



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

Gawe Gula Semut Krambil

Membuat Gula Semut Kelapa

Penulis: Hardian Bintang Wardana

Ilustrator: Dwi Astuti



B2



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

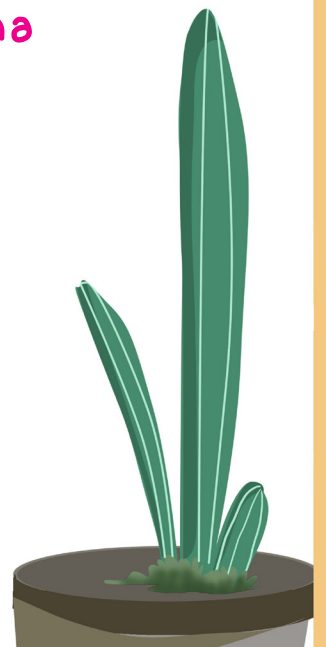
Gawe Gula Semut Krambil

Membuat Gula Semut Kelapa

Penulis: Hardian Bintang Wardana

Ilustrator: Dwi Astuti

Penerjemah: Hardian Bintang Wardana



Hak cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia
Dilindungi Undang-Undang

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU Nomor 3 Tahun 2017. Buku ini diterjemahkan dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada penulis atau melalui alamat posel balaibahasadiy@kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Gawe Gula Semut Krambil
Membuat Gula Semut Kelapa

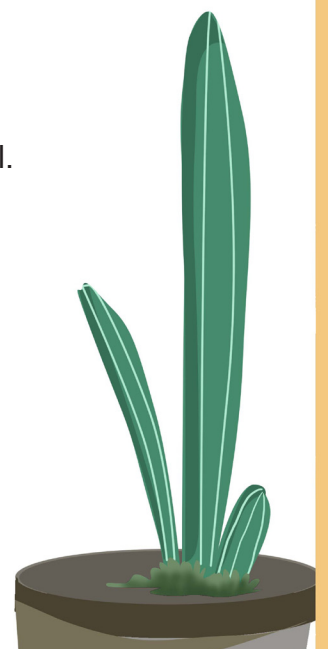
Penulis : Hardian Bintang Wardana
Ilustrator : Dwi Astuti
Penerjemah : Hardian Bintang Wardana
Penyunting : Nuryantini
Penata Letak: Adhi S

Penerbit
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh
Balai Bahasa Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
Jalan I Dewa Nyoman Oka 34, Yogyakarta
<https://balaibahasadiy.kemdikbud.go.id>

Cetakan Pertama, 2023
ISBN 978-623-112-599-6 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic 18/, Pulang, Milky Cofee, Arial.
ii, 16 hlm: 21 x 29,7 cm.



Kepala Balai Menyapa

Hai, pembaca yang budiman.

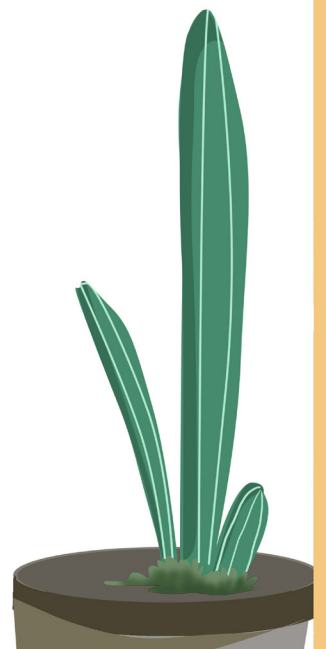
Kami mempersembahkan buku-buku cerita bernuansa lokal Daerah Istimewa Yogyakarta. Pembaca dapat menikmati cerita dan ilustrasi yang menarik di dalamnya.

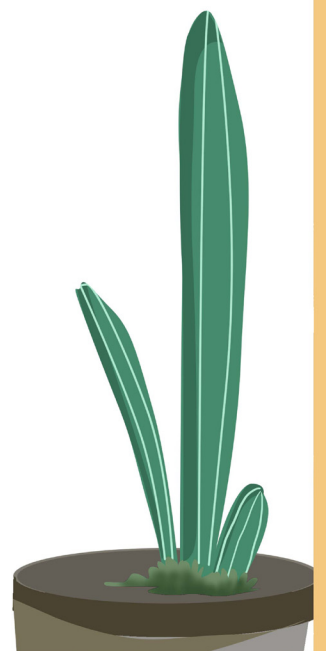
Buku-buku cerita ini disajikan dalam dua bahasa, yaitu bahasa Jawa dan bahasa Indonesia. Semoga buku ini menumbuhkan minat membaca dan semangat melestarikan bahasa daerah serta menginternasionalkan bahasa Indonesia.

Selamat membaca!

Kepala Balai Bahasa Provinsi DIY

Dwi Pratiwi





Dina Minggu minangka dina kang umume kanggo leren, nanging ora mangkono kanggone Bagas. Dheweke nindakake pakaryan kaya adat saben. Tangi gasik, banjur sembahyang. Sawise sembahyang, banjur reresik kamare. Pakulinan iku diwarahake dening wong tuwane.

Hari minggu merupakan hari yang biasanya untuk beristirahat, tetapi hal itu tidak bagi Bagas. Dia melakukan kegiatan seperti biasanya. Bangun pagi kemudian sembahyang. Setelah beribadah, kemudian membersihkan kamarnya. Kebiasaan tersebut sudah diajarkan oleh orang tuanya.



Srengenge wis ngatonake cahyane. Bapake Bagas siyaga nindakake pagaweyan kaya adat saben. Pagaweyane yaiku gawe gula semut krambil.

Matahari sudah menampakkan cahayanya. Ayah Bagas bersiap untuk berangkat bekerja seperti biasanya. Pekerjaannya yaitu membuat gula semut kelapa.



“Le, Bapak direwangi nggawa bumbung, ya!” dhawuhe Bapak. “Nggih, Pak, menawi bumbung menika ginanipun menapa?” pitakone Bagas.

“Bumbung iku pring papan kanggo wadhah legen. Bumbung uga diwenehi laru supaya hasil legene apik, ora gampang kecut. Larune digawe saka enjet lan tlutuh manggis,” ngendikane Bapak.

“Nak, Bapak tolong dibantu membawa bumbung, ya!” perintah Bapak.

“Ya, Pak, kegunaan bumbung itu untuk apa?” tanya Bagas.

“Bumbung itu bambu untuk menaruh nira. Bumbung juga diberi laru supaya hasil niranya bagus. Laru dibuat dari kapur sirih dan getah buah manggis.” penjelasan Bapak.



Bagas lan Bapake banjur tumuju ana ing tegal. Papane ora adoh saka omahe Bagas. Wit krambil kang dideres ing tegale Bagas ora akeh. Sanadyan mangkono, wis bisa kanggo nyukupi kabutuhan kaluwarga saben dinane.

Bagas dan Bapak kemudian berjalan ke kebun. Tempatnya tidak jauh dari rumah. Pohon kelapa yang disadap di kebun tidak banyak. Meskipun begitu, sudah bisa untuk mencukupi kebutuhan keluarga sehari-hari.



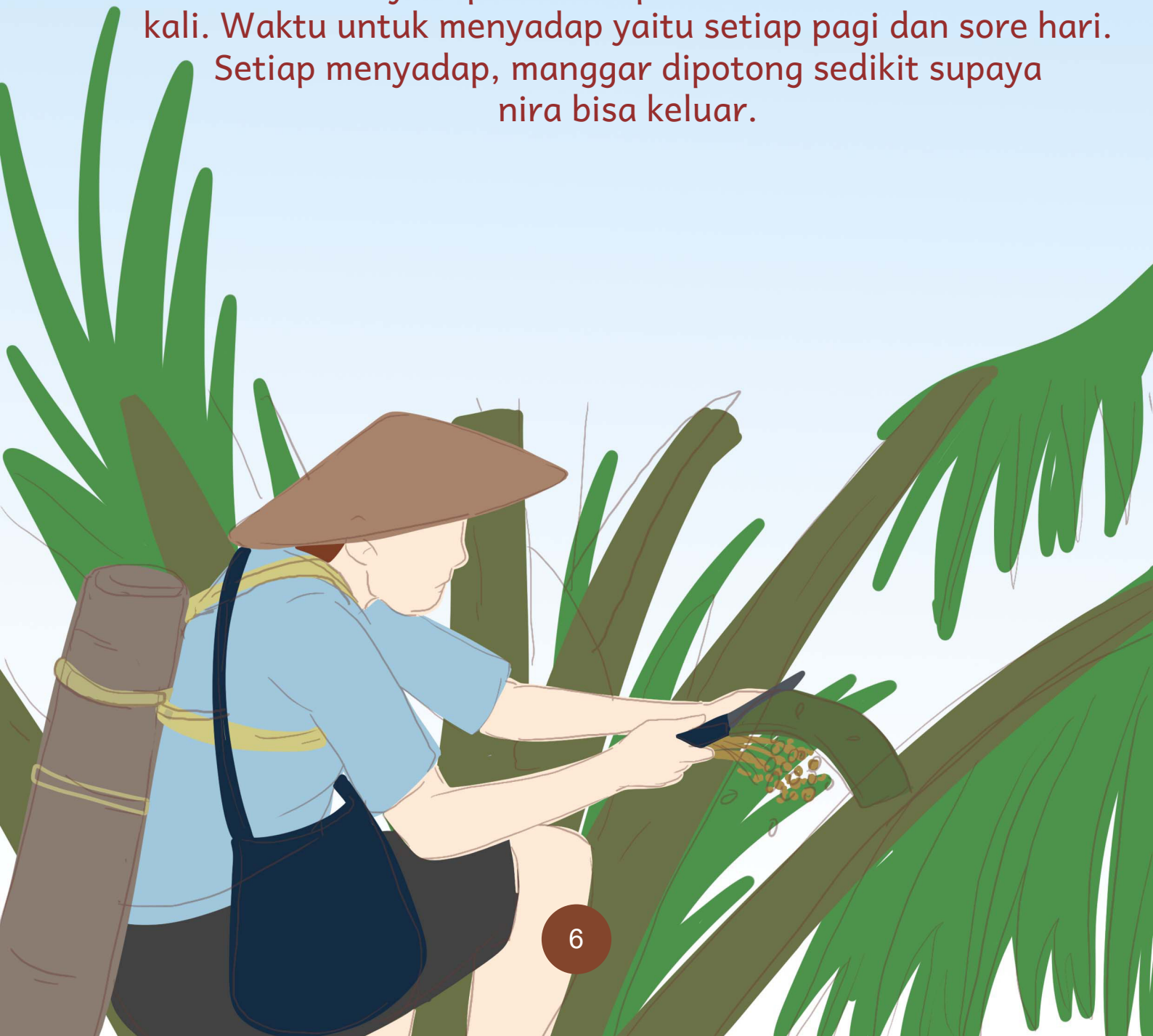
Bapak menek wit krambil sinambi nggendhong bumbung kothong. Anggone menek wit krambil mancad tataran ing glugune. Perangan wit krambil kang dideres yaiku manggar. Manggar yaiku kembang krambil. Saben wit krambil siji, bisa dideres nganti rong manggar.

Bapak memanjat pohon kelapa sambil membawa bumbung kosong. Bapak memanjat dengan cara menginjak lubang pijakan kaki di batang pohon kelapa. Bagian pohon kelapa yang disadap adalah manggar. Manggar yaitu bunga kelapa. Setiap pohon kelapa bisa disadap satu sampai dua manggar.



Bapak nalen manggar kang durung megar. Manggar didhunglukake banjur diiris kurang luwih sakilan pucuke. Bumbung didelehake sangarepe irisan pucuk manggar lan ditaleni kenceng. Legen bakal netes ing bumbung kang wis diwenehi laru. Anggone nderes legen sedina kaping pindhho. Wektu kanggo nderes yaiku wayah esuk lan sore. Saben nderes, manggar diiris sethithik supaya legene bisa metu.

Bapak mengikat manggar yang belum mekar. Manggar kemudian dirundukkan lalu dipotong pucuknya sepanjang satu jengkal. Bumbung ditempatkan di depan potongan pucuk manggar dan diikat kuat. Nira akan menetes ke dalam bumbung yang sudah diberi laru. Menyadap nira kelapa dalam sehari dilakukan dua kali. Waktu untuk menyadap yaitu setiap pagi dan sore hari. Setiap menyadap, manggar dipotong sedikit supaya nira bisa keluar.



Bambung kang wis kebak, diudhunake. Bapak banjur njupuk bambung kothong kang digawa Bagas. Saben esuk utawa sore bisa ngasilake watara 15-an bambung. Yen masange bambung esuk, sore lagi dijupuk. Kosok baline, yen anggone masang bambung sore, esuke lagi dijupuk. Bambung isi legen banjur digawa mulih. Bambung kasebut dipikul dening bapake Bagas.

Bambung yang telah penuh, kemudian diturunkan dari pohon. Bapak kemudian mengambil bambung kosong yang dibawa oleh Bagas. Setiap pagi maupun sore bisa menghasilkan sekitar 15 bambung. Jika memasang bambungnya pagi, akan diambil pada sore harinya. Demikian juga sebaliknya, jika memasang bambungnya sore, akan diambil pagi harinya. Bambung yang berisi nira lalu dibawa pulang ke rumah. Bambung tersebut dipikul oleh Bapak.



Rampung nderes, Bagas lan Bapak golek kayu. Kayu mau ditgunakake kanggo mangsak legen ing luweng. Ancase migunakake luweng supaya luwih ngirit. Anggone mangsak legen uga mbutuhake wektu kang suwe. Perlu wektu kurang luwih telung jam kanggo masak legen.

Selesai menyadap nira, Bagas dan Bapak mencari kayu bakar. Kayu bakar dipakai untuk memasak nira di tungku. Tujuan menggunakan tungku untuk berhemat. Memasak nira juga membutuhkan waktu yang lama. Perlu waktu kurang lebih tiga jam untuk memasak nira.



Tekan ngomah, legen diwenehake ibu. Ibu nyepakake wadhah kanggo nyilir legen saka bumbung.

“Le, Ibu direwangi nyilir legen ana wadhah kene!” dhawuhe ibu.

“Nggih Bu,” wangsulane Bagas.

Legen disilir lan disaring supaya regetane bisa pisah.

Sampai di rumah, nira diberikan kepada Ibu.. Ibu menyiapkan tempat untuk menuang nira dari bumbung.

“Nak, ibu dibantu menuang nira ke dalam wajan,” perintah Ibu.

“Ya, Bu...” jawab Bagas.

Nira dituang dan disaring supaya kotorannya terpisah.



Legen kang wis disaring, banjur disilir ing wajan. Legen dimangsak suwene telung jam, kanthi geni ajeg.

Sawise umob, legen kudu diudhak terus.

“Le, yen legene wis umob, udhaken terus, ya!” dhawuhe Ibu.

“Kenging menapa kedah dipunudheg teras, Bu?” pitakone Bagas.

“Kareben ora gosong yen wis kenthel, Le,” ngendikane Ibu.

Nira yang sudah bersih kemudian dituang ke wajan. Nira dimasak sekitar tiga jam dengan api sedang. Setelah mendidih, nira harus diaduk terus-menerus.

“Nak, kalau niranya sudah mendidih, tolong diaduk terus, ya!” perintah Ibu.

“Kenapa harus diaduk terus, Bu?” tanya Bagas.

“Supaya tidak gosong jika mengental, Nak,” jawab Ibu.



Legen krambil kang wis diadoni diarani badheg. Menehi bumbu ing legen diarani jantu. Jantu kanggo legen biasane migunakake parutan krambil. Sawise kentel lan warnane dadi soklat, badheg banjur dichithak. Anggone nyithak nganggo bathok-bathok kang wis ditata.

“Yen wis kentel enggal diwadhahi bathok, ya!”
prentahe ibu.

“Inggih, Bu” wangsulane Bagas.

Nira kelapa yang sudah diadoni dinamakan *badheg*. Proses memberi bumbu pada nira disebut *Jantu*. *Jantu* pada nira biasanya menggunakan parutan kelapa. Setelah mengental dan berubah warna menjadi coklat, nira kemudian dicetak. Mencetaknya menggunakan tempurung kelapa yang sudah ditata.

“Kalau sudah kental segera dituang ke tempurung, ya!”
perintah Ibu.

“Ya, Bu” jawab Bagas.



Bagas nyidhuki gula diiling ing bathok krambil. Sawise kabeh gula kewadhahan bathok, dienteni nganti adhem. Gula Jawa utawa gula krambil banjur dicopoti saka cithakane. Gula bisa dipasarake ing koperasi, pasar, utawa warung. Gula krambil diarani uga gula jawa. Gula Jawa satangkep diarani sagendhel, yen separo diarani salirang.

Bagas menuang gula ke cetakan tempurung kelapa. Setelah semua gula dituang ke tempurung, kemudian ditunggu sampai dingin. Setelah dingin, gula jawa atau gula kelapa kemudian dilepas dari cetakan. Gula bisa dijual ke koperasi, pasar, atau toko. Gula kelapa bisa juga disebut gula jawa. Gula jawa satu pasang dinamakan *sagendhel*, jika separuh dinamakan *salirang*.



Kanggo gawe gula semut, gula jawa kudu dimangsak maneh. Pisanan, gula jawa diiris tipis-tipis. Banjur disuntak ing wajan kang dipanasi ing luweng. Irisan gula diudheg nganti lebur lan dadi cuwer. Sawise gula ajer, genine dicilikake. Gula kudu diudheg terus nganti garing.

Untuk membuat gula semut, gula jawa harus dimasak lagi. Pertama, gula jawa diiris tipis-tipis. Kemudian dituang pada wajan yang dipanasi di atas tungku. Irisan gula diaduk hingga hancur dan meleleh. Setelah gula meleleh, api dikecilkan. Gula harus diaduk terus-menerus hingga kering.



“Le, gulane kudu diudheg terus tanpa dipanasi. Anggone ngudheg gula terus tanpa leren supayane bisa garing lan mawur,” dhawuhe Ibu. Sawuse garing lan dadi *kristal*, gula banjur digawe bubuk. Gula kang garing diuleg nganti lembut banjur diayak. Gula semut banjur digaringake maneh ing panase srengenge.

“Nak, gulanya harus diaduk terus tanpa dipanasi. Dalam mengaduk gula harus terus-menerus supaya mengering dan mengkristal,” perintah Ibu. Setelah kering dan menjadi kristal, gula kemudian dibuat bubuk. Gula yang telah kering, diulek hingga halus, kemudian disaring. Gula semut kemudian dipanaskan lagi di bawah terik sinar matahari.



Gula semut garing banjur dibungkus plastik. Sawise rampung anggone mbungkus, Bagas diutus nitipake ing koperasi. Gula semut nduweni akeh mupangat kanggo kasarasaning badan. Gula semut uga bisa kanggo ngudhunake *kadar gula* ing awak. Gula semut krambil saiki wus kondhang tekan manca nagara.

Gula semut kering kemudian dibungkus plastik. Setelah selesai membungkus, Bagas diperintahkan menitipkan gula semut ke koperasi. Gula semut mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan badan. Bisa juga untuk menurunkan kadar gula tubuh. Gula semut kelapa sekarang sudah terkenal sampai ke luar negeri.



Biodata

Penulis dan Penerjemah:

Hardian Bintang Wardana, S.Pd., lahir pada 28 Oktober 1993 di Kulon Progo, DIY. Berasal dari Bledar, RT 071/ RW 033, Sidoharjo, Samigaluh, Kulon Progo, DIY. Penulis memiliki hobi bermain wayang dan gamelan.

Ilustrator:

Dwi Astuti, S.Pd tinggal di Kabupaten Gunungkidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, dan menempuh Pendidikan Seni Rupa di Universitas Sebelas Maret Surakarta. Astuty memulai karir sebagai ilustrator sejak 2015 di sebuah penerbit Buku di Surakarta. Ia mulai mengeluti dunia ilustrasi buku anak sejak 2017 silam. Puluhan judul buku yang telah diilustrasikan. Yuk mengenal lebih dekat dengan Astuty melalui Instagram

[@astuty_aspharagus](https://www.instagram.com/astuty_aspharagus), atau melalui email pensilmerah22@gmail.com

Penyunting:

Nuryantini, lahir di Klaten pada 13 Januari 1973. Ia merupakan pegawai Balai Bahasa Provinsi DIY sejak Januari 2005 hingga sekarang. Saat ini aktif sebagai anggota KKLK (Kelompok Keahlian dan Layanan Profesional) Perkamusan dan Peristilahan yang bertugas menangani kegiatan pemerdayaan kosakata dan pengembangan kamus di kantornya bersama tim. Bagi pembaca yang ingin berkomunikasi, dapat menghubungi posel nurysutopo1@gmail.com atau ponsel (085728900112).

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

Gawe Gula Semut Krambil

Membuat Gula Semut Kelapa

Bagas senang membantu orang tuanya.
Saat libur sekolah, Bagas membantu membuat gula semut.
Gula semut bermanfaat untuk menurunkan kadar gula tubuh. Bagaimana proses pembuatan gula semut?
Yuk, simak keseruan Bagas membuat gula semut.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

ISBN 978-623-112-599-6 (PDF)

