



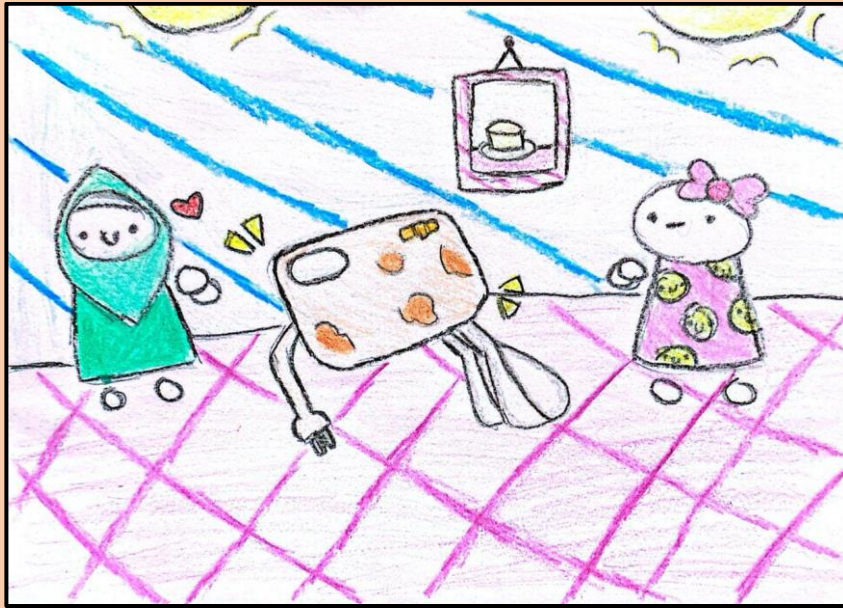
Hand Mixer Terbaik

Amaranggana Mallorca Ramadhani



Tara Salvia

Centre of Excellence



“Di mana yaa alat itu? Ibu lupa laci mana yaa ... hmmm,” kata ibu sambil membuka setiap laci di dapur.

“Bu, apa yang sedang ibu cari?” tanyaku kepada ibu.

“Ibu sedang mencari hand mixer, Rona,” jawab ibu sambil terus mencari.

“Aku bantu cari yaa bu...” kataku sambil membuka laci lain untuk mencari hand mixer milik ibu.

“Nah.. ini hand mixer milik ibu,” kata ibu sambil mengambil sebuah hand mixer berwarna krem yang sudah berdebu dan banyak bercak kotor. Hand Mixer itu sudah dimiliki ibu sejak kecil. Aku dan ibu menemukan hand mixer di laci paling pinggir.

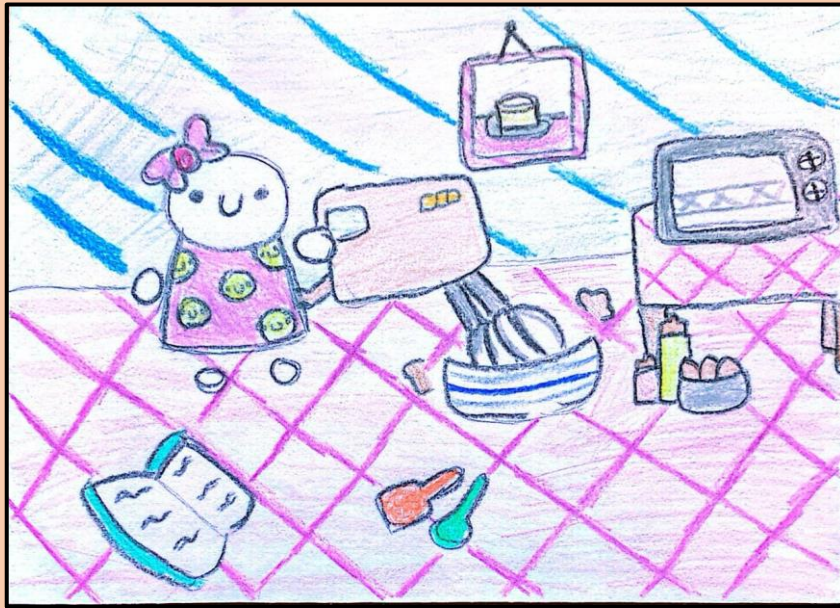
“Kau bisa menggunakan hand mixer ini untuk memasak ya,” kata ibu kepadaku.

“Terima kasih ibu, nanti aku pakai masak,” jawabku.

Ibuku memberi hand mixer nya karena ibu tahu bahwa aku suka memasak. Aku suka memasak karena itu adalah kegiatan yang seru. Aku mulai belajar memasak ketika berumur 8 tahun. Aku mendapat ide dari sebuah komik yang di dalamnya terdapat resep kukis.

Sebenarnya, aku tidak terlalu suka dengan hand mixer nya karena sudah kotor. Hand Mixer itu juga sudah tua. Aku langsung mencuci hand mixer hingga bersih. Tapi karena sudah lama, ada bercak noda kotor yang tidak bisa hilang. Bercak kotor nya berwarna coklat. Ada di bagian pinggir, tengah, dan depan. Saat itu, kami menemukan hand mixer nya tidak berada di dalam kardus.

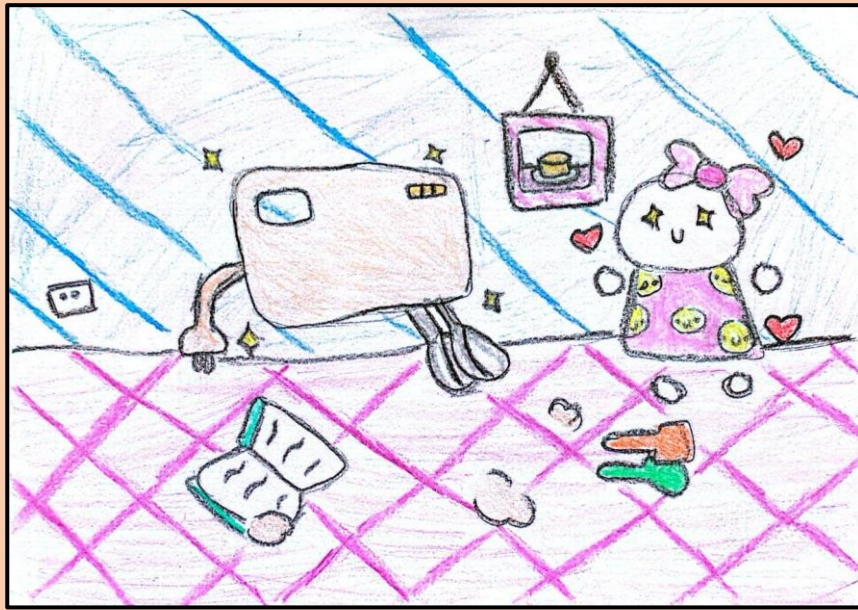
Suatu hari, aku ingin membuat kue yang bernama Gateau au chocolat yang berasal dari Perancis untuk guru les Inggris ku. Aku membuat kue karena guruku ingin mencoba kue buatanku. Aku menyiapkan mangkuk, sendok, spatula, dan di resepnya membutuhkan mixer. Aku tidak memiliki mixer selain dari Ibuku.



“Pakai saja hand mixer yang dari ibu,” kata ibu kepadaku.

Aku pun memakai hand mixer dari ibuku. Aku memakai hand mixer di dapur. Saat itu turun hujan. Karena hujan, suasananya gelap dan dingin. Aku memasang kabel hand mixernya dan memasukkan wixer ke dalam lubang mixer. Wixer adalah pengaduk adonan yang ditaruh di lubang mixer. Setelah kucoba, ternyata terdapat 3 level kecepatan yaitu lambat, sedang, dan cepat. Setelah beberapa lama aku

menggunakan mixernya dengan memasang kabel, menekan tombol on dan off, memasang wixer, mencabut wixer, mencuci mixer, dan membersihkannya, aku menjadi sangat suka menggunakan hand mixer dari ibu karena mixernya berputar dengan lancar dan membuat adonannya lembut. Suara hand mixer yang terdengar kencang ketika dipakai. Aku memutar-mutar tanganku sambil memegang mixernya. Ketika membuat kue, aku menggunakan kecepatan paling tinggi. Hasil kuenya menjadi lembut dan empuk karena adonan yang mengembang dengan baik. Awalnya, aku berpikir hand mixer nya tidak bisa berjalan dengan lancar tapi setelah kucoba ternyata mixernya sangat baik.



“Mixer ibu bekerja dengan baik,” kataku kepada ibu.

Aku merasa sangat senang bisa membuat kue dengan hand mixer yang diberikan ibuku. Aku menyimpannya dengan baik di lemari dapur.

“Aku akan membuat kue dengan mixer ini lagi ya bu” kataku kepada Ibu.

“Syukurlah kalau begitu,” jawab ibu.

Guru Inggrisiku merasa senang mendapat kue dariku karena rasanya enak dan lembut. Guru Inggrisiku bersemangat ketika mencicipi kue buatanku. Aku belajar dari mixerku kalau kita harus melihat dan mencoba terlebih dahulu sebelum menilai sesuatu.



Tara Salvia

Centre of Excellence

1. Cerita ini milik dan karya siswa kelas 2-5 SD Tara Salvia.
2. Cerita dibuat melalui serangkaian proses menulis.
3. Publikasi dilaksanakan sebagai bagian dari proses belajar siswa dan menjadi salah satu bentuk kontribusi pengembangan literasi.
4. Cerita tidak untuk kepentingan komersil atau tidak untuk diperjual belikan.
5. Pemanfaatan cerita oleh umum harus mendapatkan izin dari Sekolah Tara Salvia.