



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan  
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan  
Pusat Pembinaan Bahasa dan Sastra

# Mi Lethhek Istimewa

Salma Intifada



**BACAAN UNTUK  
JENJANG SD/MI**



# Mi Lethek Istimewa



## **Mi Lethek Istimewa**

Penulis : Salma Intifada

Ilustrator : Salma Intifada

Penyunting : Wenny Oktavia

Diterbitkan pada tahun 2019 oleh

Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan,

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan,

Jalan Daksinapati Barat IV,

Rawamangun,

Jakarta Timur.

Buku ini merupakan bahan bacaan literasi yang bertujuan untuk menambah minat baca bagi pembaca SD/MI. Berikut adalah Tim Penyediaan Bahan Bacaan Literasi Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan.

Pelindung : Muhadjir Effendy

Pengarah 1 : Dadang Sunendar

Pengarah 2 : M. Abdul Khak

Penanggung Jawab: Hurip Danu Ismadi

Ketua Pelaksana : Tengku Syarfina

Wakil Ketua : Dewi Nastiti Lestariningsih

Anggota : 1. Muhamad Sanjaya  
2. Febyasti Davela Ramadini  
3. Kaniah  
4. Wenny Oktavia  
5. Laveta Pamela Rianas  
6. Ahmad Khoironi Arianto  
7. Wena Wiraksih  
8. Dzulqornain Ramadiansyah

### **Hak Cipta Dilindungi Undang-undang**

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

PB  
398.209 598  
INT  
m

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Intifada, Salma

Mi Lethek Istimewa/Salma Intifada; Wenny Oktavia (Penyunting).

Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2019

iv; 57 hlm.; 29,7 cm.

ISBN 978-602-437-841-7

1. DONGENG - INDONESIA
2. MASAKAN INDONESIA
3. KESUSASTRAAN ANAK



**Menteri Pendidikan dan Kebudayaan  
Republik Indonesia**

## **Sambutan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan**

Sejarah peradaban umat manusia menunjukkan bahwa bangsa yang maju selaras dengan budaya literasinya. Hal ini disadari betul oleh para Pendiri Bangsa (*The Founding Fathers*), ketika merumuskan visi berbangsa, sebagaimana tertuang dalam Pembukaan UUD Negara Republik Indonesia tahun 1945, “mencerdaskan kehidupan bangsa”. Bangsa yang cerdas identik dengan yang memiliki tingkat literasi yang tinggi.

Dalam konteks inilah, sebagai bangsa yang besar, Indonesia harus mampu mengembangkan budaya literasi sebagai prasyarat kecakapan hidup abad ke-21. Penguatan budaya literasi dapat dilakukan melalui pendidikan yang terintegrasi, mulai dari keluarga, sekolah, sampai dengan masyarakat.

Forum Ekonomi Dunia (*World Economic Forum*) pada tahun 2015 telah menetapkan enam literasi dasar yang mencakup literasi baca-tulis, literasi numerasi, literasi sains, literasi digital, literasi finansial, serta literasi budaya dan kewargaan. Semua itu penting untuk diwujudkan dengan melibatkan segenap pemangku kepentingan.

Pintu masuk pengembangan budaya literasi antara lain dilakukan melalui penyediaan bahan bacaan guna mendorong peningkatan minat baca anak. Sebagai bagian penting dari penumbuhan budi pekerti, minat baca anak perlu dipupuk sejak dini mulai dari lingkungan keluarga. Minat baca tinggi yang didukung oleh ketersediaan bahan bacaan yang bermutu dan terjangkau, diharapkan terus mendorong pembiasaan membaca dan menulis, baik di sekolah maupun di masyarakat.

Dalam konteks ini, Gerakan Literasi Nasional (GLN) yang diprakarsai Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, diharapkan menjadi pengungkit budaya literasi bangsa. Kesuksesan GLN tentu memerlukan proaktifnya para pemangku kepentingan, seperti pegiat literasi, akademisi, organisasi profesi, dunia usaha, serta kementerian/lembaga lain.

Dalam rangka penguatan budaya literasi, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan sebagai salah satu unit utama Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah berikhtiar menyediakan bahan-bahan bacaan yang relevan yang dapat dimanfaatkan di sekolah-sekolah maupun komunitas-komunitas pegiat literasi. Buku bahan bacaan literasi ini diharapkan dapat menjadi rujukan dalam mewujudkan ekosistem yang kaya literasi di seluruh Indonesia. Akhirnya, penghargaan yang tinggi saya sampaikan kepada Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan serta para penulis buku bahan bacaan literasi ini. Semoga buku ini bermanfaat bagi para penggerak literasi, pelaku perbukuan, masyarakat, dan seluruh pemangku kepentingan dalam upaya membangun budaya literasi.

  
Menteri Pendidikan dan Kebudayaan,  
  
Muhadjir Effendy

## SEKAPUR SIRIH

Adik-adik pembaca yang budiman, apa makanan kesukaan kalian?

Apakah setiap hari kalian makan nasi, mi, atau roti?

Tahukah kalian, saat ini negara kita masih mengandalkan bahan pangan dari luar negeri. Indonesia masih membeli gandum, kedelai, dan bahkan beras dari negara lain. Padahal, negara kita ini sangat kaya dengan hasil alam yang beragam. Hasil alam yang kita miliki sebenarnya dapat diolah menjadi berbagai makanan lezat.

Dalam buku ini, saya ingin memperkenalkan salah satu olahan singkong, yaitu mi lethekek. Mi lethekek ini dibuat secara tradisional, tanpa pewarna dan pengawet buatan. Jika diolah menjadi mi goreng, mi rebus, dan lain-lain, rasanya tidak kalah dari mi yang biasa kita makan.

Selain mi dari singkong, sebenarnya masih ada banyak lagi makanan dari bahan pengganti.

Jika kita bisa beralih ke bahan makanan pengganti, Indonesia bisa menjadi negara yang lebih mandiri. Kita tidak perlu tergantung pada negara lain.

Nah, bagaimana? Apakah kalian tertarik untuk mencoba makanan dari bahan pengganti seperti mi lethekek ini?

Yogyakarta, 22 Mei 2019

Salma Intifada



**Selamat  
Membaca!**





Tuut tuut.  
Kereta api tujuan Yogyakarta telah tiba.  
Alia sudah tak sabar untuk memulai  
perjalanannya.  
Ia akan mengunjungi rumah Om Danu  
bersama Papa dan Mama.

Alia, Papa, dan Mama tiba pada malam hari.  
Di rumah, keluarga Om Danu telah menanti.  
Termasuk Bayu, anak Om Danu.





“Kalian pasti sudah lapar, kan?” tanya Bulik.

“Mari kita makan dulu!”

Bulik telah menyiapkan aneka masakan.

Waaah, semuanya terlihat enak!



Alia mengamati mi di atas meja.

“Ini mi apa? Kok warnanya begini?” tanyanya heran.

“Ini mi letek kesukaanku,” jawab Bayu.

“Warnanya keabu-abuan karena dibuat dari ubi kayu.”



"Kalau aku, suka spageti! ujar Alia.  
"Rasanya enak, penampilannya cantik!"

"Mi letek juga enak," balas Bayu. "Kenyal dan gurih."

Alia mencoba mi itu sesuap.  
Rasanya lumayan sedap.  
Tapi baginya, spageti lebih enak.





Hari berikutnya, Alia minta Mama memasak untuk mereka.  
Spageti dengan saus daging kesukaannya.  
Hmm... Bayu pasti suka!

“Bagaimana?  
Lebih enak dari mi letek, kan?”  
tanya Alia cepat-cepat.





“Enak, sih...” kata Bayu.

“Tapi kalau aku, tetap lebih suka mi lethek!”

Kok begitu, sih? Mi lethek kan kurang menarik warnanya!  
Kurang menggugah selera!



Bayu agak kesal mendengar ucapan Alia.  
"Selera setiap orang kan berbeda," katanya.  
"Apalagi, mi letek itu istimewa, lho!"

"Apa istimewanya?" tanya Alia.

"Mi letek itu dibuat dengan bantuan sapi!" jawab Bayu.



Hah? Sapi?

Sepertinya Bayu mulai melantur, nih.

“Memangnya sapi bisa jadi koki?” tantang Alia.

“Kalau tak percaya, lihat saja sendiri!” ucap Bayu percaya diri.





Bayu menceritakan tentang pabrik mi lethekek.  
Ia pernah berkunjung ke sana untuk karyawisata.  
Pabrik itu terletak di Dusun Bendho, Kabupaten Bantul.  
Sekitar satu jam dari pusat kota Yogyakarta.





Alia minta Om Danu menemani mereka ke pabrik itu.  
Om Danu menyanggupi dengan senang hati.  
Sore itu juga, ia mengantar Alia dan Bayu ke sana.



Karena penasaran, Alia bergegas masuk ke dalam.  
Dan ternyata, di sana benar-benar ada seekor sapi!  
Alia sampai terkagum-kagum melihatnya.





Sapi itu berjalan mengelilingi mesin pengaduk bahan.  
Ia terhubung dengan batu berat yang menggilas adonan.  
Sapi itu memang tidak memakai seragam koki.  
Tapi, ia benar-benar membantu membuat mi!



“Lihat, kan? Mi letheke ini istimewa!” Bayu tersenyum bangga.

“Benar juga,” Alia mengakuinya.

Tidak hanya itu.

Alia sadar, membuat mi letheke tidaklah mudah.





Berkat kunjungan ini, Alia jadi tahu.  
Bahan dasar mi letek adalah singkong yang dijemur.  
Hasil penjemuran itu disebut gaplek.  
Gaplek lalu ditumbuk menjadi tepung.



1

Tepung gaplek direndam  
lalu diambil endapannya.



2

Endapan itu kemudian digiling  
dengan bantuan sapi.



3

Setelah kalis, adonan  
dipadatkan dan  
dipotong kotak-kotak.



4

Lalu dimasak menggunakan  
tungku kayu bakar.





6

Baru kemudian dicetak menjadi mi menggunakan mesin.



5

Adonan yang telah matang kembali digiling.



7

Proses pembuatan tak berhenti di sini. Agar tidak mudah patah, mi harus dikukus sekali lagi.



Mi itu lalu dikeringkan dengan sinar matahari.  
Selanjutnya, mi dikemas dan siap untuk dijual.  
Inilah proses pembuatan mi lethekek yang masih tradisional.





Alia jadi menyesal karena telah meremehkan mi lethek.  
Mi itu dibuat dengan susah payah.  
Bagi Alia, spageti memang kesukaannya.  
Tapi, mi lethek juga makanan istimewa!



## CATATAN

bulik	: (bahasa Jawa) tante; bibi
lethek	: (bahasa Jawa) kotor; kusam; dekil
gaplek	: singkong yang telah dikupas dan dikeringkan (dijemur)
endapan	: sesuatu yang bercampur dengan barang cair, yang turun ke bawah dan bertimbun di dasar
adonan	: adukan/campuran bahan seperti tepung, air, dan lain-lain untuk membuat kue, roti, mi, dan sebagainya
kalis	: lentur jika ditarik dan tidak mudah sobek



### **Biodata Penulis dan Ilustrator**

Salma Intifada lahir dan tumbuh besar di Yogyakarta. Kecintaannya pada manga (komik Jepang) membawanya melanjutkan studi di Kyoto, Jepang. Sekembalinya dari negeri sakura, Salma justru jatuh cinta pada dunia penulisan buku anak-anak. Ia bertekad untuk terus berlatih menggambar, menulis, dan menghasilkan karya, baik berupa buku anak, komik, maupun animasi. Kesehariannya kini dihabiskan untuk berwirausaha dan membuat karya baru. Ia bisa dihubungi melalui posel [salma.intifadha@gmail.com](mailto:salma.intifadha@gmail.com).



### **Biodata Penyunting**

Wenny Oktavia lahir di Padang pada tanggal 7 Oktober 1974. Sebagai penyunting di Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, ia telah menyunting naskah di beberapa instansi, seperti Mahkamah Konstitusi dan Kementerian Luar Negeri. Sejak 2016 ia menyunting bahan bacaan literasi dalam Gerakan Literasi Nasional Kemendikbud. Ia dapat dihubungi melalui posel [wenny.oktavia@kemdikbud.go.id](mailto:wenny.oktavia@kemdikbud.go.id).




**Ayo Lestarikan  
kuliner Indonesia!**





MILIK NEGARA  
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Buku nonteks pelajaran ini telah ditetapkan berdasarkan Keputusan Pelaksana Tugas (Plt.) Kepala Pusat Perbukuan, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 0315/G6.2/PB/2019 Tanggal 23 September 2019 tentang Penetapan Buku Pengayaan Pengetahuan, Pengayaan Kepribadian Fiksi dan Pengayaan Kepribadian Nonfiksi sebagai Buku Nonteks Pelajaran yang Memenuhi Syarat Kelayakan untuk Digunakan sebagai Sumber Belajar pada Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah.



Kata Bayu,  
mi letek adalah makanan kesukaannya.

Alia tak percaya.

Mi letek itu warnanya tidak menarik.  
Tidak secantik spageti, makanan kesukaan Alia.

Tapi Bayu juga bilang,  
mi letek dibuat dengan bantuan sapi.

Alia jadi penarasan.

Memangnya sapi bisa menjadi koki?

