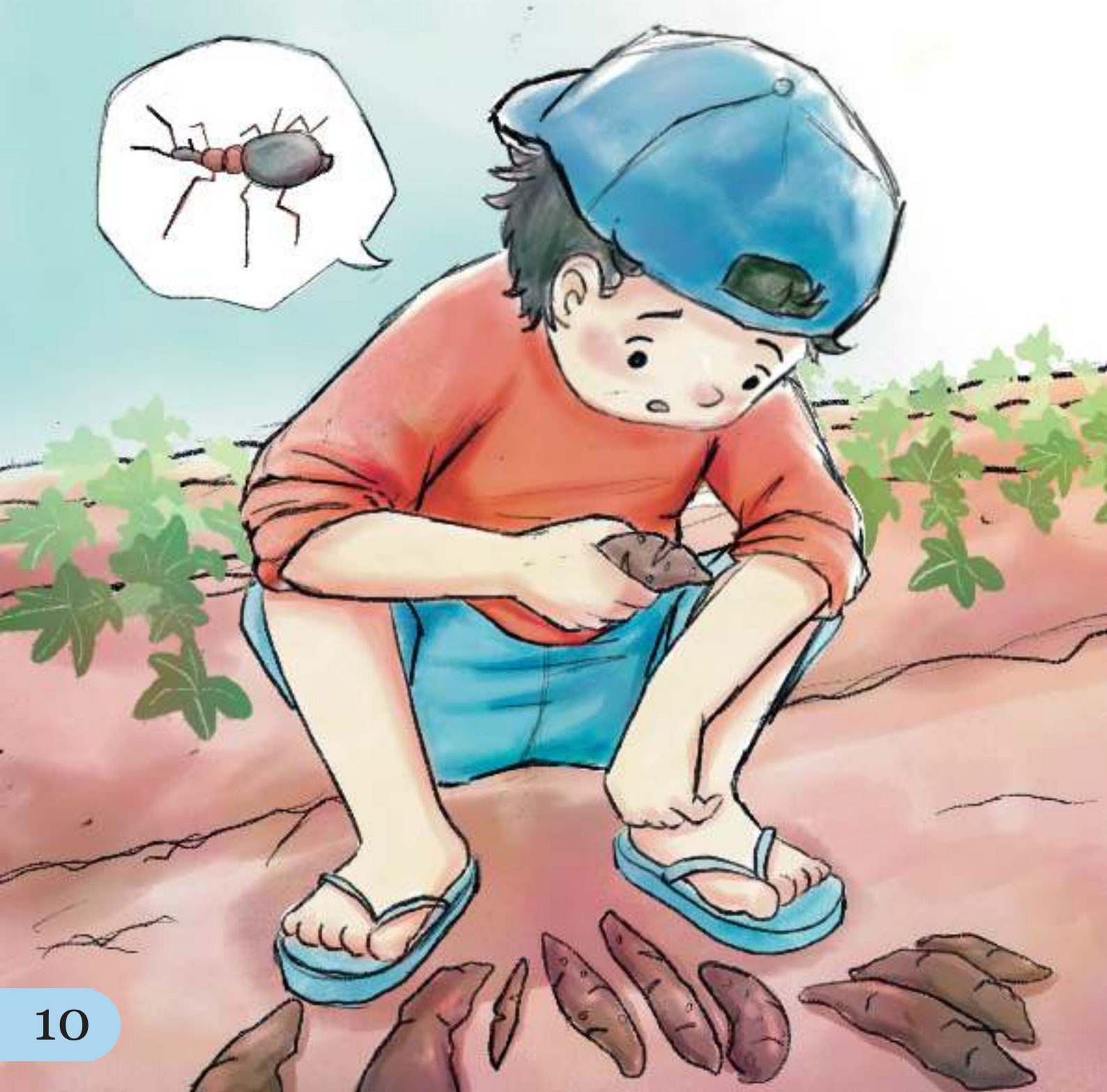
Isan ngadeukeutan Obét.
Manéhna hayang meunang anu gedé ogé. Pasti payu dijual nu gedé mah.
Barang karérét aya sirung, Isan gancang muru. Tapi Obét ogé sarua muru.
Obét jeung Isan parebut. Duanana tiguling bari sareuri.

Isan mendekati Obet.
Dia pun ingin mendapatkan ubi yang besar. Pasti laku dijual kalau ukurannya besar.
Ketika melihat ada tunas, Isan dengan sigap memburunya.
Obet juga sama memburunya.
Obet dan Isan berebut.Keduanya pun terguling sambil tertawa.



Lebah dinya mah enya loba hui anu garedé.
Siga anu katinggaleun terus karuang deui.
Atuh Obét jeung Isan atoh. Unggal aya sirung dikali huina gedé.

Di kebun sebelah sana
memang banyak ubi yang besar-besar.
Seperti yang tertingal dan terkubur kembali.



Jaba réa deui sirungna ogé.
Obét jeung Isan henteu parebut deui. Kantong pelastikna ampir parinuh.

Obet dan Isan gembira.
Setiap ada tunas yang digali,
ubinya besar-besar. Apalagi tunasnya juga banyak.
Obet dan Isan sudah tidak berebut lagi. Kantung plastik hampir penuh.



Obét jeung Isan ngarojay di walungan.
Babaturanna narempo hui anu dibawa Obét jeung Isan.
Maranéhna ogé hayang nyirung.
Obét nuduhkeun kebon anu hui sesana garedé.

Obet dan Isan berenang di sungai.
Teman-temannya melihat ubi yang dibawa Obet dan Isan.
Mereka juga ingin mencari ubi sisa panen.
Obet menunjukkan kebun yang ubi sisa panennya besar-besar.



Obét jeung Isan baralik bari atoh.
Pelastikna parinuh ku hui nu garedé. Isan mah hayang huina dijual.
Pasti payu. Obét mah hayang ngabubuy keur sorangan.
Maranéhna ningali babaturanna ngarojay di walungan. Tuluyna mah
Obét jeung Isan lalumpatan ka walungan.

Obet dan Isan pulang dengan gembira.
Plastiknya sudah penuh dengan ubi yang besar-besar.
Isan ingin menjual ubinya. Pasti laku. Obet ingin membembam ubinya.
Mereka melihat teman-temannya sedang berenang di sungai.
Lalu mereka berlarian ke sungai.



Obét jeung Isan ngabubuy hui bari siduru.
Untungna Ceu Isah,
indung Obét, keur nyieun gula beureum.
Lebu panas dikasisikeun. Geus rada laluasa hui ditunda dijajarkeun.
Terus disimbutan deui ku lebu panas.
Ceu Esih nyuguhkeun cai entéh haneut. Obét jeung Isan nginum mani ngalekik.

**Obet dan Isan membembam ubi sambil berdiang.
Untungnya Bu Esih,
ibunya Obet sedang membuat gula merah.
Abu panas sisa pembakaran dibersihkan ke pinggir.
Setelah ada ruang yang cukup, ubi disimpan berjejer.
Lalu ditimbun dengan abu panas yang tadi. Bu Esih
menyuguhkan teh hangat. Obet dan Isan meneguknya terus-menerus
karena sangat haus.**



Geus rada lila hui téh dikali.
Tuluy dipencét ku awi. Obét jeung Isan atoh.
Huina semu hipu. Hiji séwang hui dipiringan.
Tapi barang diasaan Obét jeung Isan kalah silih pelong.
Naha hui téh bageug, henteu amis nya?

Setelah cukup waktunya,
Ubi yang ditimbun abu panas itu digali.
Ditekan-tekan dengan bambu. Obet dan Isan senang.
Ubinya sedikit empuk. Masing-masing ubi dialasi piring.
Namun, ketika dicicipi Obet dan Isan malah saling pandang.
Ubinya hambar! Kenapa tidak manis, ya?



Mang Kardana, bapana Obét,datang ti kebon.
Obét jeung Isan ngangluh, bubuy hui téh bageug.
Henteu siga meunang ngabubuy Ceu Ésih atawa Mang Kardana.
Ceuk Mang Kardana, enya atuh hui anyar ngala mah kitu.
Da bubuy hui anu amucuy amis mah aya rusiahna. Puguh waé Obét jeung Isan hayang nyaho rusiahna.

**Pak Kardana,
bapaknya Obet datang dari kebun.
Obet dan Isan mengeluh, ubi yang mereka bembam terasa hambar.
Tidak seperti ubi hasil bembaman Bu Esih atau Pak Kardana.
Menurut Pak Kardana, ubi yang baru dipanen rasanya akan seperti itu.
Membembam ubi supaya manis dan seperti ada madunya itu ada rahasianya. Mendengar itu, Obet dan Isan tentu saja ingin tahu apa rahasianya.**



Rusiah amis henteuna hui Cilembu
dimimitian tina jenisna. Aya dua jenis hui Cilembu anu biasa dipelak.
Jenis Rancing jeung Nirkum. Hui Rancing mah 4 bulan panén tapi amisna biasa.
Hui Nirkum 5--6 bulan kakara dipanén. Amis pisan lamun dibubuy téh

**Rahasia manis tidaknya ubi Cilembu itu
dimulai dari jenisnya. Ada dua jenis ubi Cilembu yang biasa ditanam.
Jenis Rancing dan Nirkum. Ubi Rancing dalam kurun waktu 4 bulan
sudah bisa dipanen, tetapi manisnya biasa saja.
Ubi Nirkum dalam kurun waktu 5—6 bulan baru bisa dipanen.
Jika dibembam akan terasa manis sekali.**





Oh enya, Mang Kardana hilapeun.
Rusiah pangmimitina mah basa ngolah taneuh.

**Pak Kardana ternyata lupa,
rahasia yang pertama harusnya ketika mengolah tanah media tanam.**



Gemuk kandang atawa kompos digalokeun jeung taneuh.

**Pupuk kandang atau kompos
dicampurkan dengan tanah.
Sekarang bahkan ada yang menanam di polybag.**



Ayeuna mah malah aya anu melak dina polibég.

Media tanamnya kompos semua.



Taneuhna kompos wungkul.
Atuh hasilna ogé leuwih mucekil.
Panénna ogé leuwih babari.

Hasilnya panennya semakin banyak
dan memanennya pun semakin mudah.

Sabada areuyna ngayang,
kudu disingraykeun. Jujukutanna dicabutan atawa dikoréd.
Ngarah taneuhna kasebrot ku panonpoé. Huina biasana leuwih
garedé jeung leuwih amis.

**Setelah tangkainya menjalar dan menyebar,
harus dirapikan.Rerumputan dicabut atau dibersihkan
dengan menggunakan cangkul kecil. Agar tanahnya terkena
sinar matahari. Ubinya akan lebih besar dan lebih manis.**



Lamun gomplok teuing daunna kudu dipotongan.
Obét jeung Isan neukteukan areuy nu panjang ku arit.
Obét ngajerit basa aya hileud daun kacabak. Isan seuseurian.
Ceuk Mang Kardana, jadi patani mah tong sieun ku hileud Da hileud mah pabalatak di kebon.

Kalau daunnya terlalu lebat harus dipotong.
Obet dan Isan memotong daun yang merambat panjang dengan menggunakan arit.
Obet menjerit ketika ada ulat daun yang teraba. Isan tertawa.
Pak Kardana mengingatkan, jadi petani itu jangan takut sama ulat. Ulat banyak tersebar di kebun





Waktu panén ogé kudu bener.

Masa panen juga harus diperhatikan.

Hui Rancing opat bulan geus dipanén.

Ubi Rancing
empat bulan sudah dipanen.



Hui keur alus-alusna.
Warna kulitna beresih harérang.
Biasana hui nu aralusna diekspor ka mancanagara.

Ubi sedang bagus-bagusnya.
Warna kulitnya bersih berkilap
Ubi yang bagus diekspor kemancanegara.



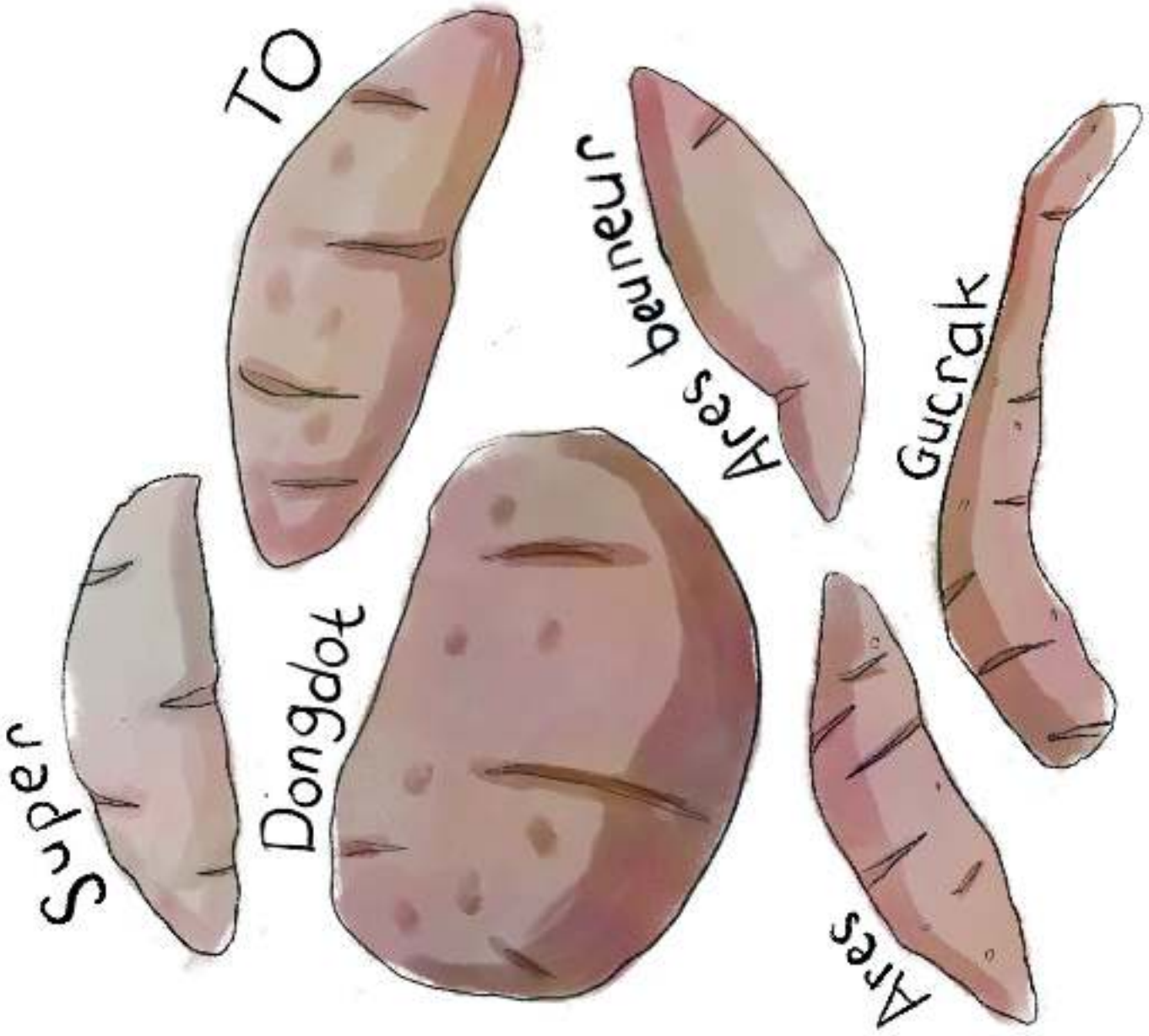
Hui Nirkum mah 5-6 bulan.
Mun leuir ti éta béak ku lanas atuh.

Ubi Nirkum 5—6 bulan.
Kalau lebih dari itu nanti habis dimakan hama umbi-umbian.



Hui anu geus panén téh disortir.
Hui Super mah garedé manjang kulit beresih hérang.
Hui TO sahandapeun super saeutik.
Hui Dongdot buleud gedé, biasana keur produksi saperti kiripik.
Nepi ka hui Gucrak pangleutikna keur parab ingon-ingon.

**Ubi yang sudah dipanen disortir.
Ubi super, ukurannya besar dan memanjang,
kulitnya bersih berkilap.Ubi TO kualitasnya sedikit lebih rendah di bawah ubi super. Ubi dongdot bentuknya bulat besar, biasanya dipakai untuk produksi keripik. Ubi gucrak paling kecil biasanya dipakai untuk pakan ternak.**



Hui téh dikumbah nepi ka beresih.
Di bandar mah tukang ngumbah aya anu matuh.
Bisa nepi ka puluhan urang anu ngumbah téh.
Pentingna dikumbah ngarah hui kadar caina ngurangan sampurna.
Katingalina ogé mantes wé kétang. Dioven atawa dibubuyna ogé ngareunaheun.

Ubi dicuci sampai bersih.
Di tempat pengepul ada tukang yang khusus untuk mencuci ubi. Tukang cuci bisa sampai puluhan orang. Pentingnya dicuci agar kadar air dalam ubi berkurang dengan sempurna. Juga sedap dipandang. Jadi ketika dioven atau dibembam terlihat enak.



Hui anu geus dikumbah téh diangin-anginkeun.
Ieu saenyana rusiah anu paling utama. Warung hui mah tara wanieun nga-oven saacan dianginkeun saminggu. Da hui anu acan dianginkeun mah sok bageug. Dianginkeun mah kadar caina ngurangan. Atuh basa dioven atawa dibubuy, huina amucuy.

Ubi yang sudah dicuci diangin-anginkan.
Ini sebenarnya rahasia yang paling utama. Warung ubi tak akan berani mengoven sebelum diangin-anginkan selama satu minggu. Ubi yang belum diangin-anginkan akan terasa hambar. Dengan diangin-anginkan kadar air akan berkurang. Ketika dioven atau dibembam, ubinya manis legit.



Tah,
ngabubuy mah hui anu geus dianginkeun sakeudeungna saminggu.
Obét jeung Isan atoh basa ningali bubuy hui mani amucuy. Mang Kardana mangbubuykeun di hawu. Ceu Ésih nyuguhkeun cai enteh haneut. Obét jeung Isan cacamuilan ngadahar bubuy hui peueutan

ah,
memanggang ubi itu, baiknya yang sudah diangin-anginkan paling sebentar selama satu minggu. Obet dan Isan senang ketika melihat ubi yang dipanggang itu sangat menggugah selera. Pak Kardana membembam di hawu.Bu Esih menyuguhkan teh hangat. Obet dan Isan lahap sekali. Makan bembam ubi yang mengeluarkan cairan seprti madu..



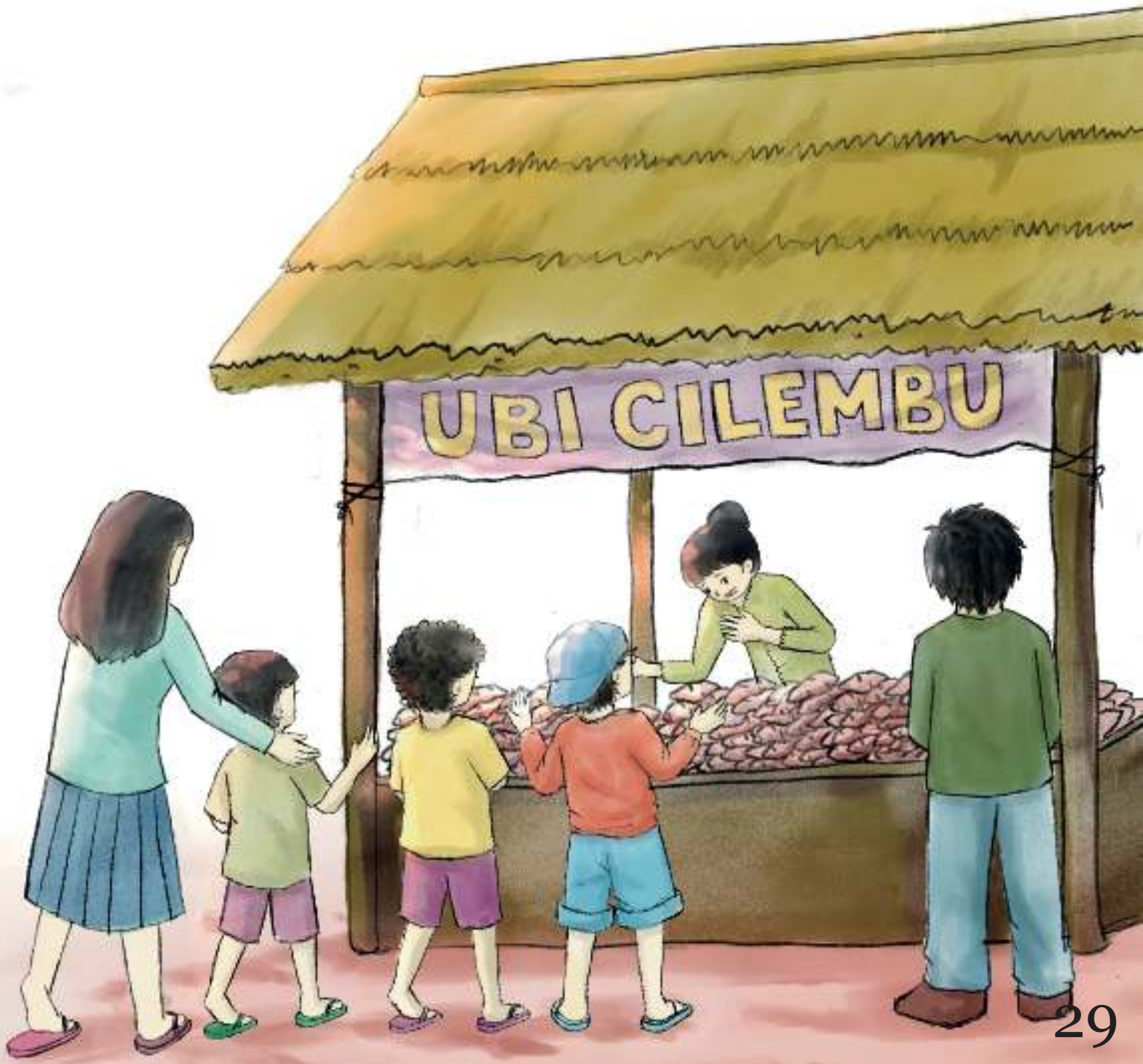
Di warung-warung hui anu dioven téh
anu geus diangin-anginkeun. Peueut anu kaluar tina hui oven
disebutna téh madu. Ayeuna di kota-kota gedé di Indonesia aya warung
hui Cilembu.

**Di warung-warung,
ubi yang dioven itu sudah diangin-anginkan terlebih dahulu.
Cairan seperti lelehan gula aren yang keluar dari ubi oven itu
disebutnya madu. Sekarang di kota-kota besar di Indonesia ada
warung ubi Cilembu.**



Salain dioven, kiripik, keremes,
dodol hui Cilembu ogé payu pisan.
Anu mareuli hui atah nga-oven sorangan hésé nurutan. Da apan teu apal rusiahna téa.

**Selain ubi yang dioven, keripik,
keremes, dodol ubi Cilembu pun sangat laris.
Yang membeli ubi mentah dan dioven sendiri susah sekali
untuk menirunya. Karena tidak tahu rahasianya.**



Kawentarna hui Cilembu nepi ka mancanagara.
Matakna jumlah hui Cilembu anu dieksport nambahan terus.
Hui keur dieksport mah dipilih anu gedé, lonjong, beresih.
Jepang, Thailand, Singapura, Qatar, Malaysia, Arab Saudi,
jeung réa deui. Nagara anu disebutan bieu rutin
mareuli hui Cilembu.

**Ubi Cilembu terkenal sampai mancanegara.
Tak heran jika jumlah ubi Cilembu yang diekspor semakin bertambah.
Ubi yang diekspor dipilih yang besar, lonjong, dan bersih.
Jepang, Thailand, Singapura, Qatar, Malaysia, Arab Saudi, dan masih
banyak negara lainnya. Negara-negara tersebut rutin
membeli ubi Cilembu.**



Anu melak hui Cilembu saenyana beuki réa.
Henteu waé di Cilembu jeung wilayah sabudeureunana.
Tapi di propinsi séjén gé geus réa anu melak. Hasilna mucekil jeung huina marulus.
Tapi anu amucuy mah ngan anu dipelak di Cilembu,
Rancakalong jeung Tanjungsari.

Orang yang menanam ubi Cilembu semakin banyak. Tidak saja di Cilembu dan sekitarnya. Tapi di provinsi lain juga banyak yang menanam ubi jenis ini. Hasilnya memuaskan dan ubinya mulus-mulus. Namun, ubi yang rasanya manis dan legit itu hanya yang ditanam di Cilembu, Rancakalong, dan Tanjungsari



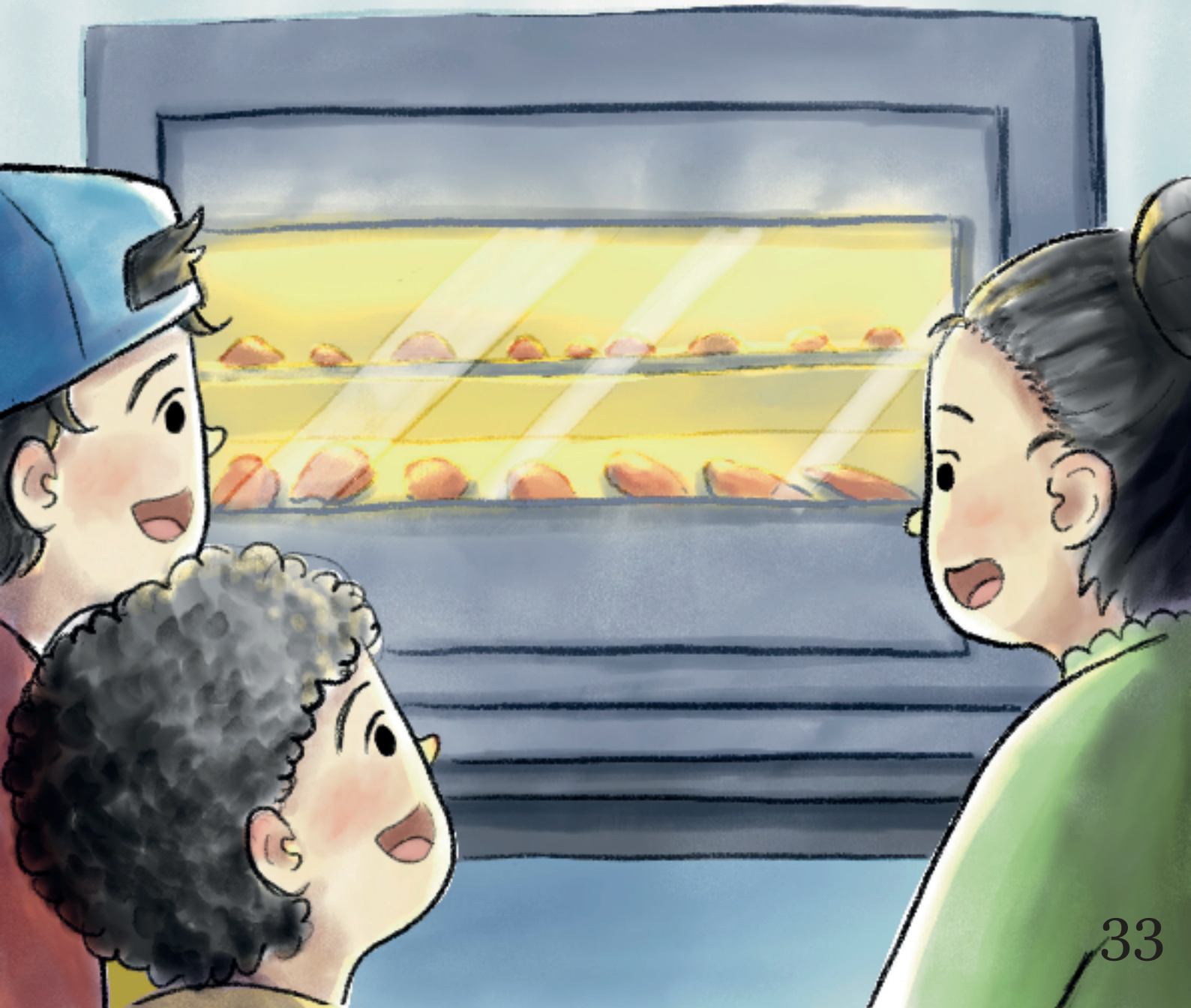
Obét jeung Isan beuki getol nyirung.
Puguh atuh geus apal rusiahna. Isan mah malah hayang dagang sagala.
Ku Obét diseungseurikeun. Maenya hui meunang nyirung dijual. Apan
meunang nyirung mah laleutik. Paling ogé asup kana kualitas arés beuneur

**Obet dan Isan semakin giat mencari ubi sisa panen.
Tentu saja karena sudah tahu rahasianya. Isan malah ingin berjualan
ubi.Obet malah menertawakan. Masa ubi sisa panen dijual? Ubi sisa
panen kan kecil-kecil. Paling juga masuk kualitas rendah.**



Hui beunang nyirung téh dikumpulkeun mah loba. Dikumbah terus diangin-anginkeun. Isan angger hayang ngajaran dagang. Keun ngaovenna mah ngadon di imah Isan. Indung isan sok ngaoven enya gé teu muka warung.

Ubi hasil mencari sisa panen setelah dikumpulkan ternyata banyak juga. Dicuci lalu diangin-anginkan. Isan tetap saja ingin mencoba menjual ubi-ubinya. Diovennya di rumah Isan. Ibunya Isan sering mengoven ubi meski tidak punya warung.




UBI CILEMBU

Poé minggu

Obét jeung Isan dagang di pasar kagét. Hui laleutik téh dipelastikan lima siki lima siki. Hargana Rp 2000 sabungkus. Mimitina mah ukur saurang dua urang anu nempoan. Tapi terusna mah laris manis. Hui Cilembu mah ku urang dareukeut ogé dipikaresep.

Hari Minggu,

Obet dan Isan dagang di pasar kaget. Ubi kecil itu dibungkus plastik sebanyak lima buah setiap kantongnya. Harganya Rp2.000 perbungkus. Awalnya hanya satu-dua orang yang melihat-lihat. Namun, selanjutnya malah laris manis. Ubi Cilembu oleh masyarakat sekitar pun disukai.



Poe Senén isuk-isuk
Isan nyampeur ka Obet. Sabada sasarap Obét amitan ka Ceu Ésih.
Obét terus kaluar imah. Ceu Ésih nyusul bari ngagiwing duit jajan.
Tapi Obét kalah gideug. Ceu Ésih teu ngarti. Moal jajan kitu barudak téh?

Hari Senin pagi,
Isan menjemput Obet.
Setelah sarapan Obet berpamitan kepada Bu Esih. Obet keluar rumah.
Bu Esih menyusul sambil menyodorkan uang jajan.
Obet menggeleng. Bu Esih tidak mengerti. Apakah mereka tidak mau jajan?





Biodata Penulis

Yosep Rustandi mengarang dalam bahasa Sunda dan bahasa Indonesia. Cerpen dan cerbungnya sering dimuat di Majalah Manglé, Galura, Tribun Jabar, Pikiran Rakyat, Sunda Midang, dll. Biasanya mengarang cerpen dengan nama pena Yus R. Ismail. Beberapa kali menjadi pengarang unggulan dalam bahasa Sunda dan bahasa Indonesia. Puluhan bukunya sudah terbit dalam bahasa Indonesia. Dalam bahasa Sunda hanya Neng Maya yang memuat lima cerpen bersama puluhan pengarang lainnya yang pernah dimuat di Tribun Jabar. Alamat pos-el: yoseprustandi45@yahoo.com, nomor ponsel terkoneksi WhatsApp: 082127493990.



BIODATA PENERJEMAH

Hermawan Aksan lahir di Desa Jipang, Kecamatan Bantarkawung, Kabupaten Brebes, Jawa Tengah, 13 Desember.

Ia menulis sejak akhir 1980-an, mula-mula cerpen, kemudian esai dan belakangan novel. Ia menulis dalam dua bahasa, yaitu bahasa Indonesia dan bahasa Sunda. Cerita-cerita pendek dan esainya yang berbahasa Indonesia dimuat di Pikiran Rakyat, Suara Merdeka, Jawa Pos, Media Indonesia, Koran Tempo, Kompas, majalah Horison, dan lain-lain. Cerita-cerita pendek (carpon) dan esainya dalam bahasa Sunda dimuat di majalah Mangle, Cupumanik, Galura, dan Kujang. Pernah menjadi pemenang pertama lomba carpon mini dan penghargaan esai pinilih dari Lembaga Sastra Jeung Basa Sunda.

Ia pernah bekerja sebagai editor bahasa pada Tabloid Detik, Bola, dan Detak, ia kini menjadi redaktur di Harian Tribun Jabar. Ia juga pernah pernah diundang sejumlah acara sastra, antara lain Ubud Writers and Readers Festival 2010, Borobudur Writer and Cultural Festival 2012, dan Musyawarah Nasional Sastrawan Indonesia (Munsi) 2017.

Sebagai penulis, ia menulis 11 novel (termasuk 2 novel anak-anak), 9 kumpulan cerpen, dan 25 buku nonfiksi. Dua di antaranya kumpulan carpon, yaitu SMS Tengah Peuting (Green Smart Books Publishing, November 2012) dan Londok (Green Smart Books Publishing, September 2013). Sebagai penyunting, ia telah menyunting sekitar 50 judul buku.



BIODATA ILUSTRATOR

Irma Malik adalah seorang ilustrator kelahiran kota Bandung. Lulus dari Universitas pendidikan Indonesia sebagai sarjana pendidikan teknik arsitektur tahun 2013. Dia memulai karir ilustrasinya pada pertengahan tahun 2021 sebagai ketua tim 10 untuk mengilustrasikan buku terjemahan dari Badan Bahasa Kemendikbud. Irma juga terpilih sebagai satu-satunya peserta dari indonesia di acara AFCC picture book Hackaton yang diselenggarakan oleh singapore book council pada tahun 2022. Hingga saat ini Irma telah mengilustrasikan 15 buku anak dari dalam dan luar negeri, diantaranya diterbitkan oleh Marshall Cavendish International (Singapore), Erlangga, dan juga Rekombuk.

PERJENJANGAN BUKU

BERDASARKAN PERATURAN KEPALA BSKAP
NOMOR 030/P/2022 TENTANG PEDOMAN PERJENJANGAN BUKU

PEMBACA DINI

Jenjang pembaca yang baru kali pertama mengenal buku yang memerlukan perancah untuk mendampingi anak membaca

A

PEMBACA AWAL

Jenjang pembaca yang memerlukan perancah dan mampu membaca teks berupa kata/frasa dengan kombinasi bunyi huruf, klausa, kalimat sederhana, dan paragraf sederhana

B1 B2 B3

PEMBACA SEMENJANA

Jenjang pembaca yang mampu membaca teks secara lancar berbentuk paragraf dalam satu wacana

C

PEMBACA MADYA

Jenjang pembaca yang mampu memahami beragam teks dengan tingkat kesulitan menengah

D

PEMBACA MAHIR

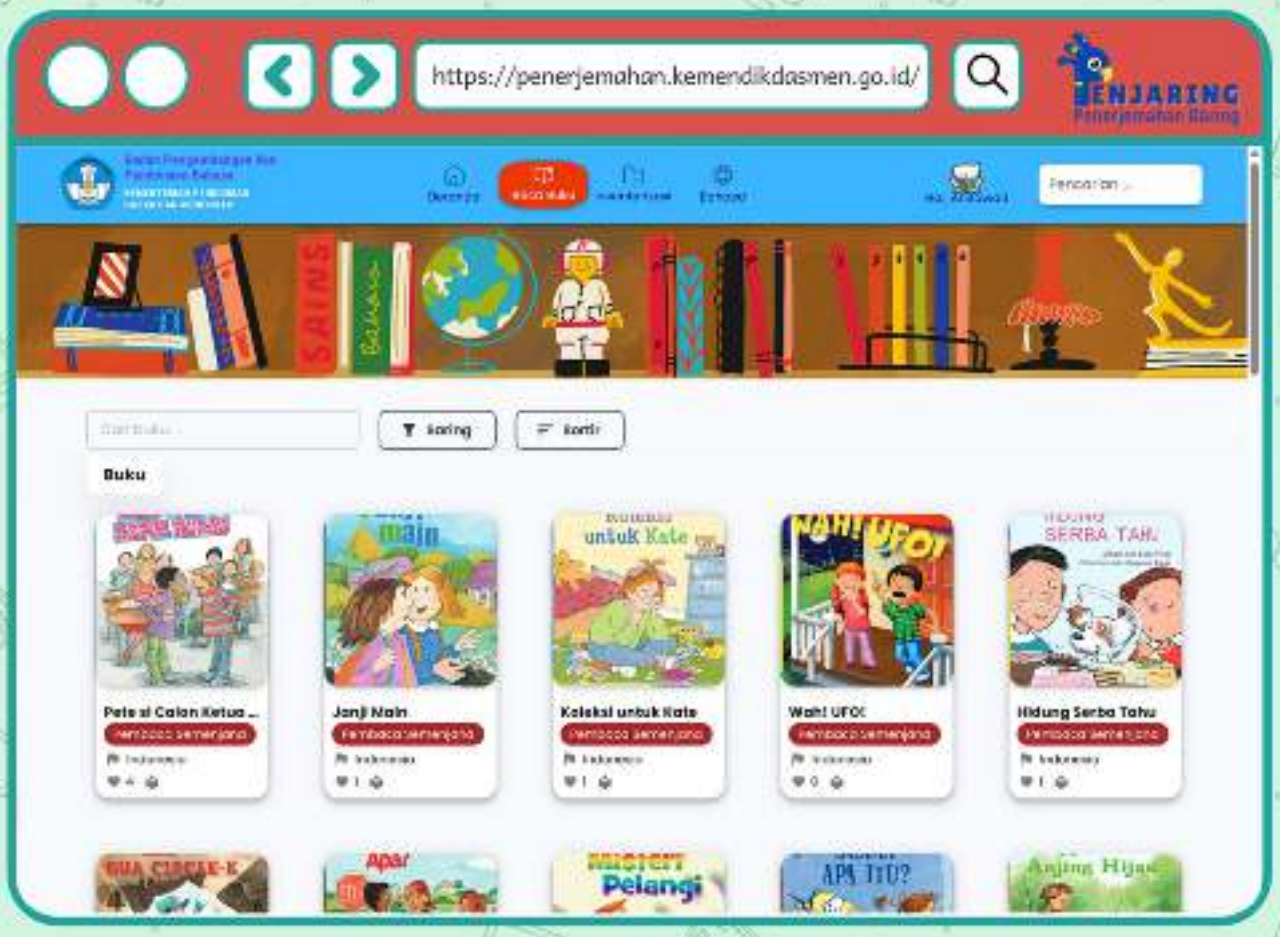
Jenjang pembaca yang mampu membaca secara analitis dan kritis berbagai sumber bacaan untuk menyintesis pemikiran secara lebih baik

E



CATATAN: RENTANG USIA MERUPAKAN KESETARAAN JENJANG, BUKAN MENJADI ACUAN UTAMA PERJENJANGAN BUKU. ACUAN UTAMA TETAP PADA KEMAMPUAN MEMBACA.

Ayo, Baca Buku di Penjaring!



Pindai untuk akses laman!



Halo,
Anak-Anak Indonesia!

Yuk, kunjungi kanal YouTube Penjaring Pusdaya untuk menikmati cerita anak dalam bentuk buku audio video yang dilengkapi dengan bahasa isyarat! Jangan lupa klik suka dan langganan, lalu bagikan ke teman-temanmu.

https://www.youtube.com/@penjaring



Obet dan Isan sedang mencari ubi sisa panen di kebun. Mereka gembira) sekali ketika mendapatkan ubi yang besar-besar. Ubi itu dibawa ke rumah. Dipanggang ketika Bu Esih, ibunya, Obet, sedang membuat gula merah. Setelah empuk, buru-buru dikeluarkan dari bara abu yang panas. Dicicipi, mereka kecewa. Ternyata ubi tidak semanis dan seenak hasil panggangan Bu Esih atau Pak Kardana, bapaknya Obet. Kata Pak Kardana, memang rasa ubi yang baru saja (dadakan) dipanen akan seperti itu. Dari awal mula menanam bagusnya jangan dipaksa agar besar-besar dengan diberi pupuk kimia. Setelah dipanen, dicuci terlebih dahulu,
terus dianginkan-anginkan paling sebentar satu pekan. Jadi,
ubinya kering. Kadar airnya sudah tidak terlalu banyak. Ketika dipanggang nantinya akan mengeluarkan cairan kental seperti nira gula aren. Obet dan Isan tersenyum ketika diberi ubi panggang buatan Pak Kardana. Begitu rahasianya ubi Cilembu terkenal sampai ke mancanegara.



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN DASAR
DAN MENENGAH
2025

ISBN 978-623-118-555-2
9 786231 185952