



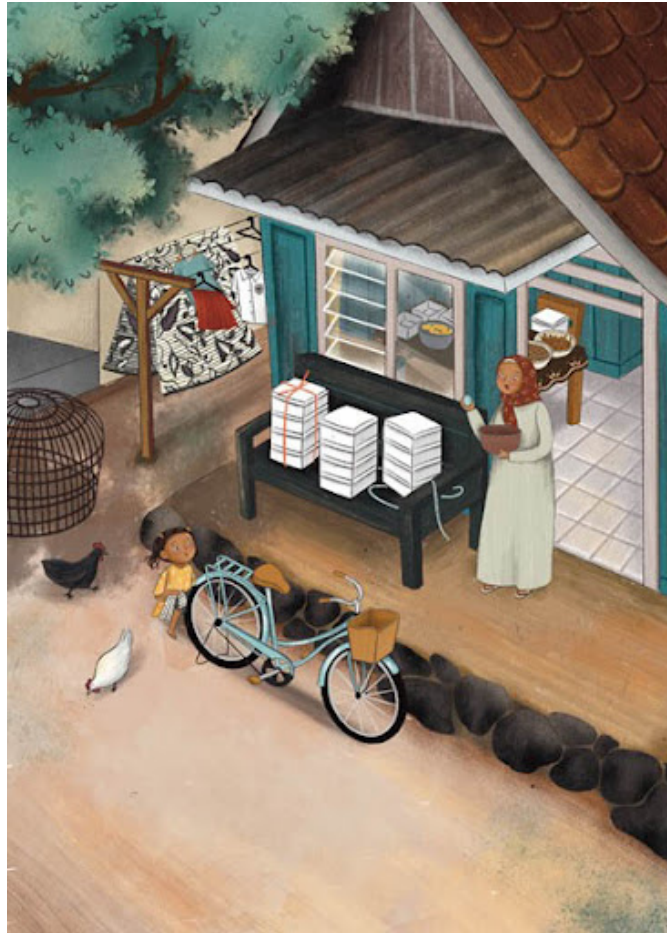
Apakah Sudah Asin?

Nikotiana H.J.

Dinar Prisca Putri



 The Asia Foundation



Asyik!

Pesanan telur asin Emak bertambah banyak.
Arin bakal lebih sering ke peternakan.



Hmm ... Pak Danu masih sibuk.
Arin harus mengambil telur bebek sendiri.



Arin mengambil telur satu per satu.
Dia perlu dua puluh butir.
Agar telur aman, ember dilapisi jerami.



Hore! Ember Arin penuh!



Aduh!



Gawat!

Angsa-angsa menyerbu Arin.



Klang! Klang!

Arin memukul kaleng kuat-kuat.



Syukurlah,
Arin dan telur-telur selamat.



Wadah telur sudah terikat kuat.
Namun, Arin tetap harus berhati-hati.



Lubang di jalan harus dihindari.

Eh ... aduh!



Rantai dipasang dengan sangat hati-hati.
Arin ingin segera pulang.



Di rumah, tugas untuk Arin sudah menanti.
Bubuk bata, garam, dan abu sekam dibuat
adonan.

Aduk, aduk, aduk!



Arin mengusap keringat.
Tak sengaja adonan terjilat.
Uh! Asin sekali!



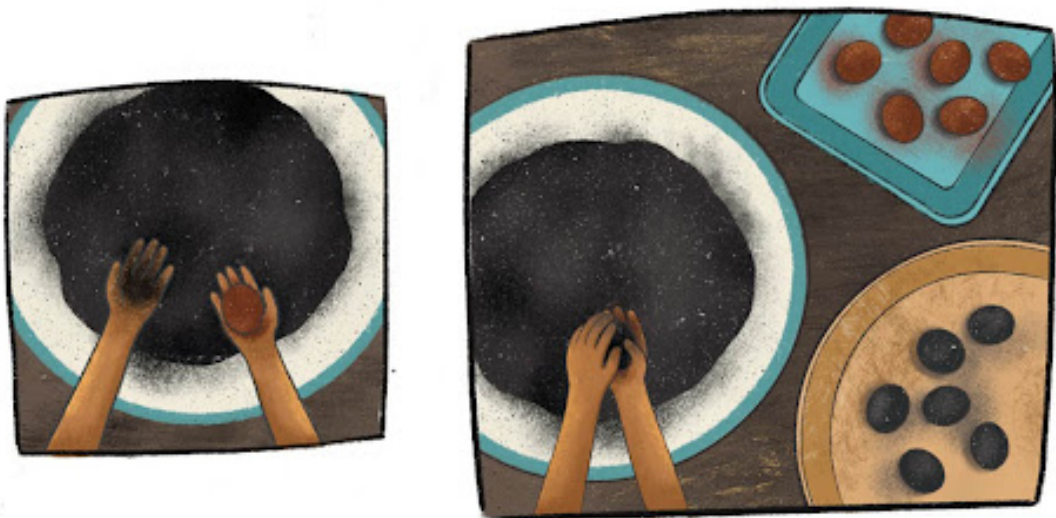
Berikutnya, telur dicuci dan diperiksa.

Hore!

Semua bagus, tak ada yang mengambang.



Inilah bagian kesukaan Arin!



Telur dibungkus dengan adonan.
Namun, Arin tidak suka bagian berikutnya.



Telur harus diperam dua minggu.



Empat belas hari itu lama sekali!



Arin ingin mencicipi telur sekarang saja.



Mmm ... mmm ...

Rasa telur tak seenak biasanya.

Arin memang harus menunggu.



Asyik!

Hari yang ditunggu tiba.

Sebelum direbus, telur diperiksa.



Arin ingin telur lekas matang.
Diam-diam, dia membesarkan nyala api.



Air bergolak terlalu kencang!
Telur-telur saling beradu.
Nyala api dikecilkan, telur kembali tenang.



Ah, beberapa telur retak.
Arin tahu penyebabnya.



Telur asin siap diantarkan.
Rantai sepeda juga sudah aman.



Pelanggan Emak sudah menanti.
Selamat menikmati!



Mengenal Lebih Dekat:

Telur Asin

Apakah kalian pernah makan telur asin?
Untuk membuat telur asin, mula-mula telur bebek dibersihkan. Lalu, telur dibungkus dengan adonan bubuk bata, garam, dan abu sekam. Telur kemudian diperam. Pada masa itu terjadilah proses osmosis, yaitu

perpindahan molekul air dan garam melalui pori-pori kulit telur menuju bagian putih dan kuningnya.

Pengasinan adalah satu cara pengawetan makanan. Kalian juga bisa membuat telur asin sendiri.



Litara adalah sebuah yayasan yang bergerak di bidang literasi anak. Dengan tagline For Children and the Love of Reading, Litara berkomitmen untuk meningkatkan akses anak pada buku ramah anak berkualitas dan memupuk kecintaan anak terhadap membaca. Untuk itu, Litara melakukan berbagai upaya antara lain memberikan pelatihan dan pendampingan kepada guru, pelaku perbukuan, dan pegiat literasi, serta

mengadvokasi kebijakan terkait literasi anak. Litara juga mengembangkan dan memproduksi buku ramah anak berkualitas yang sebagian besarnya mengandung muatan lokal Indonesia.

Brought to you by



The Asia Foundation

Let's Read is a program of The Asia Foundation that supports early reading skills and habits to develop our next generation of critical thinkers and creative innovators in Asia and the Pacific.

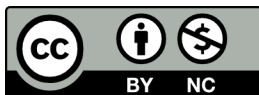
To read more books like this and get further information,
visit: letsreadasia.org

Original Story

Apakah Sudah Asin? (*Mom's Salted Eggs*). Author: Nikotiana H.J..
Illustrator: Dinar Prisca Putri. Editor: Anna Farida. Contributor:
Litara Foundation, Damar Sasongko .

Published by The Asia Foundation - Let's Read, © The Asia
Foundation - Let's Read. Released under CC-BY-NC-4.0.

This work is a modified version of the original story. @ The Asia
Foundation, 2023. Some rights reserved. Released under
CC-BY-NC-4.0.



For full terms of use and attribution,
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>