



Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi
Republik Indonesia
2024

Patikala Saki

Bijikala Enak

Penulis : Irawati Hi. Malan

Ilustrator: Prehatin



B1

Cerita Anak Maluku Utara

Patikala Saki



Kantor Bahasa Provinsi Maluku Utara
Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa
Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

2024

Hak Cipta pada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia.

Dilindungi Undang-Undang.

Penafian: Buku Cerita Anak Maluku Utara dalam Dua Bahasa adalah produk kegiatan Kelompok Kepakaran dan Layanan Profesional (KKLP) Penerjemahan Kantor Bahasa Provinsi Maluku Utara melalui Bimbingan Teknis Penulisan dan Penerjemahan Cerita Anak. Buku ini disiapkan dalam rangka pemenuhan buku bacaan berbahasa daerah bagi anak-anak pembaca awal jenjang B-1 di Maluku Utara. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman.

Patikala Saki

Bijikala Enak

Ternate-Indonesia

Penulis : Irawati Hi. Malan

Penerjemah Bahasa Daerah : Irawati Hi. Malan

Penyunting Bahasa Indonesia: Dra. Lustantini Septiningsih, M.M. & Ali Muakhir

Ilustrator : Prehatin

Penanggung Jawab : Dr. Arie Andrasyah Isa, S.S., M.Hum.

Tim Penyusun : Riskal Ahmad, S.S.

Nurul Qadri MA Fayaupon, S.S.

Supriadi, S.S.

Penerbit

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Dikeluarkan oleh

Kantor Bahasa Provinsi Maluku Utara

Kompleks BPMP Prov. Malut, Jalan Raya Rum, Tidore Utara, Kota Tidore Kepulauan

<https://kantor.bahasamalut.kemdikbud.go.id>

Cetakan pertama, 2024

ISBN 978-623-504-696-9

Isi: ii, 20 hlm., 21 x 29,7 cm.

KATA PENGANTAR

KEPALA KANTOR BAHASA PROVINSI MALUKU UTARA

Kami memanjatkan puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas terbitnya buku *Cerita Anak Maluku Utara dalam Dua Bahasa (Bahasa Daerah-Bahasa Indonesia)*. Buku yang ada di tangan pembaca ini merupakan hasil kegiatan Bimbingan Teknis Penulisan dan Penerjemahan Cerita Anak Maluku Utara Tahun 2024 yang diselenggarakan oleh Kantor Bahasa Provinsi Maluku Utara. Bahan bacaan yang berkualitas dan berbahasa daerah masih sangat minim untuk pembaca anak-anak sehingga kehadiran buku cerita anak ini dapat menjembatani kesenjangan tersebut.

Cerita yang ada dalam buku ini mengandung nilai-nilai kearifan lokal Maluku Utara dan memiliki substansi STEAM (*Science, Technology, Engineering, Art, and Math*). Proses penerjemahan cerita dilakukan tanpa mengubah isi cerita. Buku ini diperuntukan bagi anak-anak pembaca awal jenjang B-1 yang berusia 6 s.d. 8 tahun. Kami berharap buku ini dapat menguatkan karakter generasi muda melalui budi pekerti, moral, dan nilai-nilai kearifan lokal yang terkandung di dalamnya. Penutur muda adalah generasi pelanjut kebudayaan dan merupakan tunas bahasa Ibu yang akan mewarisi bahasa daerah serta segala ilmu pengetahuan dari generasi pendahulu. Besar harapan kami, kehadiran buku cerita ini diharapkan menjadi sumber bacaan sekaligus pemantik agar generasi muda dapat terus belajar dan bangga berbahasa daerah.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada penulis, penerjemah, ilustrator, dan semua pihak yang telah memberikan kontribusi atas penerbitan buku *Cerita Anak Maluku Utara dalam Dua Bahasa (Bahasa Daerah-Bahasa Indonesia)*. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi anak-anak generasi penerus bangsa dan menjadi media pelestarian cerita anak Maluku Utara sekaligus sarana promosi budaya daerah Maluku Utara.

Tidore, Oktober 2024

Dr. Arie Andrasyah Isa, S.S., M.Hum.

Tuk! Tuk! Tuk!
Yaya tutu rampa.

Tuk! Tuk! Tuk!
Ibu menumbuk rempah.



Walomoi ne Rara kara hame rampa ma bou ne.

Ini pertama kali Rara mencium aroma itu.



*Rara ginado, bou rampa koa ge?
Golokoa yaya tutu ge?*

Rara penasaran, aroma rempah apa itu?
Kenapa Ibu menumbuknya?



Rara waro ua. Kalo nene hado. Yaya gulaha ngogu yang saki foloi.

Rara tidak tahu. Hari ini Nenek akan datang. Ibu akan masak makanan spesial.



Nene ma ngogu pake rampa yang nene suka ge.

Makanan spesial kesukaan Nenek menggunakan rempah itu.



Ena ma bou bato saki bahaya, si ngone oho adi.

Mencium aromanya saja sudah lapar, apalagi memakannya.



Rara nyodi yaya oro. Rampa regu yang biasa yaya pake. Sema rica, bawa riha, se bawa budo.

Rara lihat Ibu mengambil rempah lain. Rempah yang biasa dimasak. Ada cabai, bawang merah, dan bawang putih.



Roro ua Rara ise oto. Ma idi toma fala magunaga.

Rara mendengar suara mobil.
Suara mobil itu berhenti di depan rumah.

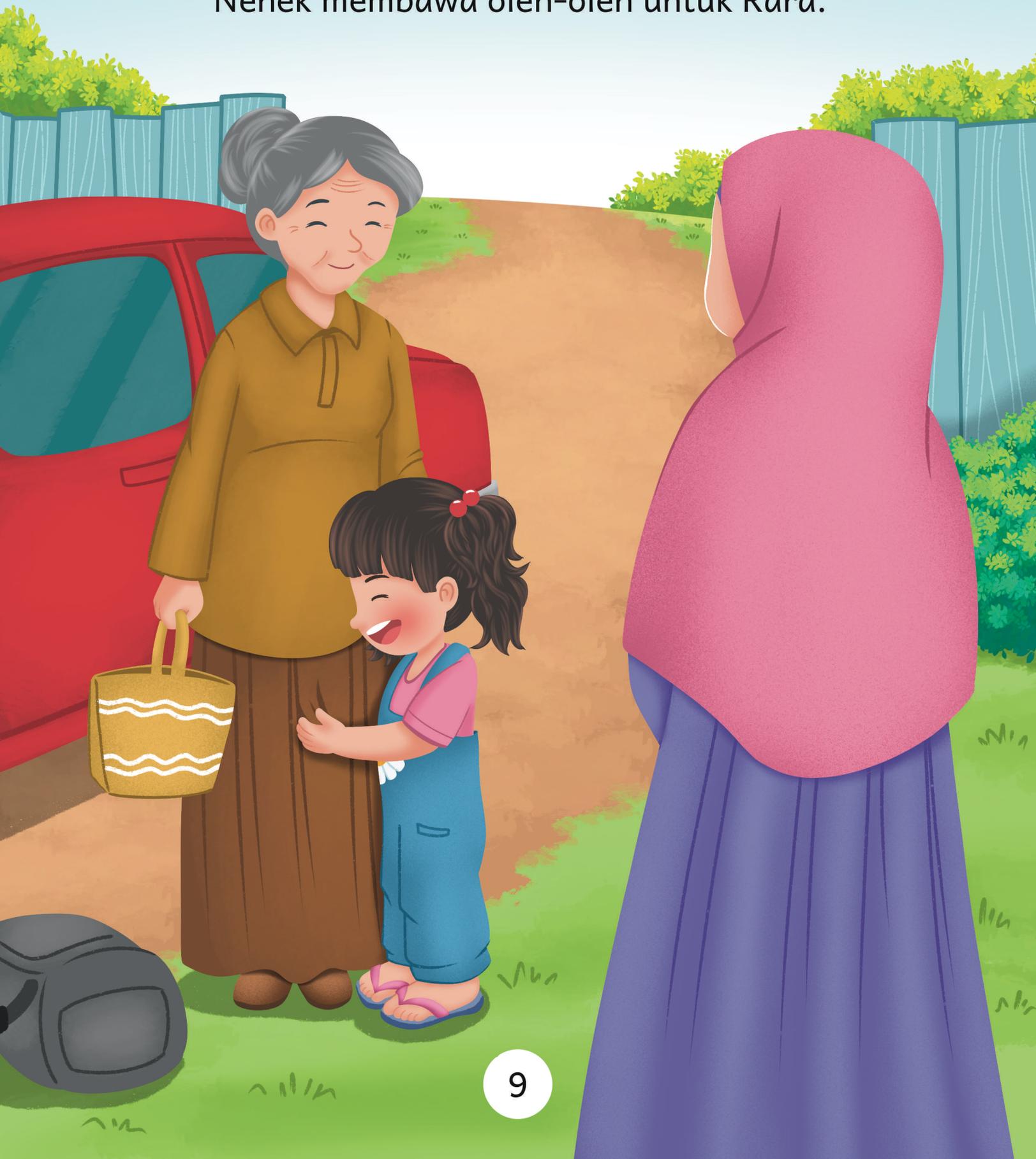


Rara simore hida nene uci toma oto.

Gasa Rara ma doho-doho.

Rara senang melihat Nenek keluar dari mobil.

Nenek membawa oleh-oleh untuk Rara.



Tuk! Tuk! Tuk!

Yaya koreho toma hito tutu rampa.

Tuk! Tuk! Tuk!

Ibu menumbuk rempah-rempah.





Rara waro rai. Yaya gulaha ngogu yang nene suka.

Rara tahu sekarang. Ibu sedang masak makanan spesial kesukaan Nenek.

Ena ma bou ge patikala mamuhi.

Aroma segar itu berasal dari bijikala.



Patikala mamuhi ge ma faedah dofu. Manyika gulaha rampa, manyika adi gulaha sou sifuturu ngone nabada, obo se im. Sou jang untuk nene oke.

Bijikala banyak manfaatnya. Selain sebagai bumbu, bijikala juga menguatkan daya tahan tubuh, tulang, dan gigi. Cocok untuk Nenek.



Patikala mamuhi ngone tutu si waho.

Bijikala ditumbuk hingga hancur.



Golaha agi patikala ge gampang bato.

Cara membuat kuah ikan sangat mudah.



***Golaha agi patikala ge gampang bato.
Patikala mamuhi ngone tutu si waho.***

Cara membuat kuah ikan sangat mudah.
Bijikala ditumbuk hingga hancur.



*Patikala ma muhi ngone tutu kara coho oro ma ake
gulaha agi.*

Bijikala diperas untuk diambil airnya kemudian
dimasak menjadi kuah.



Agi patikala gena saki kalo oho se popeda.

Kuah ikan bijikala cocok dimakan dengan papeda.



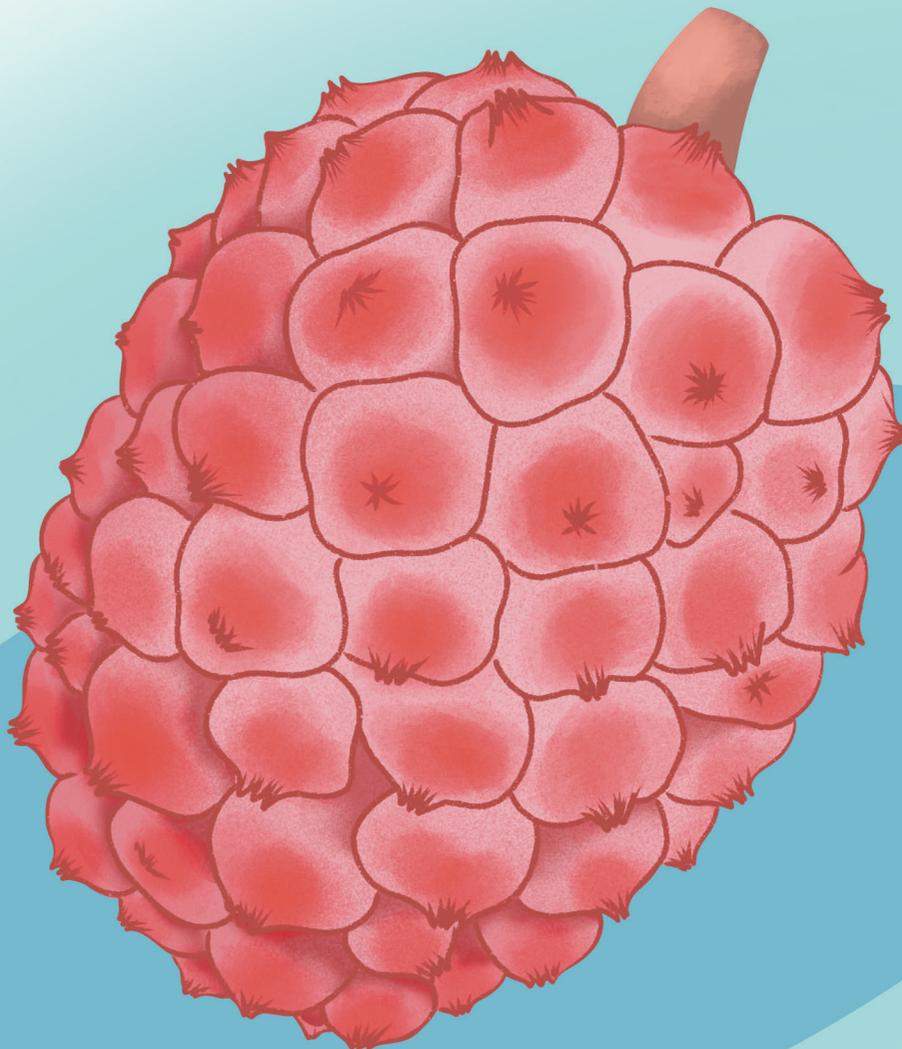
Rara sabar rua. Oho agi patikala makumote se nene.

Rara sudah tidak sabar. Dia akan makan kuah ikan bijikala bersama Nenek.



***Patikala masofo ena ma warna riha.
Patikala ge ena palata toma ena ma oko***

Buah bijikala berwarna kemerahan.
Buah bijikala berjejalan dalam bonggolnya.



Biodata



Penulis

Irawati Hi. Malan lahir di Ternate pada 1 Maret 1991. Ia merupakan anak bungsu dari pasangan Hi Malan Abdjan (alm.) dan Ibu Aisah P. Mursaha. Ia sekarang aktif di literasi Teras Baca. Irawati berprofesi sebagai dosen di Institut Sains dan Kependidikan Kie Raha, Maluku Utara. Ia menempuh pendidikan di Madrasah Ibtidaiyah Negeri 2 Sasa, SMP Negeri 3 Kota Ternate, SMA Negeri 3 Kota Ternate, S1 STKIP Kie Raha Maluku Utara, dan S2 Universitas Negeri Makassar. Penulis aktif di Asosisasi Guru Penulis Indonesia (Agupena) Maluku Utara.

Ilustrator

Prehatin adalah ilustrator buku anak yang terjun ke dunia ilustrasi secara profesional sejak tahun 2020. Hingga saat ini sudah puluhan buku yang telah ia ilustrasikan. Ia pernah bekerja sama dengan beberapa penerbit lokal maupun luar negeri. Pernah mengilustrasikan salah satu naskah GLN tahun 2023 untuk buku yang berjudul Wasta dan Laba-laba. Untuk melihat karyanya bisa melalui instagram @ummu.zia17 atau surel: pristories@gmail.com.



MILIK NEGARA

TIDAK DIPERDAGANGKAN

Apa itu bijikala? Bijikala adalah tanaman yang digunakan untuk rempah dalam pembuatan kuah ikan yang dimakan dengan papeda atau nasi. Itu adalah resep dari Nenek yang dipakai secara turun-temurun. Tidak banyak orang yang tahu penggunaan rempah bijikala dalam kuah papeda dan cara mengolahnya. Bijikala dalam bahasa Indonesia bernama kecombrang. Masyarakat Ternate, khususnya daerah Formadiahi, menyebutnya bijikala. Bijikala memiliki rasa yang asam sehingga dalam membuat kuah papeda tidak perlu menggunakan tambahan air perasan lemon atau garam. Aromanya yang sangat kuat dan istimewa membuat rasa kuah ikan bijikala semakin lezat. Namun, sekarang bijikala sudah jarang ditemukan di Kota Ternate sehingga pembuatan kuah papeda digunakan serai dan kemangi sebagai penggantinya. Bijikala juga memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh.



ISBN 978-623-504-696-9

