



MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

B2

Pala di Tanah Anak Jamu

Terjemahan Cerita dari Aceh Selatan

Cut Ida Agustina - Nurul Nisfu Syahriy

Balai Bahasa Provinsi Aceh

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Tahun 2022



Pala di Tanah Anak Jamu

Terjemahan Cerita dari Aceh Selatan

Cut Ida Agustina - Nurul Nisfu Syahriy



Balai Bahasa Provinsi Aceh

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Tahun 2022

Pala di Tanah Anak Jamu

Terjemahan Cerita dari Aceh Selatan

Disusun oleh:

Cut Ida Agustina dan Nurul Nisfu Syahriy

Diceritakan oleh:

Ermi Hamzi

Dialihbahasakan oleh:

Tanzilul Authar

Disunting oleh:

Murhaban dan Dilla Yefaneza

Illustrator dan Penata Letak

Firmansyah Olexstudio

Penerbit:

Balai Bahasa Provinsi Aceh

Jalan T. Panglima Nyak Makam No. 21 Lampineung,

Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh 23125

Anggota IKAPI No.: 013/DIA/2013

Telepon: (0651) 7551687

Pos-el: balaibahasaaceh@kemdikbud.go.id

2022

398.2 Cut p	Cut Ida Agustina; Nurul Nisfu Syahriy Pala di Tanah Anak Jamu Terjemahan Cerita dari Aceh Selatan —Banda Aceh: Balai Bahasa Provinsi Aceh, 2022 18 hlm.; 29 cm ISBN: 978-602-427-843-4
-------------------	---

1. Cerita Anak – Aceh. I. Judul

Hak cipta pada @balai bahasa provinsi aceh
2022

**“Buyung, Upik, ayo kita ke kebun
memanen pala!” ajak ayah.**

*“Buyuang, Upiak, moh kito pai
ka kabun mamanan palo!” ajak ayah.*





**Hai, teman-teman! Namaku
Buyung dan ini adikku Upik.**

*Oi, kawan-kawan, namo Ambo Buyuang
iko adiak Ambo Upiak.*

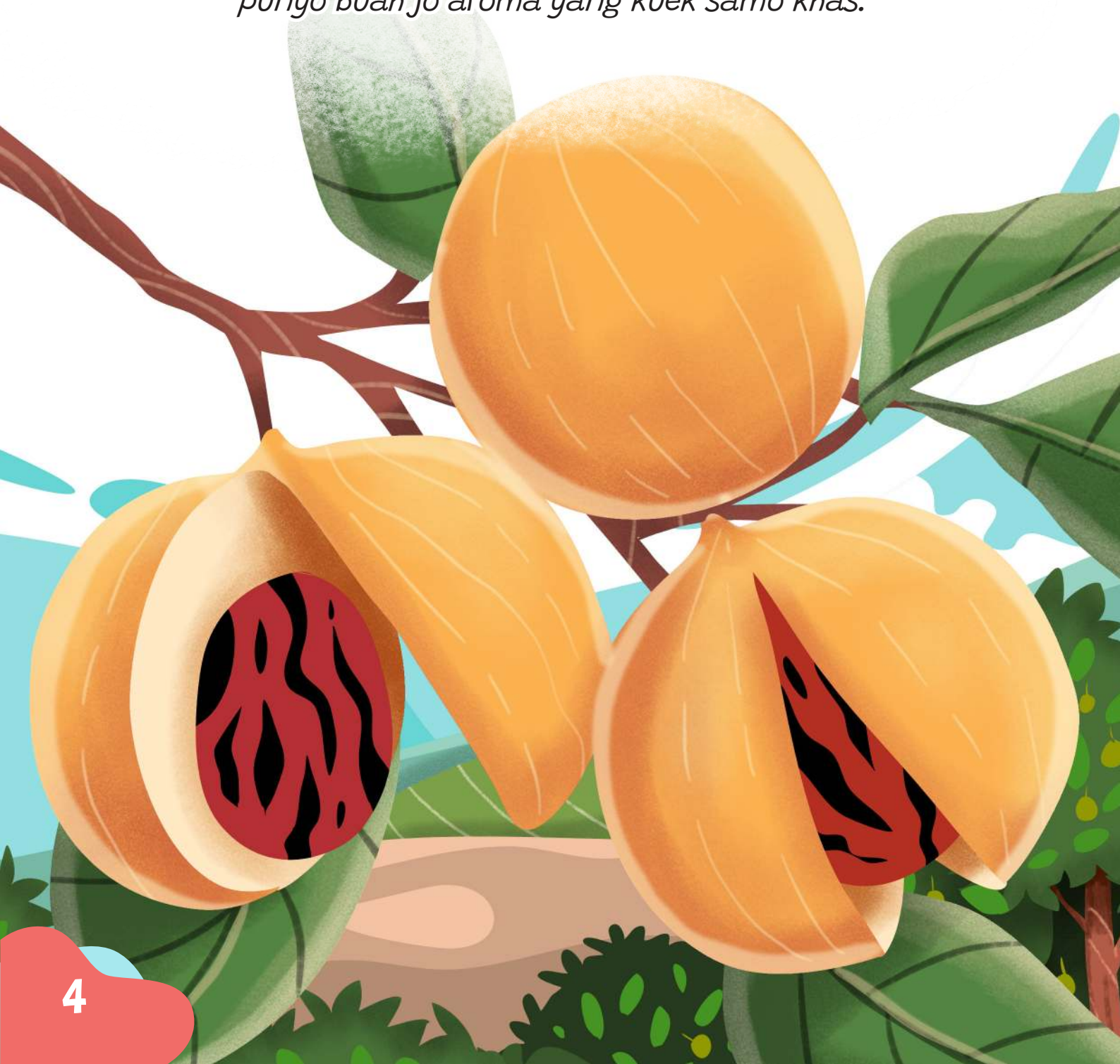
Aku ingin bercerita
tentang pala di tanah anak jamu,
Aceh Selatan. Kalau kalian ke kampungku,
kalian akan menjumpai pohon
pala di mana-mana.

*Ambo nandak bacarito tantang palo di tanah anak
jambu, Aceh Selatan. Kalau kalian ka kampuangmbo,
kalian pasti basuo batang palo dima-dima jo.*



Pala adalah tanaman asli Indonesia yang berasal dari kepulauan Banda, Maluku. Pala termasuk rempah yang memiliki buah dan aroma yang kuat dan khas.

Pala adalah tanaman asli Indonesia yang asalnya dari kepulauan Banda, Maluku. Pala termasuk rempah yang punya buah dan aroma yang kuat dan khas.



The background of the page is a colorful illustration of a mountain landscape. In the foreground, a dirt path leads from the bottom towards the mountains. Five people are walking along this path: a young man in a red shirt and brown pants with a backpack, a man in a blue shirt and grey pants with yellow boots and a shoulder bag, a woman in a purple hijab and black skirt carrying a red bag, a young boy in a brown tank top and yellow shorts, and a girl in a yellow shirt and red hijab. The middle ground features rolling green hills and a large, dark green tree on the right. The background shows more distant, hazy mountains under a bright blue sky with white clouds. The overall style is a flat, modern illustration.

Ketika panen tiba, petani berjalan beriringan menuju kebun pala di puncak Gunung Tengah sambil membawa bekal dan peralatan.

Ketiko panen tibo, petani bajalan bairieng-irieng pai ka kabun palo di puncak Gunuang Tengah sambie mambaok baka jo pakakeh.

An illustration of a boy and a girl in a palm orchard. The boy, with dark curly hair and wearing a brown loincloth, is crouching on the ground, smiling as he picks up fallen yellow palm fruits. The girl, wearing a red hijab and a yellow long-sleeved shirt, stands to his right, also smiling. They are surrounded by large palm trees with green leaves and many yellow fruits hanging from the branches. The ground is brown and covered with fallen yellow fruits. The background shows a blue sky with a large, bright sun or moon and some green hills in the distance.

**Sesampai di kebun, Aku dan Upik
langsung mengutip buah pala yang sudah
berjatuhan di tanah.**

*Sampai di kebun, Ambo jo Upiak langsung
mamilieh buah palo yang alah jatuh
ka tanah.*

Lalu, ayah dan ibu membuat pembatas di tanah dengan ranting agar buah pala yang jatuh saat dipetik tidak menggelinding jauh dari pohonnya.

Abih ro, ayah jo umak mambuek pembatas rantiang di tanah supayo buah palo yang jatuh waktu dipupue indak bagolek jauh dari batange.



An illustration of a man and a woman harvesting palm fruit. The man, on the right, has a mustache and is wearing a blue shirt. He is reaching up with a long wooden pole to harvest a yellow palm fruit from a tree. The woman, on the left, is wearing a purple hijab and a grey top. She is looking up at the man with a smile. The background shows a large tree with many yellow palm fruits and green leaves. The ground is brown and uneven.

**Ayah dan ibu biasanya memetik
4-5 batang pohon pala sehari. Mereka
melakukannya dengan berhati-hati agar tidak
mengenai buah muda atau bunganya, sedangkan
kami mengumpulkan dan menumpuk
buah pala di satu tempat.**

*Ayah jo umak biasoe mamupue ampek sampe limo
batang palo sahari. Orang tu mangarajoane baelok-
elok bana bia indak kanai buah mudo atau bungoe,
sedangkan Ambo jo Upiak mangumpuen samo
manumpuak buah palo ka sabuah tampek.*

Setelah dipetik, pala dibelah
dan dipisah antara kulit, biji, dan fulinya.

*Abih dipupue, palo dibalah jo dipisah antaro
kulik, ince, jo bungo palo.*



Hari ini, kami memperoleh 50 bambu biji pala. Saat menurunkan pala, ayah mengangkat 35 bambu dan ibu 15 bambu. Ayah mengangkat pala di pundak, sedangkan ibu di kepala. Sementara aku dan Upik membawa peralatan dan bekal.

Hari ko, kami dapek limo puluah arai inceh palo. Waktu manurunan palo, ayah maangkek 35 arai sadangkan umak maangkek limo baleh arai. Ayah maangkek palo di bahu, sedangkan umak di kapalo. Samantao, Ambo jo Upiak mambaok pakakeh jo baka.



**Kulit pala yang ditinggalkan
ditumpuk sampai busuk lalu dijadikan
kompos untuk pala itu sendiri.**

*Kulik palo yang ditinggaan ditumpuak
sampai busuak, abih ro dibuek jadi
kompos untuk palo tu sandiri.*



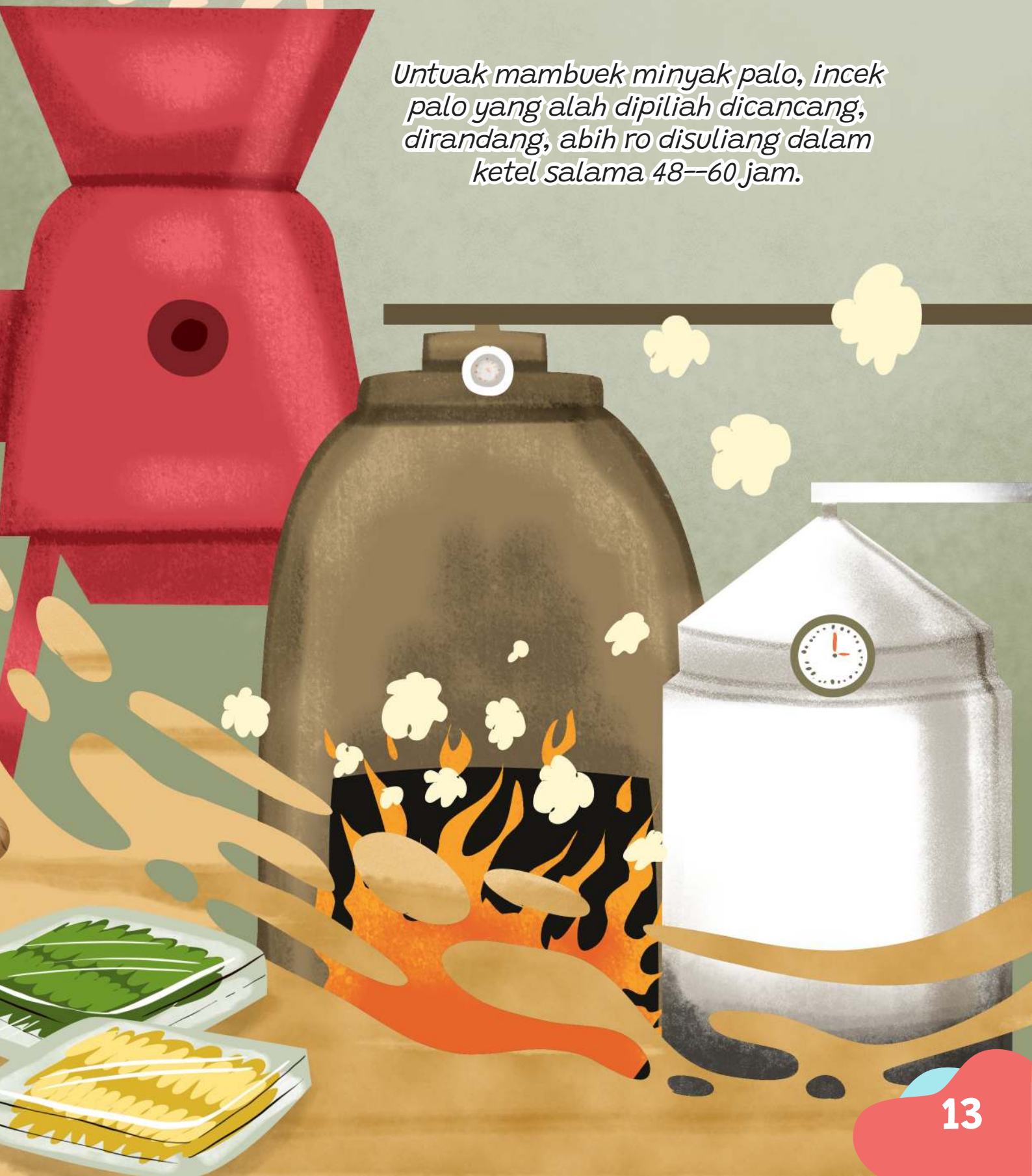
**Pala biasanya dijadikan minyak,
manisan, sirop, rempah, obat,
parfum, dan balsam.**

*Palo biaso dijadian minyak, manisan, sirop,
rempah, ubek, minyak harum, jo balsem.*



Untuk membuat minyak pala, biji pala pilihan dicacah, digongseng dan disuling dalam ketel selama 48-60 jam.

Untuk membuat minyak pala, incek palo yang telah dipilih dicacang, dirandang, abih ro disuling dalam ketel selama 48-60 jam.



Kulit pala yang tebal dan bagus dijadikan manisan. Ada manisan pala basah dan kering. Kulit buah pala dikupas dan direndam dengan air laut selama 1—4 hari untuk menghilangkan getah dan menetralkan rasa.

Kulik palo yang taba nan rancak dibuek jadi manisan. Ado manisan basah ado pulo manisan kariang. Kulik buah palo dikubak jo dirandam samo aie lauik salamo satu hinggo ampek hari guno manghilangkan gatah jo menetralkan raso.



Selanjutnya, pala dipotong atau dibentuk sesuai selera. Kemudian, dimasak setengah hari dengan campuran gula pasir dan pewarna makanan. Sedangkan, untuk membuat manisan kering, buah pala yang sudah masak tinggal dijemur selama tiga hari.

Abih ro, palo dikuduang atau dibantuak manuruik salero. Kudian, dimasak satangah hari dicampua gulo pasie jo gincu makanan.

Sadangkan, untuak mambuek manisn karieng, buah palo yang alah dimasak tingga dijamua salamo tigo hari.



Air rebusan pala tadi dimasak kembali dan
ditambahkan gula sampai mengental
sehingga menjadi sirop pala.

*Aie marabuih palo cako dimasak baliak
ditambah gulo sampai kental hinggo
manjadi sirop palo.*



Sedangkan fuli pala dijemur dan ditumbuk halus dan dijadikan bumbu masakan.

Sadangkan bungo palo dijamue jo ditumbuak haluih baru dijadikan bumbu masakan.



**Teman-teman,
begitulah cerita palaku.**

*Kawan-kawan,
lagutulah carito palo Ambo.*

**Nah, berdasarkan ceritaku, jika dalam satu hari
ada 24 jam, berapa jamkah dalam 3 hari?**

*Nah, dari carito Ambo, kalau sahari ado duo puluah ampek jam,
bara jamkah dalam tigo hari?*

