KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2024

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

LAHIN BIA BOBO

POHON SAGU KAKEK

Bahasa Buru-Indonesia



Penulis dan Penerjemah : Siti Fharatila Souwakil, Attika Sari Mukaddar, Halima Lausepa, Gita Latuhukum, dan Surina Tasane

Ilustrator : Ryan Juanito Engko

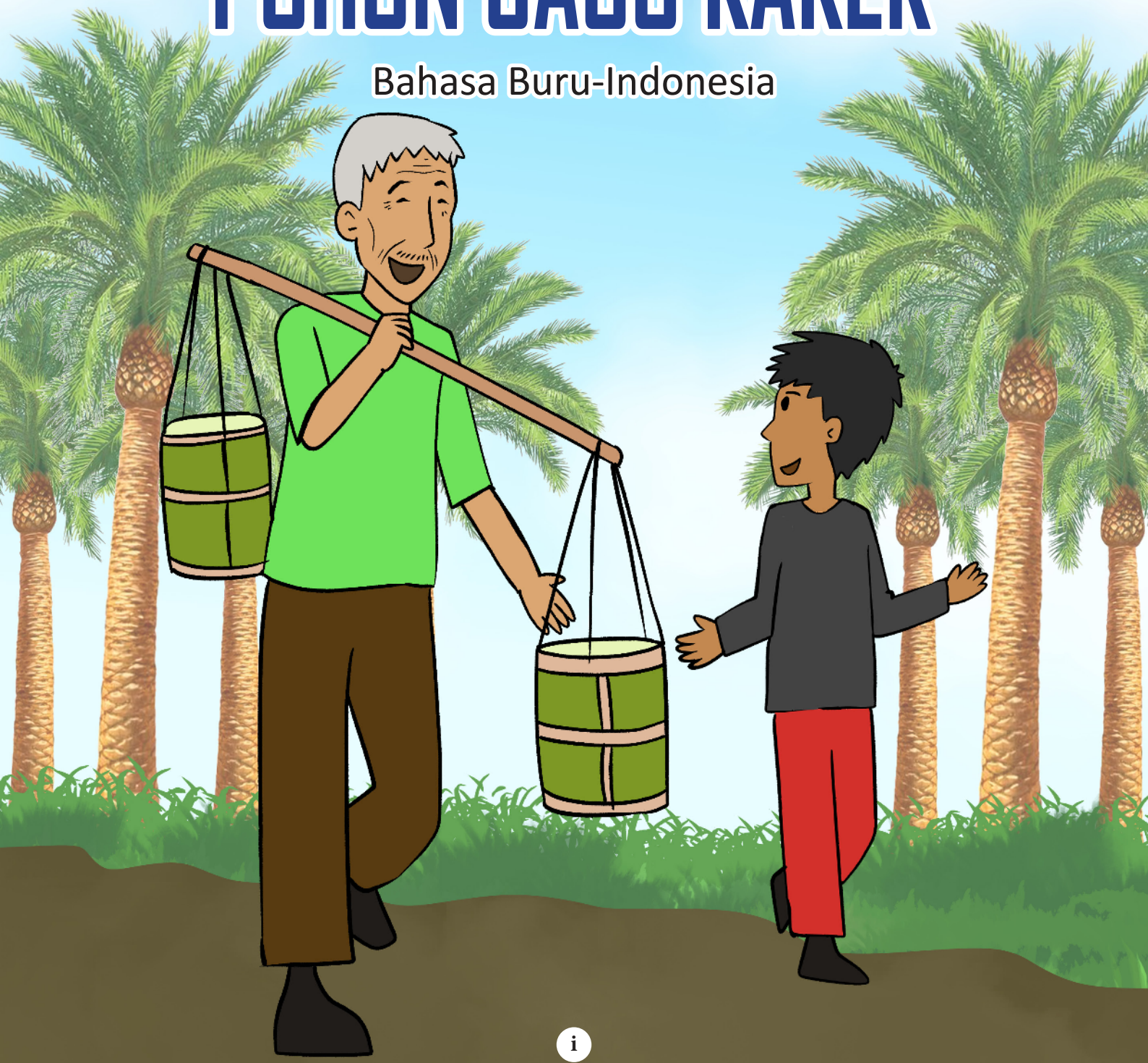
C

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2024

LAHIN BIA BOBO

POHON SAGU KAKEK

Bahasa Buru-Indonesia



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.

Lahin Bia Bobo
Pohon Sagu Kakek

Bahasa: Buru-Indonesia

Penulis dan Penerjemah : Siti Fharatila Souwakil, Attika Sari Mukaddar, Halima Lausepa,Gita Latuhukum, dan Surina Tasane
Penyunting : Evi Olivia Kumbangsila
Pengatak : Ryan Juanito Engko, Dudung Abdulah, dan La Ode Hajratul Rahman
Ilustrator : Ryan Juanito Engko

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 978-602-259-997-5

18 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

Nai na carita fi hawa bia Bobohamna.
Inilah cerita dari kebun sagu Kakek.

Martius da bage panipik, dawana n apnanbeta.
Martius baru saja bangun tidur.

Menlangina, lea minggu.
Tiba-tiba, ia teringat bahwa hari ini adalah hari Minggu.

Tong rine da janji, la nak Bobohamna, la du pleh tu bia.
Ia telah berjanji untuk membantu kakeknya memukul sagu.

Sepo da suba fi elet da hama kaiko Bobohamna,
padahal la da siap-siap la da iko hawa.
Kemudian, ia berjalan keluar kamarnya mencari kakek
yang ternyata sedang bersiap-siap untuk pergi ke kebun.



Setting tempat: kamar martius.



"Bobomhana padi kae po kupesnapak?"
"Apakah kakek sudah bersiap-siap?"

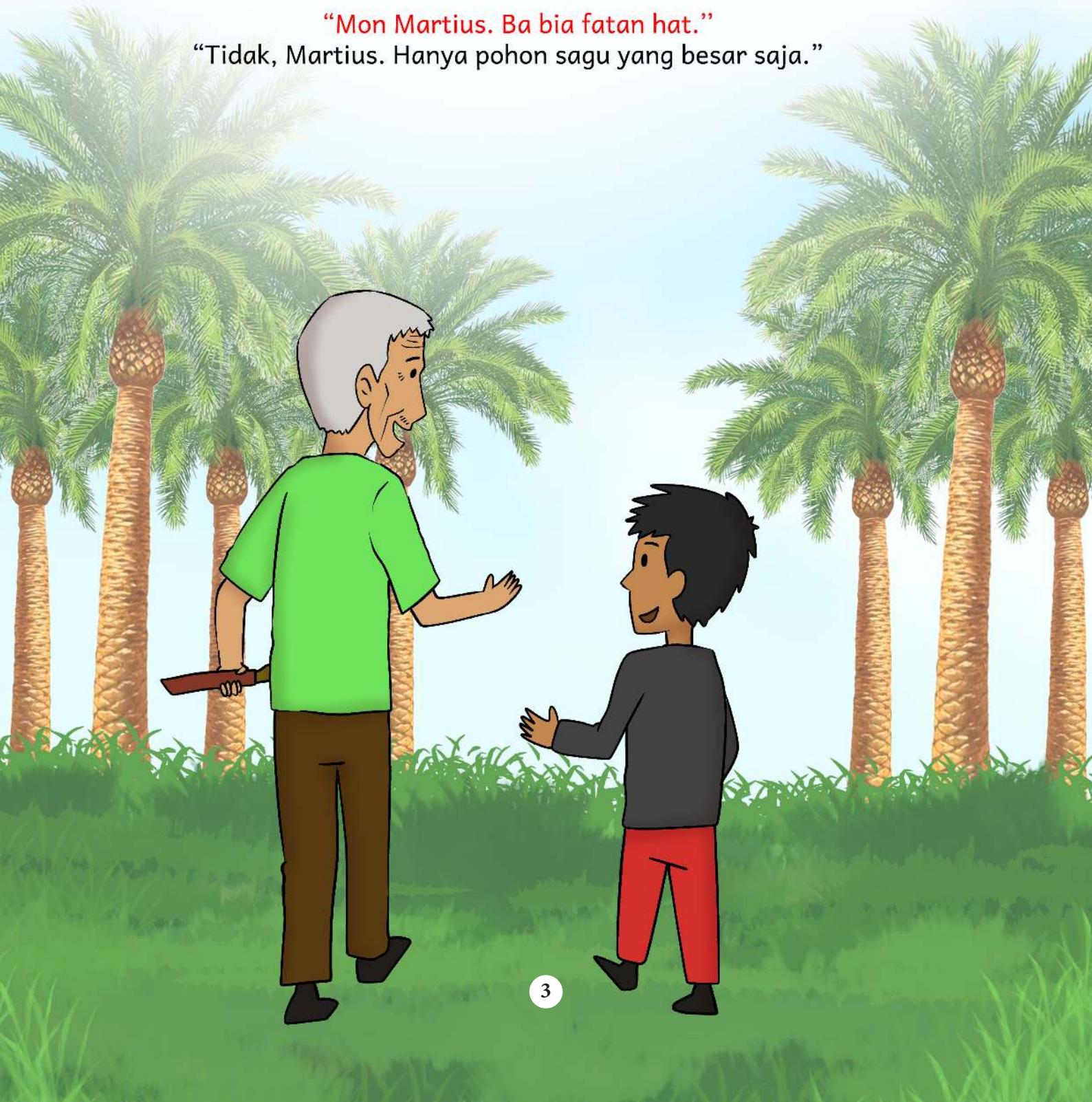
"Ii, Martius. Kae olek ku wanhaik Bobomhana
nipik ladawanaka pesnapak la maiko.
Siap- siap! La ma iko bek hawa."
"Iya, Martius. Kamu ternyata sudah bangun padahal
kakek baru saja akan membangunkanmu. Bersiaplah,
kita akan segera berangkat ke kebun."

"Eheta, Bobomhana."
"Baiklah, Kakek."

Sira iko dosup. Bakdi neten di sira ,tok tok kaor kaor bia paling etak bak di sekitar hawa etakdi Bobohamna.
Mereka pun berangkat. Sesampainya di sana, ia melihat pohon sagu yang sangat banyak di sekitar kebun kakeknya.

"Bobomhana, biarlahin o dibisa ma pun bia?"
"Kakek, apakah semua pohon sagu ini bisa kita buat sagu?"

"Mon Martius. Ba bia fatan hat."
"Tidak, Martius. Hanya pohon sagu yang besar saja."



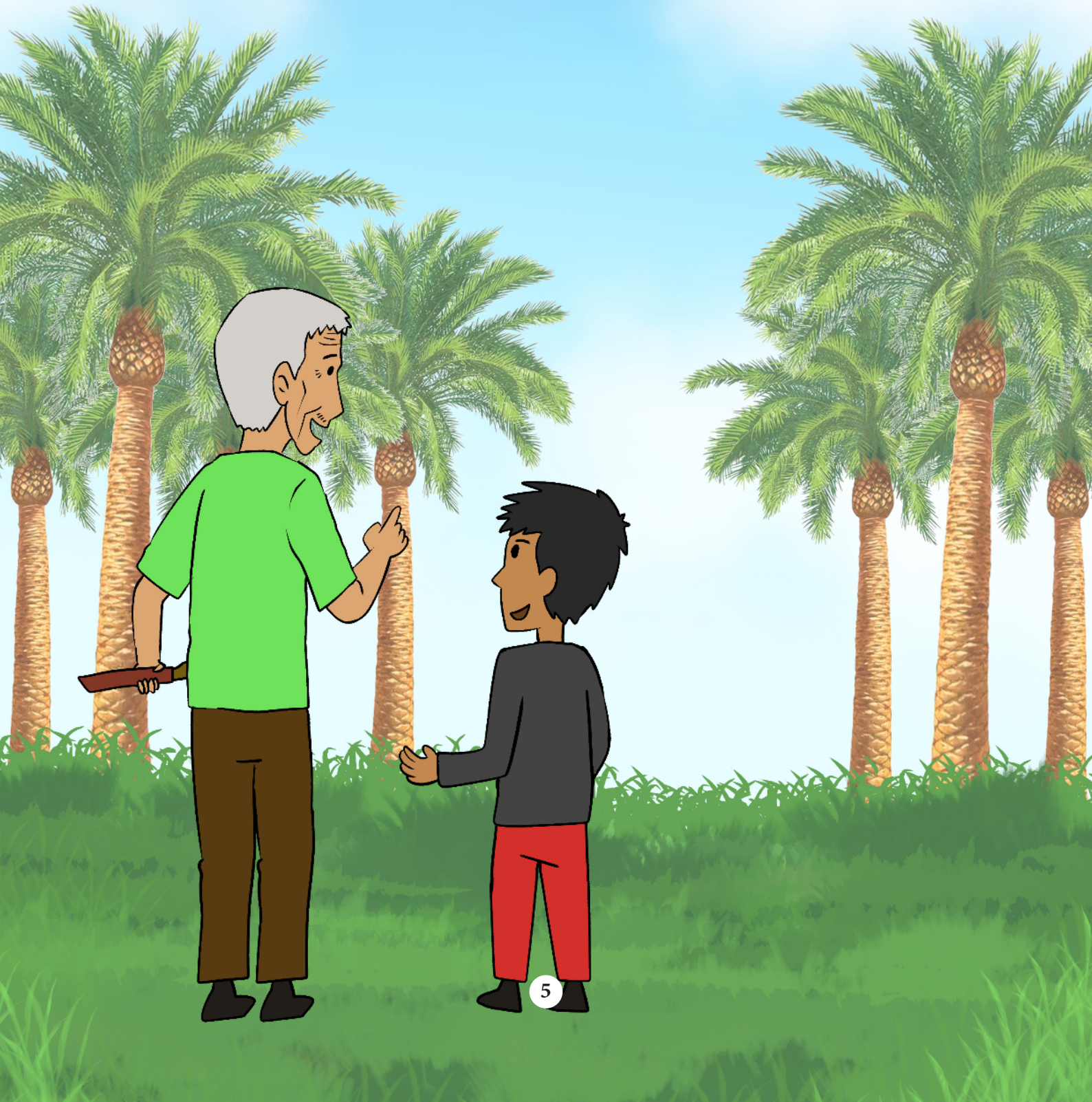
“Bobomhana olemo dimi dia di ba j dadi haik?”
Martius da garo haik fi bia.
“Kakek, bukankah itu adalah sagu yang telah jadi?”
tunjuk martius pada gundukan sagu yang berjejer.

“Li, dia bi aba jadih. La eg biar iem pilasa
di bobohamna ba garor minggu rua. Kae,
leuk lom nam bobovina lad garo bubur ne
(bubur yang do garuh fii bia) via tu kae elah mahedi?”
“Ya, itu sagu yang telah jadi. Kita akan ambil beberapa sagu
yang kakek sudah kerjakan dua minggu lalu.
Kamu harus membujuk nenekmu untuk membuat bubur ne
karena kamu belum pernah mencobanya, ’kan?”



Bobohamna po da gar selek nak pekejaan haik.
Kakek telah menyelesaikan pekerjaannya.

“Ayo siap lam oli, Martius!” kata bobomhana.
“Ayo, kita akan segera pulang, Martius!” kata kakek.

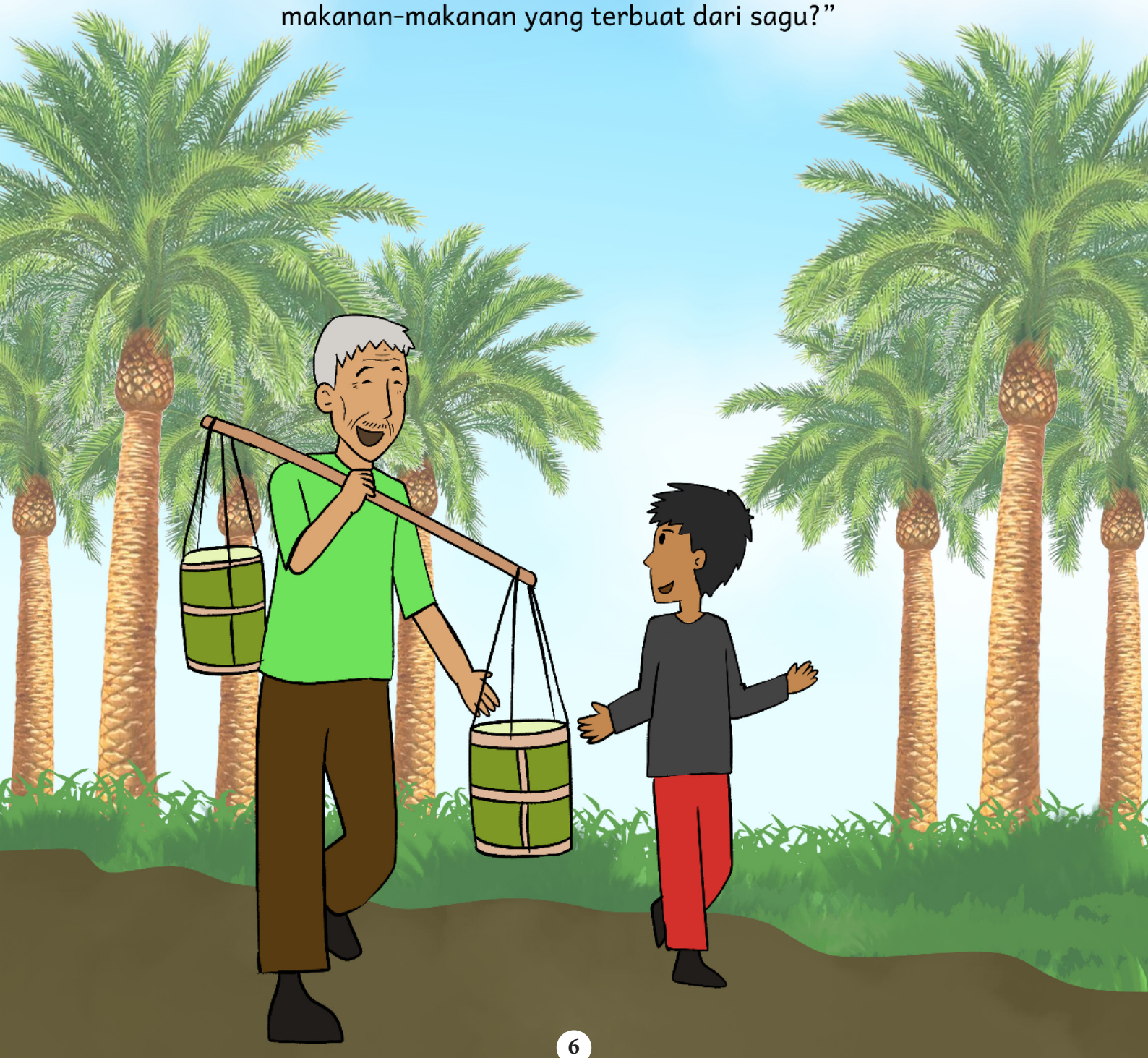


Selama bek tohon Martius da nikak na Bobohamna.
Selama perjalanan pulang, Martius bertanya kepada kakeknya.

“Bobo emhana nak suka bia?”
“Kakek, kenapa kakek sangat menyukai papeda?”

“Paro yako nang suka ie enat’t yang du punah fi bia.”
“Karena kakek menyukai makanan yang terbuat dari sagu.”

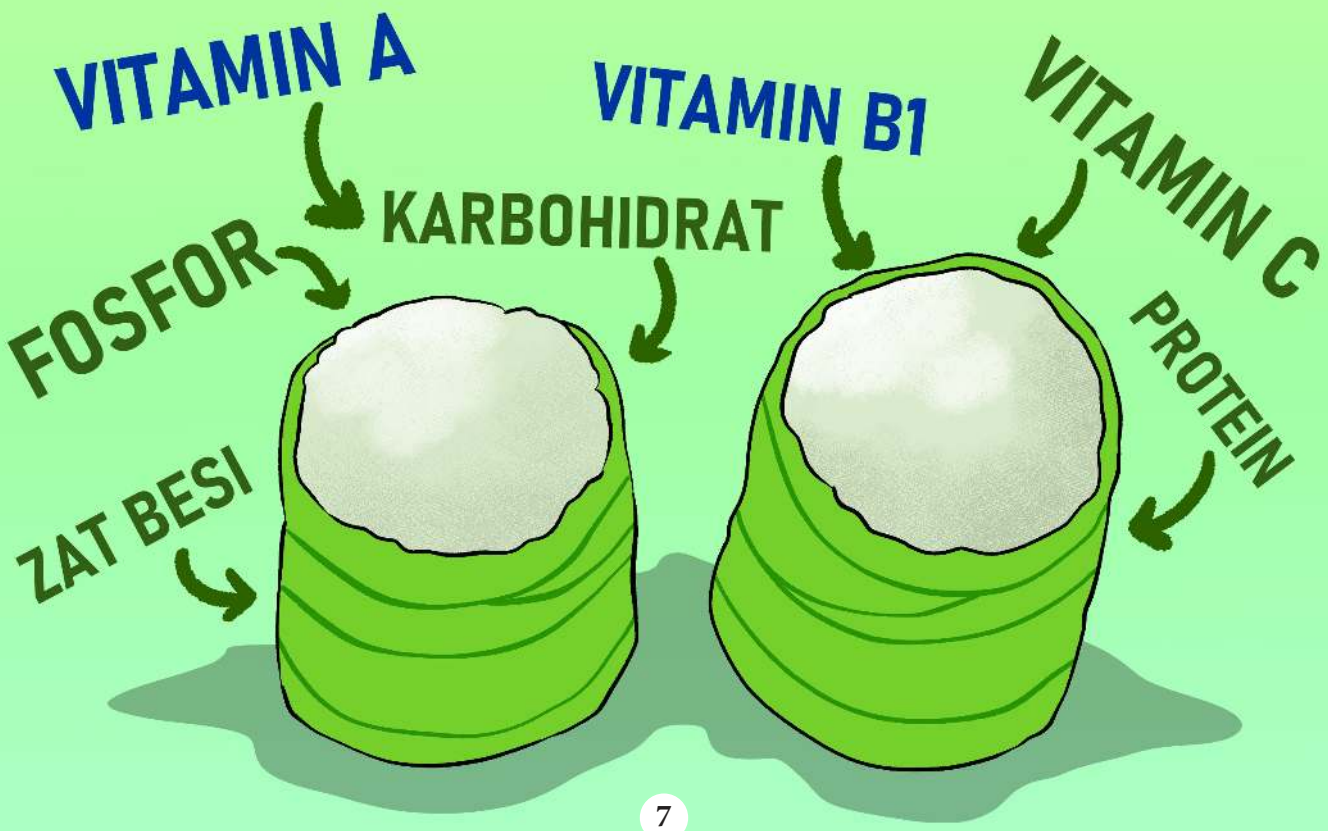
“Betah tenik? Yang da puna serpe bobohamna nak suka,ie nat fi bia”?
“Benarkah? Apa yang membuat kakek menyukai
makanan-makanan yang terbuat dari sagu?”



“Bia adalah ie na’t yang da mengandung gula mo, gamdi pala dimo.
Bia da mengandung protein, karbohidrat, fosfor, tongi zat besi meget.
Tongi aki tepung bia laleng, da mengandung vitamin A,
vitamin B1, juga vitamin C. Yang da gosa bagi kesehatan
nak e bobo vina juga nak suka la da puna ie macam-macam
ie na’t fi bia jadi nak bobomhana nak suka la da puna bia.”
“Karena sagu adalah makanan yang tidak mengandung banyak gula,
seperti halnya nasi. Sagu juga mengandung protein, karbohidrat,
fosfor, dan zat besi. Selain itu, di dalam tepung sagu,
juga terkandung vitamin A, vitamin B1, dan vitamin C.
Ini baik bagi kesehatan dan nenek juga suka membuat penganan
dari sagu jadi kakek sangat suka membuat sagu.”

“Pantas bobomhana nak suka la da ka bia dari pada pala.
Bobovina sering da puna kui bia kanari.”
“Pantas saja kakek sering makan papeda daripada nasi.
Nenek juga sering membuat kue sagu kenari.”

TEPUNG SAGU



“Kae nam suka kui fi bia yang nambobo fia puna?”
“Kamu juga sangat suka kue sagu buatan nenek, ’kan?”

“Bu resek bobovina puna kue kanari paling da gos.” navo Martius.
“Tentu saja, Kek. Kue sagu buatan nenek yang paling enak.” ucap Martius.

“Bulama, yako acoba mehede bubur ne garo bobovina, moo?
Padisepo etak, iyeknat yang dogaro fii bia,
gamdo bakudi, bia dinewe, baku wangan, bu massi baetak hede.”
bobohamna nafo.
“Tapi, Kamu belum pernah mencoba bubur ne buatan nenek, ’kan?
Selain itu, banyak makanan yang terbuat dari sagu,
seperti sinole, sagu tumbu, sagu lempeng, dan masih banyak lagi.”
ucap Kakek.



“Pi, olek ie nat wot etak duba garor tu bia!”
“Wah, ternyata banyak sekali makanan yang terbuat dari sagu!”

“Jadi, kita di huma, kae harus malomoh bobovina la dagaro bubur ne.
Kae harus acoba bubur ne agaro bobovina." lomo bobohamna.
“Jadi, kalau kita tiba di rumah, bujuk nenekmu untuk membuat bubur ne.
Kamu harus mencoba bubur ne buatan nenek.” bujuk kakek.



Seb du sub di huma.
Tibalah mereka di rumah.

Martius da taho bia di dapur tong datala na bovina
di daba daba bletak yek nat lea la rin tu nak bobo.
Martius meletakkan sagu di dapur dan memanggil neneknya
yang sedang menyiapkan makan siang untuk dia dan kakeknya.

"Bovina, pun tenik lea ngina lam ma ka lea hat?"
"Nenek, apa yang nenek buat untuk makan siang?"



“Ea ngina Bovina laleng bia tu mas konit tu
kae tu nam bobomhana wot nimsuk ah pa bovina lat tuna.”
“Hari ini nenek membuat papeda dan kuah ikan kuning
karena kamu dan kakekmu sangat menyukainnya.”

“Li wot dagosa yak po wot aglada”
“Wah! Enak sekali aku sudah sangat lapar.”

“Ephesek ka peni sepo, tam ma ka mengesa ngesa tu nam bobomhana.”
“Bersih-bersih dulu, lalu makanlah bersama kakek.”

“E hao, bobovina.”
“Baiklah, Nenek.”



Du bersihkan sepuh nin diri, Martius da suba la da
ka bersama tu nak bobohamna tu bobovina.
Setelah selesai membersihkan diri, Martius menyusul
nenek dan kakeknya untuk makan bersama.

"Bovina, pupun bubur nelaha kon padi do ku ka sep nam iek nat to peni."
"Nenek, bisakah nenek membuat bubur ne untukku?
Kata kakek, bubur ne buatan nenek sangat enak."

"Bobovina gamdi bovina puna bubur ne kalaw kae selesai ka." saro bobovina.
"Baiklah, nenek akan membuatkan bubur ne, jika kamu
menyelesaikan makananmu dulu." ucap nenek.

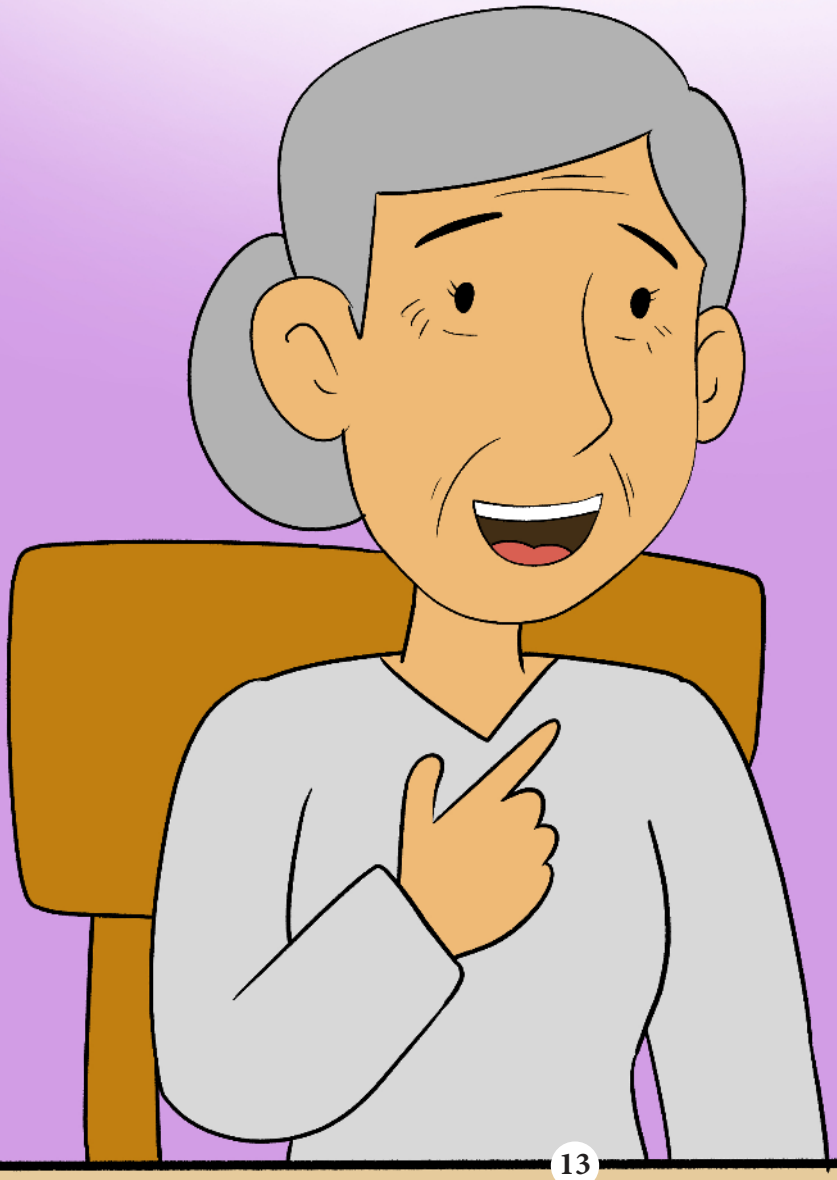
"Eho! padido laleng la tambah bia hedi tu mas konit ma maot."
"Hore! Tambah papeda dan sedikit kuah ikan kuning lagi dong, Nek."



“Bovina, bia damkua pa bisa leli pad jadi bia?”
“Nek, kenapa sagu bisa berubah menjadi papeda?”

“Paro kabenge tu bia, di pa ngamdi tapioka.
di pasep nak rupa, bisa da diket ngam di jeli.
Di bia tong bu bisa mengandung serat,
rendah kolestrol, tongi cukup nutrisi pe tu da gosa
tong la kita. Gamdi, Martius daka etak supaya da haheik gosa!”
“Karena sagu itu sama dengan tepung tapioka. Teksturnya bisa menjadi kenyal seperti jeli. Papeda juga mengandung serat, rendah kolestrol, dan mempunyai cukup nutrisi yang baik untuk kita. Jadi, Martius makan yang banyak supaya tumbuh sehat, ya!”

“Paro bovina kabenae.”
“Tentu saja, Nek.”



Bobovina da gam aki dapur la da puna bubur ne.
Nenek bergegas ke dapur untuk membuat bubur ne.

“Bobovina, apakah yako bisa bantu? Yako labtok cara puna tongi.”
“Nenek, apakah aku bisa membantu nenek?
Aku ingin melihat cara pembuatannya juga.”

“Gamna! Pertama, ma ebjosok bia mutiara bek wae yang da pili haik.
Kae bisa bantu bobovina paro niwe tongi eplehe liter emsian?
Pake ukur pe!” bobovina esgeda.
“Kemarilah! Pertama, kita masukan
sagu mutiara ke dalam air yang sudah mendidih.
Apakah kamu bisa membantu nenek memarut
kelapa dan memeras santannya sebanyak satu liter?
Pakai pengukur itu ya!” perintah nenek.

“Siap, Bobovina.”
“Siap, Nek.”



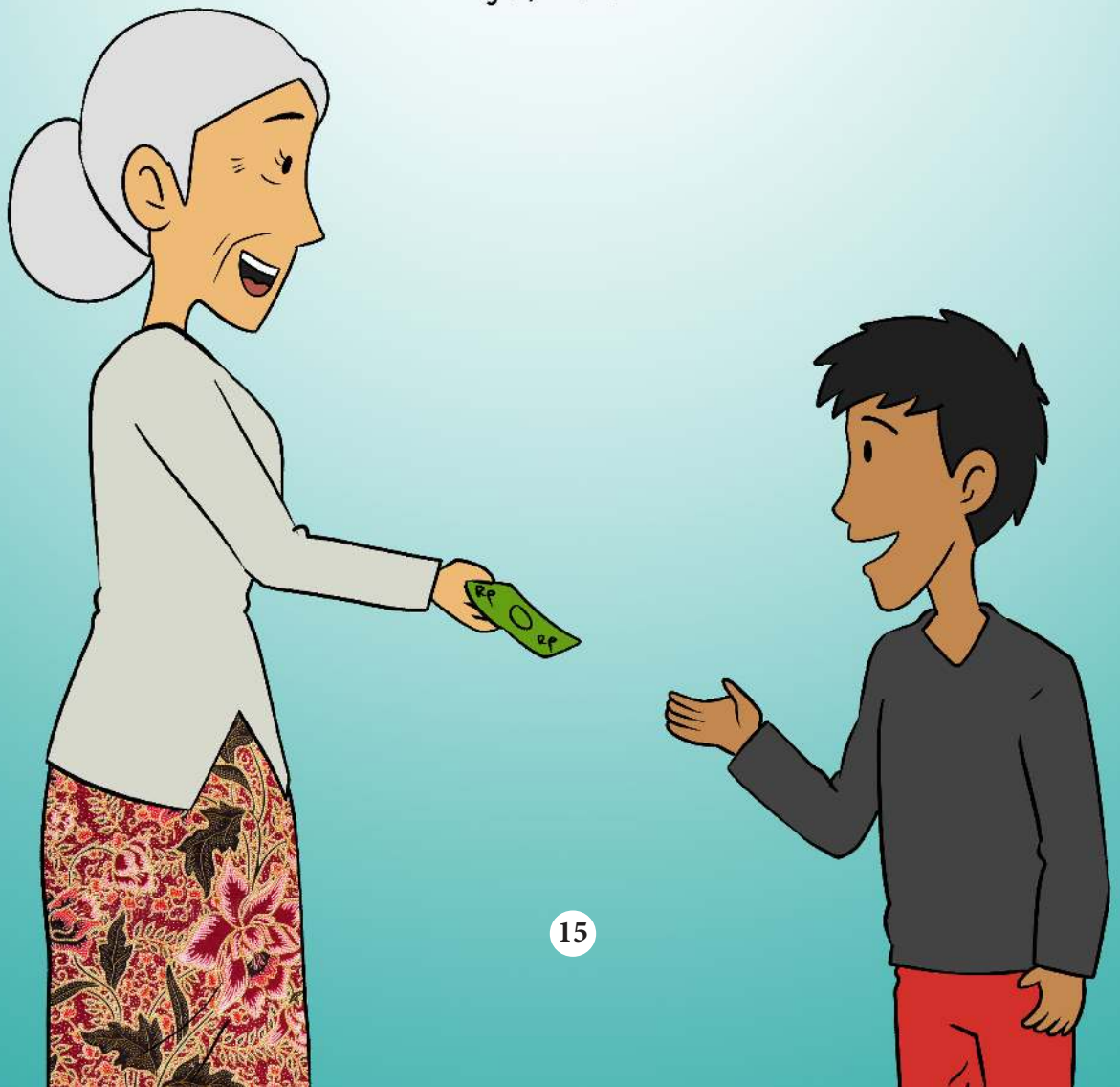
“Sakarang na ma pake gula ena, gula miten, saai cukup tu santan.
Lalu, kita sohi sepe da eplipi.” bobovina da jelaskan.
“Sekarang kita masukan gula pasir, gula aren,
garam secukupnya, dan santan.
Lalu, kita tunggu sampai mendidih.” jelas nenek.

Tapi bobovina da enanbeta kalw gula miten
bek huma abis jadi harus du save.
Tetapi, nenek baru ingat kalau persediaan gula aren
di rumah sudah habis jadi harus dibeli.

“Tenang ba bobovina. Yako yang a iko save
gula miten bek warung.” navo Martius.
“Tenang saja, Nek. Aku akan pergi membeli
gula aren di warung.” ucap Martius.

“Eh bobo bara oli omak mo!” kata bobovina la Martius.
“Jangan lama-lama, ya!” ucap Nenek pada Martius.

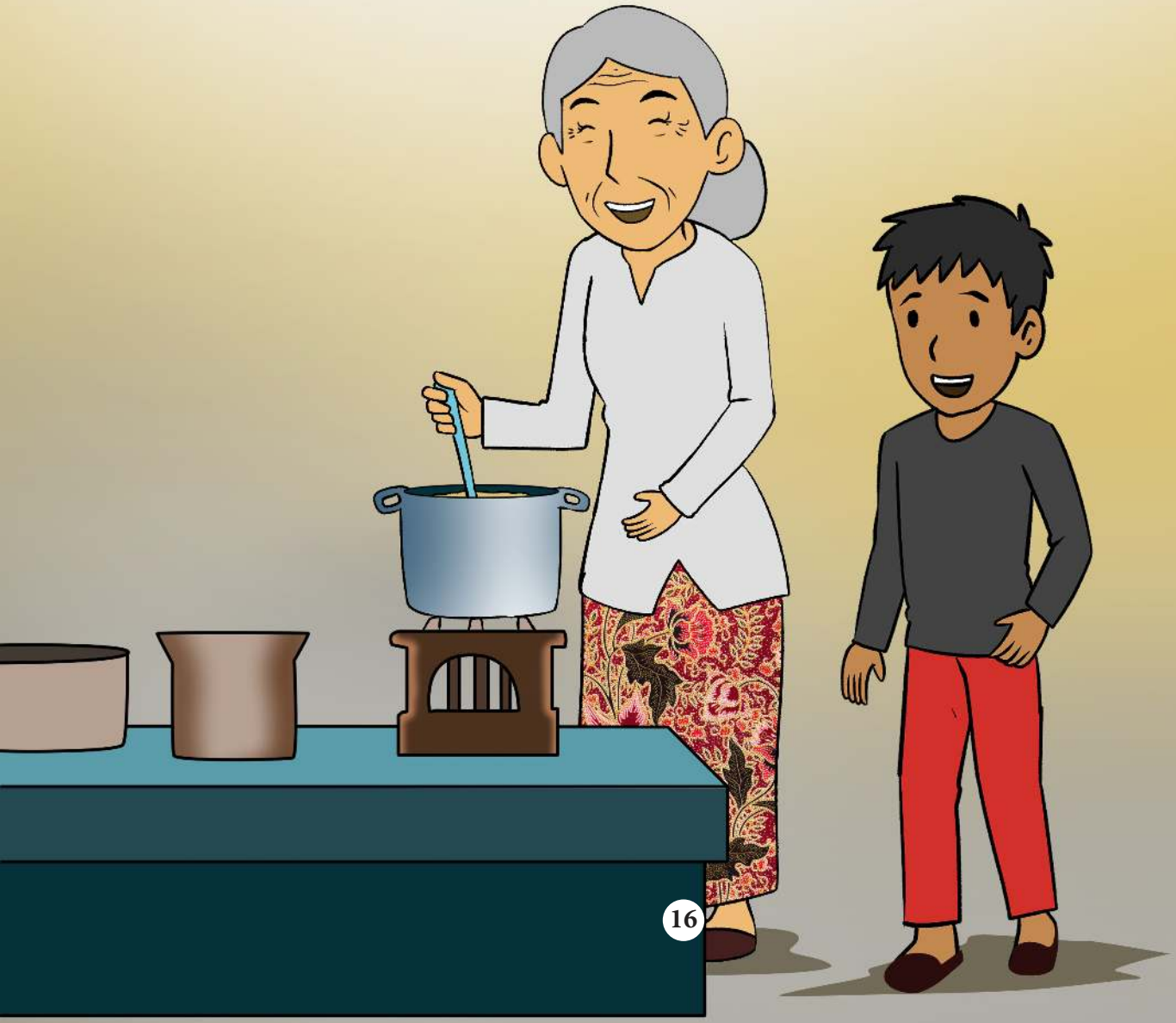
“Eh, Bobovina.”
“Iya, Nek.”



Omak pa ba omak ,Martius oli tu ier di daba save.
Tidak lama kemudian, Martius telah kembali
dengan membawa belanjaan.

“Akhirnya kae oli haik. Ayo, oso la ma lanjut
emasa bubur ne!” kata bobovina.
“Akhirnya kamu pulang. Ayo, segera masuk karena kita akan
melanjutkan memasak bubur ne!” kata nenek.

“Bobovina, bobohamana perpa mene bia lebih da gosa fi pak.
Padahal bia tu pala sama-sama ia ena't pokok?
Gamdo sepe bia lebih da gosa?” enikak Martius.
“Nek, kata kakek sagu itu lebih baik daripada nasi. Bukankah nasi dan sagu
sama-sama makanan pokok? Kenapa sagu lebih baik?” tanya Martius.



“Eh di betah karena bia da mengandung nutrisi yang da gosa
seperti protein, energi, lemak, karbohidrat,
serat, kalsium, fosfat tu zat besi.
Perbiotik aki bia lalen tongi da berfungsi kasih
gosat sel-sel etfukan wahen/usus tongi paru-paru.”
“Betul, sagu mengandung nutrisi yang baik seperti energi,
protein, lemak, karbohidrat, serat, kalsium, fosfor, dan zat besi.
Prebiotik dalam sagu juga berfungsi menyehatkan sel-sel
pada usus dan paru-paru.”

“Wah, gam di yako ingin a ka ie ena't yang
du punah fi bia lea-lea supaya a sehat!”
“Wah, kalau begitu aku ingin makan makanan
yang terbuat dari sagu setiap hari agar aku sehat!”

“Bia tong ada nak dampak e bohon betah.
Karna eh bia bar ka talalu etak mo
karena ada gangguan bek ni nete ena't gamdi
etfukan nin dan mpei tongi da sembelit.”
“Tapi, sagu juga punya dampak buruk.
Sagu tidak dapat dikonsumsi terlalu
banyak karena akan mengganggu pencernaan,
seperti perut kembung dan sembelit.”



“Bubur rehak da masa. Kita tambah
pandan omon tongi kau mina ie rano ba.”
“Buburnya sebentar lagi masak. Kita akan
tambahkan daun pandan dan kayu manis.”

Du sohi omak mohe bubur ne yang bobovina puna siap la da bobit.
Tak lama kemudian, bubur ne buatan nenek telah siap disajikan.

Bobohamna, bobovina, tu Martius du nikamati
bubur ne yang bobovina punah. Enan dagosa.
Kakek, nenek, dan Martius menikmati
bubur ne buatan nenek. Rasanya enak sekali.

“Saleh tuke, bobovina tu bobohamna.Lea ngina yako belajar etak.”
“Terima kasih, nenek dan kakek. Hari ini aku belajar banyak sekali.”



Sapa Kutu Buku

Halo, Adik-Adik Kutu Buku!

Apakah kalian suka dengan ceritanya?
Dengan membaca buku ini, kalian mendapatkan informasi untuk menambah wawasan kalian tentang Maluku 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,

Produk Terjemahan Kantor Bahasa Provinsi Maluku Tahun 2022













Produk Terjemahan
Kantor Bahasa Provinsi Maluku
Tahun 2021















KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2024

ISBN 978-602-259-997-5