

# MATERI AJAR KURSUS ONLINE BAHASA INDONESIA bagi PENUTUR ASING KJRI HAMBURG -IKAT SPRACHENWERKSTATT

12 JANUARI 2022



Dyah Narang-Huth - "Materi Ajar Kursus Bahasa dan Budaya Indonesia" – "Lehrmaterialien: Indonesische Sprache und Kultur!" - Indonesisch zum Thema Kopi dan Teh Sore. Hamburg: Ikat Sprachenwerkstatt 2022.

**BIP TEMATIK** **TRADISI TEH POCI** KOPI DAN TEH SORE: TRADISI dan RACIKAN FAVORIT



**TEH POCI JAWA**


Sumber: Tastemade

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

Orang mengenal tradisi ini ada di Cirebon, Slawi, Tegal, Brebes, Pemalang, dan wilayah sekitarnya. Budaya minum teh dengan menggunakan teh wangi melati. Teh ini diseduh di dalam poci bersamaan dengan gula batu sebagai pemanis, setelah itu teh dituang ke gelas-gelas kecil. Tradisi ini disebut "Teh Poci"

Hal Unik Tradisi Teh Poci  
Ada hal yang unik dari tradisi ini. Penikmat teh ini hanya boleh menambahkan gula batu, tetapi tidak boleh mengaduknya. Mengapa? Ada filsafat hidup di balik tradisi ini. Hidup ini memang pahit pada awalnya, orang harus bersabar untuk mendapatkan manisnya. Jadi, gula dibiarkan mencair dan menyebarkan manisnya dengan sendirinya. Anda setuju dengan filsafat ini? Ayo kita minum teh poci bersama!

**BIP TEMATIK** **TRADISI MINUM TEH ORANG BETAWI** **NYAHI** KOPI DAN TEH SORE: TRADISI dan RACIKAN FAVORIT




SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

Nyahi adalah nama tradisi Betawi. Tradisi sajian teh ala Betawi ini bisa dilakukan pagi atau pun sore bersama keluarga atau teman, mereka duduk dan bercakap-cakap dengan sajian teh di meja panjang. Teh Betawi rasanya ringan dan tawar. Konon kata "Nyahi" berasal dari budaya Arab, dari kata "Syahi" yang artinya teh. Tetapi ada juga orang yang bilang bahwa budaya ini adalah adaptasi budaya minum teh di Tiongkok.

Yang diminum adalah teh tubruk dari daun teh kering yang langsung diseduh tanpa disaring. Teh ditaruh dalam teko kaleng atau teko berbahan kuningan. Tradisi minum teh gaya Betawi: Pertama gigit gula Jawa lalu seruput teh hangat. Nyahi di sebuah keluarga Betawi, bukan memakai gelas bermotif bunga berwarna-warna atau gelas belimbing dengan beralaskan piring kecil cekung. Sambil minum teh, ada camilan Betawi seperti jalabia, cucur, talam, ape (pepe), apem, wajik, pisang atau jagung rebus.

**BIP TEMATIK** **TRADISI MINUM TEH KERATON YOGYAKARTA** **TRADISI PATEHAN** KOPI DAN TEH SORE: TRADISI dan RACIKAN FAVORIT



TRADISI MINUM TEH TKELUARGA RAJA

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

Patehan hanya ada di Keraton Yogyakarta. Tradisi Patehan hanya boleh dilakukan oleh lingkungan keraton. Jadi kalau bukan orang keraton, tidak bisa melakukan tradisi Patehan. Nama "Patehan" adalah nama tempat tradisi ini dilakukan, yakni di Bangsal Patehan.

Ada 5 perempuan dan 5 laki-laki yang melakukan prosesi Patehan. Mereka berpakaian adat Jawa. Mereka meracik dan menyajikan teh. Patehan hanya khusus untuk raja, keluarga, dan tamu keraton. Sebagai pelengkap minuman ada makanan-makanan spesial.

**BIP TEMATIK** **TRADISI NYANEUT NYAI + HANEUT, TRADISI MINUM TEH DI SUNDA** KOPI DAN TEH SORE: TRADISI dan RACIKAN FAVORIT



TRADISI MALAM TAHUN BARU ISLAM

**NYANEUT**

PUTAR 2 KALI

HIRUP 3 KALI

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

Nyaneut adalah tradisi yang ada di Sunda. Biasanya Nyaneut dilakukan saat menyambut malam Tahun Baru Islam. Nyaneut adalah kata singkatan dari 2 kata Nyai dan Haneut. Dua kata ini dari kata Cai artinya air. Haneut yang berarti hangat.

Tradisi minum teh ini pun memiliki tata cara, yaitu sebelum meminum teh, kita harus memutar gelas teh di telapak tangan sebanyak 2 (dua) kali. Kemudian, aroma teh harus dihirup 3 kali. Setelah itu teh boleh diminum.



Sumber: Tastemade

**KOPI LETHOK**  
**dari NGAWI**

**MANTAP**

**HMMM**

**INI**  
**KOPIKU**

Kopi lethok adalah kopi khas Ngawi, Jawa Timur yang memiliki rasa khas dan gurih karena memakai santan. Kopi ini sangat cocok bagi penikmat kopi yang tidak ingin minumannya itu terlalu pahit.

Resep membuat Kopi Lethok:

Bahan - bahan:

450 ml santan

3 sdm kopi hitam instant

1 sdm gula pasir

2 ½ sdm gula jawa, sisir

Cara membuat:

Rebus santan dan kopi hitam. Aduk sampai mendidih. Tambahkan gula pasir dan gula jawa. Aduk sampai gula larut.

Sajikan kopi selagi panas.

**BIPA TEMATIK** RACIKAN TEH, DAN KOPI FAVORITKU

## RESEP KOPI atau TEH TALUA: AYO COCOKKAN GAMBAR dan TEKS!







1. Siramkan air teh/kopi panas ke gelas berisi kuning telur.
2. Kocok kuning telur dengan mixer sampai kuning telurnya berwarna pucat.
3. Masukkan kuning telur ke dalam gelas.
4. Rebus air bersama teh atau kopi, hingga mendidih.
5. Tambahkan susu kental manis dan taburan bubuk kayu manis.

**Siap untuk dicoba!**

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT  
HAMBURG

**BIPA TEMATIK** RACIKAN TEH, DAN KOPI FAVORITKU

## RESEP TRADISIONAL DARI INDONESIA

**TEH dan KOPI TALUA,**  
dari MINANGKABAU

... sudah coba?  
saya . sudah coba.. menurut saya ...  
saya penasaran... mau coba!

**Bahan:**

1. 1 butir kuning telur
2. 2 sdm susu kental manis
3. 200 ml air
4. 1/4 sdt kayu manis

**Cara Membuat Teh atau Kopi Talua :**

1. Pertama rebus air bersama teh atau kopi, hingga mendidih.
2. Pisahkan putih telur dari kuning telurnya.
3. Masukkan kuning telur ke dalam gelas.
4. Kocok kuning telur dengan mixer sampai kuning telurnya berwarna pucat.
5. Siramkan air teh/kopi panas ke gelas berisi kuning telur.
6. Terakhir tambahkan susu kental manis dan taburan bubuk kayu manis.
7. Selamat mencoba!

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT  
HAMBURG

**BIPA TEMATIK** RACIKAN TEH, DAN KOPI FAVORITKU

## RESEP FAVORIT KEKINIAN DI INDONESIA

**WEDANG JAHE LEMON SERAI**

**Bahan:**

1. 1 rimpang jahe
2. 1 batang serai, memarkan
3. 1 lembar daun pandan
4. 750 ml air
5. 3 sdm air jeruk lemon
6. 4 iris jeruk lemon
7. 4 sdm madu
- 8.

**Cara Membuat :**

1. Bersihkan jahe potong menjadi jadi 2-3 dan pukul-pukul hingga memar.
2. Rebus jahe bersama serai dan pandan hingga mendidih. Tutup panci, kecilkan api dan rebus hingga airnya menyusut.
3. Kemudian saring dan tuangkan dalam gelas saji. Masukkan 1 iris jeruk lemon.
4. Tambahkan madu, aduk rata hingga larut dan nikmati selagi hangat.

SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT  
HAMBURG

**BIPA TEMATIK** RACIKAN TEH, DAN KOPI FAVORITKU

Terima Kasih dan sampai jumpa di kelas BIPA KJRI Hamburg!

*Silakan Bergabung tiap Rabu*

Dyah Narang-Huth  
SERI MATERI AJAR  
IKAT SPRACHENWERKSTATT HAMBURG

LEARNEN UND LERNEN

SERI BIPA TEMATIK