



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

Selpah Besaman

Terjemahan Cerita
dari Bahasa Gayo

Rismawati

B3



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

Selpah Besaman

Terjemahan Cerita
dari Bahasa Gayo

Rismawati

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.

Selpah Besaman

Terjemahan dari Bahasa Gayo (Dialek Gayo Lues)

Penulis dan Pengalih Bahasa : **Rismawati**
Disunting oleh : **Nurul Nisfu Syahriy dan Cut Nabilla Kesha**
Ilustrator dan Penata Letak : **Ahmad Tamlikha Alhaas**

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 978-623-112-416-6

Isi buku ini menggunakan huruf Humnst777 Lt BT, Arial, Andika New Basic

ii + 28 hlm; 29,5 x 21 cm



Hore, Ayah pulang!

Hore, Ama nge ulak!

Wah, senang sekali kamu, Win.

Wah, senang dih ken atemu, Win.



Aku sudah menunggu lama sekali. Aku sangat rindu pada Ayah.

Aku nge penampi mokot olok. Denem bes aku ken Ama.

Gayamu, Win. Padahal Ayah cuma pergi satu malam saja, namanya juga Saman Satu Malam.

Gayamu, Win. Padahal Ama peh beluh sara ingi we, gerale peh Saman Sara Ingi.



**Ayah, ini apa? Bolehkah aku
membukanya?**

Ama hana ini? Nguk ke kuuke?

**Inilah *selpah*. Bukalah, tapi
pelan-pelan, ya.**

Inile selpah. Uke nye, tapi arih-arih.

**Ibu, lihat! Ayah
bawa *selpah*, isinya
banyak sekali.**

Ine, engon ule! Ama
munemah *selpah*, isie dele
olok.

**Iya, *selpah* memang
banyak isinya.**

A le, *selpah* memang dele isie.



Wah, isinya juga
bermacam-macam, Bu.
Ada lepat, gutel, tumpi,
dan due kali.

Noh, bageh isie, Ne. Ara lepat, gutel, tumpi
urum due kali.



Gutel

Lepat



Tumpi



Ayam gulai



Kerotum

Semua aku suka, Bu.

Mehne aku rejen, Ne.

Kalau semuanya Win suka, lalu untuk Ibu yang mana?

Ike mehne ko rejen, sihen male ken Ine?



Ini Win tidak suka, pedas.

Ini aku gere rejen, jaing tu.

Hehe, ini namanya ikan pengat, pastilah pedas.

Hehe, ini le gerale iken pengat, nge pasti jaing.





Ini apa, Bu?

Ini hana, Ne?

Ini namanya *kero tum*, makanan khas kampung kita. Nasinya wangi, lauknya juga enak.

Ini gerale kero tum, makanan khas i kampung te ni. Keroe bau sengan, itake peh sedep.

Kenapa Ibu tidak pernah membuat *kero tum*?

Hana kati Ine gere penah nos kero tum?

***Kero tum* itu dibuat bukan untuk dimakan sendiri, Win. Namun dibawa saat mengantar pengantin, lalu diberikan pada besan.**

Kero tum ini itos gere male ipan sendiri, Win. Tapi imah saat munangon beru dan mah bayi male iosah ku ume.



Selain itu, *kero tum* juga diberikan kepada kerabat, wali, dan tetua adat sebagai bentuk penghormatan. Seperti hari ini, Ayah diberi *selpah* dari kerabat *besaman*.

Selain oya, kero tum e peh iosah ku pemili, ralik, petue sebage bentuk penghormatan. Unang besilo, Ama iosah jema selpah besaman ari serinen besaman ni Ama.





Meong! Tiba-tiba kucing menyambar lauk kero tum Win.

Meong! Tibe-tibe nge rangkam kucing peh kero tum ni Win ini.



Ibu, *hiks*, Win ingin makan kero tum.

Ine, *hiks*, Win menet bes mangan kero tum.

***Sssttt*, jangan menangis. Itu namanya bukan rezeki.**

Sssttt, enti mongot. Oya gerale ume rezeki te.



**Sesuatu yang bukan rejeki,
meskipun sudah di mulut
masih bisa terlepas. Apa
Win paham?**

Si ume rejeki te, walopeh nge i awah te
pasti muluah. Pehem ke ko ya, Win?



**Jangan sedih. Besok Ibu akan
membuat *kero tum* untuk Win.**
Enti sedih. Lang Ine nos kero tum ken ko, Win.

**Wah, benarkah? Aku
juga ingin belajar cara
membuat *kero tum*
bersama Ibu.**

Wah, sungguh ke ya, Ne? Akupeh
menet belejer nos kero tum urum
kam, Ine.



Boleh. Sekarang, bersihkan dulu isi *selpah* yang sudah Win taburkan.

Nguk. Besilo, bersihin mule isi ni *selpah* si nge Win ayakan ne.

Baik, Ine.

Boh, Ine.





**Win, ayo
bangun!
Kita akan
membuat
kero tum.**

Win, uwet nye. Kite
male nos kero tum.

Ayo, kita sediakan alat dan bahannya!

Entah kite aran alat urum bahanne!



Beras



Dandang

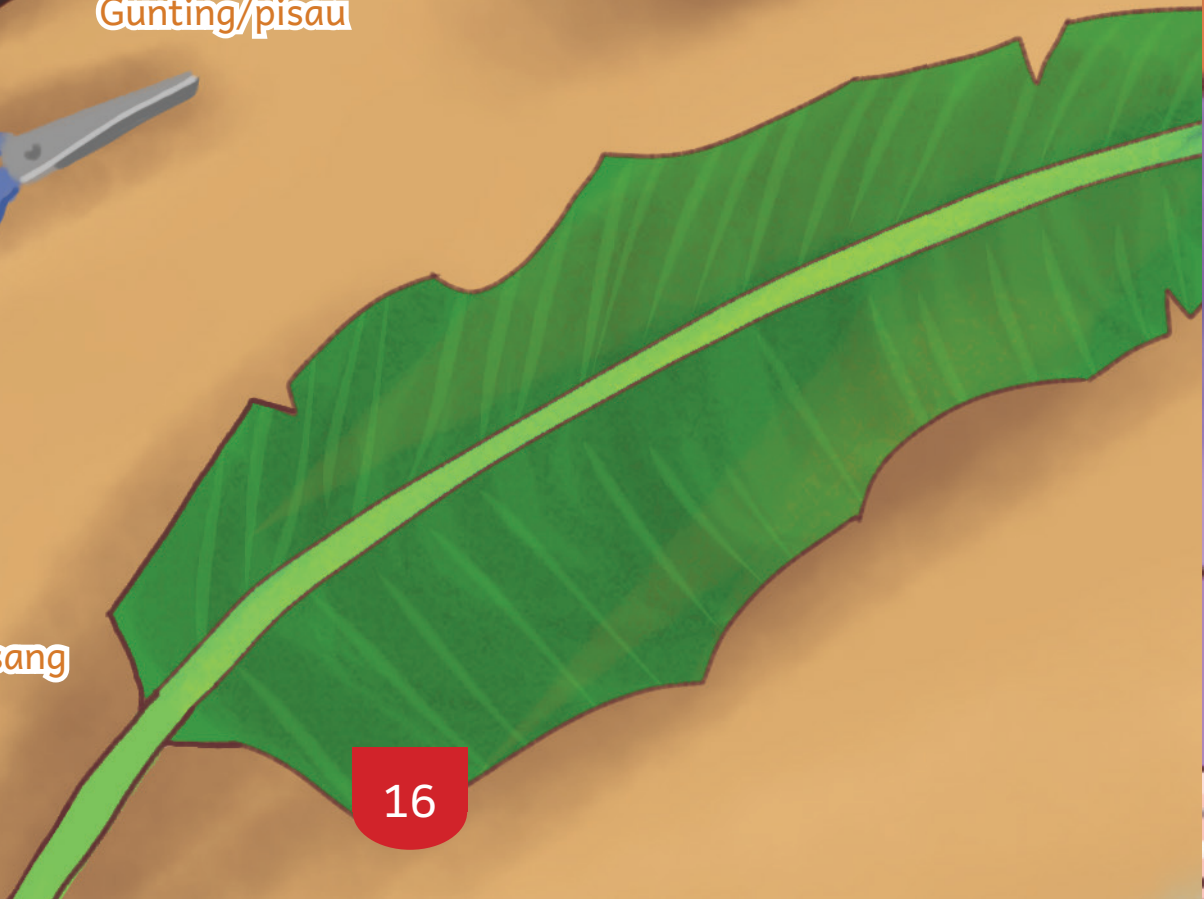
Tali pengikat dari daun pandan



Gunting/pisau



Daun pisang

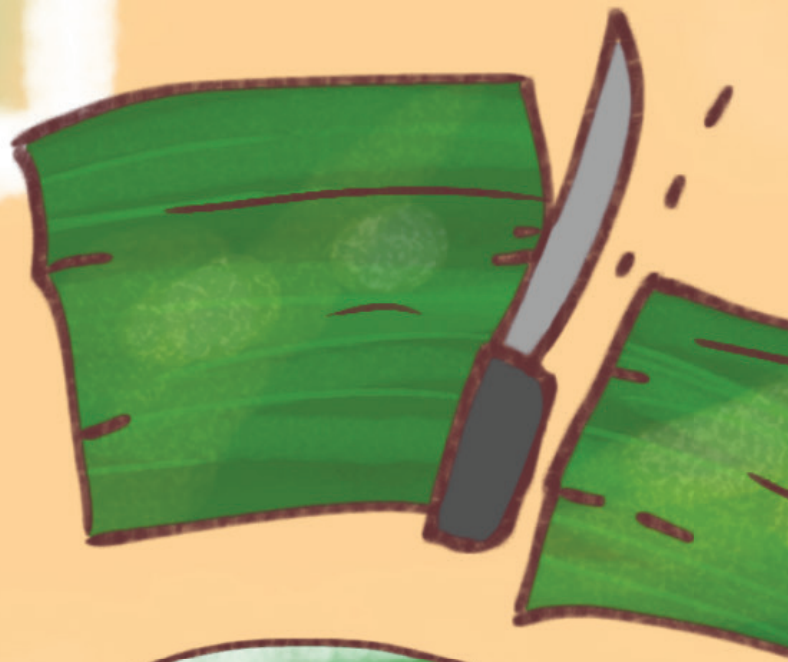




Posisi badan supaya tidak terkena getah dan pisau yang ada di ujung galah.

Saat mengambil daun pisang jangan terlalu muda atau terlalu tua, ya, Win.

Nangkak ulung, enti si mudee, enti si tue tu, Win.



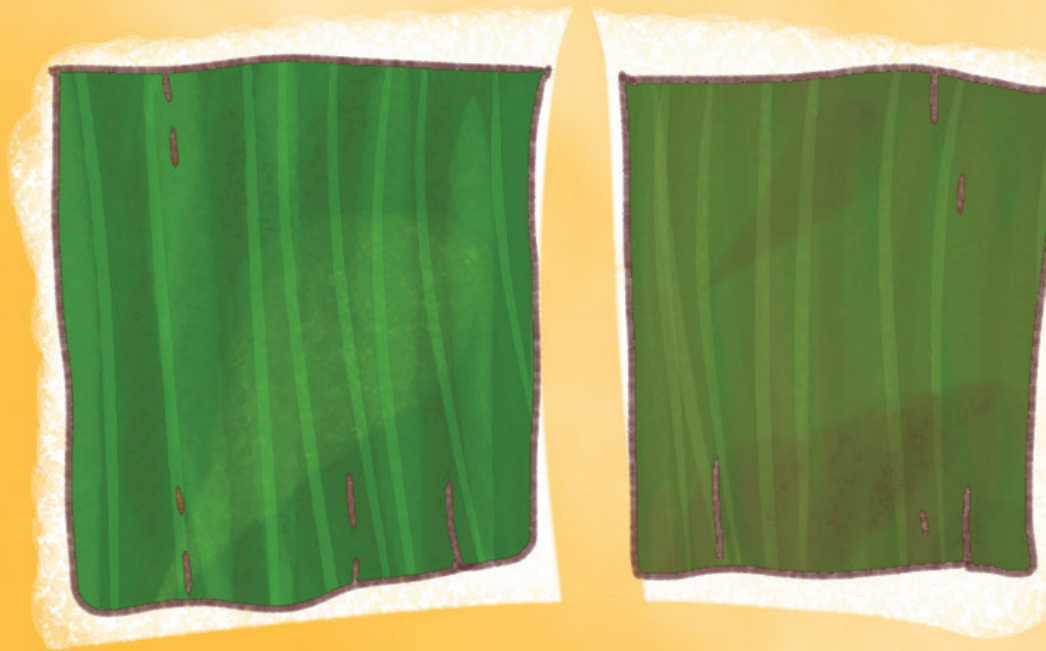
Kemudian, daun pisang dipotong dengan ukuran 20 cm x 20 cm.

Mari oya, ulung ini ikerat ini dis ukurenne 20x20cm.



Saat dipanaskan, daun pisang yang berwarna hijau menjadi layu dan berubah warna menjadi agak kecoklatan.

Ulung si ijo ike irayulen berubah warna e menjadi coklat.



Suhu yang panas akan mengurangi kadar air dalam daun. Daun menjadi layu sehingga lebih mudah dibentuk.

Suhu porak mengurangi aih ni ulung sehingga mujadi layu kati temas ibentuk.





Daun pisang yang sudah dipotong, disusun rapi. Untuk satu *kero tum* dipakai dua lembar agar tidak mudah robek. Lalu ambil dua sampai tiga sendok nasi panas.

Ulung si nge dis kerat e, susun jeroh. Sara balut, buh roa ulunge kati enti murebek. Mari oya, nye buh kero porak roa sawah tulu sendok.



Gulung nasi dengan daun pisang hingga berbentuk tabung berdiameter 5 sentimeter dan panjang 12 sentimeter.

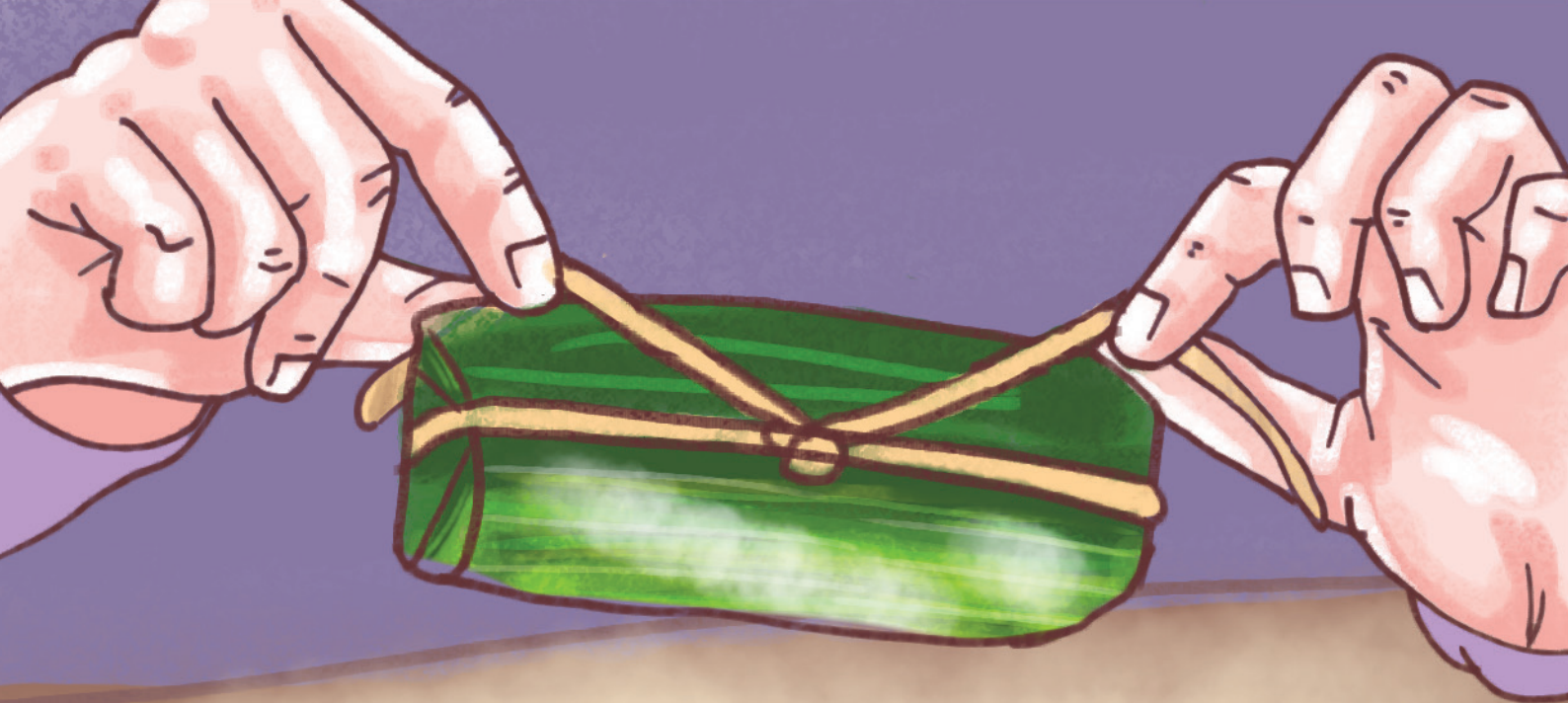
Balut kero urum ulung sawah berbentuk bulet tabung, kire-kire diameter 5 sentimeter, narue 12 sentimeter.



Tutup kedua sisi atas dan bawah dengan sedikit tekanan supaya nasi menjadi padat membentuk tabung sempurna.

Lipeten ujung roane si atas urum tuyuh, degen pora kati pedet sawah jeroh bulet e.





Eratkan ikatan *kero tum* dengan tali pandan yang sudah disiapkan.


Orotan ikotni kero tum urum tali bengkuang si nge siepen.



Tali ikat dibutuhkan sepanjang 50 sentimeter sampai 60 sentimeter (sekitar 3 hasta) supaya dapat mengikat kero tum dengan sempurna.

Naru ni tali bengkuang ini kire-kire 50 sentimeter sawah 60 sentimeter (sekitar 3 seta) kati jeroh ikote.



A cartoon illustration of a young boy with black hair, wearing a brown t-shirt and dark pants. He is smiling and holding a large, round, woven basket filled with several green, cylindrical rice cakes (kero tum). The background is a soft, warm orange and yellow gradient, suggesting a sunset or sunrise. To the left, there is a vertical brown line representing a tree trunk and a blue sky with light clouds.

Selanjutnya, ulangi proses tersebut sampai jumlah kero tum dirasa sudah mencukupi satu sumpit.

Mari oya, ulangi mien seluruh proses sawah jumlah ni kero tum genap sara tape.

Satu sumpit biasanya berisi lima sampai tujuh kero tum, bahkan bisa ratusan jumlahnya (berjumlah ganjil).

Sara tape biesee isie lime sawah pitu kero tum (biesee jumlaha ganjil).

Sumpit

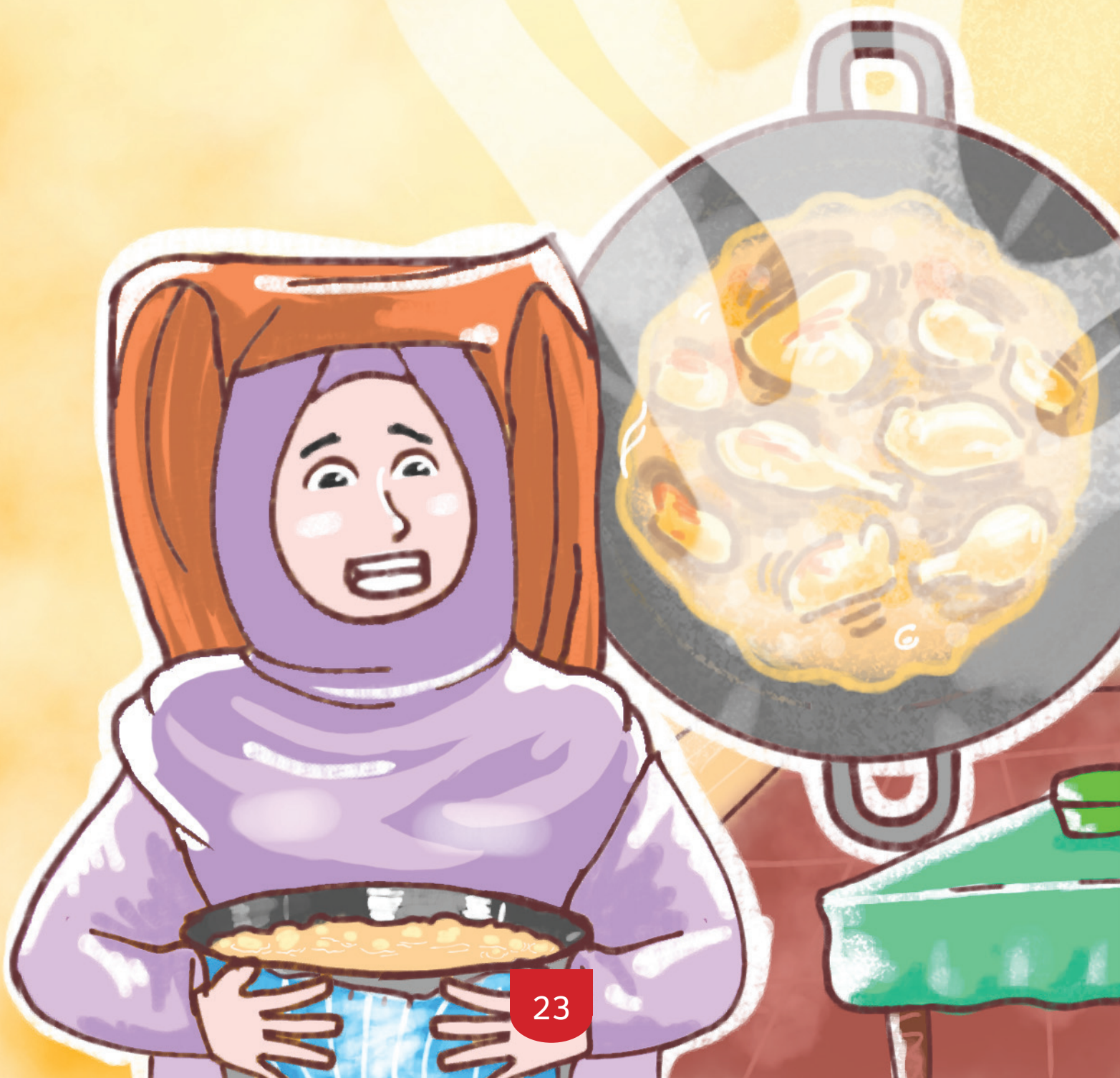


Agar lebih nikmat, biasanya *kero tum* dimakan bersama gulai ayam kampung yang ditaburi bawang goreng di atasnya.

Kati lebih sedep, biesee kero tum ini ipan urum itak kurik kampung, si nge bebawang goreng i atas e.

Jika membuat *kero tum* dibuat dan dimakan untuk sendiri, biasanya ada nyanyinya, Win.

Ike kero tum itos nye ipan kendiri, ara jangin e ya, Win.





***Teng iyet-iyet kepulo kupedeli,
sakit gih mubiak mah kero
kendiri, artinya sungguh sedih
orang yang tidak memiliki
saudara, ke mana pergi
membawa nasi sendiri.***

Teng iyet-iyet kepulo kupedeli, sakit gihmu biak mah kero kendiri, artie, sakit e jema sigere musudere, kuhe beluh mah kero kendiri.

***Jika kamu sudah besar,
kamu akan pergi perjamuan
saman juga. Nanti, Ibu akan
membuatkan kero tum untuk
selpah serinen-mu, Win.***

Ike nge kul kahe ko beluh peh bejamu saman. Kahe, Ine nos kero tum ken selpah ni serinenmu, Win.



Untuk mempererat
persaudaraan, ayo
kita antarkan *kero*
tum ini ke rumah
pamanmu.

Kati lebih orot persaudereen te,
bohta kite tangon kero ini kumah
ni punmu ho.

BIODATA TIM PENYUSUN

Penulis dan Penerjemah

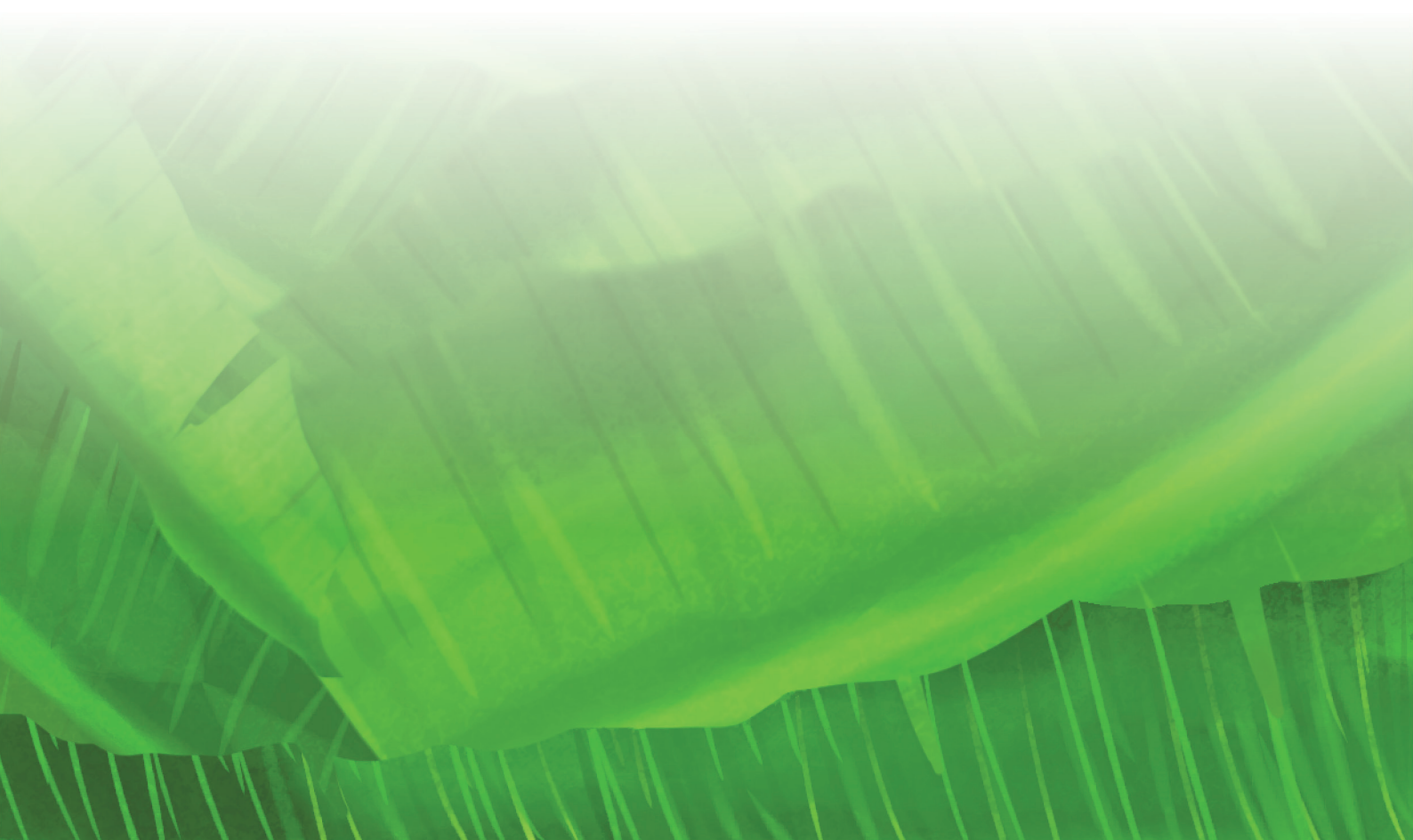
Nama : Rismawati
Alamat : Langung, Meureubo, Aceh Barat
Pos-el : rismawati@utu.ac.id

Penyunting

Nama : Cut Nabilla Kesha, M.Pd.
Alamat : Parom, Seunagan, Nagan Raya
Pos-el : cutnabillakesha@utu.ac.id

Ilustrator

Nama : Ahmad Tamlikha Alhaas
Alamat : Lampeuneurut, Aceh Besar
Pos-el : ahmadta1994@gmail.com





ISBN 978-623-112-416-6 (PDF)



9

786231

124166