



BIPA 2
UNIT 3

Wisata Kuliner Jawa Barat

UNIT 3
WISATA KULINER
JAWA BARAT



MENYIMAK



MEMBACA



MENULIS



BERBICARA



MENYIMAK

BAGIAN 1

BAGIAN 2

BAGIAN 3



BAGIAN 1

Latihan 1. Simak dialog, lalu pilih jawaban yang paling tepat!

1. Mereka ada di mana?
 - a. Di rumah.
 - b. Di restoran.
 - c. Di warung.
 - d. Di toko.

2. Mereka sedang apa?
 - a. Menyiapkan makan siang.
 - b. Melihat menu.
 - c. Berbicara dengan pelayan.
 - d. Memesan makanan.

3. Bagaimana makanan di menu menurut Tomo?
 - a. Rasanya pedas.
 - b. Semuanya terlihat enak.
 - c. Rasanya asin.
 - d. Hanya ada daging.

4. Siapa yang memesan Mi Kocok?
 - a. Eka.
 - b. Sepha.
 - c. Tomo.
 - d. Tidak ada.

5. Mereka pesan minuman apa?
 - a. Es jeruk.
 - b. Es teh.
 - c. Es campur
 - d. Jus mangga.







Latihan 2. Centang informasi yang sesuai tentang lontong kari!








- Rasanya asin dan pedas.
- Terdapat sayuran di dalamnya seperti Kol.
- Ada dua jenis Lontong Kari.
- Di Jepang ada makanan mirip dengan kari.
- Menu makanan Lontong Kari biasanya dengan minuman es teh.



Kosakata Bagian 1

Mau pesan apa?	: What do you want to order?
bingung	: confused
pilih	: choose
pilihan	: choice
daging sapi	: beef
daging ayam	: chicken
Mau yang mana	: Which one do you want?
asin	: salty
pedas	: spicy
sambal	: chilli sauce
dipisah	: to be separated from ...
sayuran	: vegetable
pelayan	: waiter

		
Kol	wortel	buncis
		
Nasi Jamblang	Lontong Kari	Lotek

		
Mi Ayam	Mi Bakso	Mi Kocok
		
Es Teh	Es Jeruk	Jus Mangga
		
Es Campur		

Sumber gambar:

Kol (tokopedia.com)

wortel (tokopedia.com)

buncis (bukalapak.com)

Nasi Jamblang (travel.tribunnews.com)

Lontong Kari (food.detik.com)

Lotek (travel.tribunnews.com)

Mi Ayam (food.detik.com)

Mi Bakso (food.grab.com)

Mi Kocok (travelingyuk.com)

Es Teh (tokopedia.com)

Es Jeruk (food.id)

Jus Mangga (bukalapak.com)

Es Campur (cookpad.com)



TRANSKRIP BAGIAN 1 DIALOG!

- Eka : "Mau pesan apa, Teh Sepha?"
- Sepha : "Saya mau pesan Lotek. Pak Eka, mau pesan apa?"
- Eka : "Saya mau pesan Nasi Jamblang."
- Sepha : "Tomo mau pesan apa?"
- Tomo : "Saya bingung. Semua makanan di menu ini sepertinya enak."
- Eka : "Tomo mau makan nasi atau yang bukan nasi, seperti Teh Sepha. Ini ada Lotek, Karedok, Lontong Kari, atau mau Bakso, Mi Kocok, Mi Ayam. Silakan pilih. Semuanya enak!"
- Tomo : "Baiklah. Saya mau coba Lontong Kari. Rasanya bagaimana?"
- Sepha : "Oh, Lontong Kari rasanya asin. Di dalamnya ada lontong, itu seperti *rice cake* dan kari. Kari itu seperti kare kalau di Jepang, Tomo. Ada dua pilihan. Lontong Kari daging sapi atau daging ayam. Tomo mau yang mana?"
- Tomo : "Oh, begitu. Tidak pedas, ya? Saya kurang suka makanan pedas."
- Eka : "Tidak, tidak pedas. Biasanya kalau mau pedas ada sambal, tapi sambalnya dipisah."
- Tomo : "Oh, bagus. Di dalamnya hanya ada daging?"
- Sepha : "Ada sayuran. Biasanya ada Wortel, Kol, dan Buncis."
- Tomo : "Wah, bagus. Saya mau itu satu."
- Eka : "Minumnya mau apa, Mbak? Tomo? Ini ada es jeruk, jus mangga, es teh, dan es campur juga."
- Sepha : "Kalau siang dan panas seperti sekarang, enaknyanya minum es teh. Saya mau es teh saja."
- Tomo : "Iya, saya juga."
- Eka : "Baiklah, saya juga akan pesan es teh. Semuanya sudah siap pesan, saya panggil pelayannya sekarang, ya?"
- Sepha : "Iya, Pak, terima kasih."
- Tomo : "Terima kasih, Pak Eka."
- Eka : "Sama-sama."

Kunci Jawaban Bagian 1

Latihan 1

1. B. Di restoran.
2. B. Melihat Menu.
3. B. Semuanya terlihat enak.
4. D. Tidak ada.
5. B. Es teh

Latihan 2

- Terdapat sayuran di dalamnya seperti Kol.
- Ada dua jenis Lontong Kari.
- Di Jepang ada makanan mirip dengan kari.



BAGIAN 2

Latihan 1. Simak penjelasan Pak Eka tentang makanan dari Bandung bernama Lotek dan lengkapi tabel berikut!

Bahan Lotek	Bumbu Lotek

Latihan 2. Urutkan cara membuat lotek berdasarkan dengarannya!

...	Aduk secara perlahan sampai merata.
...	Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam sayuran yang sudah direbus.
...	Tiriskan.
1	Cuci dan potong sayuran.
...	Rebus sayuran sampai matang.
...	Tabur bawang goreng dan sajikan dengan kerupuk.

KOSAKATA

makanan khas: special food

dicampur: to be mixed

saus kacang: peanut sauce

ditambahkan: to be added

bumbu: ingredients

dihaluskan: to be grinded

membuat: to make

mudah: simple

cuci: to wash

potong: to cut

rebus: to boil

tiriskan: to drain

aduk: to stir

pelan-pelan: slowly

merata: evenly

disajikan: to be served

Bumbu lotek

		
Kacang Tanah Goreng	Gula Merah	Kencur
		
Garam	Terasi	Cabai Rawit
		
Bawang putih		

Sumber gambar

Kacang tanah goreng (orami.co.id)

Gula merah (lazada.co.id)

Kencur (halodoc.com)







Garam (kesehatan.kontan.co.id)

Terasi (tokobogajaya.com)

Cabai Rawit (shopee.co.id)

Bawang Putih (halodoc.com)

Sayur-sayuran untuk Lotek

		
Kol	Toge	Kacang Panjang
		
Labu Siam	Selada Air	Kangkung

Sumber gambar

Kol (tokopedia.com)

Toge (lifestyle.kompas.com)

Kacang Panjang (rumah.com)

Labu Siam (food.detik.com)

Selada Air (popmama.com)

Kangkung (cara.budidaya.co.id)

Transkrip BAGIAN 2 MONOLOG

Kemarin, saya sudah menjelaskan tentang lontong kari, hari ini saya mau beritahu tentang satu makanan yang sangat enak dan Tomo wajib mencobanya. Ini merupakan salah satu makanan khas orang Sunda. Nah, makanan ini dibuat dari sayur-sayuran yang dicampur dengan saus kacang. Rasanya manis. Namun, bagi mereka yang suka pedas, bisa ditambahkan cabe rawit.

Nah, sayur-sayuran yang biasa dicampur untuk lotek adalah labu hijau, kangkung, kol, toge, selada air, dan kacang panjang, sedangkan bumbunya adalah kacang tanah yang dihaluskan dengan bumbu lain seperti garam, bawang putih, gula merah, kencur, dan terasi.

Kalau mau membuat, caranya juga mudah. Pertama, cuci dan potong sayuran. Setelah itu, rebus sayuran sampai matang, lalu tiriskan. Selanjutnya, masukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam sayuran yang sudah direbus. Tadi, sudah saya beritahu ya, bumbunya apa saja! Lalu, aduk sayur dan bumbunya pelan-pelan sampai merata. Terakhir, tabur bawang goreng dan sajikan dengan kerupuk. Lotek siap dimakan.

Kunci Jawaban Bagian 2

Latihan 1

Bahan Lotek	Bumbu Lotek
selada air kangkung kol toge kacang panjang labu air	kencur kacang tanah goreng cabai rawit terasi gula merah bawang putih garam

Latihan 2

5	Aduk secara perlahan sampai merata.
4	Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam sayuran yang sudah direbus.
3	Tiriskan.
1	Cuci dan potong sayuran.
2	Rebus sayuran sampai matang.
6	Tabur bawang goreng dan sajikan dengan kerupuk.



Bagian 3

Latihan 1 Bagian 3. Simak dan lengkapi informasi berikut!

Gorengan	<ul style="list-style-type: none"> - camilan, jajanan kaki lima - bermacam-macam - rasanya - harganya - contoh gorengan
Gehu	Bahan utama: Cara masaknya:
Cireng	Bahan utama: Cara masak:
Combrow	Bahan utama: Cara masak:
Bala-bala	Bahan utama: Cara masak:

Latihan 2 Bagian 3. Klik pada gambar gorengan yang Tomo sukai!

		
Combrow	Gehu	Bala-bala
		
Cireng	Pisang Goreng	Tempe Mendoan

Sumber gambar

Combrow (tokopedia.com)

Gehu (kabarbanten.pikiran-rakyat.com)

Bala-bala (food.detik.com)

Cireng (endeus.tv)

Pisang Goreng (shutterstock.com)

Tempe Mendoan (lifestyle.sindonews.com)

KOSAKATA

Camilan: snack

jajanan kaki lima: street food

gorengan: fritters

diparut: to be grated

dibentuk: to be shaped

bulat: round shape

Transkrip Monolog Bagian 3

Halo, nama saya Tomo. Saya akan menjelaskan tentang makanan yang saya beli di dekat rumah kos saya minggu lalu. Makanan ini camilan dan jajanan kaki lima. Namanya gorengan. Gorengan bermacam-macam. Ada pisang goreng, tempe goreng atau tempe mendoan,, bala-bala, gehu, combro, dan cireng. Semuanya enak dan harganya murah. Dari semua gorengan ini, gehu dan pisang goreng makanan kesukaan saya. Saya pikir rasanya enak dan gurih.

Ketika saya membeli, bapak penjual gorengan memberitahu tentang cerita lucu dan unik. Ini tentang asal nama-nama beberapa gorengan. Misalnya saja, gehu. Itu singkatan dari toge dan tahu. keduanya bahan utama makanan ini. Gehu adalah toge yang ada di dalam tahu lalu dicampur dengan tepung bumbu lalu digoreng.

Selanjutnya, Cireng adalah *aci* yang digoreng. Aci itu dari kata bahasa Sunda yang artinya tepung tapioka. Ini sama dengan Combro artinya *Oncom di jero*. Ini juga dari kata bahasa Sunda. *Di jero* artinya di dalam. Jadi, di dalam makanan itu ada oncom, ... oncom itu uhm rasanya seperti tempe dan sudah diberi bumbu pedas. Kalau bahan utamanya dari singkong yang diparut kemudian diberi bumbu dan dibentuk bulat. Lalu digoreng. Saya tidak suka combro karena pedas.

Nah, ada juga Bala-bala. Bala-bala juga dari kata Bahasa Sunda, artinya tidak bersih. Ini karena di dalam bala-bala ada banyak sayuran yang dicampur dengan tepung, jadi seperti tidak bersih. Namun, rasanya enak. Dalam Bahasa Indonesia, Bala-bala artinya Bakwan dan mudah ditemukan di mana-mana.

Teman-teman, di negara saya juga ada yang seperti gorengan. Namanya Tempura. Namun, rasanya agak beda. Kalau ada kesempatan datang ke Bandung, coba makanan gorengan juga ya!

Kunci Jawaban Bagian 3

Latihan 1

Gorengan	<ul style="list-style-type: none"> - camilan, jajanan kaki lima - bermacam-macam - rasanya enak dan gurih - harganya murah - contoh gorengan: pisang goreng, bala-bala, tempe mendoan, gehu, cireng, dan combro
Gehu	<p>Bahan utama: toge, tahu, tepung bumbu</p> <p>Cara masaknya: digoreng</p>
Cireng	<p>Bahan utama: Aci/ tepung tapioka,</p> <p>Cara masak: digoreng</p>
Combro	<p>Bahan utama: oncom yang sudah diberi bumbu pedas, singkong yang diparut</p> <p>Cara masak: dibentuk bulat, oncom di dalam adonan, dan digoreng</p>
Bala-bala	<p>Bahan utama: sayur-sayuran dan tepung</p> <p>Cara masak: digoreng</p>

Latihan 2

		
Combro	Gehu	Bala-bala
		
Cireng	Pisang Goreng	Tempe Mendoan



MEMBACA

Kosakata Teks 1

makanan khas: special food

tepatnya: precisely

bahan utama: main ingredients

lauk-pauk: side dish

khusus: particular

kuah kental: thick gravy

dibungkus: to be wrapped

daun jati: teak leaves

tahan lama: long lasting

disantap: to be eaten

pekerja paksa: Laborers who are being forced to work

zaman Belanda: Dutch Colony Era

membangun jalan: build road

melewati: through

Kabupaten: Regency

		
Tahu Goreng	Tahu Sayur	Tempe Goreng
		
Balakutak Hideung	Perkedel	Daging
		
Sambal Goreng		

Sumber gambar

Tahu goreng (cookpad.com)

Tahu sayur (maggi.id)

Tempe goreng (fimela.com)

Balakutak Hideung (yantiapr2704.blogspot.com)

perkedel (resepkoki.id)

Daging (cookpad.com)

Sambal goreng (cookpad.com)



Teks 1. Baca teks berikut!

NASI JAMBLANG



Sumber: travel.tribunnews.com

Salah satu makanan khas dari Jawa Barat, tepatnya dari Kabupaten Cirebon bernama Nasi Jamblang. Makanan ini bahan utamanya nasi dan dimakan dengan lauk-pauk, misalnya daging, perkedel, tahu sayur, tahu, tempe, dan sambal goreng.

Meskipun demikian, Nasi Jamblang mempunyai lauk-pauk khusus yang menjadi ciri khasnya. Namanya *Balakutak hideung*, yaitu cumi-cumi atau sotong yang dimasak dengan kuah kental. Selain itu, ciri khas lainnya adalah jika membeli Nasi Jamblang, biasanya akan dibungkus menggunakan daun jati supaya tahan lama.

Makanan ini bisa disantap kapan saja jika mau. Harganya murah karena pada waktu dulu makanan ini biasanya diberikan kepada para pekerja paksa pada zaman Belanda yang membangun Jalan Raya Daendels, dari daerah Anyer sampai Panarukan melewati Kabupaten Cirebon.

Latihan Teks 1. Lengkapi dengan detail informasi dari teks di atas!

Informasi	Detail informasi
Kabupaten Cirebon	Asal makanan khas Jawa Barat yang bernama Nasi Jamblang.
Bahan utama Nasi Jamblang dan lauk-pauknya	
Balakutak hideung	
Daun Jati	

Kapan saja	
Alasan harga makanan murah	

Kunci Jawaban Latihan Teks 1

Informasi	Detail informasi
Kabupaten Cirebon	<i>Asal makanan khas Jawa Barat yang bernama Nasi Jamblang.</i>
Bahan utama Nasi Jamblang dan lauk-pauknya	Nasi dan lauk-pauk seperti tahu, tempe, tahu sayur, sambal goreng, dan balakutak hideung
Balakutak Hideung	Lauk-pauk khusus Nasi Jamblang
Daun Jati	Daun yang khusus digunakan untuk membungkus nasi.
Kapan saja	Waktu makan Nasi Jamblang
Alasan harga makanan murah	Karena pada waktu dulu makanan ini biasanya diberikan kepada para pekerja paksa pada zaman Belanda yang membangun Jalan Raya Daendels, dari daerah Anyer sampai Panarukan melewati Kabupaten Cirebon

Kosakata Teks 2

berkunjung: to visit

pedagang: seller

kotak berwarna perak: silver box

dipikul: to be carried on the shoulder

bercanda: to joke

singkatan: abbreviation

cari uang jalan kaki: (literally: look for money by walking)

bervariasi: variable

penyedap rasa: seasonings

diganti: to be replaced

ditemukan: to be found

daging babi: ham

ikan tenggiri: mackerel

tepung tapioka: tapioca flour



Seledri



Bakso Cuanki



Siomay kering



Bakso



Tahu putih



Minyak bawang



Teks 2. Baca teks berikut!

BAKSO CUANKI



Sumber gambar Bakso Cuanki: kompas.com

Jika Anda berkunjung ke kota Bandung, Anda akan melihat ada banyak pedagang membawa dua buah kotak berwarna perak dengan cara dipikul. Mereka juga biasanya membawa alat dari kayu berbentuk harmonika yang dipukul menggunakan kayu seperti stik drum. Nah, itu pedagang bakso cuanki.



sumber gambar: Pedagang cuanki (serbabandung.com)

Mereka menjual bakso cuanki dengan cara berjalan kaki. Oleh karena itu, ada banyak orang Indonesia bercanda tentang cuanki, bahwa cuanki adalah singkatan dari cari uang jalan kaki.



sumber gambar: jabar.tribunnews.com

Harga satu porsi cuanki cukup murah dan bervariasi, dari Rp5.000,00-Rp10.000,00 dan biasanya dijual mulai pukul 10 pagi sampai malam.

Bahan utama cuanki adalah siomay kering, tahu putih, dan bakso. Cara memasaknya mudah. Semua bahan dicampur dengan kuah yang sudah diberi bumbu seperti seledri, garam, penyedap rasa, dan minyak bawang. Jika Anda suka pedas, Anda boleh tambah sambal.

Selain itu, siomay yang digunakan untuk cuanki dibuat dari tepung tapioka dan ikan tenggiri. Sebenarnya, resep cuanki berasal dari orang Tionghoa dan membuat siomay cuanki dengan daging babi. Namun, karena di Indonesia ada banyak orang Islam dan mereka tidak makan daging babi, bahan ini diganti dengan ikan tenggiri. Siomay Cuanki ini dibuat dengan cara digoreng sampai kering supaya tahan lama.

Selain dijual di jalan-jalan, Cuanki juga bisa ditemukan di beberapa restoran dan bahkan ada juga yang membuat cuanki instan. Jadi, Anda bisa juga membelinya di swalayan dan membuat sendiri di rumah.

Latihan 1 Teks 2. Tuliskan informasi yang terdapat pada setiap paragraf!

Paragraf	Informasi
1	<i>Ciri-ciri pedagang bakso cuanki</i>
2	
3	
4	
5	
6	

Latihan 2 Teks 2. Tuliskan bagaimana cara membuat cuanki!

Latihan 3 Teks 2. Tuliskan perbedaan bahan siomay kering dulu dan sekarang!

Kunci Jawaban Teks 2

Latihan 1

Paragraf	Informasi
1	<i>Ciri-ciri pedagang bakso cuanki</i>
2	Cara pedagang menjual bakso cuanki, candaan orang Indonesia tentang kepanjangan cuanki
3	Harga bakso cuanki per porsi dan waktu berdagang
4	bahan utama dan bumbu bakso cuanki
5	Bahan utama membuat cuanki atau siomay kering dan perbedaan bahan yang digunakan antara orang Tionghoa dan Indonesia secara umum
6	Tempat menjual cuanki pada saat ini

Latihan 2

Cara memasaknya adalah siomay kering, tahu putih, dan bakso dicampur dengan kuah yang sudah diberi bumbu seperti seledri, garam, penyedap rasa, dan minyak bawang. Jika Anda suka pedas, Anda boleh tambah sambal.

Latihan 3

Resep cuanki atau siomay kering milik orang Tionghoa dan mereka menggunakan daging babi dan tepung tapioka sebagai bahan utama. Sekarang, pedagang mengganti resep itu dengan tepung tapioka dan ikan tenggiri karena kebanyakan orang Indonesia adalah orang Islam dan mereka tidak makan daging babi.

Kosakata Teks 3

campur: to mix

wadah: container

remas-remas: squeeze repeatedly

saring: to sieve

tunggu: to wait

agar: jelly

rebus: to boil

larut: dissolved

potong dadu: cut into cube-shaped

secukupnya: as one need

santan: coconut milk

gula aren: palm sugar

		
Daun Cincau	Gula Aren	Santan
		
Es Batu	Agar Cincau	

Sumber gambar:

Daun Cincau (merdeka.com)

Gula aren (traveling.bisnis.com)

Santan (alodokter.com)

Es Batu (health.kompas.com)

Agar cincau (sajiansedap.grid.id)



Teks 3. Baca teks berikut!

ES CINCAU



Sumber Gambar Es Cincau: cookpad.com

Minuman segar yang juga sering ada di Jawa barat adalah Es Cincau. Bahan utamanya adalah agar-agar yang dibuat dari daun bernama Cincau, gula aren, santan, dan es batu.

Cara membuatnya cukup mudah. Pertama, campur daun cincau dengan air dalam wadah lalu remas-remas dengan menggunakan tangan. Setelah itu saring dan tunggu sampai menjadi agar. Selanjutnya, rebus gula aren dengan air sampai gulanya larut, lalu saring. Kemudian, masak santan sampai mendidih. Terakhir, potong dadu agar cincau, masukkan ke dalam gelas atau mangkuk, lalu masukkan juga air gula aren dan santan secukupnya. Tambahkan es batu. Es Cincau siap diminum.

Anda bisa membuat sendiri di rumah atau membeli dari pedagang kaki lima yang biasanya menjual dengan harga yang murah. Satu porsi biasanya Rp5.000,00.

Latihan 1 Teks 3 Ceritakan kembali isi teks berdasarkan poin-poin berikut!

- a. Nama minuman
- b. Bahan utama
- c. Cara membuat
- d. Cara mendapatkan minuman
- e. Harga minuman

Latihan 2 Teks 3. Klik pernyataan dan simpan di sebelah gambarnya!



(sajiansedap.grid.id)



(cakedecorist.com)



(cookpad.com)



(health.kompas.com)



(cookpad.com)



(cookpad.com)



(cookpad.com)



(cookpad.com)

	<p>Pertama, campur daun cincau dengan air dalam wadah lalu remas-remas dengan menggunakan tangan.</p>
	<p>Setelah itu saring dan tunggu sampai menjadi agar.</p>
	<p>Selanjutnya, rebus gula aren dengan air sampai gulanya larut, lalu saring.</p>
	<p>Kemudian, masak santan sampai mendidih.</p>
	<p>Terakhir, potong dadu agar cincau, masukkan ke dalam gelas atau mangkuk, lalu masukkan juga air gula aren dan santan secukupnya.</p>
	<p>Tambahkan es batu.</p>
	<p>Es Cincau siap diminum.</p>

Kunci Jawaban Teks 3
Latihan 1

a. Nama minuman	Es Cincau
b. Bahan utama	agar-agar yang dibuat dari daun bernama Cincau, gula aren, santan, dan es batu.
c. Cara membuat	Pertama, campur daun cincau dengan air dalam wadah lalu remas-remas dengan menggunakan tangan. Setelah itu saring dan tunggu sampai menjadi agar. Selanjutnya, rebus gula aren dengan air sampai gulanya larut, lalu saring. Kemudian, masak santan sampai mendidih. Terakhir, potong dadu agar cincau, masukkan ke dalam gelas atau mangkuk, lalu masukkan juga air gula aren dan santan secukupnya. Tambahkan es batu. Es Cincau siap diminum.
d. Cara mendapatkan minuman	Anda bisa membuat sendiri di rumah atau membeli dari pedagang kaki lima yang biasanya menjual dengan harga yang murah.
e. Harga minuman	Satu porsi biasanya Rp5.000,00.

Latihan 2

	<p>Pertama, campur daun cincau dengan air dalam wadah lalu remas-remas dengan menggunakan tangan.</p>
	<p>Setelah itu saring dan tunggu sampai menjadi agar.</p>
	<p>Selanjutnya, rebus gula aren dengan air sampai gulanya larut, lalu saring.</p>
	<p>Kemudian, masak santan sampai mendidih.</p>
	<p>Terakhir, potong dadu agar cincau, masukkan ke dalam gelas atau mangkuk, lalu masukkan juga air gula aren dan santan secukupnya.</p>
	<p>Tambahkan es batu.</p>



Es Cincau siap diminum.



MENULIS

KOSAKATA
WORDS RELATED TO COOKING IN GENERAL
Method of Cooking

		
<p>direbus (pontianak.tribunnews.com)</p>	<p>digoreng (id.berita.yahoo.com)</p>	<p>dikukus (www.foodnetwork.com)</p>
		
<p>dibakar (liputan6.com)</p>	<p>ditumis (https://oxone-online.com)</p>	<p>disangrai (caffes.me)</p>
		
<p>dipanggang (https://www.rachelrayshows.com)</p>	<p>dihaluskan (www.productreview.com.au)</p>	<p>dipotong (guide.michelin.com)</p>
		
<p>diiris (www.cookinglight.com)</p>	<p>dicincang (www.linguee.com)</p>	<p>ditiriskan (canstockphoto.com)</p>
		
<p>dicampur (iecolle.com)</p>	<p>diaduk (bobo.grid.id)</p>	<p>dikerok (https://www.blogombal.com)</p>

		
disaring (http://sman1me.sch.id)	diparut (kompas.com)	direndam (india.com)

Taste of the Food

manis	pahit	asam	asin	gurih	tawar	pedas
sweet	bitter	sour	salty	tasty/ savory	tasteless	spicy

Degree of quality related to cooking

secara merata sampai kuning kecoklatan sampai kering	evenly until golden brown until dry
secara perlahan pelan-pelan dengan cepat	slowly slowly fast

Words to describe process in Sequence

Pertama, ... Yang pertama, ... Mula-mula, ...	First, ...
Kedua, Ketiga, Keempat, ... Yang kedua, ... Yang ketiga, ... Yang keempat, ...	Second, ... Third, ... Finally, ...
Lalu, ... Selanjutnya, ... Kemudian, ...	Then, ... Next, ... Later, ...
Setelah itu, ... Sesudah itu, ...	Afterwards, ...
Terakhir, ... Yang terakhir, ...	Finally, ...

Some basic ingredients you may need to use in your cooking!

		
garam (foodnavigator-asia.com)	gula pasir (sajiansedap.grid.id)	cuka (pfeiffer.net.au)
		
bawang merah (salty-savory-sweet.com)	bawang putih (sajiansedap.grid.id)	cabai (tokopedia.com)
		
merica (mataharispice.com)	ketumbar (masterclass.com)	saus (freepik.com)



Latihan

Tulis sebuah teks tentang satu makanan dari negara Anda yang paling Anda sukai! Gunakan poin-poin di bawah!

- a. nama makanan
- b. bahan makanan
- c. bumbu makanan
- d. cara memasak makanan



BERBICARA



Latihan

**Ceritakan satu minuman dari negara Anda yang paling Anda suka!
Gunakan poin-poin di bawah!**

- a. nama minuman**
- b. bahan minuman**
- c. cara membuat minuman**



INFORMASI BUDAYA

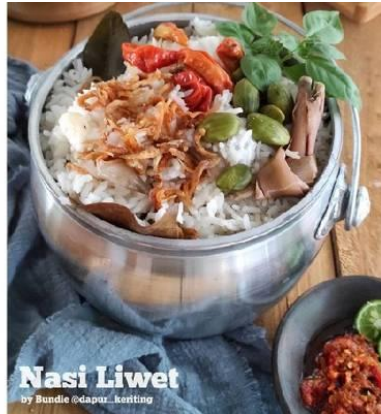


The geographical site of West Java Province is dominantly surrounded by mountainous and hilly areas. Therefore, the livelihoods of its citizens are mostly farmers as many different types of plants growing on the areas. It influences their main dish that are mostly composed of vegetables. These either can be processed by mixing with other ingredients and cooked or by just eating them raw. The latter is very popular among Sundanese. It is known as *lalap* or *lalapan*. Dipped into shrimp paste spicy sauce, called *Sambal Terasi* and along with another side dish, *lalapan* is served on a daily basis with the main dish, namely rice.



sumber gambar: beautynesia.id

In some occasions or even if one wants, *lalapan* is also served with rice is cooked in a special and popular way, such as *diliwet* or *ditimbel*. In Sundanese culture, *diliwet* refers to a method of cooking rice by mixing together rice, water, and other ingredients, such as bay leaves, shallot, salts, little bit seasonings, and little oil. Some even adds salted fish by putting it on the top of the rice. The rice cooked in this is then called *Nasi liwet*. Different from *diliwet*, *ditimbel* means the rice that has been cooked is wrapped by banana leaves and is shaped long and round and this is known as *Nasi Timbel*.



Sumber gambar Nasi Liwet: [cookpad.com](https://www.cookpad.com)

Sundanese food is popular for its savory, light sweet, spicy, and fresh tastes and the reason is highly associated with the vegetables that are easily found within these Sundanese cuisines. Some people even believe that *lalapan* is one of the secrets of Sundanese people to stay young.



Sumber gambar Nasi timbel: [widhiaanugrah.com](https://www.widhiaanugrah.com)