



Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023

Berkahing Gathot Sekti

Berkah Gatot Sekti

Penulis : Dewi Mariastuti P.
Ilustrator : Septama





Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023

Berkahing Gatot Sekti

Berkah Gatot Sekti

Penulis : Dewi Mariastuti P.
Ilustrator : Septama
Penerjemah: Dewi Mariastuti P.

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.

**BERKAHING GATOT SEKTI
(BERKAH GATOT SEKTI)**

Penulis : Dewi Mariastuti P.
Ilustrator : Septama
Penerjemah : Dewi Mariastuti P.
Penyunting : Tarti Khusnul Khotimah
Penata letak: Septama

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 978-623-112-485-2 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic, Segoe UI.
ii, 28 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



Keprungu swarane jago kluruk mratandhani yen wayah wus parak esuk. Bubar jamaah Subuh wong-wong padha budhal golek pangupa jiwa. Pakaryane warna-warna, ana sing olah tetanen, bakul, lan sapiturute.

Mangkono uga kang ditindakake dening Mbah Sakijem. Piyambake wus tata-tata dagangan lan tindak Pasar Sungapan. Pasar iku kalebu tlatah Sedayu, Bantul, Ngayogyakarta. Wis dadi adat sabene Mbah Sakijem bakul gathot ing pasar kono.

Gathote Mbah Sakijem wis kawentar enake. Mula ora mokal yen dodolane laris manis tanjung kimpul. Asile lumayan bisa kanggo nyambung urip.

Gathot iku salah sawijining panganan tradhisional kang ginawe saka tela. Rupane ireng sinawuran klapa parutan. Gathot iku pulen, semu kenyal-kenyil yen dimamah.

Kokok ayam jantan pertanda waktu telah pagi. Setelah selesai salat Subuh berjemaah, orang-orang pergi mencari nafkah. Pekerjaan mereka beraneka ragam, ada yang menjadi petani, pedagang, dan sebagainya.

Begitu pula yang dilakukan oleh Mbah Sakijem. Beliau sudah menata barang dagangan dan berangkat ke Pasar Sungapan. Pasar itu termasuk wilayah Sedayu, Bantul, Yogyakarta. Sudah menjadi kebiasaan sehari-hari Mbah Sakijem berjualan gatot di pasar itu.

Gatot buatan Mbah Sakijem terkenal enak. Oleh karena itu, tidak mengherankan apabila dagangannya laris manis. Hasil dagangannya cukup untuk bertahan hidup.

Gatot merupakan salah satu makanan tradisional yang terbuat dari singkong. Warnanya hitam bertabur kelapa parut di atasnya. Gatot itu pulen dan semu kenyal jika ditelan.



Kaprigelane Mbah Sakijem gawe gathot wis mbalung sungsum wiwit jaman isih timur. Mbah Sakijem iku asline wong Gunungkidul sing panggonane adoh banyu. Dadi, lemah ing daerah kasebut rata-rata ditanduri palawija.

Kahaman iku ndadekake tlatah Gunungkidul bisa ngasilake krowodan kang akeh. Salah sijine yaiku tela. Tela banjur padha diolah maneka warna kayata thiwul, gathot, lan sapiturute. Thiwul iku kancane gathot. Yen ing kono ana gathot biyasane jejere iku thiwul.

Gatot lan tiwul ginawe saka tela, nanging carane gawe, wujud, rupa, lan rasane beda. Thiwul kuwi digawe saka glepung gaplek tela sik didang, rupane rada soklat. Dene gathot digawe saka gaplek tela kang dikethok-kethok banjur didang, rupane ireng. Pancen gathot iku wujudlan rupane unik. Mula saka kuwi, gathot marai narik kawigaten lan marai padha pengin ngerti rasane.

Gathot iku dadi panganan favorit ing Gunungkidul. Rasane legi, enak lan gurih. Saliyane ing Gunungkidul, ing daerah liya uga ana sing padha gawe gathot.

Keterampilan Mbah Sakijem dalam membuat gatot sudah mandarah daging sejak masih muda. Mbah Sakijem adalah orang asli Gunungkidul yang tempatnya minim air. Jadi, tanah di daerah tersebut rata-rata ditanami palawija.

Kondisi tersebut menjadikan wilayah Gunungkidul dapat menghasilkan banyak krowodan. Salah satunya adalah singkong. Singkong lalu diolah menjadi berbagai jenis makanan, seperti gatot, tiwul, dan sebagainya. Tiwul biasanya disajikan bersama dengan gatot. Jika ada gatot, ada pula tiwul di sampingnya.

Gatot dan tiwul sama-sama terbuat dari singkong. Namun, cara membuat, bentuk, warna, dan rasanya berbeda. Tiwul dibuat dari tepung gaplek yang dikukus dan warnanya kecokelatan. Adapun gatot dibuat dari gaplek yang dipotong-potong, lalu dikukus, dan warnanya hitam. Bentuk dan warna gatot memang unik. Karena itulah gatot menarik perhatian orang dan membuat orang penasaran akan rasanya.

Gatot menjadi makanan favorit di Gunungkidul. Rasanya manis, enak, dan gurih. Selain di Gunungkidul, beberapa daerah lain juga ada yang memproduksi gatot.

Gunungkidul

Handayani



Gawe gathot iku mbutuhake wektu kang rada suwe. Tela dibedhol saka lemah banjur dionceki. Sawise iku tela dipepe nganti magel, tegese ora garing banget, banjur dipep. Di pep iku ditutup rapet, kanggo ngilangi racune.

Sawise iku, tela dipepe nganti garing lan njamur utawa dadi gaplek. Ana ing Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) arane fermentasi. Menawa dipepe ing panase srengenge jenenge fermentasi alami. Beda karo tempe sing difermentasi nganggo ragi.

Sawise iku, gaplek dikum watara rong dina rong wengi nganti empuk. Gaplek banjur ditus, dikumbah, lan diiris. Anggone ngirisi manasuka, tegese sepira ukurane manut karepe awake dhewe.

Sawise iku, gaplek dikum maneh watara sewengi. Gaplek banjur didang watara rong jam. Kanggo nambah rasa enak biyasane ditambahi gula jawa, uyah, lan klapa parutan. Mangkono iku pagaweyane Mbah Sakijem nalika isih enom.

Pembuatan gatot membutuhkan waktu yang agak lama.

Singkong dibedol dari tanah kemudian dikupas. Selanjutnya, singkong dijemur hingga setengah kering. Singkong lalu ditutup rapat agar racunnya hilang.

Setelah itu, singkong dijemur hingga kering dan menjamur atau menjadi gaplek. Dalam Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) proses itu disebut fermentasi. Apabila dijemur di bawah sinar matahari disebut fermentasi alami. Berbeda halnya dengan tempe yang difermentasi menggunakan ragi.

Selanjutnya, gaplek direndam selama dua hari dua malam hingga lunak. Gaplek kemudian ditiriskan, dicuci, dan diiris sesuai selera.

Setelah itu, gaplek direndam lagi semalaman. Selanjutnya, gaplek dikukus selama dua jam. Untuk mendapatkan rasa yang lebih enak, biasanya ditambahkan gula jawa, garam, dan kelapa parut. Seperti itulah pekerjaan Mbah Sakijem ketika masih muda.



Sawise krama, Mbah Sakijem ndherek garwane manggon ing Bantul. Mbah Sakijem banjur nerusake dodolan gathot ing Bantul. Mung emane, tela ing Bantul ora akeh kaya ing Gunungkidul. Lemah ing Bantul rata-rata ditanduri pari.

Garwane Mbah Sakijem kuwi manggon ing Bantul sing panggonane kalebu subur. Amarga cerak banyu, mula lemahe padha ditanduri pari.

Mbah Sakijem ora duwe pategalan kang bisa ngasilake tela. Yen arep olah tela, Mbah Sakijem kudu tuku. Mula Mbah Sakijem trima tuku gaplek wae idhep-idhep kanggo nyuda tenaga.

Mbah Sakijem kagungan putu lanang aran Bagus. Yen dina prei, Bagus kerep dadi pengawale simbahe menyang pasar. Bagus iku bocahe mbangun turut marang simbahe lan ora neka-neka.

Setelah menikah, Mbah Sakijem ikut suaminya tinggal di Bantul. Mbah Sakijem lalu melanjutkan berjualan gatot di Bantul. Namun sayangnya, keberadaan singkong di Bantul tidak sebanyak di Gunungkidul. Lahan di Bantul rata-rata ditanami padi.

Suami Mbah Sakijem tinggal di Bantul yang lahannya subur. Karena dekat dengan sumber air, lahan di sana banyak ditanami padi.

Mbah Sakijem tidak memiliki lahan yang dapat menghasilkan singkong. Apabila ingin mengolah singkong, Mbah Sakijem harus membeli. Oleh karena itu, Mbah Sakijem lebih memilih membeli gaplek untuk menghemat tenaga.

Mbah Sakijem memiliki cucu laki-laki bernama Bagus. Saat hari libur, Bagus sering menemani neneknya berjualan di pasar. Bagus anak penurut dan berperilaku baik

Srengenge ing sisih wetan wis katon munggah. Ing sekolah, bocah-bocah wus siyaga nampa piwulangan saka bapak ibu guru. Bocah-bocah lungguh anteng nggatekake wulangan nganti umbar.

Bel umbar wis cemengking keprungu ing kuping. Cacing-cacing ing weteng uga wis padha dhemo njaluk jatah. Bocah-bocah banjur ngetokake sangune dhewe-dhewe. Kabeh padha maem bareng-bareng ing njero kelas. Nanging jenenge bocah, yen maem mesthi sinambi omong.

“Eh, kowe sangu apa, Gus? Kok, kerep banget sangu kuwi?” pitakone Rama marang Bagus.

“Oh, iki gathot, Ram. Simbahku sing gawe. Arep njajal?” wangsulane Bagus sinambi nawani Rama.

Matahari di sebelah timur sudah menampakkan diri. Di sekolah, anak-anak sudah siap menerima pelajaran dari bapak ibu guru. Mereka duduk dengan tenang memperhatikan pelajaran hingga jam istirahat.

Bel istirahat sudah terdengar. Cacing-cacing di perut juga sudah protes minta jatah. Anak-anak lalu mengeluarkan bekal masing-masing. Mereka makan bersama-sama di dalam kelas. Namanya juga masih anak-anak, jika makan pasti sambil berbicara.

“Eh, kamu bawa bekal apa, Gus? Kok, sering membawa bekal seperti itu?” tanya Rama kepada Bagus.

“Oh, ini gatot, Ram. Nenekku yang membuat. Mau mencoba?” jawab Bagus sambil menawarkan gatot kepada Rama.



“Aja gelem, Ram! Iku jamuren, lho, ana racune. Hiiii ...!” Rama durung sida njumput wis disaut omongan dening Beni. Beni iku bocah kang saben dina maem jajanan larang.

“Delengen, ta, rupane we kaya ngono! Mesthi ora sehat! Mbok kaya aku iki, lo, panganane jajanan larang tur dijamin sehate,” umuke Beni. Kamangka, jajanan sing dimaem Beni iku akeh pengawete.

Rama dadi mangu-mangu arep njupuk. Panganan apa iki? Apa iya enak tenan? kandane Rama, nanging mung dibatin, supaya ora nglarani atine Bagus.

Reribut durung rampung nganti bel mlebu wus muni. Rawuhe Bu Guru ing kelas padha ora ngerti. “Asalamualaikum, Bocah-Bocah! Kok, katon gayeng ki, padha rembugan apa, ya?” Bu Guru nglulu.

“Jangan, Ram! Makanan itu berjamur, lo, beracun. Hiiii ...!” Rama belum mengambil sudah diserobot perkataan oleh Beni. Beni adalah anak yang setiap hari makan jajanan mahal.

“Lihatlah, warnanya saja seperti itu! Pasti tidak sehat! Contohlah aku!. Aku makan jajanan mahal dan dijamin sehat,” kata Beni dengan sombong. Padahal, jajanan yang dimakan Beni itu banyak pengawetnya.

Rama jadi ragu-ragu untuk mengambil. Makanan apa ini? Apa betul enak? kata Rama, tetapi hanya di dalam hati, supaya tidak menyakiti hati Bagus.

Keributan masih berlangsung hingga bel masuk berbunyi. Tanpa mereka sadari, Bu Guru telah masuk kelas. “Assalamu’alaikum, Anak-Anak! Kelihatannya asyik sekali, sedang membahas apa, ya?” Bu Guru menyindir secara halus.



Dheg! Bocah-bocah padha kaget, banjur lungguh ing kursine dhewe-dhewe. Swasana kelas sing maune kaya pasar banjur cep meneng. Bocah-bocah kaya orong-orong kepidak, ora ana sing cemuwit siji-sijia.

“Ana apa, Gus?” Bu Guru mundhut pirsa marang Bagus. Bagus meneng, bingung anggone mangsuli.

“Bagus mbeta panganan jamuren, Bu!” ujug-ujug Seto aweh wangsulan.

“Hahaha ...,” bocah-bocah padha ngguyu.

Deg! Anak-anak terkejut, lalu duduk di kursinya masing-masing. Suasana kelas yang tadinya seperti pasar kembali tenang. Mereka diam, tidak ada satu pun yang berani bersuara.

“Ada apa, Gus?” Bu Guru bertanya kepada Bagus. Bagus diam, bingung mau menjawab apa.

“Bagus membawa makanan berjamur, Bu!” tiba-tiba Seto menjawab.

“Hahaha ...,” anak-anak tertawa.

“Sssttt ...!” Bu Guru paring kode supaya anteng, banjur niliki ing mejane Bagus. Sawise ngerti, Bu Guru banjur maju ing ngarep kelas lan nggawa bekal Bagus. Bagus atine ora karuwan. Dheweke wedi yen diukum dening Bu Guru.

Batine Beni ngece lan nyukurake. Huwuh, sukur kowe, Gus. Kapok kowe, Gus, lan sapiturute.

Bu Guru ndhawuhi Bagus supaya maju ing ngarep kelas. Bagus mung nurut. Beni sangsaya seneng anggone ngece.

“Sssttt ...!” Bu Guru memberikan kode supaya tenang, lalu memeriksa bekal di meja Bagus. Setelah mengetahui, Bu Guru lalu ke depan kelas dan membawa bekal makanan yang dibawa Bagus. Hati Bagus deg-degan. Ia takut jika dihukum oleh Bu Guru.

Dalam hati, Beni mengejek. Sukurin kamu, Gus, biar kapok, dan sebagainya.

Bu guru menyuruh Bagus supaya ke depan kelas. Bagus hanya menurut. Beni semakin senang mengejeknya.

“Bagus, coba critakna babagan panganan sing kokgawa iki!” dhawuhe Bu Guru.

“Nggih, Bu,” wangsulane Bagus.

“Sugeng enjing, Kanca-Kanca! Panganan menika naminipun gathot. Gathot punika asalipun saking Gunungkidul. Gathot menika dipundamel saking gapek utawi tela ingkang sampun dipungaringaken,” andharane Bagus.

“Sip, apik, Gus!” Bagus oleh alem, “Ayo, wenehi keplok! Matur nuwun, ya. wis mbiyantu Bu Guru paring tuladha kanggo piwulangan asa Jawa dina iki.”

Beni kamitenggengen. Panyanane Bagus arep diukum jebul malah diwenehi biji apik. Beni kuciwa.

“Bagus, coba ceritakan tentang makanan yang kamu bawa ini!” perintah Bu Guru.

“Baik, Bu,” jawab Bagus.

“Selamat pagi, Teman-Teman! Makanan ini namanya gatot. Gatot adalah makanan khas dari Gunungkidul. Gatot ini dibuat dari gapek atau singkong yang telah dikeringkan,” kata Bagus menjelaskan.

“Sip, bagus, Gus!” Bagus mendapat pujian, “Ayo, beri tepuk tangan! Terima kasih, ya, sudah membantu Bu Guru dalam pelajaran Bahasa Jawa hari ini.”

Beni tertegun. Dikiranya Bagus akan dihukum ternyata malah diberi nilai plus. Beni kecewa.



“Bocah-Bocah ...! Piwulangan basa Jawa dina iki materine bab tetedhan utawa panganan tradhisional! Apa kuwi?”

“Kula, Bu! Tetedhan tradhisional inggih punika tetedhan ingkang dipunwarisaken kanthi turun-tumurun. Saben daerah wonten tetedhan tradhisional piyambak-piyambak minangka ciri khas daerahipun,” wangsulane Siti. Dheweke iku bocah paling pinter sekelas.

“Nah, pinter! Tuladhane apa?”

“Geplak saking Bantul! Thiwul saking Gunungkidul! Gebleg saking Kulon Progo!” wangsulane bocah-bocah pada pating clebung.

“Anak-Anak ...! Pelajaran bahasa Jawa hari ini materinya tentang makanan tradisional! Apakah itu?”

“Saya, Bu! Makanan tradisional adalah makanan yang diwariskan secara turun-temurun. Setiap daerah memiliki makanan tradisional masing-masing sebagai ciri khas daerah tersebut,” jawab Siti. Ia adalah anak yang paling pintar di kelasnya.

“Nah, pintar! Contohnya apa?”

“Geplak dari Bantul! Tiwul dari Gunungkidul! Gebleg dari Kulon Progo!” jawab anak-anak bersahut-sahutan.

“Iya, bener! Terus sing digawa Bagus mau ana sing ngerti?”

“Boten, Bu!” wangsulane bocah-bocah karo gedheg-gedheg.

“Ya, wis, saiki dakterangake. Mau Bagus wus matur, yen panganan mau jenenge gathot. Gathot iku bahane saka tela.”

“Gathot? Niku Gathotkaca sing ten wayang, nggih, Bu? Dados, menawi kula nedha panganan punika saged sekti kados Gathotkaca, Bu?” pitakone Baron ana-ana wae, marakake Bu Guru ngampet ngguyu.

“Sekti, Le. Awakmu bisa sehat alami. Nanging gathot iki dudu wayang. Gathot iki panganan kang bahane saka tela.”

“Iya, benar! Lalu, yang dibawa Bagus tadi ada yang tahu?”

“Tidak, Bu!” jawab anak-anak sambil menggelengkan kepala.

“Ya sudah, sekarang saya jelaskan. Tadi Bagus sudah mengatakan kalau makanan tadi namanya gatot. Gatot dibuat dari singkong.”

“Gatot? Itu Gatotkaca dalam wayang, ya, Bu? Jadi, kalau saya makan gatot bisa sakti seperti Gatotkaca, Bu?” tanya Baron dengan lugunya, yang membuat Bu Guru menahan tawa.

“Sakti, Nak. Badanmu bisa sehat alami. Akan tetapi, gatot ini bukan wayang. Gatot adalah makanan yang bahannya dari singkong.”

“Bu, tela niku wernane putih, kok niku wau ireng?” pitakone Beni.

“Rupa irenge gathot iku ana sebabe. Sebabe yaiku proses fermentasi saka salah sijine bakteri asam laktat, yaiku *Lactobacillus plantarum* Mut7 FNCC 250. Gunane minangka agen kanggo ngurangi kolestrol sing tumbuh amarga kesuwen dipepe.”

“Lha, dadosipun leres menawi gathot punika jamuren lan boten sehat, Bu?”

“Bu, singkong warnanya putih, tapi itu tadi, kok, hitam?” tanya Beni.

“Gatot bisa berwarna hitam karena ada penyebabnya. Penyebabnya ialah adanya proses fermentasi salah satu bakteri asam laktat, yaitu *Lactobacillus plantarum* Mut7 FNCC 250. Fungsinya sebagai agen untuk mengurangi kolesterol yang tumbuh akibat penjemuran yang lama.

“Lah, jadi benar kalau gatot itu makanan berjamur dan tidak sehat, Bu?”

Sinambi mesem Bu Guru aweh wangsulan. “Kosik, ora ngono. Gathot iku kandungan gizine malah akeh. Ora kalah karo beras, thiwul, lan sega jagung.”

“Kok, saged, Bu?”

“Mergane kandungan asam amino utawa protein ing gathot luwih gedhe tinimbang bahane. Kuwi sebabe ana jamur kang ngasilake protein saka telane. Mula gathot kuwi gizine akeh,” andharane Bu Guru. Bocah-bocah banjur banjur manthuk-manthuk.

“Mula simbah-simbah biyen padha sehat lan kuat amarga dhaharane alami. Akeh gizine tinimbang jajanan saiki. Dadi, panganan sing digawa Bagus mau panganan alami kang sehat. Mula aja padha ngece karo kanca, ya, ora becik!” welinge Bu Guru.

Sambil tersenyum Bu Guru menjawab, “Sebentar, bukan seperti itu. Gatot justru mengandung gizi yang banyak. Tidak kalah dengan beras, tiwul, dan nasi jagung.”

“Kok, bisa, Bu?”

“Iya, karena kandungan asam amino atau protein dalam gatot lebih banyak. Protein dihasilkan oleh jamur pada singkong. Oleh karena itu, gatot mengandung gizi yang banyak,” Bu Guru memberi penjelasan. Anak-anak mengangguk-anggukkan kepala.

“Nenek moyang kita sehat dan kuat karena yang dikonsumsi makanan alami. Gizinya lebih banyak daripada jajanan zaman sekarang. Jadi, makanan yang dibawa Bagus tadi makanan alami yang sehat. Oleh karena itu, jangan suka mengejek teman ya, tidak baik!” Bu Guru mengingatkan.

“Gathot uga ana mupangate kanggo kesehatan, bisa kanggo ngurangi kolestrol. Saliyane gathot, panganan tradhisional liyane uga akeh mupangate. Mula, bocah-bocah aja padha ninggalake panganan tradhisional, ya. Maem jajanan uga kena, nanging ana watesane,” welinge Bu Guru. Bocah-bocah manthuk-manthuk.

“Beni ...! Anggone maem jajanan dikurangi, ya! Ajar maem sing alami kanggo ngimbangi,” welinge Bu Guru maneh.

“Hehehe Nggih, Bu,” wangsulane Beni karo kukur-kukur sirah sing ora gatel.

Ora let suwe bel mulih sekolah wus keprungu. Paribasan “mlebu kuping tengen metu kuping kiwa”. Sawise metu saka kelas, Beni ora nggagas welinge Bu Guru. Ya ben jajan, nggo dhuwite bapak ibuku, kok, ora njaluk wong liya. Mangkono batine Beni karo maem jajanan akeh ing ngomahe nganti muluk-muluk.

“Gatot juga bermanfaat untuk kesehatan, bisa mengurangi kolesterol. Selain gatot, makanan tradisional lain juga banyak manfaatnya. Jadi, anak-anak jangan meninggalkan makanan tradisional, ya! Makan jajanan boleh saja, tetapi ada batasannya,” Bu Guru mengingatkan. Anak-anak mengangguk-anggukkan kepala.

“Beni ...! Jajannya dikurangi, ya! Belajar makan makanan yang alami untuk mengimbangi,” Bu Guru kembali mengingatkan.

“Hehehe Baik, Bu,” jawab Beni sambil menggaruk-garuk kepala yang tidak gatal.

Tidak berselang lama terdengar bel pulang sekolah. Ada peribahasa “masuk telinga kiri keluar telinga kanan.” Setelah keluar kelas, Beni tidak menghiraukan nasihat Bu Guru. Biarin jajan, pakai uang bapak ibukku, kok, tidak minta orang lain. Seperti itulah suara hati Beni sambil makan banyak jajanan.



Kaya adat sabene, bubar mulih sekolah Bagus ngrewangi simbahe gawe gathot. Sanajan isih kelas papat SD, pikirane wis temuwa. Dheweke ngerti gaweyan lan mbiyantu sabisa-bisane. Dolan pikir keru.

“Le, yen arep sinau utawa nggarap PR, leren dhisik wae. Anggone ngewangi simbah mengko maneh, ora apa-apa,” Mbah Sakijem ngelingake putune.

“Boten punapa-punapa, Mbah. Niki wau boten wonten PR, kok,” wangsulane Bagus.

Mbah Sakijem marem tenan duwe putu kaya Bagus. Bocahe sregep lan manut. Mbah Sakijem tansah sukur marang Gusti Allah.

Seperti biasanya, setelah pulang sekolah Bagus membantu neneknya membuat gatot. Walaupun masih kelas empat SD, pikirannya sudah dewasa. Ia mau bekerja, membantu neneknya semampunya. Bermain urusan belakang.

“Nak, kalau mau belajar atau mengerjakan PR istirahat saja dulu. Kerja membantu Nenek dilanjutkan lagi nanti,” Mbah Sakijem mengingatkan cucunya.

“Tidak apa-apa, Nek. Tadi tidak ada PR, kok,” jawab Bagus.

Mbah Sakijem benar-benar bangga mempunyai cucu Bagus. Anak itu rajin dan penurut. Mbah Sakijem selalu bersyukur kepada Allah.



Wis watara rong dina Beni ora katon ing kelas. Kanca-kancane banjur ngaruhake Beni, kalebu Bagus. Senajan kerep diece dening Beni, Bagus tetep apik marang Beni.

Tekan ing omahe Beni, Bagus sakanca banjur dimanggakake dening simbahe Beni. Simbahe Beni iku apikan banget. Priyayine semanak lan sumeh, malah nyuguh barang. Wus adat sabene yen ana wong mara mesthi disuguh sarupa-rupane.

“Kenapa, Ben, kok, wis rong dina iki ora mlebu sekolah?” pitakone Rama.

“Wetengku lara banget iki. Wis dipriksakke lan diombeni obat nanging durung mari-mari,” wangsulane Beni karo kelaran.

Sudah dua hari Beni tidak terlihat di kelas. Bagus dan teman-temannya lalu menjenguk Beni. Meski sering diejek oleh Beni, Bagus tetap bersikap baik kepada Beni.

Sampai di rumah Beni, mereka dipersilakan masuk oleh nenek Beni. Nenek Beni sangat baik. Beliau ramah dan murah senyum. Bahkan, mereka juga disuguh. Sudah menjadi kebiasaan nenek Beni menyuguh tamu yang datang ke rumahnya.

“Kenapa Ben, kok, sudah dua hari tidak masuk sekolah?” tanya Rama.

“Perutku sakit sekali. Sudah pergi ke dokter dan minum obat, tetapi belum sembuh,” jawab Beni kesakitan.

“Walaah Mulane aja ngeyel, Ben. Wingi wis dielingke Bu Guru, ta? Anggone maem jajanan dikurangi!” Siti ngelingake.

“Beni pancen ngeyel, Ndhuk,” simbahe Beni nambahi rembug. Beni mung pringas-pringis ngampet larane.

Sawise lungguh lan jagongan sawatara, simbahe Beni banjur kelingan, “Le, Bagus, tulung titip iki kanggo Simbah, ya! Mau esuk tuku gathot rung menehi dhuwit.”

“Nggih, Mbah. Matur nuwun. Mangkih kula aturaken dhateng Simbah,” wangsulane Bagus.

“Walah Makanya jangan bandel, Ben. Kemarin sudah diingatkan oleh Bu Guru, kan? Jajananmu dikurangi!” Siti mengingatkan.

“Beni memang bandel, Nak,” nenek Beni ikut menyahut. Beni meringis menahan sakit.

Setelah duduk dan mengobrol agak lama, nenek Beni teringat, “Nak Bagus, tolong titip ini untuk nenekmu, ya! Tadi pagi Simbah membeli gatot, tetapi belum membayar.’

“Ya, Nek. Terima kasih. Nanti saya sampaikan kepada Nenek,” jawab Bagus.

Keprungu ngendikane simbahe, Beni namplek bathuk. Dheweke rumangsa wirang, wong sugih, kok, utang. Gek, ya, ngapa tuku gathot barang. Batine Beni karo mecucu. Nanging ora let suwe, Beni katon tambah kelaran. Kaya-kaya dielingke karo Sing Kuwasa, supaya ora sawiyah-wiyah.

Ing wektu iku simbahe Beni crita akeh. Jebul piyambake kuwi nandhang kolestrol dhuwur. Sasuwene iki Beni ora ngerti.

Sajatine akeh jinis panganan lan obat kang bisa kanggo ngurangi kolestrol. Nanging, simbahe Beni milih dhahar gathot wae. Wis alami pisan lan ora ngandhut risiko. Dene sing dodol gathot ing desa kono mung Mbah Sakijem, simbahe Bagus.

Nemoni kahanan kaya mangkono, Beni sadhar. Beni rumangsa luput lan kepotangan budhi. Awit lumantar gathot mau, simbahe Beni dadi sehat. Beni banjur njaluk ngapura marang Bagus, simbahe, lan kanca-kanca. Gathote Mbah Sakijem pancen sekti. Dudu sekti magis, nanging sekti amarga bisa kanggo lantaran tetulung marang sapa-dha-padha.

Mendengar ucapan neneknya, Beni menepuk dahi. Ia merasa malu, orang kaya, kok, berutang. Untuk apa membeli gatot segala. Beni mencibir dalam hati. Tidak berselang lama, Beni tampak semakin kesakitan. Seakan-akan, ia diingatkan oleh Yang Maha Kuasa supaya tidak berbuat semena-mena.

Nenek Beni bercerita banyak. Ternyata beliau mengidap kolestrol tinggi. Selama ini Beni tidak tahu.

Sebenarnya banyak jenis makanan dan obat yang dapat digunakan untuk mengurangi kolestrol. Namun, nenek Beni memilih mengonsumsi gatot. Gatot makanan alami dan tidak berisiko. Sementara itu, yang berjualan gatot di dusun itu hanya Mbah Sakijem, nenek Bagus.

Menemui keadaan seperti itu, Beni sadar. Ia merasa bersalah dan berhutang budi. Berkat gatot, nenek Beni menjadi sehat. Beni lalu meminta maaf kepada Bagus, neneknya, dan teman-temannya. Gatot Mbah Sakijem memang sakti. Bukan sakti magis, tetapi sakti karena bisa menjadi sarana penolong bagi sesama.



Biodata

Penulis dan Penerjemah

Dewi Mariastuti Prajatminingrum lahir di Bantul pada 19 Februari 2000. Ia kini tinggal Kayuhan Wetan RT 02, Triwidadi, Pajangan, Bantul, DIY. Penulis dapat dihubungi melalui nomor WA 082135954252 atau melalui posel dewimari.prajatminingrum02@gmail.com.

Illustrator

Septama, ilustrator kelahiran Yogyakarta ini suka menggambar sejak SD, lalu belajar menggambar dan desain di jenjang D2 Desain Komunikasi Visual di PPKP UNY. Pernah bekerja di penerbit buku PT. Intan Pariwara dan PT CAP. Ilustrator yang memiliki nama alias Sibhe ini, sekarang bekerja di Penerbit Buku Forum Edukasi. Ilustrator juga aktif di media sosial Instagram @bherocknrollan dan Tik-tok @kakcoratcoret.

Penyunting

Tarti Khusnul Khotimah, lahir dan tinggal di Sleman, DIY. Sejak tahun 2005 hingga sekarang bekerja di Balai Bahasa Provinsi DIY. Kompetensi dasar bidang kebahasaan dan kesastraan ditempa di Fakultas Ilmu Budaya, UGM (S-1) dan Fakultas Bahasa, Seni, dan Budaya, UNY (S-2). Aktivitas yang dikerjakannya, antara lain, menyuluh dan menyunting esai, artikel, dan cerpen. Beberapa karya cerita anak terpublikasi di media massa. Korespondensi dapat dilakukan melalui posel tarti.khusnul.k@gmail.com.

MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

Mbah Sakijem terkenal sebagai pembuat gatot yang enak. Gatot adalah makanan tradisional yang terbuat dari singkong. Gatot berwarna hitam karena proses pembuatannya, yaitu proses fermentasi. Bagus, cucu Mbah Sakijem, membawa bekal gatot ke sekolah. Namun, dia diejek oleh Beni. Mengapa Beni mengejek Bagus? Yuk, simak kelanjutan cerita dalam kisah Berkahing Gathot Sekti

ISBN 978-623-112-485-2 (PDF)



Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2023