ISBN 978-602-427-863-4
9 786024 278434

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

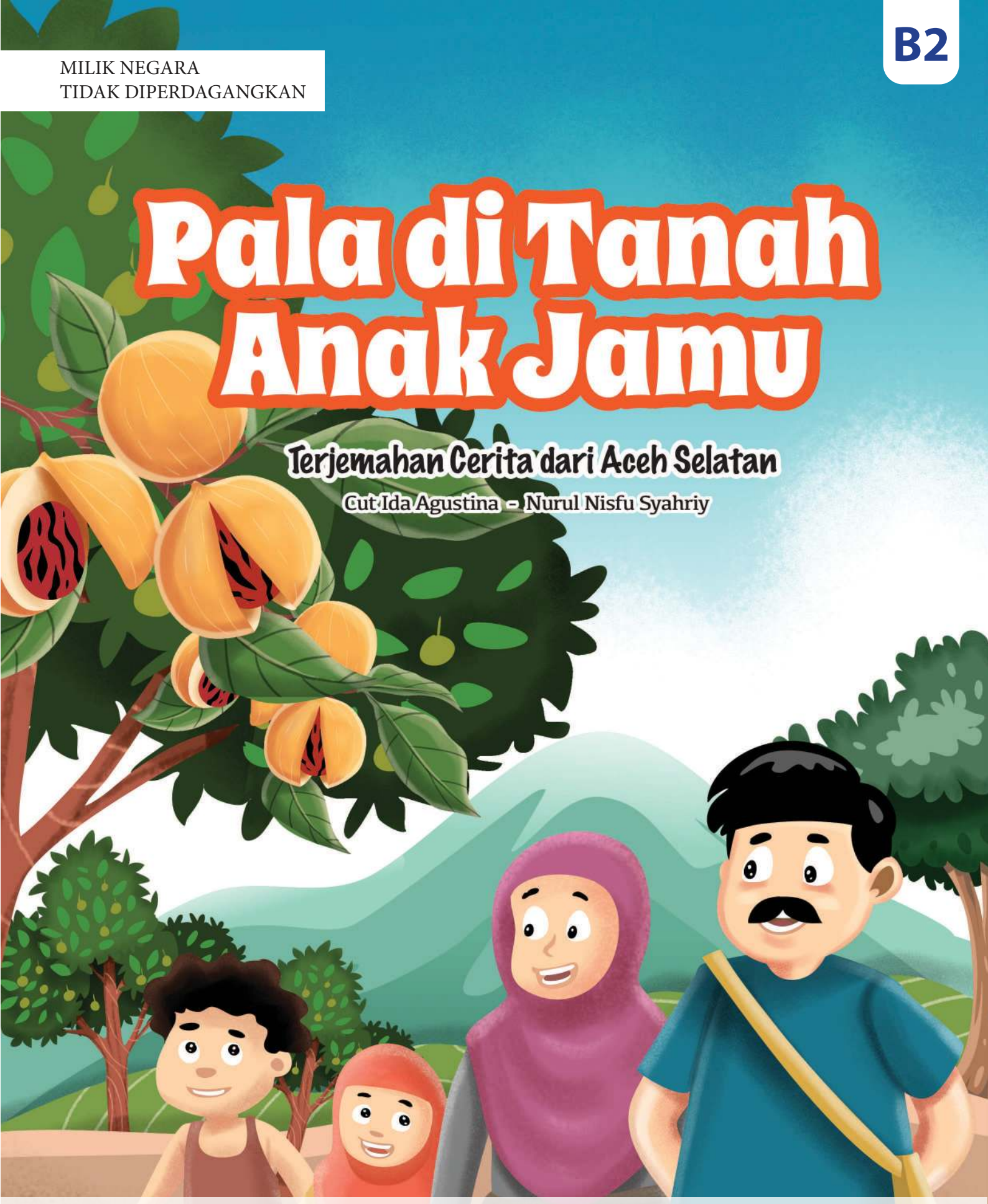
MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

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

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 Ida Agustina; Nurul Nisfu Syahriy
Cut
p 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 mamanen 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 jamu, 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.

Palo adolah tanaman asli Indonesia yang asalnyo dari kapulauan Banda, Maluku. Palo tamasuak rampah yang punyo buah jo aroma yang kuek samo khas.



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 Tangah sambie mambaok baka jo pakakeh.





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

Sampai di kabun, Ambo jo Upiak langsuang mamilieh buah palo yang alah jatuah 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 jatuah waktu dipupue indak bagolek jauah dari batange.





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, incek, 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 incek 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, rampah, ubek, minyak harum, jo balsem.



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

Untuak mambuek minyak palo, incek palo yang alah dipiliah dicancang, dirandang, abih ro disuliang dalam ketel salama 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 manisen 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?

