



Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi  
Republik Indonesia  
2023

# Nenek dan Cimpe

Terjemahan Cerita dari Bahasa Alas

Muhammad Fadli Muslimin



B2

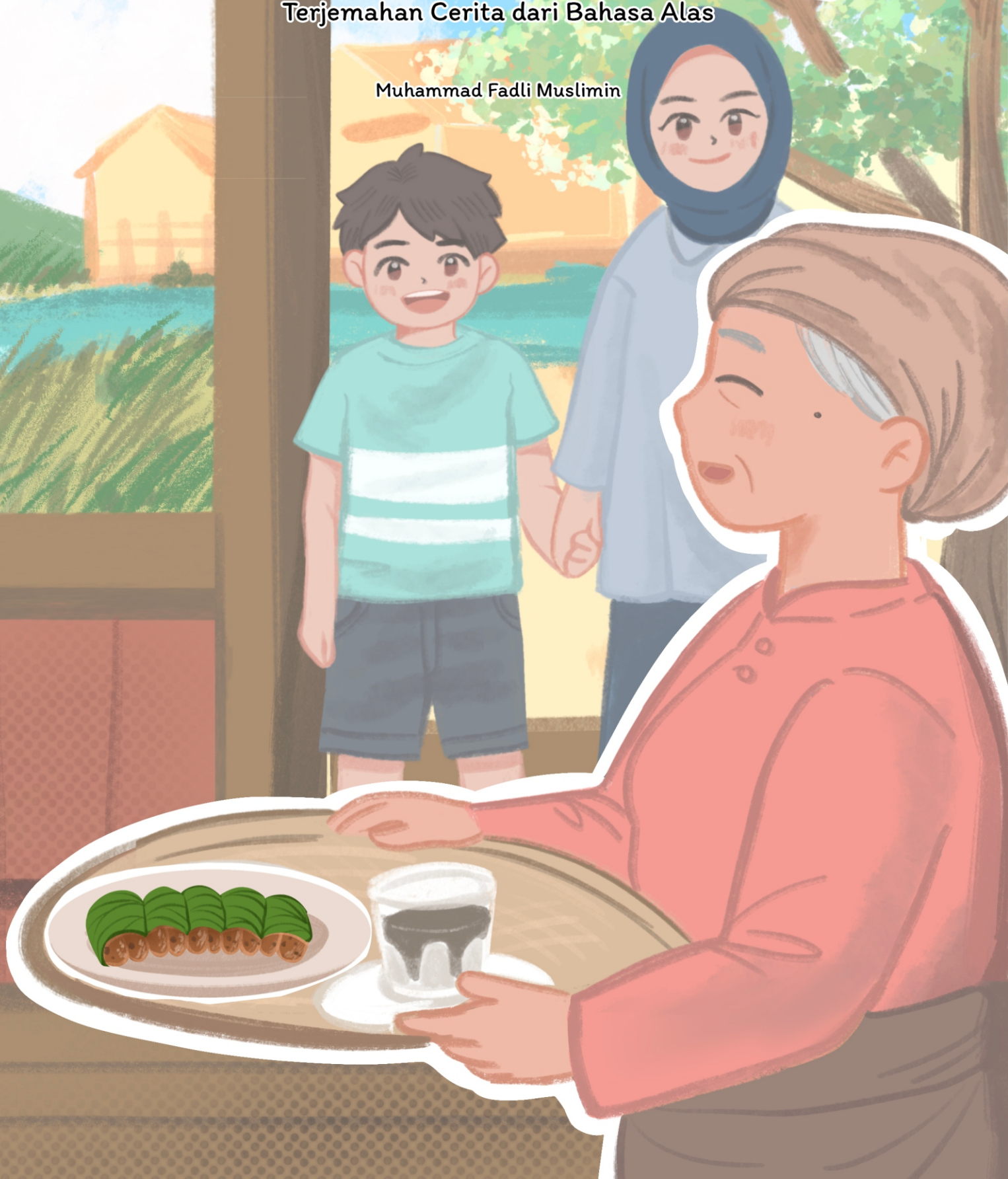


Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi  
Republik Indonesia  
2023

# Nenek dan Cimpe

Terjemahan Cerita dari Bahasa Alas

Muhammad Fadli Muslimin



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

Penafian: Ini adalah karya hasil Sayembara Penerjemahan Cerita Anak dari Bahasa Daerah ke Bahasa Indonesia yang diselenggarakan oleh Balai Bahasa Provinsi Aceh tahun 2023. Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat UU No. 3 Tahun 2017. Karya 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 yang dialamatkan kepada penulis dapat dikirim ke alamat surel [balaiBahasaaceh@kemdikbud.go.id](mailto:balaiBahasaaceh@kemdikbud.go.id).

### **Nenek dan Cimpe**

Terjemahan Cerita dari Bahasa Alas

Penulis : **Muhammad Fadli Muslimin**  
Dialihbahasakan oleh : **Muhammad Tahir**  
Disunting oleh : **Novita Maharani**  
Ilustrator dan Penata Letak : **Leonie Dian Puspita**

Penerbit

**Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi**

Dikeluarkan oleh

**Balai Bahasa Provinsi Aceh**

Jalan T. Panglima Nyak Makam 21, Lampineung

Kec. Kuta Alam, Kota Banda Aceh 23125

Telepon: (0651) 7551687

<https://bbaceh.kemdikbud.go.id>

Cetakan pertama, 2023

ISBN 978-623-112-205-6

Isi buku ini menggunakan huruf Nanum Pen 18, Montserrat 16, Arial, Andika New Basic  
ii + 28 hlm; 29,5 x 21 cm





Alas dan Ibu tiba di rumah Nenek di Aceh Tenggara. Mereka lelah, tetapi senang berjumpa Nenek.

Alas khut Amek soh me khumah Ninikkhu ni Aceh Tenggara. Sidhe payah, tapi gembikhe dhe nggo jumpe khut Ninikkhu.

Nenek telah memasak kue kesukaan kakek,  
lalu mempersilakan mereka mencobanya.

Ninikkhu nggo nasa'i kueh si get ate Ninikngguh,  
tekhus mido kalak no cubei se.

Alas bertanya kepada Nenek nama kue itu  
karena kuenya enak sekali.

Alas nyungkun me Ninikkhu kae gelakh kueh edhi  
kakhene ntaboh kalihen.



Nenek menjawab bahwa namanya  
adalah cimpe, khas dari kampung Alas.

Ninikkhu ngateken edhi me gelakh  
ne cimpe, khas kute Alas nakhi.



cimpe adalah makanan khas Aceh Tenggara.

Kue ini dibalut daun pandan dan rasanya manis gurih.


Cimpe nde penangan khas Aceh Tenggara.

Kueh nde ni balut bulung tempulak khut khase ne mis ntaboh.

**Nenek yang terbaik jika soal makanan.**

Ninikkhu paling jago dhe ukhusen penangan.





**Kata Ibu, Alas sedang murung. Nilai rapornya turun dibandingkan tahun lalu.**

Kate Amek, Alas dang was ate. Nilei khapor ne tukhun nibandingken tahun si lebe.

**Karena itu, Nenek mengajak Alas untuk membantunya memasak cimpe.**

Edhi kane, Ninikkhu mbabai Alas nempuhi nasak'i cimpe.



Alas pun mulai girang dan tidak sabar  
untuk membantu Nenek.

Alas phe mulei gembikhe khut ndak nae sampang  
ntuk nempuhi Ninikkhu.





**Ayo, ikut Nenek ke dapur!**

Kiteh, khut Ninikkhu me dapukh!

**Asyikk!!! Masak Bersama Nenek!**

Yeee!!! Nasa'i khut Ninikkhu!

Untuk memasak cimpe diperlukan beberapa alat masak, seperti panci, dandang, dan parutan kelapa.

Ntuk nasak'i cimpe ni pokhluken pepige alat nasak, bage panci, dandang khut kukukh niwokh.

cimpe dibuat dari tiga bahan yang sangat sederhana, yaitu tepung beras, kelapa parut, dan gula merah.

Cimpe ni bhahani dakhi telu bahan si taboh, edhi me tepung bekhas, niwokh pakhut, khut gule megakhe.





Masukkan gula merah ke wajan dan masak hingga merah kecokelatan.

Mengketken gula megakhe me belange khut tasak'i soh megakhe bage coklat



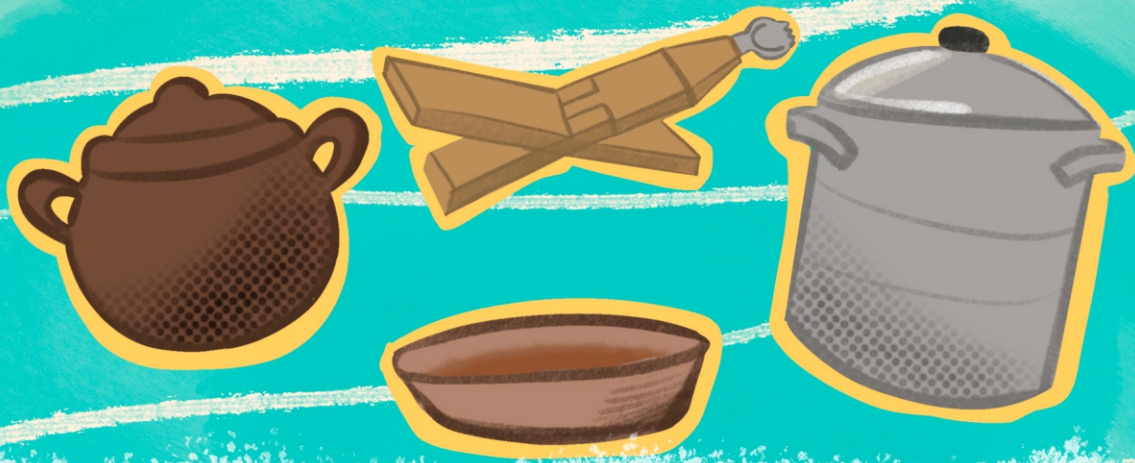
Tuang kelapa parut untuk memberikan rasa gurih pada cimpe.

Tuang niwokh pakhut ntuk mahan khase cimpe ntaboh



Terakhir, masukkan bahan utamanya, yaitu tepung beras.

Gat, mengketken bahan utamene, edime tepung bekhas



Selanjutnya, campur dan aduk rata tepung beras, kelapa parut, dan gula merah di dalam kuali.

Pul edhi, campukh khut adhuk khate tepung bekhas, niwokh pakhut, khut gule megakhe ni bhagas belange.



Ambil adonan sedikit demi sedikit  
dan gempalkan menggunakan tangan.

Buaten adonan sitok-sitok kecil kepalen pake tangan.

Bentuk adonan tersebut menjadi lonjong  
lalu balut dua adonan cimpe dengan daun pandan.

Bentuk adonan ne jadi lonjong  
tekhus balut dua adonan cimpe khut bulung tempulak.





Setelah itu, masukkan cimpe yang telah dibungkus ke dalam kukusan.

Pul edhi, engketken cimpe si nggo pul ni bungkus bhe bhagas kukusen.

Kukus cimpe selama 10—15 menit dengan api sedang.

Kukus cimpe selame 10 soh 15 menit khut api sedang.

**Cimpe pun siap disajikan!**

Cimpe phe siap ni hidangkan!

**Dua potong cimpe dalam satu balutan merupakan simbol bahwa hidup haruslah berpasangan.**

Due gelat cimpe bhagas buah baluten eno me simbol bahwe nggeluh tusho mepasangen.





Dulu, waktu kakek masih kecil, dia juga suka sekali dengan cimpe.

Ndube, waktu Ninikngguh tong cut, iye kane get kalihen me cimpe.





wajah Alas dan kakek  
mirip satu sama lain, lo!

Awe Alas khut Ninikngguh tekhidah mikhip, da !

Alas begitu antusias. Ia ingin Nenek menceritakan  
lebih banyak tentang kakek.

Alas semangat. Iye nangat Ninikkhu ncekhiteken  
lebih mbue tentang Ninikngguh.



cimpe adalah makanan kesukaan kakek  
bahkan hingga ia menjadi seorang pejuang.

Cimpe nde penangan si get kalihen Ninikngguh sampe iye jadi pejuang.





Kakek sangat suka rasa manis dan gurih.  
Rasa itu memberikannya tenaga lebih  
untuk berjuang melawan penjajah.

Ninikngguh get ate khase mis khut ntaboh.  
Khase ne mahan tenage lebih ntuk bekhjuang melawan penjajah.





Sejak saat itu, Nenek belajar memasak berbagai makanan khas Alas.

Kakek sangat menyukai semuanya.

Mulai mase edhi, Ninikkhu belajakh nasak'i pepigai penangan khas Alas. Ninikngguh get ate kalihen kekhine.



Melihat Alas semakin antusias,  
Nenek kembali bercerita lebih banyak  
tentang kakek.

Ngato Alas semakin semangat,  
Ninikkhu tule ncekhiteken lebih mbue  
tentang Ninikngguh.





Kakek itu orangnya suka makan.

Ia makan hampir apa saja dan tidak pemilih.

Ninikngguh iye jeme ne get kalihen mangan.  
Iye mangan hampekh kae plin khut ndak memilih.



Kakekmu itu seorang pejuang yang melawan penjajah.  
Jika sedang pergi berjuang, kakek  
hanya pulang ke rumah seminggu sekali.

Ninikngguhmu kalak pejuang si melawan penjajah.  
Dhe sedang laus bekhjuang, Ninikngguh hamin mbalik me khumah seminggu sekali.



Setiap pulang, kakek selalu mencari masakan Nenek.

Jep mbalik, Ninikngguh senakhen gakhami penasak'en Ninikkhu.



Masakan berkuah adalah kesukaannya,  
sedangkan cimpe sebagai makanan penutup.

Penasak'en mekuah si get atene, sedangkem cimpe sebage penangan penutup.



karena itu, Nenek tidak pernah lupa memasak makanan khas Alas, seperti manuk labakh, tasak telur, dan tentu saja cimpe.

Kakhene edhi, Ninikkhu malot penah lupe nasak'i penangan khas Alas, bage manuk labakh, tasak telur, khut pasti ne cimpe.



Sebelum kakek melanjutkan perjalanan,  
Nenek selalu membuatnya bekal.

Semange Ninikngguh lenjutken pedalan nen,  
Ninikkhu senakhen mbahani khantang.






Cimpe merupakan makanan yang awet karena proses pengawetan alami melalui metode pengukusan dan pembungkusan menggunakan batang pisang kering.

Cimpe nde penanganan si tahan ndekah kakhene proses mbahanise tong alami cakhene nikukus khut mbungkusise pake batang galuh si nikedhahken.


Manis alami dari cimpe berasal dari gula aren yang mengandung energi setara nasi.

Mis alami cimpe nakhi asalne gule megakhe si lot kandungan energi setakhe nakan.



Wah, Nenek dan Alas sudah sangat akrab gara-gara cimpe, ya! Mana cimpe buatan Alas, Ibu mau coba!

Wah, Ninikkhu khut Alas nggo khapet kalihen gegakhe cimpe, te! Ndape cimpe si Alas mbahani, Amek nangat khasei!



Bu, nanti jika sudah pulang ke rumah, kita buat cimpe juga untuk Ayah dan teman-teman, ya.

Mek, nahan dhe nggo mbalik me khumah, kite mbahani cimpe kane ntuk pak-e khut imbang-imbang, na.

cerita cimpe dan Nenek begitu berkesan.  
Alas tidak lagi merasa murung dan kesal.

Cekhite cimpe khut Ninikkhu tekhakap mebhekas.  
Alas ndak nae mekhase uwas khut munyang ate.



Teman-teman semua tentu saja suka kue, kan?  
Yuk, sebutkan kue-kue tradisional yang kalian sukai!  
Imbang-imbang kekhine tentu kane get ate me kueh, nu?  
Kiteh, kateken kueh-kueh kute si get ate kenin!

---

---

# Biodata Penyusun

Penulis : Muhammad Fadli Muslimin  
Alamat : Gani Residence, Aceh Besar  
Pos-el : [fadlimuslimin@gmail.com](mailto:fadlimuslimin@gmail.com)

Pengalih bahasa : Muhammad Tahir  
Alamat : Bukit Meusara, Jantho, Aceh Besar  
Pos-el : [mtahir270792@gmail.com](mailto:mtahir270792@gmail.com)

Penyunting : Novita Mahasari  
Pos-el : [novitamaharani0123@gmail.com](mailto:novitamaharani0123@gmail.com)

Ilustrator : Leonie Dian Puspita  
Alamat : Ulee Kareng, Banda Aceh  
Pos-el : [leoniedianp@gmail.com](mailto:leoniedianp@gmail.com)  
Portolio : <https://www.behance.net/sunkissszn>



ISBN 978-623-112-205-6 (PDF)



9 786231 122056