

Indonesian ab initio – Standard level – Paper 1
Indonésien ab initio – Niveau moyen – Épreuve 1
Indonesio ab initio – Nivel medio – Prueba 1

Monday 9 November 2015 (afternoon)
Lundi 9 novembre 2015 (après-midi)
Lunes 9 de noviembre de 2015 (tarde)

1 h 30 m

Text booklet – Instructions to candidates

- Do not open this booklet until instructed to do so.
- This booklet contains all of the texts required for paper 1.
- Answer the questions in the question and answer booklet provided.

Livret de textes – Instructions destinées aux candidats

- N'ouvrez pas ce livret avant d'y être autorisé(e).
- Ce livret contient tous les textes nécessaires à l'épreuve 1.
- Répondez à toutes les questions dans le livret de questions et réponses fourni.

Cuaderno de textos – Instrucciones para los alumnos

- No abra este cuaderno hasta que se lo autoricen.
- Este cuaderno contiene todos los textos para la prueba 1.
- Conteste todas las preguntas en el cuaderno de preguntas y respuestas.

Teks A

Mengunjungi Kantor Komik Indonesia

- 1 Apakah Anda pernah dengar *Si Buta dari Gua Hantu* atau *Gundala Putera Petir*? Mereka adalah karakter komik pahlawan super Indonesia. Karakter-karakter komik itu sudah ada sejak tahun 1960-an. Lalu, diperkenalkan lagi sampai sekarang. Ceritanya tidak kalah menarik dengan komik-komik Amerika atau Jepang.
- 2 Nah, beberapa waktu lalu, jurnalis dari *Kidnesia* (Portal Anak Indonesia) berkunjung ke kantor pembuatan dan penerbitan komik-komik Indonesia. Di sana, jurnalis kami disambut oleh Kak Andy Wijaya, Art Manager di kantor komik Indonesia. Kak Andy sejak kecil suka membaca dan mengoleksi komik. Bahkan, waktu kecil Kak Andy sempat membuat penyewaan komik.



Kak Andy Wijaya dan komik-komik Indonesia

- 3 Kesukaannya itu terbawa sampai Kak Andy besar. Komik-komik yang pernah terbit waktu Kak Andy kecil, diterbitkan dan diperkenalkan lagi kepada generasi baru. Komik-komik itu di antaranya adalah *Si Buta dari Gua Hantu*, *Serial Ramayana*, *Mahabarata*, dan masih banyak lagi.
- 4 Di perusahaan itu, Kak Andy bekerjasama dengan para komikus-komikus Indonesia, di antaranya Pak Kus Bram dan Pak Man. O ya, selain menerbitkan kembali komik-komik Indonesia, Kak Andy dan kawan-kawan juga membuat strip komik di sebuah koran. Siapa yang mau buat komik juga?

Teks B

Resep Cara Membuat Kue Bolu Kukus Coklat Yang Benar

- ❶ Bolu kukus merupakan salah satu jenis kue tradisional yang sudah lama dikenal. Kue ini dijual di mana-mana: di pasar tradisional, pasar swalayan, ataupun toko-toko kue. Bahkan sekarang dijual pula oleh pedagang keliling dengan menggunakan sepeda atau pikulan yang menjajakannya ke rumah-rumah. Semua orang menyukai kue bolu, terutama anak-anak. Kue bolu bentuknya menarik dan biasanya terdiri dari dua warna: krem di sekelilingnya dan coklat di bagian tengahnya. Kertas roti yang menjadi alas cetaknya biasanya masih melekat pada kue, sehingga bentuknya menjadi lebih menarik lagi karena mirip bunga.
- ❷ Bagaimana cara yang benar membuat kue bolu kukus coklat yang enak dan lembut? Apa saja bahannya dan bagaimana pula mengolah atau membuatnya?
- ❸ Resep yang banyak dicari orang biasanya memakai beberapa bahan sederhana, cara membuatnya mudah, tapi dapat menghasilkan kue bercita rasa coklat yang sedap dan memiliki tekstur lembut. Resep seperti ini sudah tentu banyak yang suka. Marilah segera saja kita coba metodenya di dapur.

❹ **Bahan bolu kukus coklat:**

200 gram mentega, lelehkan di atas api
 100 gram gula pasir
 100 gram tepung terigu
 50 gram coklat bubuk
 10 gram pelembut kue
 5 butir telur ayam
 1/2 kaleng susu kental manis coklat
 selai stroberi secukupnya



❺ **Cara membuat:**

- ✓ Campur ke dalam mixer beberapa bahan seperti gula, telur dan pelembut kue. Aduk dengan kecepatan tinggi sampai mengembang. Lalu masukkan tepung terigu, coklat bubuk dan susu kental manis, kemudian aduk sampai semua rata.
- ✓ Sesudah itu masukkan mentega yang sudah dilelehkan ke dalam adonan dan aduk kembali sampai rata. Selanjutnya tuang adonan ke cetakan bolu yang dialasi kertas roti yang sudah diberi mentega.
- ✓ Kukus adonan tersebut di atas api ukuran sedang selama kira-kira 30 menit.
- ✓ Sajikan kue bolu kukus dengan menambahkan selai sebagai pelengkap rasa.

<http://resep99.blogdetik.com> (2013)

Teks C

Warga Yogyakarta Menunggu Ritual *Grebeg Syawal* di Alun-alun Utara

- ❶ Warga bercampur dengan wisatawan asing menunggu dimulainya upacara *Grebeg Syawal* di Alun-alun Utara, sebuah lapangan luas milik Keraton Yogyakarta. Warga Yogyakarta maupun wisatawan dari luar daerah mulai mendatangi Alun-alun Utara Keraton Yogyakarta, sejak pukul 08.30 WIB. Mereka datang untuk melihat salah satu tradisi sakral, *Grebeg Syawal*.



- ❷ “Setiap tahun saya ke sini (Alun-alun Utara) bersama keluarga untuk nonton *Grebeg Syawal*,” kata Winarti, salah seorang warga, saat ditemui di Alun-alun Utara Yogyakarta. Winarti mengaku sudah datang ke Alun-alun Utara sejak pagi. Dirinya bersama keluarga sengaja datang lebih awal agar bisa mendapat posisi paling depan, sebab antusias warga dan wisatawan untuk menonton *Grebeg Syawal* cukup besar. Apalagi upacara ini bertepatan dengan hari pertama Lebaran. “Ini bersama keluarga besar yang kebetulan pulang. Ya wisata keluarga,” ucapnya.



- Grebeg Syawal* [- X -] agenda tahunan yang [- 24 -] setiap tanggal 1 Syawal, [- 25 -] dengan berakhirnya bulan puasa Ramadhan. Tradisi budaya ini merupakan tradisi Keraton Yogyakarta sebagai bentuk ucapan syukur kepada Tuhan dan juga bentuk terima kasih Sultan Yogyakarta kepada rakyatnya. Rasa terima kasih itu [- 26 -] dengan Gunungan, yang berisi aneka hasil bumi yang [- 27 -] seperti gunung. Gunungan itu nantinya akan [- 28 -] oleh masyarakat.

Teks D

ANGKRINGAN: WARUNG MAKAN MURAH

- ① Bisnis nasi angkringan semakin menjamur. Kita bisa menemukannya di mana-mana, termasuk di Jakarta dan sekitarnya. Bisnis makanan angkringan yang biasanya terlihat di setiap pinggir jalan di sekitar kota Solo dan Yogyakarta ini semakin disenangi. Salah satu alasannya, harga makanannya murah.
- ② Sigit Pramono, pemilik *Angkringan Bersinar* asal Jawa Barat, merupakan salah seorang yang membuka bisnis angkringan. *Angkringan Bersinar* didirikan pada akhir tahun 2009 dan membuka peluang kemitraan* pertama pada tahun 2012 silam.
- ③ Saat ini, *Angkringan Bersinar* sudah memiliki empat cabang. Dua di antaranya milik partnernya di Jakarta dan sekitarnya. Sigit bilang, di warung miliknya, ia menjual makanan dan minuman khas angkringan yang biasanya terdapat di Yogyakarta.
- ④ "Saya menambahkan beberapa menu baru yang tidak ada di angkringan lain," katanya. Makanan angkringan di sini dijual seharga rata-rata Rp 2.000 dan minuman seharga Rp 2.000–Rp 4.000 per gelas.
- ⑤ Bagi yang ingin bekerjasama, Sigit menawarkan satu paket kemitraan dengan biaya investasi Rp 4 juta. Mereka akan mendapat satu set gerobak baru dan perlengkapannya, seperti terpal, teko, piring, gelas dan sendok, serta satu set tempat makanan.
- ⑥ Sigit menjanjikan pemasukan sebesar rata-rata Rp 300.000–Rp 350.000 sehari kepada mitra bisnisnya. Pada akhir pekan bahkan bisa mencapai Rp 400.000. Sigit bilang, warung itu bisa mendapat untung bersih sekitar 30% dari hasil mereka. Dengan keuntungan tersebut, pemilik warung bisa mendapatkan kembali uang investasinya 5–7 bulan setelah membuka warung itu.
- ⑦ Di bulan pertama sampai ketiga, mereka masih fokus mencari pembeli. Pada bulan keempat dan kelima, mereka sudah bisa mendapat untung. Menurut Sigit, kesempatan berbisnis angkringan masih bisa berkembang.
- ⑧ Selain biaya investasinya murah, bisnis warung angkringan masih sedikit di daerah Jakarta. Di samping itu, warung angkringan juga dapat dinikmati semua orang sehingga mudah mendapatkan pembeli.



<http://wirausahamandirisukses.blogspot.sg> (2013)

* kemitraan: usaha bersama