KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

FETEN DA NGEI SPATI PA KA

FETEN INGIN LEKAS DISANTAP

Bahasa Buru-Indonesia



B2

Penulis : Arman
Penerjemah : Dafet Waemese
Ilustrator : Fatih

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

FETEN DA NGEI SPATI PA KA

FETEN INGIN LEKAS DISANTAP

Bahasa Buru-Indonesia



Penulis : Arman
Penerjemah : Dafet Waemese
Ilustrator : Fatih

Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia.
Dilindungi Undang-Undang.

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan ditelaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada Kantor Bahasa Provinsi Maluku melalui kolom pengaduan pada laman kantorbahasamaluku.kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Feten Da Ngei Spati Pa Ka
Feten Ingin Lekas Disantap

Bahasa: Buru-Indonesia

Penulis : Arman
Penerjemah : Dafet Waemese
Penyunting : Evi Olivia Kumbangsila
Pengatak : Dudung Abdulah, dan La Ode Hajratul Rahman
Ilustrator : Fatih

Penerbit
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Jl. Jenderal Sudirman, Senayan, Jakarta Pusat

Dikeluarkan oleh
Kantor Bahasa Provinsi Maluku
Kompleks BPMP Maluku, Jalan Tihu, Wailela, Rumah Tiga, Ambon 97234

Cetakan pertama, 2023
ISBN

24 hlm.: 21 x 29,7 cm
Laman: https://kantorbahasamaluku.kemdikbud.go.id/category/buku-elektronik/

Dilarang memperbanyak isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dalam bentuk apa pun tanpa seizin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan artikel atau karangan ilmiah.

Kata Pengantar

Generasi masa depan Indonesia yang mampu berpikir kritis dapat lahir melalui membaca bahan bacaan bermutu. Jumlah bahan bacaan bermutu hingga saat ini masih terbatas. Penerjemahan merupakah salah satu cara untuk menambah jumlah sumber bahan bacaan bermutu.

Penerjemahan yang pada hakikatnya bukan penerjemahan kata, tetapi penerjemahan konsep memberi ruang bagi pengenalan budaya lokal di Indonesia ke dalam konteks nasional. Penyajian terjemahan dalam bentuk buku bacaan bermutu dengan menghadirkan bahasa sumber dan bahasa target juga menjadi bagian dari revitalisasi bahasa daerah. Oleh karena itu, Kantor Bahasa Provinsi Maluku melakukan penerjemahan bahan bacaan lokal ke dalam bahasa Indonesia, lalu disajikan dalam bahasa daerah di Maluku dan bahasa Indonesia. Bagi anak-anak Maluku juga anak-anak Indonesia lainnya yang menjadi pembaca sasaran, bahan bacaan tersebut membekali mereka menjadi generasi masa depan yang mampu berpikir kritis dengan pemahaman terhadap kemalukuan.

Pada tahun 2023 ini, Kantor Bahasa Provinsi Maluku membukukan 41 karya terjemahan dengan pemenuhan aspek perjenjangan buku. Penggunaan bahasa yang ramah cerna serta ilustrasi yang menarik mudah-mudahan memenuhi kriteria bahan bacaan bermutu yang sesuai dengan kebutuhan dan disukai oleh anak-anak.

Selamat membaca!

Ambon, 11 Agustus 2023

Kepala Kantor Bahasa Provinsi Maluku,

Kity Karenisa

Na Feten.

Ini Feten.

Tanaman, hamanan fili Pulau Buru, Maluku

Tanaman pangan asli Pulau Buru, Maluku.

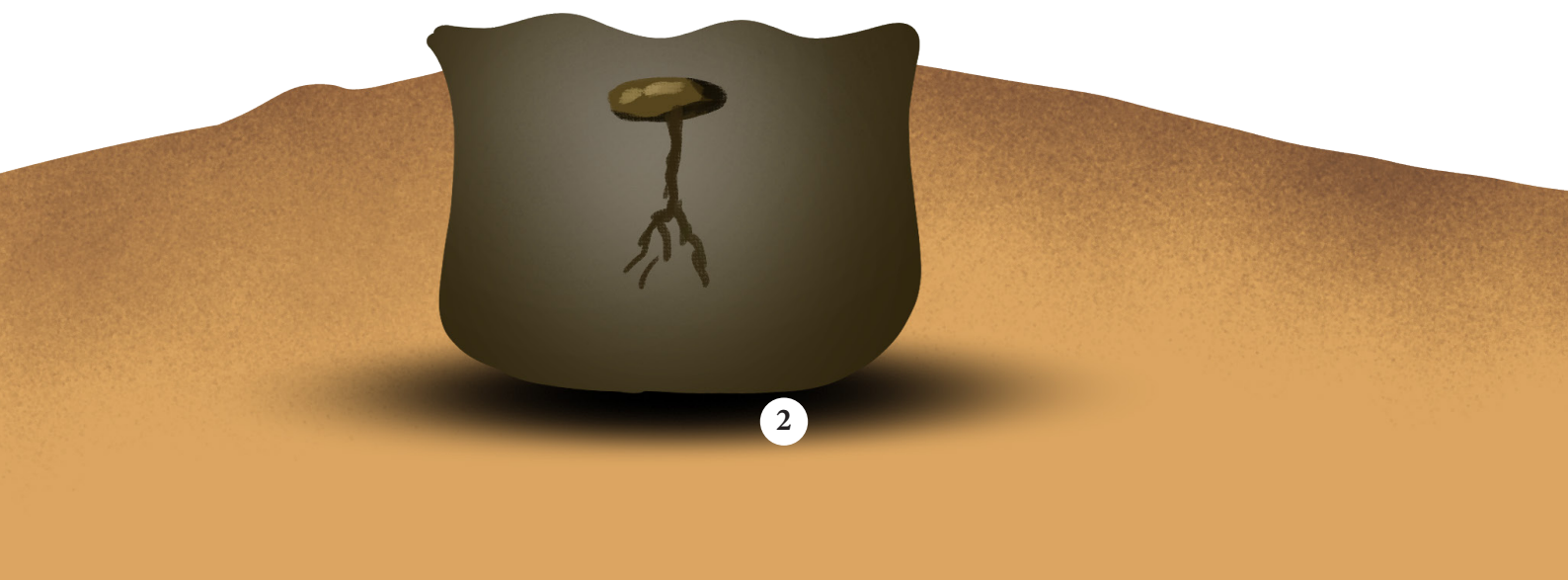


Feten fatun naukuran paling roin.

Benih Feten berukuran sangat kecil.

Fili seka mohede, Feten dunei leuk oto kertas lalen *polibek*.

Sebelum ditanam, Feten disemai terlebih dahulu di dalam kantong *polybag*.



Feten da emsuka neten mangit tu bara neten waen mo.

Feten cenderung menyukai tanah kering dan tidak terlalu basah.

Gamdi, sehingga Feten bisa danewe subur oto tanah Buru yang sangat terik pas menat.

Dengan begitu, Feten bisa tumbuh subur di tanah Buru yang sangat terik saat musim kemarau.



Feten fehut omon mua gosat.

Feten muda berdaun hijau segar.

Umun Lagan remat gamdi karumun ilalang.

Bentuk daunnya panjang seperti daun ilalang.

Eta da bago, feten efngesun luken da samsubah na tutun nan remat.

Setelah besar, bagian pucuk Feten akan mengeluarkan malai atau bunga berbentuk memanjang.



Beto tafa beto feten di bali na pongon warna mihat.

Seiring waktu, malai Feten akan berwarna kemerahan.

Sepuh di, na pongon lagan dikat saki da jadi kecoklatan.

Setelah itu, malainya berganti warna menjadi cokelat.

Feten pe jaga ngei lopoh.

Feten pun siap dipanen.

Srekkk! Srekkk! Srekkk!

Srekkk! Srekkk! Srekkk!



“Hore!”

“Hore!”

“Snegen banahe, tu yako oli oto Ngina Boi na Huma ngei du ka.”

“Akhirnya, aku akan dibawa pulang ke rumah Ina Boi untuk disantap.”

Sepanjang jalan Feten bersiul-siul tu lalen da gosa.

Sepanjang jalan Feten bersiul-siul dan bersenandung kegirangan.

“La, la, la, la...”

“La, la, la, la...”





“Oh, moooh!”
“Oh, tidaaak!”

Pada hal rine emsikan mo.
Ternyata Feten tidak sendirian.

Feten da dufa tu na taur fehut oto Ngina Boi na dapur.
Feten bertemu teman-teman baru di dapur Ina Boi.

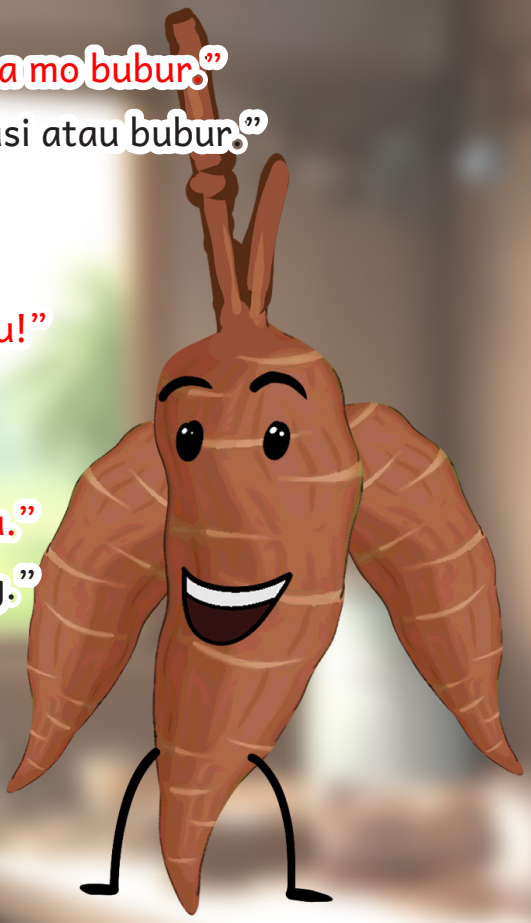
Sira du tagor saro tu du tukar sar ngan karna du tewa saro mo
Mereka saling menyapa dan berkenalan satu sama lain.

“Tawe, yako ngan bea!”
“Halo, namaku Bea!”

“Eta du masa bisuk yako loa hala eta mo bubur.”
“Setelah dimasak, aku akan menjadi nasi atau bubur.”

“Tau e, ka tewa yako mo, yako ngan Kasu!”
“Hai, kenalkan, aku Kasu!”

“Yako biasa dusigi,papuh, eta mo du sgela.”
“Aku biasa dibakar, direbus, atau digoreng.”





“Tau e, Yako Sasa.”

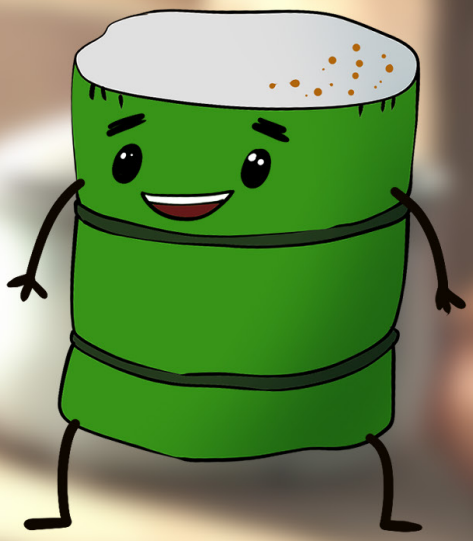
“Salam kenal. Namaku Sasa.”

“Kalau yako biasa gebar jaga kaba yako an be Bia.”

“Kalau aku biasanya dibuat menjadi papeda.”

“Bu, yako pe du jaga loa mangkauseha sgela na da mina dee.!”

“Tetapi, aku juga bisa dibuat menjadi sinole yang manis *loh*!”



“Petu, kae loa sapan pas du loa sepuh kae, Feten?”
“Lalu, kamu akan jadi apa setelah diolah nanti, Feten?”

“Kae bu du papu tu du goreng kae gama kasu di pe pi mo?”
“Apa kamu juga akan direbus atau digoreng seperti Kasu?”

“Pi, bara eta kae bisa di dandang pee?”
“Atau, jangan-jangan kamu bisa langsung dikukus?”

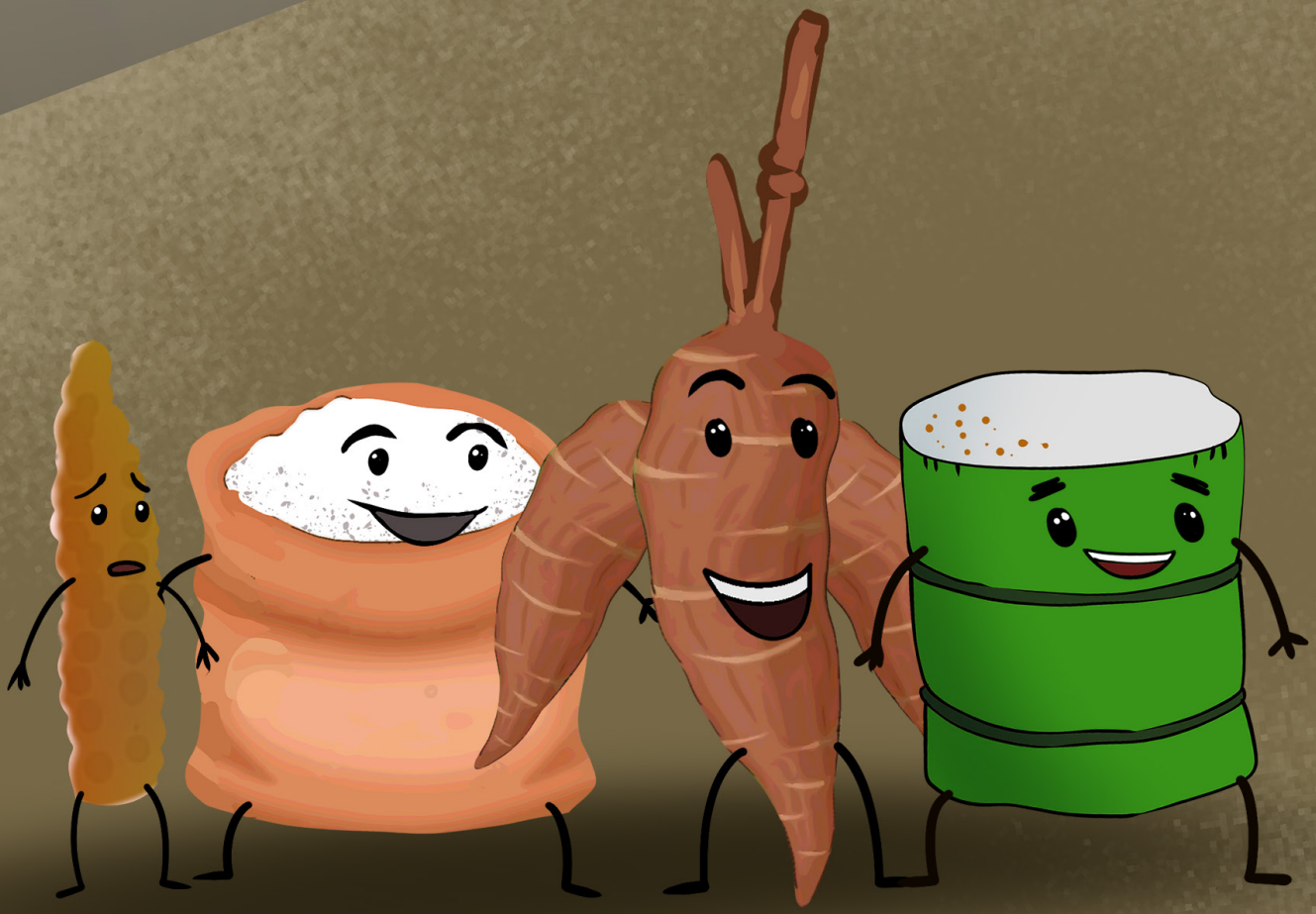


“Haaa, yako pe bidoik!”
“Aduh, aku bingung!”

“Yako tewa be loa sapan pas du loa sepuh na?”
“Aku tidak tahu akan jadi apa setelah diolah nanti?”



“Ehhh! Yako di banar-banare tewa mo, tau roo.”
“Aduh! Aku benar-benar tidak tahu, teman-teman.”





Tiba-tiba, prenge geba kadan teden mau sii fadi dapur.

Tiba-tiba, terdengar suara langkah kaki memasuki dapur.

"*Ssstttt*, bara teak! Jaga tu kita na sa ngei du mau emhasa pi sapan na."

"*Ssstttt*, jangan berisik! Salah satu dari kita akan segera dimasak."

Betah pisapan na.
Benar saja.

Skarang na waktu haik ngei Ngina Boi da mau loa hamanan ngei ka beto.
Kini tiba waktunya Ina Boi menyiapkan makan malam.

Kira-kira, kita na sane du masak leuk e?
Kira-kira, siapa yang akan dimasak lebih dulu, ya?

"Yako!" Kasu da sade tu lien bagut.
"Aku!" Kasu berseru dengan keras.




“Yako lah!” Bea da sade pe lien lebih bagut saki.
“Aku dong!” Bea berseru lebih keras lagi.
“Yako, Yako, Yako!” Sasa pe bu da mau kalah mo.
“Aku, aku, aku!” Sasa tak mau kalah.

Ina Boi da eguh cupa tu takarang hala di dapur.

Ina Boi mengambil kaleng *cupa* atau takaran beras di rak dapur.

Bea pe da teak eta.

Bea pun sontak bersorak.

“Tine na! Yako pasti dumasa beto na.”

“Lihat! Aku pasti akan dimasak malam ini.”




“Wee masa cupa di da bahaik gamdihe?”
“Kok *cupa*-nya ditinggalkan begitu saja?”
“Ih, pamalas e! Yako kan du ukur mohede.”
“Ih, sebel deh! Aku kan belum ditakar.”
“Makanya, kae bara talalu merasa mo e!”
“Makanya, kamu jangan terlalu ke-*pedɛ*-an!”

“Gamdo pa kae liem mo di fil hangina na, feten? Kae na memang ka mau du ka kae gamana kami na?”

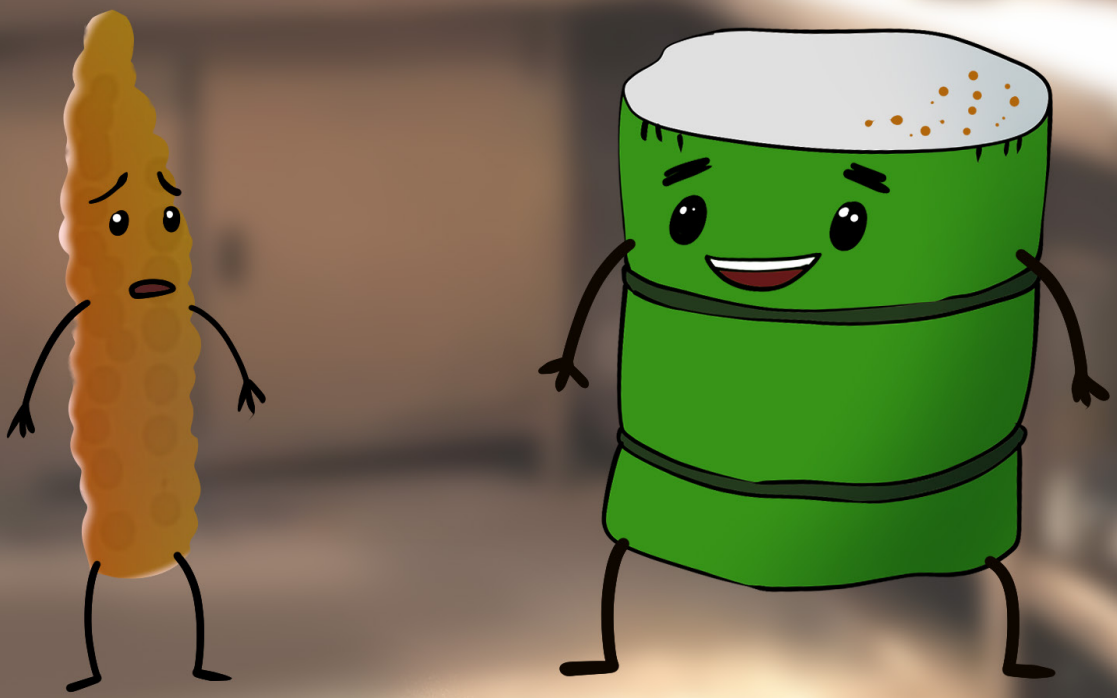
“Kenapa kamu diam saja dari tadi, Feten? Kamu memang tidak mau disantap seperti kami?”

“Hm, yako pe bu mau du ka yako, bu...” Feten na bi-doik rine.

“Hm, aku juga mau disantap, tetapi...” Feten masih kebingungan.

Da loa sapan pas du loa sepuh rine nanti na?

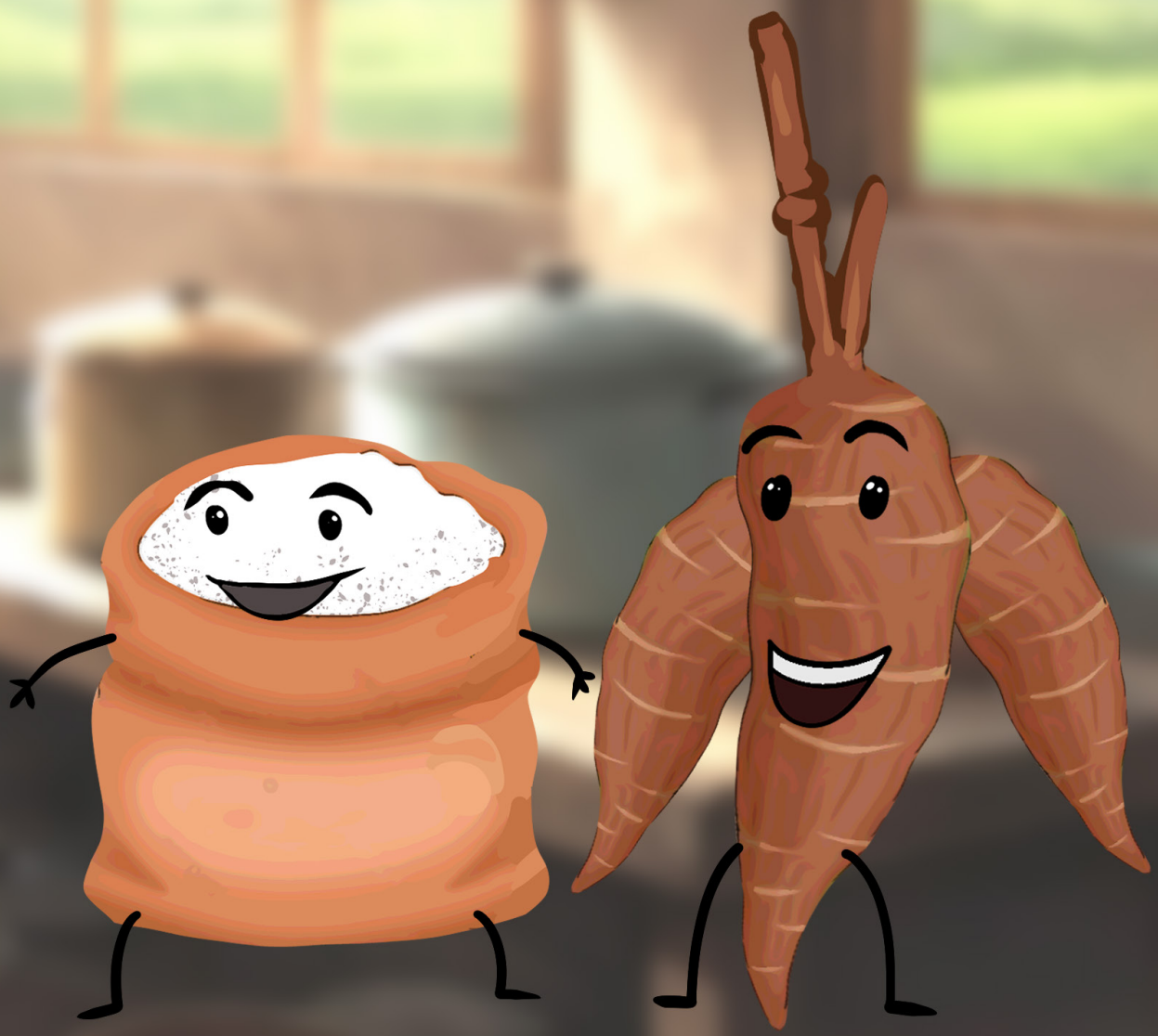
Dia masih memikirkan tentang dirinya bakal menjadi apa setelah diolah nanti?



Omak mo pe, ma kita Ina Boi saki da si fadi eptain.
Tak berapa lama, Ina Boi terlihat kembali memasuki dapur.

Kasu tu Sasa na pe du teak,
Kasu dan Sasa pun bersorak,

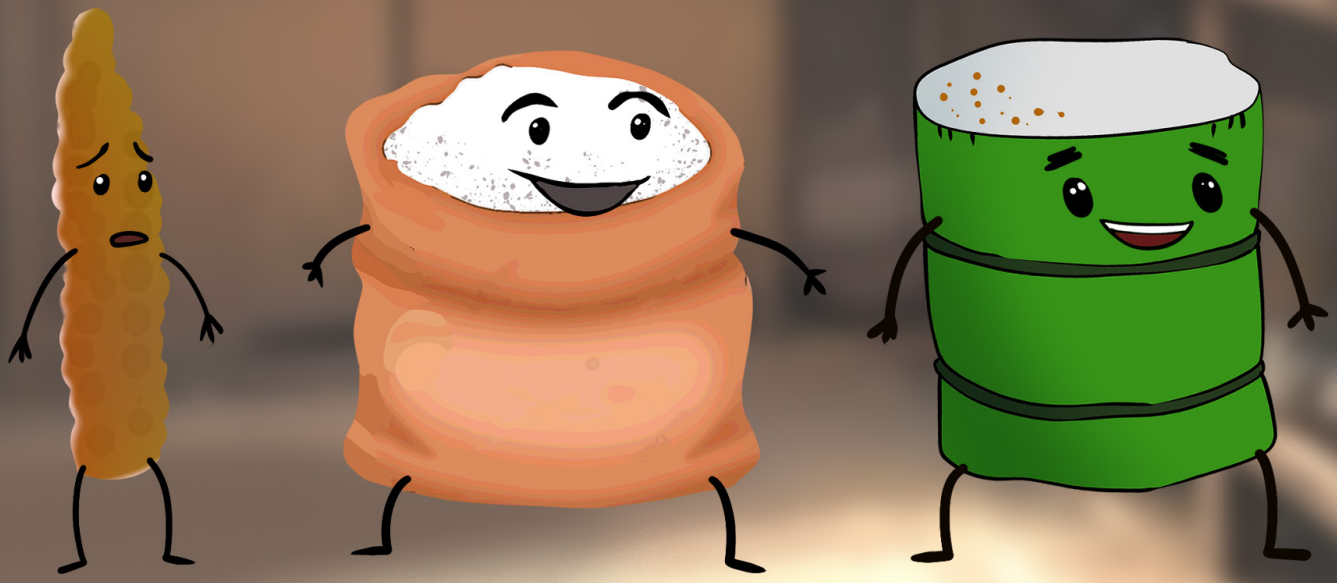
"Weh, gamdo pa kimi teak na?"
"Aduh, mengapa kalian berisik sekali?"



Kasu tu Sasa du mustermo tu Bea ba Epcara fadi.
Kasu dan Sasa tidak peduli dengan omelan Bea.

Sira du staken feten ngei iko teak tu sira saki.
Mereka justru mendesak Feten untuk ikut berseru lebih keras lagi.

Feten pe da iko teak pe, “Yako! Yako!”
Feten pun ikut berseru, “Akuuu! Akuuu!”




Oops!
Oops!
Pada hal Kasu yang dufa egu.
Ternyata Kasu yang dipilih.
“Horeee! Yako leuk, e, tau ro.”
“Horeee! Aku duluan, ya, teman-teman.”
Tine di pe, Feten da bingung saki.
Melihat itu, Feten pun langsung cemberut.

Feten da nika.

Feten bertanya-tanya.

"Gamdo pa yako dufa pilih mo e?"

"Mengapa bukan aku yang dipilih?"

Bea tu Sasa sira rua sili ganti hibur feten.

Bea dan Sasa pun secara bergantian menghi-burnya.

"Bara lalem roit mo, Feten!"

"Jangan sedih, Feten!"

"Kasu dufa dipilih leuk karna rine tewa simpan omak mo."

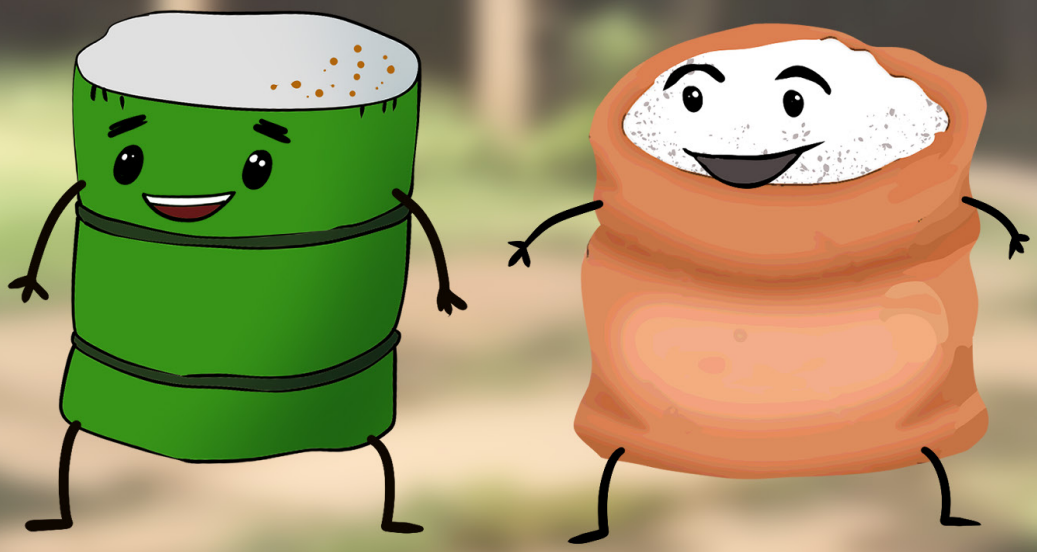
"Kasu dipilih lebih awal karena ia tak bisa disimpan terlalu lama."



“Betah pi moh?”
“Benarkah?”

“Ehe, Kasu tewa gamna yako mo Sasa pe bu bisa tahang omak.”
“Iya, Kasu tidak seperti aku dan Sasa yang bisa tetap awet.”

Kasu pe spati negi da boho eta biarkan rine omak-omak.
Kasu akan cepat membusuk jika dibiarkan berhari-hari.



“Petu gamdo tu yako na? Apakah yako bisa tahang omak gamna kimi pi mo?”

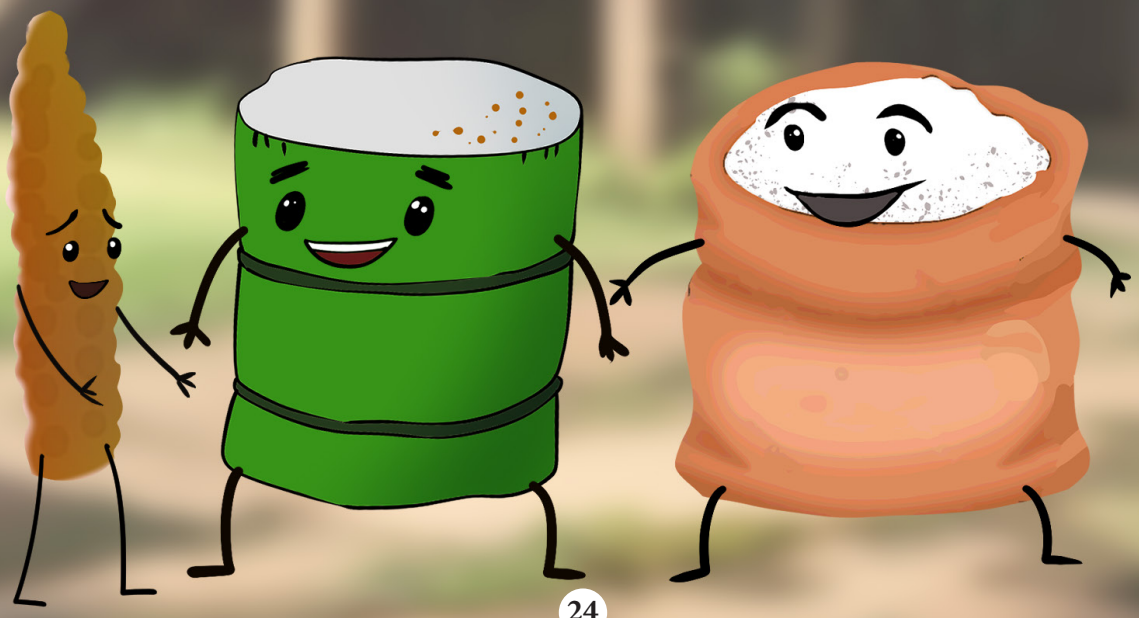
“Lalu bagaimana denganku? Apakah aku juga bisa awet seperti kalian?”

Sasa gama da percaya, “gamdih.”

Sasa mengangguk yakin, “Sepertinya begitu.”

“Tapi, yako na laleng ngei du geda ka yako.”

“Tetapi, aku benar-benar ingin lekas disantap.”



“Tenang! Eta na waktu do geliran kita pe. Sabar roroin!”

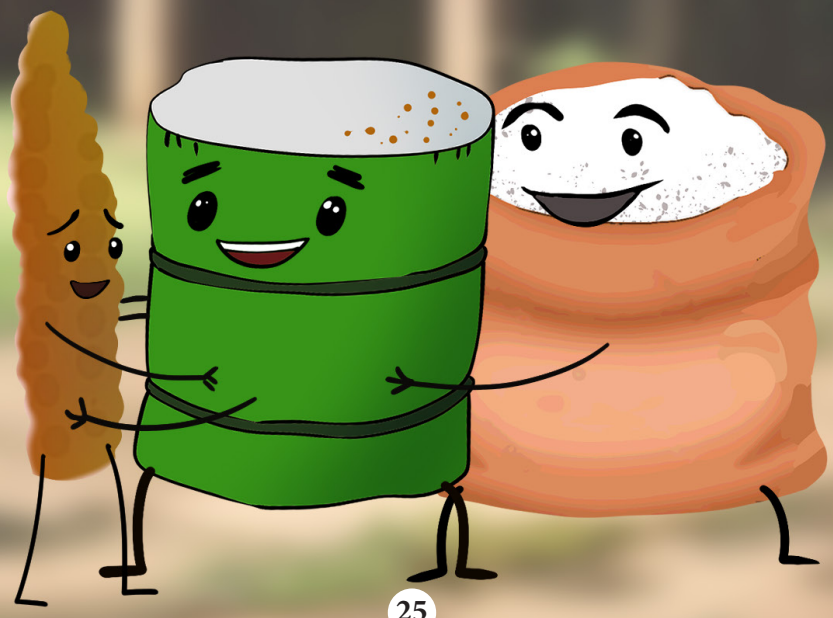
“Tenang! Pasti tiba saatnya giliran kita kok. Bersabarlah!”

“Bisopah kimi bekah, tau ro. Semoga supak dawa na, yako dufa pilih ngei dumasak olik.”

“Terima kasih, teman-teman. Semoga besok pagi, akulah yang dipilih untuk dimasak.”

Feten da loa ela ngei da sabar lalen tu dufa pilih mo.

Feten mencoba berbesar hati karena tak dipilih.



Eta supak, sebelum Ina Boi ngei eptain, Bea tua Sasa du loa kesepakatan,

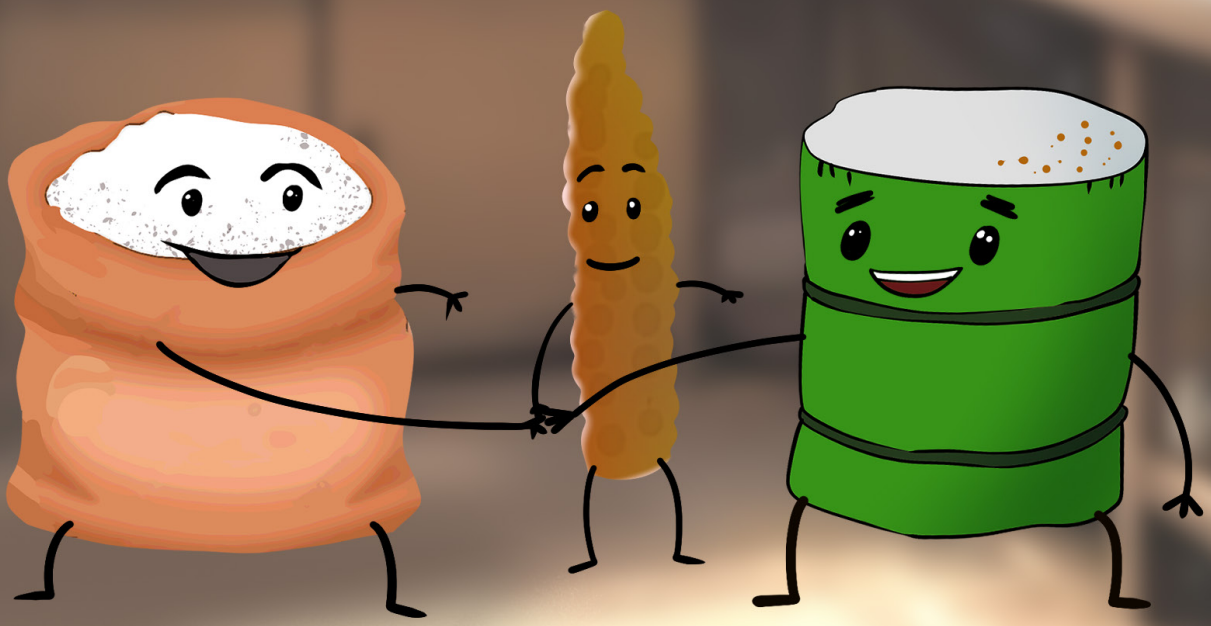
Keesokan hari, sebelum Ina Boi ke dapur, Bea dan Sasa membuat kesepakatan.

Sira rua mau Feten du ka leuk.

Mereka ingin Feten disantap terlebih dahulu.

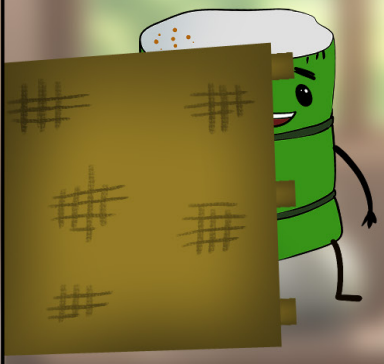
“Setujuuu!”

“Setujuuu!”



Sasa da memilih pirfoni oto *paha* Uka kolon.
Sasa memilih bersembunyi di bawah *para-para* bambu.

Sedangkan, Bea da pirfoni oto kas lalen.
Sementara itu, Bea bersembunyi di dalam lemari dapur.





Pas ina Boi da Muncul oto eptain, Bea tu Sasa du pamauk tuha feten.

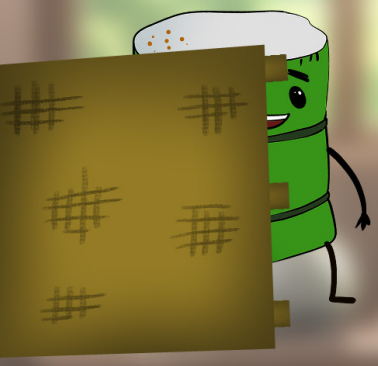
Begitu Ina Boi muncul di dapur, Bea dan Sasa langsung menyoraki Feten.

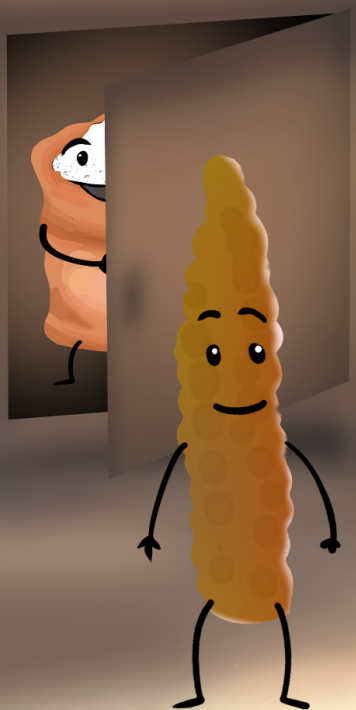
"Feten! Feten! Feten!"

"Feten! Feten! Feten!"

"Akhirnya, dawa anga du ka yako."

"Akhirnya, tiba juga saatnya aku akan disantap."







Tetapi, astaga!

Tetapi, astaga!

“Bara mo! bara mo! Bara nei yako bana mo! Yako mau bana mo. Yako mau geda masa yako rabo.”

“Jangan! Jangan! Jangan taruh aku di sini! Aku tidak mau di sini. Aku ingin segera dimasak.”



Setelah nei Feten oto Uia fafan, ma tine Ina Boi d sibuk da hama isaa.

Setelah meletakkan Feten di ambalan bambu, Ina Boi terlihat sibuk mencari sesuatu.

"Rabo geda pirfoni! Bara eta ma dufa waku!"

"Cepat sembunyi! Jangan sampai tertangkap!"

Ah, terlambat haik!

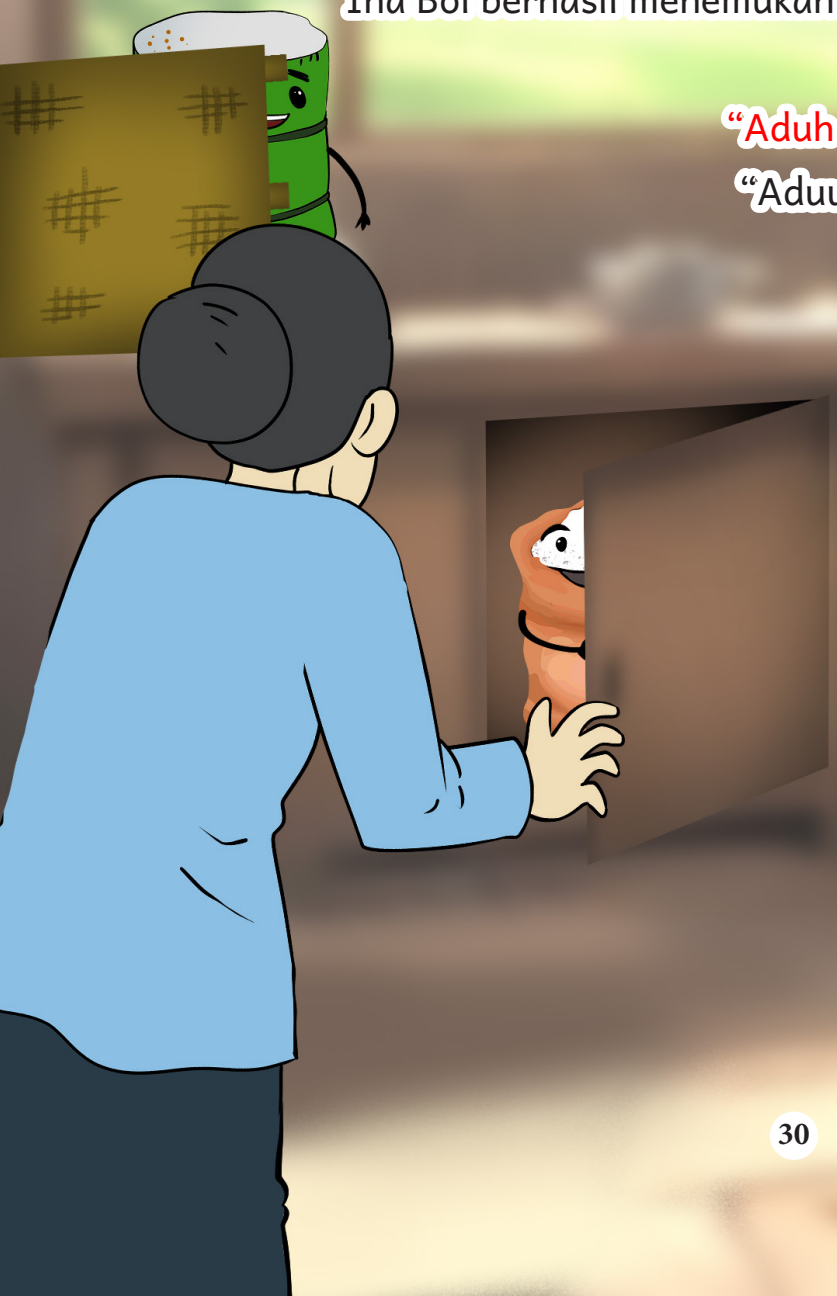
Ah, terlambat!

Ina Boi berhasil da dufa Bea ngei da emhasa supak-supak na.

Ina Boi berhasil menemukan Bea untuk dimasak pagi ini.

"Aduh eee!"

"Aduuuh!"



“Sabar, e, Feten!”

“Sabar, ya, Feten!”

Tine, Bea bukanya du masa ba mo.

Rupanya, Bea tidak hanya untuk dimasak.

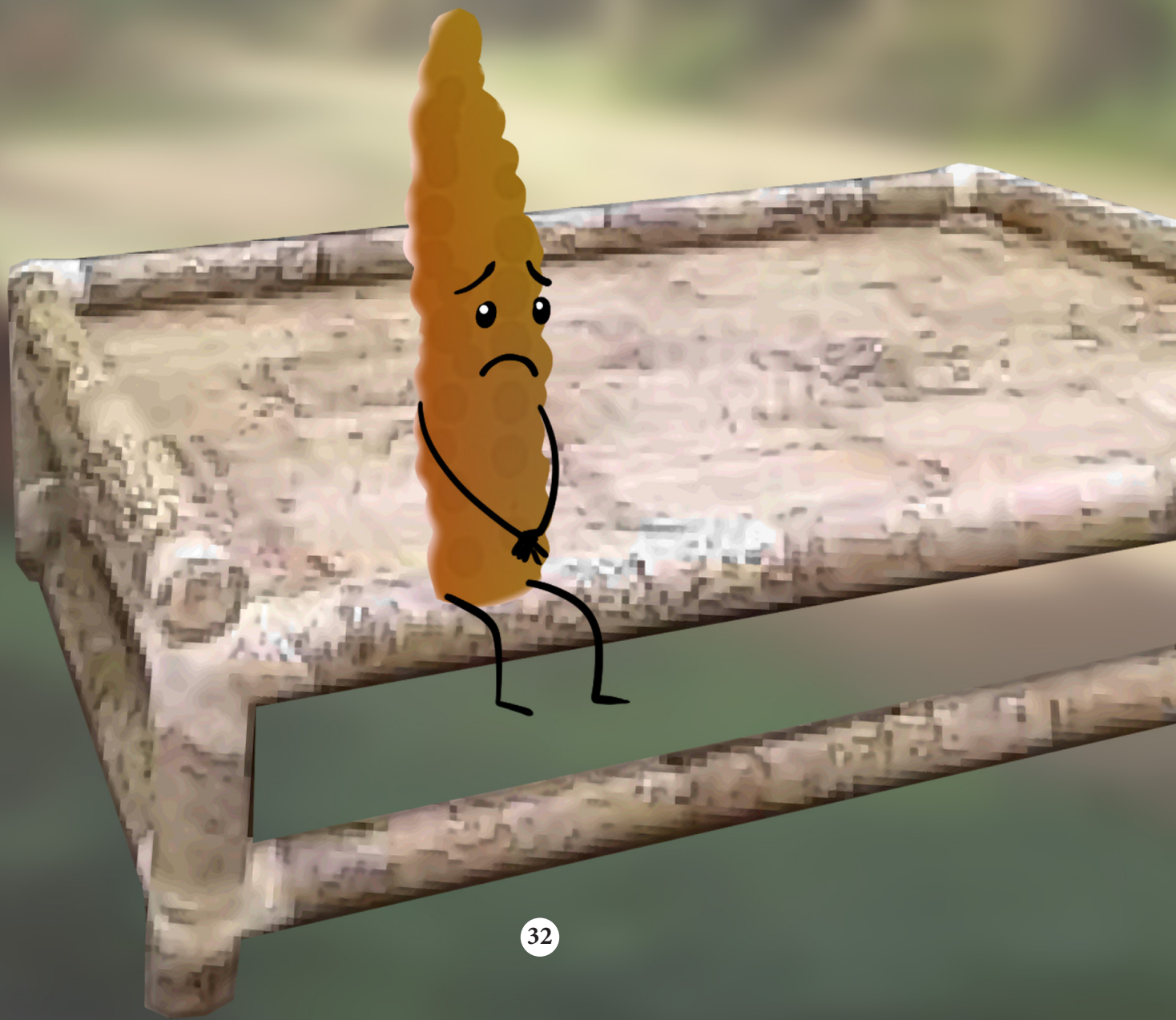
Bea Giwan da fagai giwan ngei rahe la tepu tura/kaa.

Sebagian kecil tubuhnya juga ikut dilempar ke tanah untuk disantap oleh ayam-ayam.



Skarang na, hisin Feten tu Sasa di oto Eptain.
Kini, tersisa Feten dan Sasa di dapur.

Feten da bingung.
Feten bingung.



Gamdo eta rine du masa mo na?
Mengapa dia tidak kunjung dimasak?

Gamdo eta Ina boi da nei ba rine oto uka fafan?
Mengapa Ina Boi malah menyimpannya di ambalan bambu?




“Bara cefe mo, Feten, Mara modan, pasti dumasak kae saja”
“Jangan sedih, Feten. Nanti sore, kau pasti yang akan dimasak,”
“Fido, Sepuh na pe, pasti du masa leuk kae, yako mo.”
“Tidak mungkin. Setelah ini, pasti kamu yang akan dimasak lebih dahulu. Bukan aku.”

Dung! Dung! Dung!
Dung! Dung! Dung!

Fetenda geda, “Sapa laet teden di?”
Feten terkejut, “Itu bunyi apa sih?”



“Di tuba lien. Biasanya tuba lien di do iyen penting sadita du mau sampaikan tapi lewat tubah lien.”

“Itu bunyi tifa. Biasanya tifa dibunyikan jika ada hal penting yang ingin disampaikan.”



Lea supak na adalah upacara penobatan Raja Kayeli yang fehut.

Besok merupakan hari upacara penobatan Raja Kayeli yang baru.

Dusea warga hangsiat ngei kumpul oto huma Soa.

Semua warga diminta untuk berkumpul di rumah Kepala Soa.

Khusus ngei fina roemtuan no do sira siapkan hamanan ute ngei keperluan upacara adat.

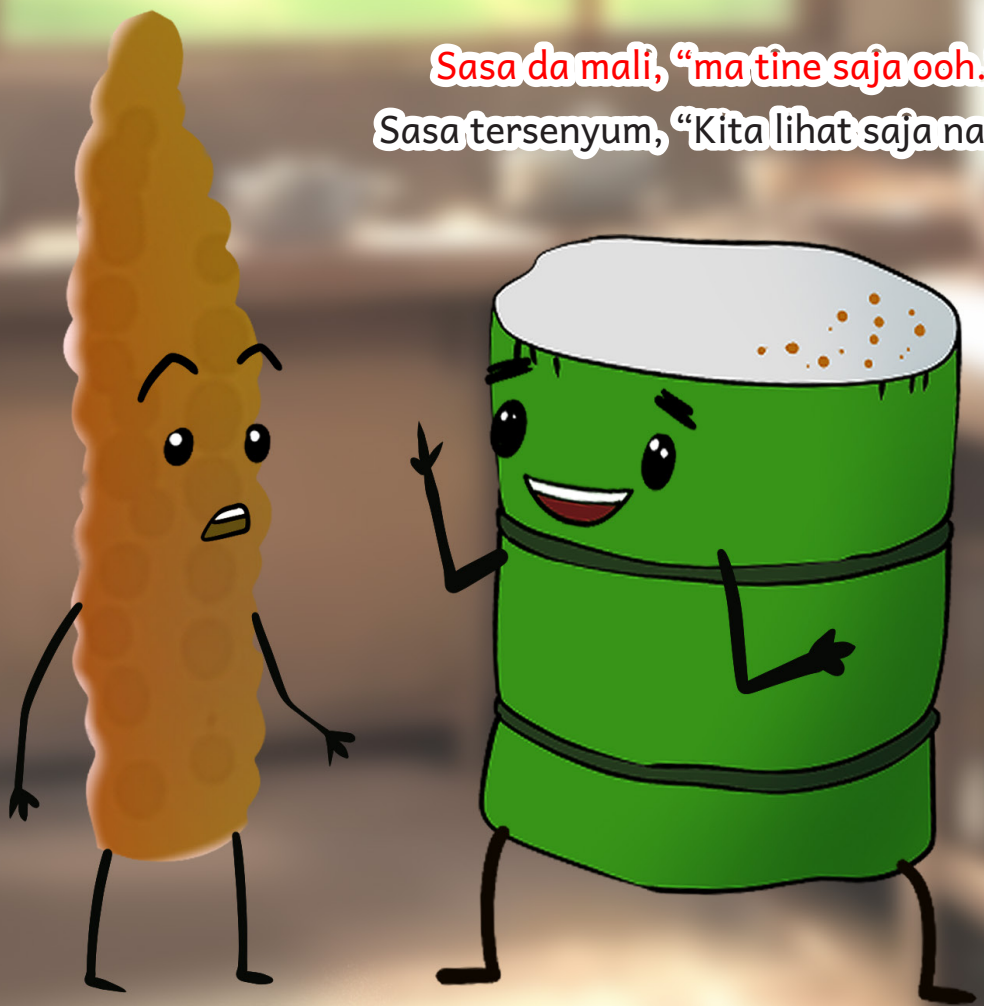
Khusus para ibu diminta agar mereka menyiapkan masakan serta penganan kecil untuk keperluan upacara adat.



“Pasti sepuh na pe kita nani bageang.”
“Pasti setelah ini giliran kita.”

“Gamdo eta kae tewa di?”
“Bagaimana kamu tahu?”

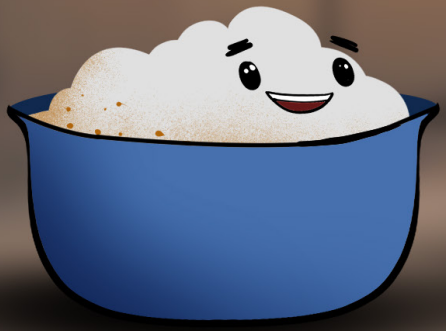
Sasa da mali, “ma tine saja ooh.”
Sasa tersenyum, “Kita lihat saja nanti.”



Rapak modan, Ina Boi da egu Feten tu Sasa.
Menjelang sore, Ina Boi mengambil Feten dan Sasa.

Sira rua du nei baku samping saro oto wadah yang berbeda.
Keduanya ditempatkan berdampingan di sebuah wadah terpisah.

Sasa du nei oto bokor plastik, sementara Feten duneih oto nyiru.
Sasa ditaruh di bokor plastik, sementara Feten ditaruh di nyiru.






“Apakah kita na du mau emhasa resen-resen na ngei du ka?”
“Apakah kita akan benar-benar dimasak dan disantap?”
“Iha gamdi.”
“Tentu saja.”



Ina Boi geda egu Feten tu Sasa subah fili Eptain ngei Kepala Soa na huma.

Ina Boi segera membawa Feten dan Sasa keluar dari dapur menuju rumah Kepala Soa.

Oto kepala soa na huma, Feten du totoh sili gantibaku tukar oleh para fina ro emtuan oto lesung kau laleng.

Di rumah Kepala Soa, Feten ditumbuk secara bergantian oleh para ibu di dalam lesung kayu.

Petu, Feten dutapis oto nyiru eta dabersih.

Lalu, Feten ditampi dengan nyiru hingga bersih.

Niman di pekah fili kolin oto dabatempel.

Tubuhnya dipisahkan dari serpihan kulit ari yang masih menempel.

Petu, rine baru bisa diolah.

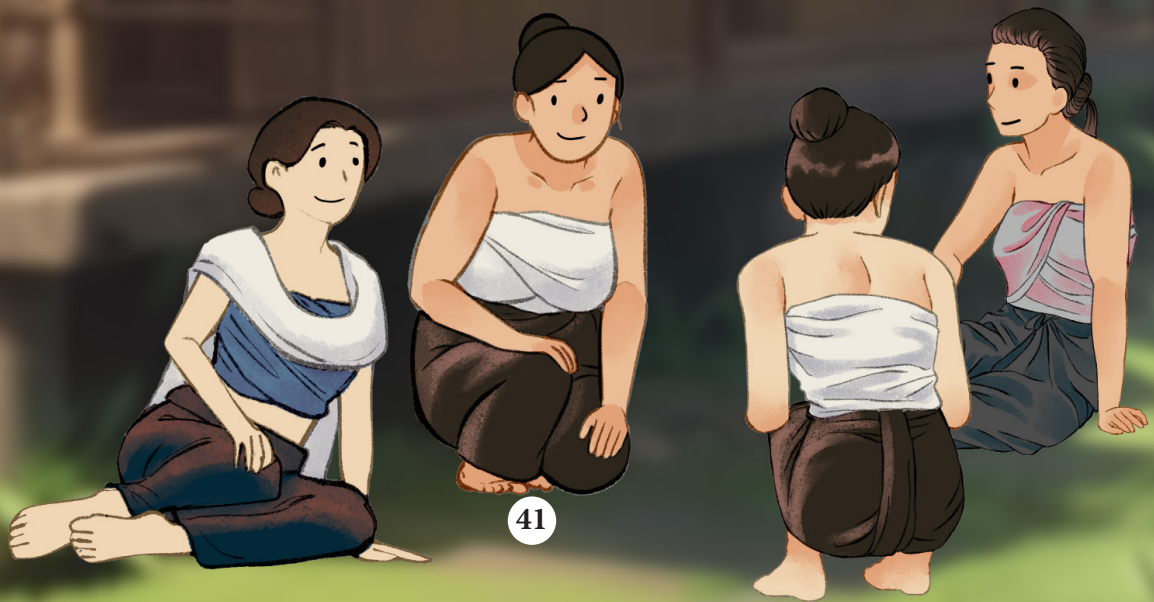
Selanjutnya, ia baru bisa diolah.

Feten da tewa pasti da sabar ngei da linga lagan pas sepu do olah.

Feten benar-benar sudah tak sabar lagi ingin melihat wujudnya setelah diolah nanti.

Kira-kira, rine da loa sapan e?

Kira-kira, ia bakal jadi apa, ya?



Ka, kia mo!

Taraaa, lihat!

Feten da rubah lagan eta da loa aneka hamanan yang nan Gosat.

Feten berubah wujud menjadi aneka makanan yang lezat.

Selain bubur, ternyata Feten bisa diolah menjadi dodol, wajik, eta kukis.

Selain bubur, ternyata Feten juga bisa diolah menjadi dodol, wajik, hingga kukis.

Feten siap du nei oto upacara adat penobatan raja fehut naa.

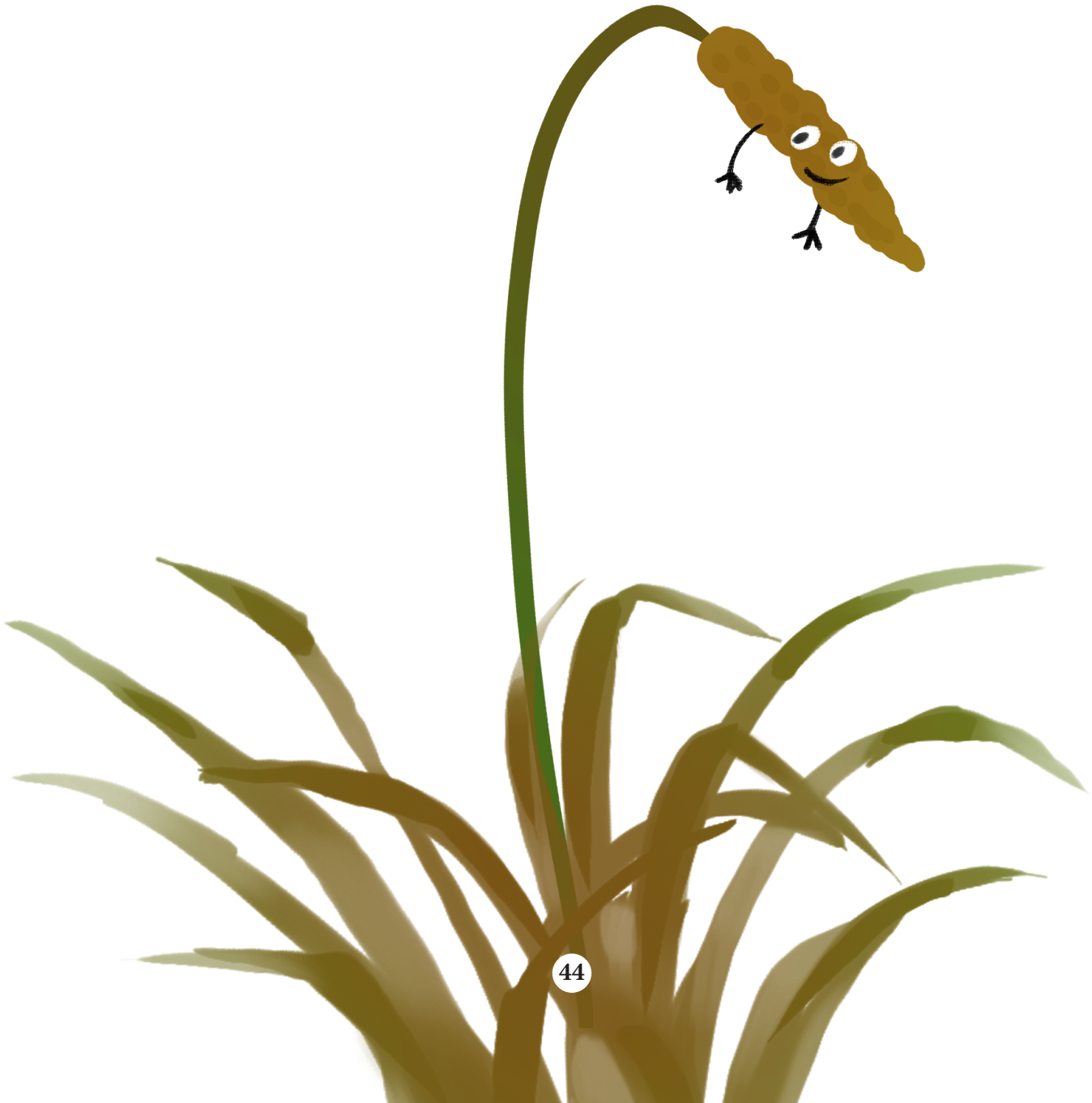
Feten pun siap disajikan untuk upacara adat penobatan raja baru nanti.




Sepuh di, Feten du ka sama-sama,
Akhirnya, Feten disantap beramai-ramai,

Feten na hamanan enaat Geba Guru. Tanaman Lagan sama gamdi alang-alang tu da newe ba doa saja meski oto neten mangit. Feten fatun da loa gamna di hala fatun, hanya na ukuranya roin nan ne.

Hotong merupakan makanan pokok asli Pulau Buru. Bentuk tanamannya mirip alang-alang dan mudah tumbuh meski di lahan kering sekali pun. Bulir-bulir hotong menyerupai beras, hanya saja ukurannya lebih kecil.



Sapa Kutu Buku

Halo, Adik-Adik Kutu Buku!

Apakah kalian suka dengan ceritanya?
Yang pasti, kalian mendapatkan informasi tentang wawasan kemalukuan yang disajikan dalam cerita ini, bukan? Tentunya, ada di antara kalian yang sudah mengenal Maluku, ada juga yang belum. Semoga cerita ini bisa menambah wawasan kemalukuan bagi kalian yang baru mengenalnya. Nah, sekarang, coba ungkapkan kembali cerita ini kepada orang terdekat, seperti ayah, ibu, atau teman kalian! Lalu, diskusikan bersama mereka hal-hal mengenai Maluku yang terdapat di dalamnya!

Salam Literasi,

Tim Redaksi KBP Maluku



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023