Kelas Mars 2026/2027

Tetum Bunaya

Bahasa Indonesia

B I U

Sekolah Pagesangan

(Teks Nonfiksi)

Sekolah Pagesangan (Teks Nonfiksi)

Penyusun:
- Endah Widyawati

Penyunting Teks:
- Dewi Sustiany
- Saiful Adnan
- Tanti Oktaviani Kusuma

Untuk kebutuhan internal

Penerbit Yayasan Dayabunaya
Jl. Timbul IV B/1
Cipedak
Jagakarsa
Jakarta Selatan, 12630

Telp: 0819-0279-6842
Email: tetum@sekolahtetum.org

Diterbitkan pertama kali - 2024
Edisi Revisi 1 - 2025
Edisi Revisi 2 - 2026

BAHASA INDONESIA
KELAS MARS

Pengajar: Utami Mardiah Dinanti (Kak Tami)

Capaian Pembelajaran:
Peserta didik dapat memahami ide pokok (gagasan) suatu pesan lisan, informasi dari media audio, teks aural (teks yang dibacakan atau didengar) dan instruksi lisan yang berkaitan dengan tujuan berkomunikasi. Peserta didik dapat memahami dan memaknai teks narasi yang dibacakan atau dari media audio.

DAFTAR ISI

Pengantar..... 5
Dusun Wintaos..... 6
Ketika Musim Tanam Tiba..... 7
Sinau Ngarit Pari..... 8
Membuat Bedeng..... 9
Dari Bligo Jadi Manisan..... 10
Membuat Siomal dari Singkong..... 11
Membuat Nasi Warna-warni..... 12
Dokumentasi..... 13

Sekolah Pagesangan bukan sekolah seperti yang kita kenal.

Sekolah ini merupakan **komunitas belajar** di Dusun Wintaos, Desa Girimulya, Kecamatan Panggang, Kabupaten Gunung Kidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

Sekalipun Dusun Wintaos berbatu dan kering, daerah itu dapat ditanami berbagai jenis buah, umbi, padi, dan kacang-kacangan. Sayangnya jenis tanaman mulai hilang. Penyebabnya, penduduk lebih suka mengkonsumsi makanan kota, seperti mi instan atau jajanan kemasan. Mereka tidak lagi bersemangat menanam pohon yang yang bisa diolah jadi pangan lokal.

Melihat keadaan itu Diah Widuretno, lulusan IPB, mendirikan Sekolah Pagesangan pada tahun 2013, dan membuat kegiatan untuk warga agar kembali tertarik pada pangan lokal. Dia membentuk empat kelompok belajar, Bapak-Bapak, Ibu-Ibu, Remaja, dan Anak-Anak. Sekalipun belajar, tidak ada guru khusus di sekolah itu. Orang dewasa mengerjakan proyek, sedangkan anak-anak dan remaja belajar pertanian tradisional dari para sesepuh

Dusun Wintaos

Desa Girimulya, Kecamatan Panggang, Kabupaten Gunung Kidul, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta.

40 km dari Yogyakarta

Wilayah tandus, berbatu

Penduduk berladang/bertani

Hasil kebun: buah-buahan, umbi-umbian dan biji-bijian (serealia)

Ketika Musim Tanam Tiba

Tinggal di daerah kering bukan berarti tidak bisa mandiri pangan. Tinggal di daerah gersang bisa juga tetap gesang.

Anak Dusun Wintaos diajak bisa mengurus desa, karena desa adalah tempat mereka lahir dan besar. Mereka belajar mengurus lahan dan bertani.

Di bulan Oktober, menjelang musim hujan, mereka mempersiapkan lahan untuk bertanam. Mereka menanam segala pangan yang dibutuhkan: aneka serealia, legum dan umbi-umbian.

Bertanam bukan sembarang bertanam. Mereka bertanam tanpa memakai pupuk buatan dan obat pemusnah hama atau pestisida.

Anak Wintaos bangga menjadi petani. Mereka bangga menjadi anak desa.

Sinau Ngarit Pari

(Belajar Panen Padi)

Tema belajar di bulan Januari untuk Kelompok Anak di Sekolah Pagesangan adalah serealia (biji-bijian). Salah satu materi belajar adalah ngarit pari, yang berarti memanen padi.

Anak-anak belajar memanen padi secara langsung, agar mereka punya keterampilan bertani. Ngarit pari adalah salah satu ketrampilan dasar yang harus dimiliki petani.

Kegiatan dilakukan di lahan Wo Parni. Kata Wo singkatan dari Siwo, yang artinya Bibi atau Paman.

Padi yang mereka panen adalah padi merah jenis Segreng. Padi itu ditanam di lahan kering, dengan sistem tadah hujan. Wilayah Gunung Kidul memang tandus, dan pengairan bergantung pada curah hujan.

Dengan dipandu dan diajari langsung oleh para petani Wo Ngapiyem, Wo Nini, Mbak Tutik, dan Mbak Dian, mereka belajar jadi petani.

Membuat Bedeng

Selain bertani, anak-anak juga belajar berkebun. Mereka praktik menyiapkan lahan untuk membuat kebun per kelompok. Setiap kelompok mendapat satu bedengan untuk ditanami. Pada setiap kelompok ada satu pendamping.

Setiap anak membawa peralatan milik orang tua mereka, seperti pacul, gathul, dan arit. Mereka membuat bedengan sambil tertawa dan bercanda. Lahan yang sudah siap ditanami tanaman pangan dan tanaman hias.

Di siang hari pekerjaan selesai.
Mereka beristirahat dan makan bekal bersama.
Lelah tapi puas melihat hasil kerja mereka.

pacul

gathul

arit

bedengan

Dari Bligo jadi Manisan

Salah satu jenis tanaman dari Wintaos adalah bligo. Disebut juga beligo, baligo, blonceng atau kundur. Nama Latinnya Benincasa hispida. Bligo adalah tumbuhan merambat yang ditanam karena buahnya dapat dimakan dan dianggap sebagai sayuran.

Kulit buah halus dan berbulu permukaannya ketika masih mentah. Ketika sudah matang, bulu buah menghilang. Bentuk buah ada yang bulat, dan ada yang memanjang. Bahkan ada yang panjangnya hingga dua meter.

Saat musim bligo, panen berlimpah. Karena banyak persediaan, harga sebuah bligo hanya Rp500. Agar punya nilai ekonomi, Sekolah Pagesangan mengajarkan anak-anak membuat olahan bligo menjadi manisan kering, permen dan sukade.

Mereka berhati-hati memakai pisau karena kulit bligo keras. Cukup menantang dan mereka senang melakukannya.

Membuat Siomai dari Singkong

Wintaos adalah kampung singkong. Agar sajian dari singkong bervariasi, anak-anak membuat siomai dari tepung singkong atau disebut juga dengan tepung mocaf.

Ini yang mereka lakukan:

- menyiapkan bahan baku berupa tepung mocaf
- menyiapkan bumbu
- menguleg dan menghaluskan bumbu
- mengadoni tepung dengan bumbu
- menyiapkan perapian untuk memasak siomai
- memasak siomai di atas tungku

Setelah siomai matang, mereka menyantap bersama.

Membuat Nasi Warna-warni

Seru dan heboh saat Kelompok Anak Sekolah Pagesangan belajar memasak dan menyiapkan bekal secara mandiri Menu bekal yang mereka pelajari adalah nasi warna warni. Mereka dibagi dalam kelompok. Setiap kelompok memasak satu jenis warna nasi, berikut lauk orak-arik kelor telur, dan oseng oseng tempe.

Semua proses memasak dilakukan secara mandiri oleh anak-anak. Mereka mencari kayu bakar; menyalakan api di tungku; mencuci beras; mencari daun jati, kunyit dan bunga telang untuk pewarna; dan memasak nasi hingga matang.

Berbeda dengan di kota mereka memasak memakai tungku dan kayu bakar.

Setelah masakan matang, mereka membuat kemasan bekal Tentu saja kemasan yang paling sehat dan aman adalah daun. Mereka memakai daun pisang yang dibentuk menjadi kerucut. Di dalam kerucut disusun tiga jenis warna nasi. Susunan bekal dari atas ke bawah adalah: nasi merah, oseng oseng tempe, nasi kuning, orak-arik telur kelor, dan nasi biru bunga telang.

Hasilnya ... bekal yang cantik. Begitu kagumnya, mereka sampai tidak mau makan di sekolah. Mereka membawa pulang untuk ditunjukkan kepada orang tua di rumah!

Dokumentasi

https://telenews.id/sekolah-pagesangan-mendidik-anak-muda-jadi-petani-cerdas/

Endah W

Endah W

Endah W

Sekolah Pagesangan, Memompa Semangat Warga Desa Menjadi ...

FB Sekolah Pagesangan

FB Sekolah Pagesangan

FB Sekolah Pagesangan

FB Sekolah Pagesangan

FB Sekolah Pagesangan

Ingin meniru teman-teman
di Sekolah Pagesangan?

Sekolah Dasar Tetum Bunaya
Yayasan Dayabunaya