



**BAHASA INDONESIA**

**0538/01**

Paper 1 Reading and Understanding

**May/June 2017**

READING BOOKLET INSERT

**1 hour 45 minutes**

**READ THESE INSTRUCTIONS FIRST**

This Reading Booklet Insert contains the reading passages for use with **all** questions on the Question Paper.

You may annotate this Reading Booklet Insert and use the blank spaces for planning.

This Reading Booklet Insert is **not** assessed by the Examiner.

**BACALAH INSTRUKSI INI TERLEBIH DAHULU**

Sisipan Buklet Bacaan ini memuat bacaan yang digunakan untuk menjawab **semua** pertanyaan yang ada di Lembar Pertanyaan.

Anda boleh menulis di Sisipan Buklet Bacaan ini dan menggunakan kertas halaman yang kosong untuk merencanakan jawaban Anda.

Sisipan Buklet Bacaan ini **tidak** diperiksa oleh Penguji.

This document consists of **10** printed pages and **2** blank pages.

## Bagian 1

Bacalah teks dan jawablah pertanyaan 1–7 di Lembar Pertanyaan.

### Teks A

#### Indonesia salah satu pembuang sampah plastik terbanyak di dunia

Indonesia menempati urutan kedua dalam daftar 20 negara yang paling banyak membuang sampah plastik di laut.

Data ini terungkap dalam hasil penelitian yang dimuat di *Journal Science*. Penelitian itu menyebutkan setiap tahun lautan di seluruh dunia dipenuhi sampah plastik hingga 12,7 juta ton.

Besarnya jumlah sampah plastik yang dibuang ke laut oleh begitu banyak penduduk di Tiongkok, menurut Dr. Chris Wilcox, pakar ekologi dari lembaga penelitian Australia CSIRO, disebabkan oleh berbagai faktor. “Penyebab utamanya adalah cepatnya pembangunan di negara tersebut,” katanya. 5

Untuk mengukur volume sampah plastik di laut sangatlah sulit dan belum pernah dilakukan sebelumnya. 10

Untuk mengatasi persoalan itu, tim peneliti yang dipimpin Dr. Wilcox menggunakan model yang memasukkan faktor skala pembangunan ekonomi suatu negara, jumlah rata-rata sampah yang diproduksi, cara pengolahan sampah, serta jumlah populasi yang bermukim di radius 50 km dari garis pantai.

Dengan menggunakan data untuk 192 negara, tim peneliti ini kemudian menghitung sebanyak 275 juta ton sampah dihasilkan tahun itu. Setelah melakukan penghitungan yang rumit dan memakan waktu lama, tim peneliti akhirnya mencapai kesimpulan: jumlah sampah yang dibuang ke laut berkisar antara minimum 4,8 juta ton hingga maksimum 12,7 juta ton. 15

Dr. Wilcox menyebutkan, insentif untuk memungut sampah plastik kurang menarik karena harga bahan plastik yang murah. “Plastik dihargai sangat murah,” katanya. 20

“Kita bisa membantu suatu negara mengelola sampahnya dan mengenakan denda bagi yang membuat sampah sembarangan,” kata Dr. Wilcox.

“Tapi yang paling utama adalah membuat bahan baku plastik itu lebih berharga,” tambahnya.

Dr. Wilcox menjelaskan bahwa dalam 11 tahun terakhir, jumlah plastik mengalami peningkatan dua kali lipat, dengan kemasan dan bungkus makanan atau minuman yang menjadi jenis sampah plastik terbesar. 25

Sementara itu di Indonesia sendiri, untuk mengurangi persentase sampah anorganik termasuk plastik, yang diperkirakan mencapai lebih dari 15.000 ton per hari, pemerintah terus mendorong perusahaan-perusahaan untuk menggunakan plastik yang mudah terurai secara alami.

“Di masa depan sepertinya kecenderungan sampah plastik meningkat, karena itu kita dorong agar perusahaan menggunakan plastik ramah lingkungan,” kata Asisten Deputi Pengelolaan Sampah Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan (KLHK) R. Sudirman di sela-sela dialog Penanganan Sampah Plastik di Jakarta. 30

Ia mengatakan kementeriannya tentu akan mempertanyakan peran pengusaha, termasuk penjual eceran, dalam mengurangi sampah plastik anorganik yang sulit terurai secara alami. 35

Menurut dia, tidak mudah membuat produsen mau beralih menggunakan plastik yang mudah terurai secara alami. Berbagai faktor, di antaranya persoalan teknologi dan harga, menjadi kendala produsen beralih ke plastik ramah lingkungan.

KLHK juga katanya akan memperkuat kampanye kepada masyarakat agar lebih memilih kemasan yang ramah lingkungan. Kesadaran konsumen untuk hanya menggunakan kemasan ramah lingkungan pada akhirnya juga akan membuat produsen memilih untuk semakin ramah lingkungan. 40

Kepala Pusat Pengkajian Industri Hijau Kementerian Perindustrian Lilih Handayaniingrum mengatakan untuk mencapai hal ini diperlukan pertimbangan dan kesiapan industri dalam negeri, selain juga perlu ada pengembangan teknologi untuk mempertipis plastik. 45

“Teknologinya butuh investasi cukup besar, dan ini jadi tantangan,” ujar Handayaniingrum.

Bacalah teks, dan jawablah pertanyaan 8–14 di Lembar Pertanyaan.

## Teks B

### Demam batu akik

Dua kardus rokok ukuran paling besar baru saja selesai dilakban oleh dua karyawan salah satu toko di Jakarta Gems Center, Rawa Bening, Jatinegara, Jakarta Timur. Satu kardus akan dikirim ke Pontianak, Kalimantan Barat, satunya lagi ke Makassar, Sulawesi Selatan.

Meski toko tersebut berada di pusat perdagangan batu akik di Jakarta, isi kardus itu bukanlah mineral padat indah yang sedang trendi itu. “Ada senter khusus melihat batu, ampelas, gerinda, serbuk pelicin batu, serta boks untuk menyimpan dan memajang cincin,” kata salah satu karyawan. Inilah alat-alat pendukung untuk penjualan batu akik. 5

Tren batu akik yang melanda Indonesia ini memang tak cuma memancing rezeki para pedagang batu mulia.

Bisnis mesin diesel juga ikut terangkat. Syaiful Bahri sudah bertahun-tahun membuat mesin diesel sederhana untuk memarut kelapa dengan nama bengkel Boy Diesel, tak jauh dari pusat batu akik itu. Tapi sejak bisnis akik melonjak dua tahun ini, ia banyak mendapat pesanan mesin pemotong dan penggosok batu. 10

Biasanya Syaiful hanya mampu menjual dua mesin per hari. Tapi, saat bisnis akik melambung tinggi, ia bisa menjual 6–7 mesin per hari. “Kemarin saja orang Pontianak sekali pesan empat unit mesin,” ucapnya. 15

Para pemilik lahan di sekitar pusat penjualan batu mulia Jakarta juga ikut memanfaatkan situasi. Mereka membuka semacam pusat perdagangan serta menyewakan lapak-lapak bagi pedagang batu akik dan perlengkapannya.

Yang terbaru adalah Pahala Gemstone, yang menduduki lahan sekitar 400 meter persegi. Juru bicara Pahala Gemstone, Parlindungan Pasaribu, mengatakan bursa ini akan mulai dibuka menjelang Lebaran dengan menyediakan sekitar 100 lapak pedagang akik dan barang terkaitnya. Dari 100 lapak yang dijual, kata Parlindungan, yang tersisa saat ini tinggal 12 unit. Padahal sewa lapaknya, menurut dia, tak tanggung-tanggung. “Satu lapak sewanya Rp 23 juta setahun,” ucapnya. 20  
25

Di sebelah Pahala Gemstone, ada pusat penjualan batu akik lain. Petugas keamanan di sana mengungkapkan, para pemilik lapak menyewanya dengan membayar Rp 50 ribu per hari. Sebelum menjadi tempat berjualan batu akik, menurut petugas keamanan ini, gedung tersebut tadinya akan dikontrakkan kepada Ramayana Department Store. “Tetapi kerja samanya belum jelas, jadilah pasar batu akik dulu,” ucapnya. 30

Salah satu pedagang, Nia Widiarti, awalnya bekerja di sebuah toko di Asemka, Jakarta Barat. Ia punya ide menjual akik secara *online*. Modalnya adalah kamera. Jadi ia memotret batu akik, lalu mengunggahnya ke media sosial. Jika ada orang pesan via Internet, baru ia membeli dari toko.

Dengan modal pinjaman dari bekas majikannya di Asemka, ia bersama suami mencoba menjual batu akik sejak satu setengah tahun lalu. Usahanya ditambah dengan perlengkapan lain, seperti cincin berbahan titanium, rodium, atau germanium buatan Tiongkok, yang ia beli dari importir besar. “Saya pun memberanikan diri kontrak toko, kemudian membelinya setahun yang lalu,” ucapnya. 35

Karena bisnisnya bertambah maju, Nia dan suaminya membuka satu lagi toko sejak setengah tahun ini. Total ia memperkirakan aset dagangannya di dua toko miliknya lebih dari Rp 6 miliar. 40

Omzet per bulan sekitar Rp 2 miliar. “Toko saya yang di lantai bawah ditawar orang Rp 2 miliar tidak saya lepas. Soalnya, bisnis ini masih tampak sangat menjanjikan,” ucapnya.

Meski demikian, persaingan semakin ketat karena banyak yang tergiur. Satu setengah tahun lalu, kata Nia, importir cincin pengikat batu akik dan aksesoris metal lainnya terbilang bisa dihitung dengan jari. “Sekarang importir sudah puluhan, pedagang grosir dan pengecer juga semakin banyak. Makanya pendapatan penjualannya menurun. Permintaan tetap tinggi, tapi pedagang makin banyak, makanya harga menurun, pendapatan juga menurun,” kata Nia.

45

Hal ini juga diungkap oleh salah satu pedagang aksesoris dan perlengkapan akik, Zulmahdie, yang memiliki toko Dalimo Accessories di pusat perdagangan batu akik Jatinegara itu. “Permintaan cincin pengikat semakin merosot dari hari ke hari, apalagi aksesoris, sudah lama menurun,” ucapnya.

50

Awal tahun ini, tokonya mampu membukukan penjualan 20 ribu buah cincin jenis metal titanium per bulan, dengan harga di bawah Rp 20 ribu per cincin. “Sekarang laku 10 ribu buah saja sudah bagus,” ucapnya.

## Bagian 2

Bacalah teks, dan jawablah **pertanyaan 15** di Lembar Pertanyaan.

### Teks C

## Penemuan arkeologis Gua Harimau di Sumatra Selatan

*Para peneliti arkeologis dibantu sejumlah tenaga lokal melakukan penggalian lanjutan di lokasi temuan rangka manusia prasejarah di situs Gua Harimau di wilayah Desa Padang Bindu, Kabupaten Ogan Komering Ulu, Sumatra Selatan.*

Di sini waktu seperti berhenti. Pagi, siang, dan senja hanya bisa dirasakan pada “jam tubuh” mereka yang sudah terbiasa beradaptasi dengan alam. “Tahu-tahu hari sudah sore,” kata Asep. 5

Asep adalah arkeolog muda dari Pusat Penelitian Arkeologi Nasional (Puslit Arkenas) yang ikut terlibat dalam ekskavasi lanjutan di situs prasejarah itu.

Gua Harimau, itulah nama yang diberikan penduduk di sana. Gua Harimau, itu pula nama resmi yang sejak 2008 masuk dalam peta penting penelitian arkeologi prasejarah Indonesia. Masyarakat setempat dan kalangan ilmuwan memang menggunakan kata “gua” (juga dalam pelafalannya, seperti halnya lema yang tertera dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia), bukan “goa” yang salah kaprah itu untuk menyebut liang atau lubang besar di kaki perbukitan. 10

Lokasi ceruk itu cukup tersembunyi. Persis di pinggang perbukitan karst, tertutup pepohonan tinggi dan belukar. Sejak dua tahun lalu, di jalan setapak yang terjal, dibuatkan anak-anak tangga hingga ketinggian sekitar 50 meter. 15

Saat ditemui di lokasi penelitian, Asep sedang sibuk mengayak tanah bercampur batu kerakal dan serpih-serpih aneka bentuk dari hasil galian sehari sebelumnya di sektor galeri barat Gua Harimau.

Tanah galian itu diturunkan dari ceruk yang ada di dinding tebing bukit ke bibir sungai dengan cara dikerek dengan seutas tali. Sebentar-sebentar, suara Rully, juga seorang arkeolog muda, dari Balai Arkeologi Palembang terdengar berseru dari atas, menginformasikan bahwa ember-ember plastik berisi material galian yang diikatkan di kerekan tali siap diluncurkan, menyusur tebing berkemiringan kurang dari 45 derajat. 20

“Kebanyakan sisa-sisa fauna, seperti cangkang, labi-labi, moluska, siamang, monyet, dan ikan. Di antara sisa-sisa fauna itu juga terdapat artefak batu, juga serpih dan rijang. Umumnya terbuat dari batu obsidian,” kata Asep sembari menunjukkan serakan hasil temuan mereka yang diletakkan di pinggiran sungai. 25

Profesor Truman Simanjuntak, ahli prasejarah dari Puslit Arkenas dan ahli paleoantropologi Harry Widianto menganggap keberadaan situs Gua Harimau ini sangat penting.

Selama ini Sumatra dianggap bukanlah kawasan penting untuk melacak keberadaan manusia prasejarah. Selain tak kunjung ditemukan rangka manusia, jejak peradaban berupa lukisan gua dari masa paleolitikum ataupun neolitikum seperti banyak ditemukan di wilayah Indonesia timur—terutama di Sulawesi dan Kalimantan—juga tak pernah tersingkap keberadaannya di Sumatra. 30

Baru pada penelitian yang dilakukan secara intensif, tim yang “dimandori” Truman Simanjuntak berhasil mengupas lapisan budaya prasejarah di Gua Harimau dan Pondok Silabe lewat temuan mereka yang tergolong spektakuler. Hingga penggalian terbaru pada bulan April, sedikitnya 82 individu rangka manusia purba—sebagian bahkan masih terlihat utuh—sudah diidentifikasi. 35

Malah di sektor galeri barat, pada kedalaman dua meter, tim kembali menemukan rangka manusia di sisi kanan bawah tebing galian sebelumnya, atau tempat rangka ditemukan sebelumnya pada kedalaman kurang dari satu meter. Rully menyebut fenomena sangat luar biasa ini sebagai “kuburan bertingkat”. 40

Tak pernah dalam sejarah ekskavasi di satu situs prasejarah di Tanah Air ditemukan rangka manusia sebanyak itu. Dari ciri-ciri morfologis rangka temuan, Harry Widiyanto menyimpulkan bahwa manusia penghuni Gua Harimau didominasi oleh ras Mongoloid.

Meski demikian, dalam penelitian lanjutan juga ditemukan beberapa rangka bercirikan Australomelanesoid. Ras ini pendahulu ras Mongoloid yang bermigrasi ke Nusantara di akhir Zaman Es pada sekitar 11.000 tahun lampau. Adanya rangka individu ras Australomelanesoid di antara puluhan ras Mongoloid di Gua Harimau itu memunculkan dugaan sempat terjadi semacam “percampuran” di antara mereka. 45

Data temuan semakin lengkap ketika arkeolog Wahyu Saptomo menemukan guratan-guratan pada dinding belakang gua yang diidentifikasi sebagai lukisan purba. Pindi Setiawan, ahli komunikasi visual yang mendalami fenomena lukisan prasejarah — yang ikut terlibat dalam penelitian itu kemudian— memastikan bahwa guratan-guratan berwarna dasar merah kecokelatan tersebut adalah ciri khas lukisan manusia purba. 50

Menyadari potensi besar kawasan situs prasejarah Gua Harimau, hampir setiap terjun ke lapangan, Truman Simanjuntak menyempatkan untuk mensosialisasikan arti penting keberadaan tinggalan prasejarah di kawasan ini. Di pekan terakhir April lalu, misalnya, di hadapan para kepala desa, ia memaparkan potensi arkeologis yang ada di sana untuk menggugah mereka agar ikut melestarikannya. 55

## Bagian 3

Bacalah teks, dan jawablah pertanyaan 16–25 di Lembar Pertanyaan.

## Teks D

**Koki anak mami**  
(Oleh Susi Diah Hardaniati)

Sebagai penikmat kuliner yang terbiasa menikmati penampilan *chef* selebriti di televisi, aku tidak terkesan melihatnya. Untuk ukuran seorang pemilik warung terkenal, ia tampak tak meyakinkan. Berapa usianya, dua puluh? Dua puluh dua? Ia tampak tak lebih dewasa dari anakku yang duduk di bangku SMA. Laki-laki bertubuh kecil itu muncul di studio dengan *skinny jeans*, kemeja yang dikancing hingga leher, dan rambut berponi lempar dengan *highlight* keemasan. 5

Dengan penampilan seperti itu, di mataku ia terkesan lebih pantas mengelola sebuah kafe biasa saja dengan menu kebarat-baratan dan bercita rasa pas-pasan yang mengandalkan fasilitas *wi-fi* gratis untuk menjual dagangan. Bukan sebuah warung hidangan Jawa yang terkenal menjual cita rasa tradisional dengan segala kerumitan bumbu dan cara pengolahannya.

“Jangan terkecoh penampilannya,” bisik Mbak Ratih, produser acara kami. Sikunya menyodok rusukku, mengalihkan pandanganku dari laki-laki itu. Rupanya Mbak Ratih melihat ekspresi wajahku. Sayang sekali aku tak pernah bisa menutupi isi hatiku. Kata teman-teman, wajahku tidak bisa berbohong. Apa yang kurasakan langsung tergambar di situ. 10

“Model seperti itu apa bisa masak beneran, Mbak?” tanyaku sangsi.

“Bisalah. Buktinya, warungnya dipilih oleh pemirsa kita untuk ditampilkan,” jawab Mbak Ratih. “Aku juga pernah mampir ke warungnya, kok. Memang enak masakannya. Rasanya mantap, bumbunya masuk. Menunya sederhana dan cita rasanya rumahan banget. Kapan-kapan cobalah sendiri.” 15

Setiap minggu Warta TiVi, stasiun televisi lokal kami, menampilkan profil warung atau rumah makan yang dipilih oleh pemirsa lewat SMS maupun media sosial. Tidak hanya diwawancarai, si pemilik warung juga mempraktikkan resep andalannya. Minggu ini yang terpilih adalah Warung Doa Ibu. Laki-laki bernama Rido yang membuatku sangsi ini adalah pemiliknya. 20

“Warung Doa Ibu itu warungnya sendiri?” tanyaku sangsi. Berdasarkan pengalamanku berkelana dari warung ke warung, warung yang terkenal biasanya sudah dikelola oleh beberapa generasi turun-temurun. 25

Mbak Ratih mengangkat bahu. “Katanya, sih, dulu neneknya menjual gorengan di depan rumah. Ketika neneknya sudah terlalu tua untuk berjualan, Rido mengubahnya jadi warung nasi seperti sekarang ini.”

“Selamat siang, pemirsa Warta TiVi. Nama saya Rido. Saya senang sekali karena bisa siaran di televisi. Keluarga saya juga senang sekali,” Rido tersenyum, lalu tertawa kecil. “Siang ini saya akan mempraktikkan resep kesukaan Ibu saya, yaitu Asem-Asem Iga. Bu, aku masuk teve, Bu!” serunya sambil melambai-lambaikan tangannya. Ia tertawa lagi. 30

Aku memutar mataku mendengar kata-kata ini. Apa-apaan anak ini? Masuk teve saja senangnya bukan main. Entah kenapa Mbak Ratih membiarkan saja si Rido ini bertingkah semau-maunya, menyapa ibunya segala, seperti ini. Memangny tadi dia tidak diberi penjelasan dulu? 35

Namun ternyata pemirsa kami menyukai penampilan Rido. Sebulan kemudian, warungnya terpilih lagi sehingga ia muncul lagi di teve. Sejak itu ia tampil nyaris rutin di layar kaca. Penampilannya



yang polos kekanakan dan kesukaannya menyebut-nyebut ibunya rupanya merebut hati ibu-ibu pemirsa kami. Secara bercanda, mereka menyebut Rido “Koki Anak Mami.”

“Selamat siang, pemirsa Warta TiVi. Senang sekali bisa hadir lagi di sini. Kali ini resep yang saya bawa adalah resep Bakso Bakar. Ini resep asli dari ibu saya. Halo, Ibu. Jangan lupa tonton Rido sambil makan siang ya, Bu,” Rido tak lupa menyapa ibunya. Tangannya dilambai-lambaikannya sambil tersenyum. Setelah itu dia melanjutkan, “Uniknya bakso bakar ini adalah dagingnya dicacah, bukan digiling...” 40

Lagi-lagi ibunya dibawa-bawa. Benar-benar anak mami! 45

Ketika untuk kesekian kalinya Warung Doa Ibu terpilih untuk ditayangkan di Warta TiVi, aku merasa sudah saatnya kami menampilkan ibu Rido. Ketika kusampaikan ideku ini pada Mbak Ratih, ia sangsi.

“Pemilik Warung Doa Ibu, kan, Rido,” katanya. “Bukan ibunya. Fokus acara kita kan pemilik warung atau rumah makan. Bukan yang lain-lain.” 50

“Tapi Rido selalu menyebut-nyebut ibunya setiap kali tampil. Warungnya pun diberi nama Warung Doa Ibu. Berarti peran ibunya kan besar sekali. Apa salahnya ibunya ditampilkan juga. Diwawancara, atau mendampingi Rido memasak. Pasti bagus,” bujukku.

Mbak Ratih berpikir sejenak. “Coba tawari dulu. Soalnya belum tentu ibunya mau ditampilkan di televisi.” 55

“Kalau anaknya seatraktif itu, apa iya ibunya menolak tampil?” tanyaku.

Mbak Ratih mengangkat bahu. “Siapa tahu...”

Karena itulah siang itu aku duduk manis di Warung Doa Ibu, menikmati seporsi Bakso Bakar sambil menunggu Rido muncul dari dapur. Benar kata Mbak Ratih. Warung ini menawarkan menu dengan cita rasa makanan rumah. Bakso bakar ini contohnya, resep yang pernah dipraktikkannya di televisi. Daging bahan baksonya dicacah, bukan digiling halus, sehingga berbeda dari bakso yang lain. Hasilnya ternyata juga berbeda. Terasa ada “perlawanan” yang bikin gemas, tidak “mulus” seperti bakso pada umumnya. 60

Sekilas kulihat Rido mondar-mandir di dapur. Sehelai apron terpasang di tubuhnya. Gerak-geriknya tak kalah tangkas dengan *chef* terkenal yang sering muncul di layar televisi nasional. 65

Ia melambai ketika dilihatnya aku makan siang di warungnya. Tak berapa lama ia mendekati mejaku, lalu duduk di hadapanku. “Wah, tumben Mbak Ana ke sini. Ada apa, ya?” tanyanya. “Gimana bakso bakarnya? Enak?”

“Sip!” jawabku sambil mengacungkan jempol. “Lagi repot ya, Do?” tanyaku berbasa-basi.

“Nggak, kok, Mbak, sehari-harinya ya seperti ini,” jawabnya. Pandangan matanya menyapu warung. Jam makan siang bagi pegawai kantor sudah berakhir, tapi masih ada saja pembeli yang datang. “Ada apa ya, Mbak?” ia bertanya lagi. 70

“Kami mau menawari ibumu untuk ikut muncul dalam penampilanmu di Warta TiVi yang akan datang. Selama ini kan kamu menyebut-nyebut ibumu terus setiap tampil. Supaya acaranya tambah menarik, kami ingin ibumu juga ditampilkan. Kira-kira bisa apa tidak, Do?” 75

Rido memandangiaku lama sekali. “Kayaknya tidak bisa, Mbak,” jawabnya.

“Tidak mau atau tidak bisa? Apa tidak sebaiknya ibumu ditawari dulu baru kaujawab?”

Rido menggeleng. “Tidak bisa.”

“Kenapa? Ibumu sakit?”

Rido menunduk. “Mau ditawari gimana, orangnya saja tidak ada.”

80

“Hah? Maksudmu?”

Bibir Rido bergetar ketika bercerita. Ia hampir tak ingat ibunya. Wanita itu meninggalkannya begitu saja ketika ia masih balita. Ayahnya sudah lebih dulu meninggalkan mereka, pergi entah ke mana. Kakek dan Nenek yang membesarkannya bercerita bahwa dulu ibunya seorang juru masak lepas yang sering membantu di warung atau di rumah orang yang mengadakan hajatan. Suatu hari, seseorang menawari ibunya bekerja di warung di luar kota. Setelah itu ia tak pernah terdengar kabarnya lagi.

85

“Karena itu aku belajar memasak, Mbak, siapa tahu suatu ketika nanti aku bertemu Ibu. Ibu kan pekerjaannya juga memasak. Aku senang masuk teve karena siapa tahu Ibu menonton acara di televisi dan melihat aku. Siapa tahu setelah melihatku berhasil, ibu mau pulang,” bisiknya.

90

“Tapi... tapi kok kamu tahu banyak tentang resep-resep andalan ibumu?”

“Resepnya, sih, asli bikinanku sendiri, Mbak. Aku sebut itu resep andalan ibuku semata-mata karena khayalanku saja. Aku sering membayangkan kalau Ibu memasak untukku, kira-kira apa saja yang akan dimasaknya.” Ia tersenyum lemah. “Kata orang, khayalan bisa jadi doa. Siapa tahu khayalanku ini bisa terwujud beneran, Ibu benar-benar datang dan memasak untukku.”

95

Beberapa kali Warta TiVi menayangkan profil wanita itu dalam segmen berita orang hilang, tanpa membuka identitasnya sebagai ibu Rido, Koki Anak Mami kesayangan pemirsa kami. Biarlah itu menjadi rahasia Rido.

Kami berharap ada yang mengenal wanita itu. Tapi sampai sejauh ini belum ada hasilnya.

“Selamat siang, pemirsa Warta TiVi. Resep kita hari ini adalah Ayam Goreng Laos. Ini favorit saya. Kalau ibu saya memasak Ayam Goreng Laos ini, dijamin saya makan seperti orang kalap,” kata Rido sambil tersenyum. Ia mengacungkan jempol. “Ibuku memang jempolan.”

100

Ia tersenyum lebar, lalu menampilkan tawa kecilnya yang khas sebelum menyebutkan bumbu-bumbu dan mempraktikkan cara memasaknya.

Leherku tercekot haru.

105



**BLANK PAGE**

---

Permission to reproduce items where third-party owned material protected by copyright is included has been sought and cleared where possible. Every reasonable effort has been made by the publisher (UCLES) to trace copyright holders, but if any items requiring clearance have unwittingly been included, the publisher will be pleased to make amends at the earliest possible opportunity.

To avoid the issue of disclosure of answer-related information to candidates, all copyright acknowledgements are reproduced online in the Cambridge International Examinations Copyright Acknowledgements Booklet. This is produced for each series of examinations and is freely available to download at [www.cie.org.uk](http://www.cie.org.uk) after the live examination series.

Cambridge International Examinations is part of the Cambridge Assessment Group. Cambridge Assessment is the brand name of University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is itself a department of the University of Cambridge.