**Lampiran**

**Sinopsis Novel Kumpulan Cerita Madre Karya “Dee”**

Cerita berawal dari laki-laki bernama Tansen Roy Wuisan seorang pemuda berambut gimbal dan berkulit gelap memiliki sedikit darah Tionghoa dan India yang merupakan seorang *surfing* mengetahui asal-usul keluarganya yang ternyata mewarisi sebuah adonan biang roti yang bernama Madre. Kakek dan Nenek Tansen yang bernama Tan Sin Gie dan Laksmhie adalah pembuat roti terkenal pada masanya. Kakek Nenek Tansen membuka usaha toko roti dengan nama “Tan De Bakker” yang berdiri pada tahun 1943 di Jakarta Kota. Seiring bermunculan bakery modern, toko roti Tan tenggelam pelan-pelan yang disebabkan tak ada untung.

Mendengar bahwa Ia mendapat warisan “Madre”, Tansen yang pada awalnya tinggal di Bali pergi ke Jakarta untuk menengok seperti apa warisan yang diberikan sang kakek kepadanya. Ketika mengetahui yang Ia dapatkan hanya setoples adonan biang roti, Tansen enggan untuk mengurus warisan tersebut, namun atas penjelasan Pak Hadi seorang mantan pembuat roti di toko roti Tan yang mengatakan kalau jika Madre hanya bisa diturunkan pada seseorang yang punya “hubungan langsung” yang ternyata adalah Tansen sendiri.

Selama tinggal di Tan De Bakker Pak Hadi mengajarkan bagaimana membuat roti dengan biang Madre. Semua pengalamannya selama tinggal di Jakarta atau lebih tepatnya tinggal di Toko Tan De Bakker Ia tuliskan di blog pribadinya. Cerita mengenai pengalaman membuat roti dengan Madre yang Ia tulis di blognya membuat tansen berkenalan dengan seorang wanita yang bernama

Mei Tanuwidjaja yang ternyata penikmat blog Tansen selama ini yang juga pengusaha roti yang bernama Fairy Bread dan sudah tiga generasi diurus oleh keluarga Mei.

Mei si pembaca setia blog Tansen tertarik untuk mencicipi roti yang terbuat dari Madre dan berniat membeli resep Madre.Maka Mei mengunjungi Tan De Bakker dan menceritakan niatnya untuk membeli resep Madre.Namun Tansen menolak untuk menjual Madre.Walaupun Tansen menolak untuk menjual Madre, Mei tak pantang menyerah.Mei menawarkan 100 juta kepada Tansen untuk menjual Madre.

Tansen merasa tergiur dengan tawaran Mei, karena Ia berpikir kalau dirinya tidak pandai mengolah roti, jadi lebih baik Madre dijual kepada orang yang tepat seperti Mei. Pak Hadi yang sudah puluhan tahun bekerja di Tan De Bakker tidak rela menjual Madre. Namun apa daya Madre sekarang sudah dimiliki Tansen, jadi paka Hadi tidak punya hak untuk melarang Tansen menjual Madre.

Di tengah cerita Tansen mengetahui betapa berharganya Madre tidak hanya untuk Pak Hadi saja tapi juga untuk keempat orang keluarga Tan de Bakker yakni Bu Sum, Bu Cory, Bu Dedeh dan Pak Joko yang sudah bekerja bertahun-tahun di Tan de Bakker. Melihat semua itu, Tansen merasa tidak enak hati.Akhirnya Tansen menghubungi Meidan merubah kesepakatan mereka. Tansen membuat kesepakatan jika semua roti yang diperlukan Mei akan dibuat di Toko Roti Tan, jadi Tansen dan seluruh keluarga besar Tan de Bakker yang menerima order dari Mei. Keputusan Tansen itupun membuat Pak Hadi dan keempat orang lainnya ikut senang.

 Kerja sama itu berjalan baik. Mei mengajak Tansen untuk makan malam bersama. Mei banyak bercerita tentang usaha rotinya dan kesukaannya melihat tulisan Tansen di blog pribadinya yang membuat ia iri dengan Tansen akan kebebasan yang ia miliki waktu di Bali. Dari obrolan itu Tansen jadi tertarik pada Mei.

Walaupun kerjasama antara Tan de Bakker berjalan lancar, namun ada hal yang mengganjal di hati Tansen, yakni kondisi Buk Sum, Pak Hadi, Buk Cory, Buk Dedeh dan Pak Joko yang sudah menua dan tidak lagi memiliki fisik sekuat Tansen. Tansen menceritakan kegelisahannya itu pada Mei dan Mei memberikan solusi. Solusi yang diberikan Mei adalah bergabungnya Fairy Bread dengan Tan de Bakker jadi jam kerja Pak Hadi dan kawan-kawan jomponya dengan pegawai Fairy Bread bergantian sehingga tidak memporsir kerja Pak Hadi dan kawan-kawan jomponya.

Dengan menggabungkan Tan de Bakker dengan Fairy Bread membuat nama toko roti Tan de Bakker berubah menjadi Tansen de Bakker yang berarti Tansen si pembuat roti. Media publikasi pun juga bertambah sehingga Tansen Bakker mempunyai website, twitter, facebook dan lainnya.Tidak hanya itu, sekarang Tansen de Bakker tidak hanya menjual roti tapi sudah punya menu *all day dining,* yang meski daftarnya tidak banyak, namun semua adalah menu terbaik.

Prediksi Mei terbukti benar.Sejarah Madre yang dibuat dari tangan Lakshmi tahun 1941 menjadi buah bibir baru.Mei menjual tur untuk melihat Madre dan bagaimana adonan biang dipakai untuk menghasilkan roti dengan cita rasa klasik.Mei juga menciptakan kelas privat membuat roti dengan “menjual” trio artisan legendaris Hadi-Joko-Dedeh.

Akhirnya Tansen berhasil meneruskan hidup Madre sebagaimana mestinya.Tansen dan Pak Hadi tetap tinggal di lantai atas, kepemilikkan tempat ini telah dibagi menjadi dua.Tansen memiliki setengah dari bangunan tua ini.Sementara kepemilikkan bisnis toko dibagi menjadi enam.Persis seperti yang pernah dikatakan Pak Hadi kepada Mei, toko ini menjadi milik mereka bersama.