



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

Sagu dari Seram

Cerita: Norratri
Ilustrasi: Hanatri

**BACAAN UNTUK ANAK USIA
SD KELAS 1, 2, DAN 3**

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN



Buku ini merupakan bahan bacaan literasi yang bertujuan untuk menambah minat baca bagi pembaca dini/pramembaca. Berikut adalah tim Penyediaan Buku bacaan Literasi Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan

Pengarah : Prof. Dr. Dadang Sunendar, M.Hum.

Penanggung Jawab : Dr. Hurip Danu Ismadi, M.Pd.

Ketua Pelaksana : Dr. Tengku Syarfina, M.Hum.

Wakil Ketua : Dewi Nastiti Lestariningsih, M.Pd.

Anggota : 1. Muhamad Sanjaya, S.Pd.
2. Febyasti Davela Ramadini, S.S.
3. Kaniah, M.Pd.
4. Wenny Oktavia, M.A.
5. Laveta Pamela Rianas, S.S.
6. Ahmad Khoironi Arianto, M.A.
7. Wena Wiraksih, S.Pd.I.
8. Dzulqornain Ramadiansyah, S.S.

© 2019, Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Program Penyediaan Bahan Bacaan Literasi
dalam rangka Gerakan Literasi Nasional

Bidang Pembelajaran
Pusat Pembinaan Bahasa dan Sastra
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Jalan Daksinapati Barat IV, Rawamangun, Jakarta Timur



SAGU DARI SERAM

NORRATTRI

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BADAN PENGEMBANGAN BAHASA DAN PERBUKUAN**

Pengantar Kepala Badan

SAGU DARI SERAM

Penulis : Norrattri
Ilustrator : Hanatri
Penyunting Bahasa :
Penyelaras Akhir :

Diterbitkan pada tahun 2019 oleh
Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan
Jalan Daksinapati Barat IV
Rawamangun
Jakarta Timur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dilarang diperbanyak dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan penulisan artikel atau karangan ilmiah.

Katalog Dalam Terbitan (KDT)	
	Norrattri Sagu dari Seram/Norrattri; Penyunting: Nama Penyunting; Jakarta: Badan Pengembangan Bahasa dan Perbukuan, 2019 vi; 26 hlm.; 21 cm.
	ISBN 1. 2.

Sekapur Sirih

Makanan pokok masyarakat Indonesia bermacam-macam. Ada yang makan nasi, jagung, singkong, sorgum, atau sagu. Nah, kali ini kita akan berkenalan dengan makanan dari sagu. Sagu berasal dari pohon sagu. Pohon sagu banyak tumbuh di rawa-rawa dekat sungai.

Pembuatan tepung sagu secara tradisional masih dilakukan oleh penduduk di daerah. Yuk kita lihat dan baca bagaimana proses pembuatan sagu.

Surakarta, Mei 2019

Norrattri

Daftar Isi

Halaman Perancis	i
Halaman Penerbitan	ii
Pengantar Kepala Badan	iii
Sekapur Sirih	iv
Daftar Isi	v
Sagu dari Seram	1
Biodata Penulis	24
Biodata Penyunting	25
Biodata Ilustrator	26

Sagu dari Seram



“Wah, sagu lempengnya enak,” ucap Simon.
Ia mencelupkan sagu lempeng ke dalam teh manis.
Simon berumur tujuh tahun. Ia tinggal di desa
Sawai, pulau Seram, Maluku. Setiap pagi mama
menyediakan sarapan dari sagu.

Mama membuat sagu lempeng, bubur sagu,
dan sagu tumbu. Sagu adalah makanan pokok
penduduk Maluku. Sagu mempunyai nilai gizi tinggi.



Simon memakan 3 buah sagu tumbu.

Rasanya enak dan manis.

“Papa, darimana asal sagu lempeng dan sagu tumbu?” tanya Simon.

“Semua berasal dari pohon sagu,” jawab Papa.



“Besok hari minggu. Bagaimana kalau kita membuat tepung sagu?” ajak Papa.

“Kita pergi bersama kak Johan,” lanjut Papa.

“Asyik! Aku akan bertualang bersama Papa!” seru Simon senang.





Keesokan harinya papa membawa peralatan ke atas sampan. Kapak, ember, alat penggiling, dan lainnya.

“Sudah siap,” ucap kak Johan.

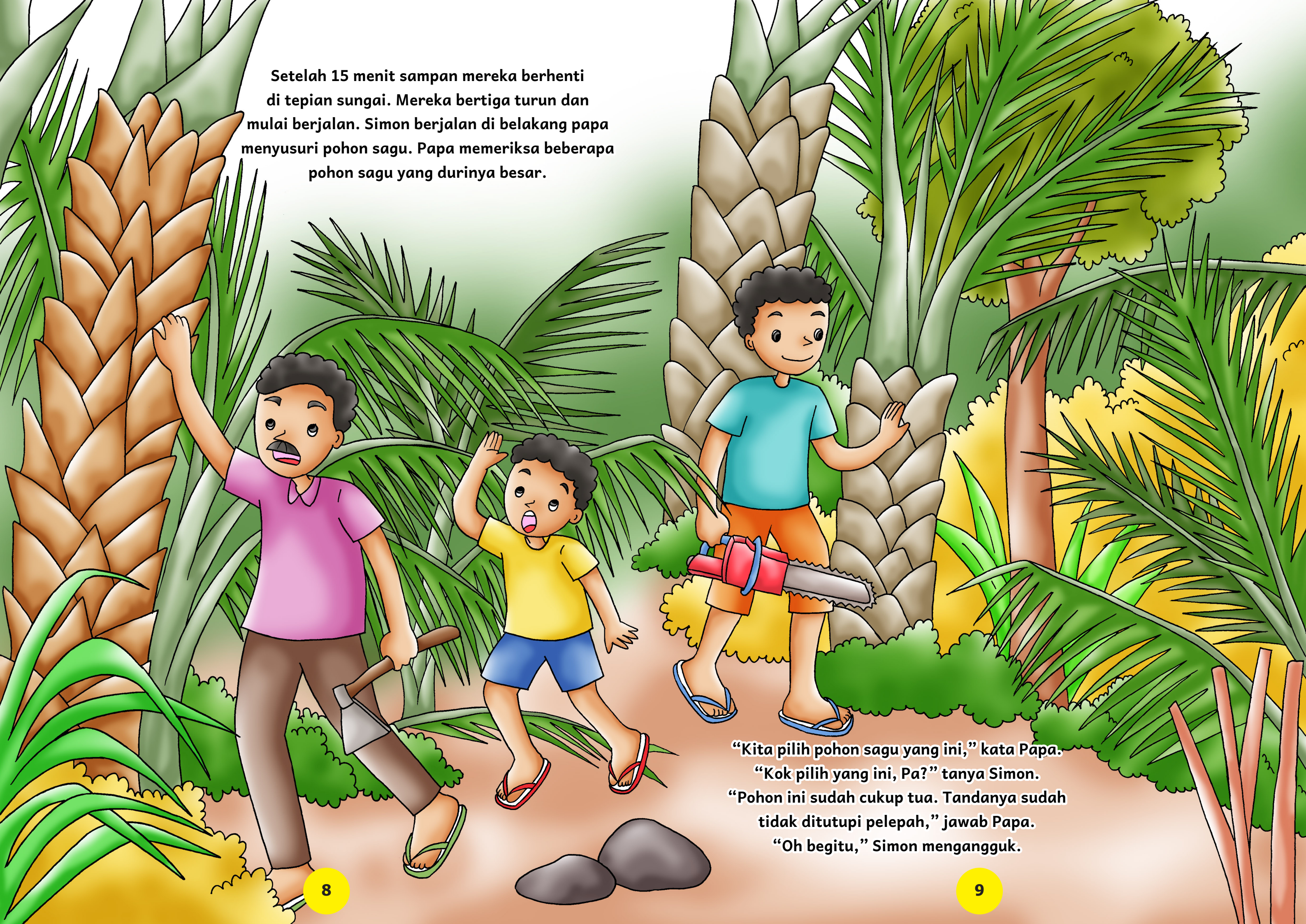
“Ayo, kita berangkat,” ajak Papa.

Sampan kecil mereka menjelajah di sungai Salawai.

Sungai Salawai lebar dan jernih.

“Kak Johan, lihat! Ada banyak pohon sagu!” seru Simon. Pohon-pohon sagu berjajar seperti menyambut kedatangan mereka.

Beberapa ikan dan akar pohon sagu terlihat di dasar sungai.



Setelah 15 menit sampan mereka berhenti di tepian sungai. Mereka bertiga turun dan mulai berjalan. Simon berjalan di belakang papa menyusuri pohon sagu. Papa memeriksa beberapa pohon sagu yang durinya besar.

“Kita pilih pohon sagu yang ini,” kata Papa.
“Kok pilih yang ini, Pa?” tanya Simon.
“Pohon ini sudah cukup tua. Tandanya sudah tidak ditutupi pelepah,” jawab Papa.
“Oh begitu,” Simon mengangguk.

Kak Johan menebang pohon sagu pilihan Papa.
Suara mesin gergaji terdengar nyaring.
Beberapa lama kemudian pohon itu tumbang.
Kak Johan cekatan memotong batangnya
menjadi beberapa bagian.

“Yuk, kita dorong batang sagu ini
ke tepi sungai,” ajak Papa.
“Uh, berat sekali,” Simon mencoba mendorong.
“Ha ha ha, sini Papa bantu,” Papa tertawa.
Papa lalu membantu Simon.



Papa membuka kulit batang sagu dengan kapak.
Terlihat bagian dalam sagu berwarna putih.
Bagian dalam sagu kemudian digiling dengan mesin
penggiling. Hasil penggilingan berupa serbuk.



Simon dan kak Johan menyiapkan tempat
penampungan. Penampungan itu panjang dan
terbuat dari plastik. Butuh waktu cukup lama
membuat tempat penampungan.

Simon duduk di sebuah batu sambil cemberut.

“Papa, kenapa sih membuat sagu itu sulit?

Aku capek,” keluh Simon.

Papa mengusap kepala Simon dan menghiburnya.

“Sagu adalah sumber kehidupan penduduk asli Maluku,” kata Papa.

“Membuat sagu adalah tradisi dan warisan nenek moyang,” jelas Papa.

“Menurut Simon siapa yang harus melestarikannya?”

“Semua orang Maluku!” jawab Simon bersemangat kembali.

Simon, kak Johan dan Papa beristirahat
makan siang. Setelah itu mereka kembali bekerja.
Mereka memeras serbuk sago dengan air sungai.
Air perasan ditampung dalam
tempat penampungan.



“Lihat, tepung sagunya telah
mengendap di bawah,” kata Simon.
“Sagu harus diendapkan
semalaman dulu ya,” ujar Papa.
“Kita akan mengambil endapan sago
besok pagi,” tambah kak Johan.

Keesokan harinya Simon, kak Johan
dan Papa mengambil endapan sagu.
Papa dan Simon membuang air endapan.

“Kita tampung sagunya dalam
tumang ini,” ucap kak Johan.

Tumang adalah wadah terbuat dari daun sagu.
Daun itu sama besar dan dijalin seperti tabung.

“Hari ini kita mendapat sagu
enam tumang,” Simon menghitung.

“Sagu dalam tumang akan mengeras
dalam waktu tiga hari,” jelas Papa.

“Iya, Pa,” kata Simon.



Di rumah Mama memasak
berbagai macam makanan dari sagu.

Simon dan Kak Johan membantu Mama di dapur.
Simon membentuk adonan bagea menjadi bulat lonjong.
Bagea terbuat dari tepung sagu dan kelapa parut.

Kak Johan membungkus adonan sagu waku komo-komo
dengan daun woka. Makanan ini terbuat dari tepung sagu,
jeroan ikan, dan bumbu rempah. Setelah selesai
membungkus, kak Johan memanggangnya.



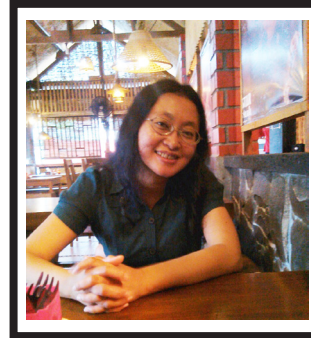


Siang ini keluarga Simon bersukacita menyantap makanan olahan dari sagu. Ada bagea, papeda, sagu waku komo-komo, dan talam sagu bakar.

“Enak sekali kue bageanya,” ujar Simon senang. Simon mencoba bagea yang masih panas. Kue bagea cukup keras. Aroma bawang putihnya sangat terasa. “Makanan buatan Mama memang paling enak,” puji kak Johan.

Biodata Penulis

Nama Lengkap : Norratri
Nomor Kantor/HP : 083144556322
Pos-el (Email) : nor_ra3@yahoo.com
Akun facebook : Rattri Dan Ana
5. Alamat kantor : -
6. Bidang Keahlian : Menulis buku dan komik



Riwayat pekerjaan/profesi :

1. 2002-sekarang : Penulis komik dan buku anak

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar :

1. S1 : Ekonomi Akuntansi (1997-2001)

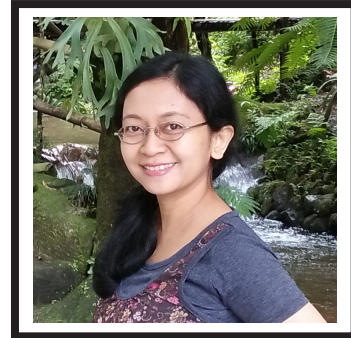
Judul Buku dan Tahun terbit:

1. Serunya Uji Nyali Komik KKPK, 2018.
2. Ganongan Cilik Bumi Ponorogo, 2018.
3. Tokoh Seni Idolaku, 2017.
4. Petualangan Lu si Ulat Bulu, 2017.
5. Seri Tokoh Alkitab-Nuh, 2017.
6. Seri Tokoh Alkitab-Abraham, 2017.
7. Seri Tokoh Alkitab-Daud, 2017.
8. Seri Tokoh Alkitab-Daniel, 2017.
9. Seri Tokoh Alkitab-Salomo, 2017.
10. Seri Tokoh Alkitab-Yusuf, 2017.
11. Apa Itu Penyakit Tetanus, 2014.
12. Seri Tokoh Dunia 82 Al Gore, 2012.
13. Seri Tokoh Dunia 57 John Fitzgerald Kennedy , 2010.
14. Seri Tokoh Dunia 53 Ronald Reagan, 2009.
15. Seri Tokoh Dunia 48 Franklin Delano Roosevelt, 2008.
16. Seri Tokoh Dunia 44 Bill Gates, 2008.

Biodata Penyunting

Biodata Ilustrator

Nama Lengkap : Hanatri
Telp kantor/Hp : 085725564174
Pos-el (Email) : h4n4tri@gmail.com
Akun Facebook : Rattri Dan Ana
Alamat kantor : -
Bidang Keahlian : Menulis, membuat komik,
dan ilustrasi



Riwayat pekerjaan/profesi:


1. 2008-sekarang : Penulis komik pendidikan dan buku anak

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar:

1. S1 : Kedokteran Hewan (1999-2006)

Judul Buku dan Tahun terbit:

1. Seri Tokoh Alkitab-Nuh, 2017.
2. Seri Tokoh Alkitab-Abraham, 2017.
3. Seri Tokoh Alkitab-Daud, 2017.
4. Seri Tokoh Alkitab-Daniel, 2017.
5. Seri Tokoh Alkitab-Salomo, 2017.
6. Seri Tokoh Alkitab-Yusuf, 2017.
7. Apa Itu Penyakit Tetanus, 2014.
8. Seri Tokoh Dunia 64 Michael Gorbachev, 2011.
9. Seri Tokoh Dunia 59 Alexandrina Victoria, 2010.
10. Seri Buku Bergambar Rahasia Alam Gorila, 2008.
11. Seri Buku Bergambar Rahasia Alam Penguin, 2008.
12. Seri Penemuan Jeans, 2008.
13. Seri Penemuan Listrik, 2008.
14. Ayo Berolahraga Basket, 2008.
15. Ayo Berolahraga Renang, 2008.
16. Ayo Berolahraga Tennis, 2008.
17. Ayo Berolahraga Sepakbola, 2008.



Simon, Kak Johan, dan Papa pergi menaiki sampan
di sungai Salawai Maluku. Mereka akan membuat
tepung sagu. Tepung sagu dapat diolah menjadi
berbagai macam makanan yang lezat.
Papa mengajak Simon untuk terus menjaga
tradisi membuat sagu di Maluku.

