



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

MILIK NEGARA
TIDAK DIPERDAGANGKAN

Kuyabu Na Maria Gula **Kuyabu Gula Maria**

Bahasa Buru-Indonesia

Penulis: Selina Maitimu
Penerjemah: Dafet Waemese
Ilustrator: Fatih

B1



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2023

Kuyabu Na Maria Gula
Kuyabu Gula Maria
Bahasa Buru-Indonesia



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

Dilindungi Undang-Undang.

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku 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. Masukkan dari berbagai kalangan yang dialamatkan kepada Kantor Bahasa Provinsi Maluku melalui kolom pengaduan pada laman kantorbahasamaluku.kemdikbud.go.id diharapkan dapat meningkatkan kualitas buku ini.

Kuyabu Na Maria Gula

Kuyabu Gula Maria

Bahasa: Buru-Indonesia

Penulis : Selina Maitimu

Penerjemah : Dafet Waemese

Penyunting : Dudung Abdulah

Pengatak : Dudung Abdulah dan La Ode Hajratul Rahman

Ilustrator : Fatih

Penerbit

Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Jl. Jenderal Sudirman, Senayan, Jakarta Pusat

Dikeluarkan oleh

Kantor Bahasa Provinsi Maluku

Kompleks BPMP Maluku, Jalan Tihu, Wailela, Rumah Tiga, Ambon 97234

Cetakan pertama, 2023

ISBN

24 hlm.: 21 x 29,7 cm

Laman: <https://kantorbahasamaluku.kemdikbud.go.id/category/buku-elektronik/>

Dilarang memperbanyak isi buku ini, baik sebagian maupun seluruhnya, dalam bentuk apa pun tanpa seizin tertulis dari penerbit, kecuali dalam hal pengutipan untuk keperluan artikel atau karangan ilmiah.

Kata Pengantar

Generasi masa depan Indonesia yang mampu berpikir kritis dapat lahir melalui membaca bahan bacaan bermutu. Jumlah bahan bacaan bermutu hingga saat ini masih terbatas. Penerjemahan merupakan salah satu cara untuk menambah jumlah sumber bahan bacaan bermutu.

Penerjemahan yang pada hakikatnya bukan penerjemahan kata, tetapi penerjemahan konsep memberi ruang bagi pengenalan budaya lokal di Indonesia ke dalam konteks nasional. Penyajian terjemahan dalam bentuk buku bacaan bermutu dengan menghadirkan bahasa sumber dan bahasa target juga menjadi bagian dari revitalisasi bahasa daerah. Oleh karena itu, Kantor Bahasa Provinsi Maluku melakukan penerjemahan bahan bacaan lokal ke dalam bahasa Indonesia, lalu disajikan dalam bahasa daerah di Maluku dan bahasa Indonesia. Bagi anak-anak Maluku juga anak-anak Indonesia lainnya yang menjadi pembaca sasaran, bahan bacaan tersebut membekali mereka menjadi generasi masa depan yang mampu berpikir kritis dengan pemahaman terhadap kemalukuan.

Pada tahun 2023 ini, Kantor Bahasa Provinsi Maluku membukukan 41 karya terjemahan dengan pemenuhan aspek perjenjangan buku. Penggunaan bahasa yang ramah cerna serta ilustrasi yang menarik mudah-mudahan memenuhi kriteria bahan bacaan bermutu yang sesuai dengan kebutuhan dan disukai oleh anak-anak.

Selamat membaca!

Ambon, 11 Agustus 2023

Kepala Kantor Bahasa Provinsi Maluku,

Kity Karenisa

Sabtu supan, dentingan sudip lelfangu Maria tu
kuwani fili arah eptain.

Sabtu pagi, Maria dibangunkan oleh dentingan
sudip dan kuali dari arah dapur.

Daba tahan kantuk, rine da iko ngei eptain.
Sambil menahan kantuk, ia berjalan ke dapur.

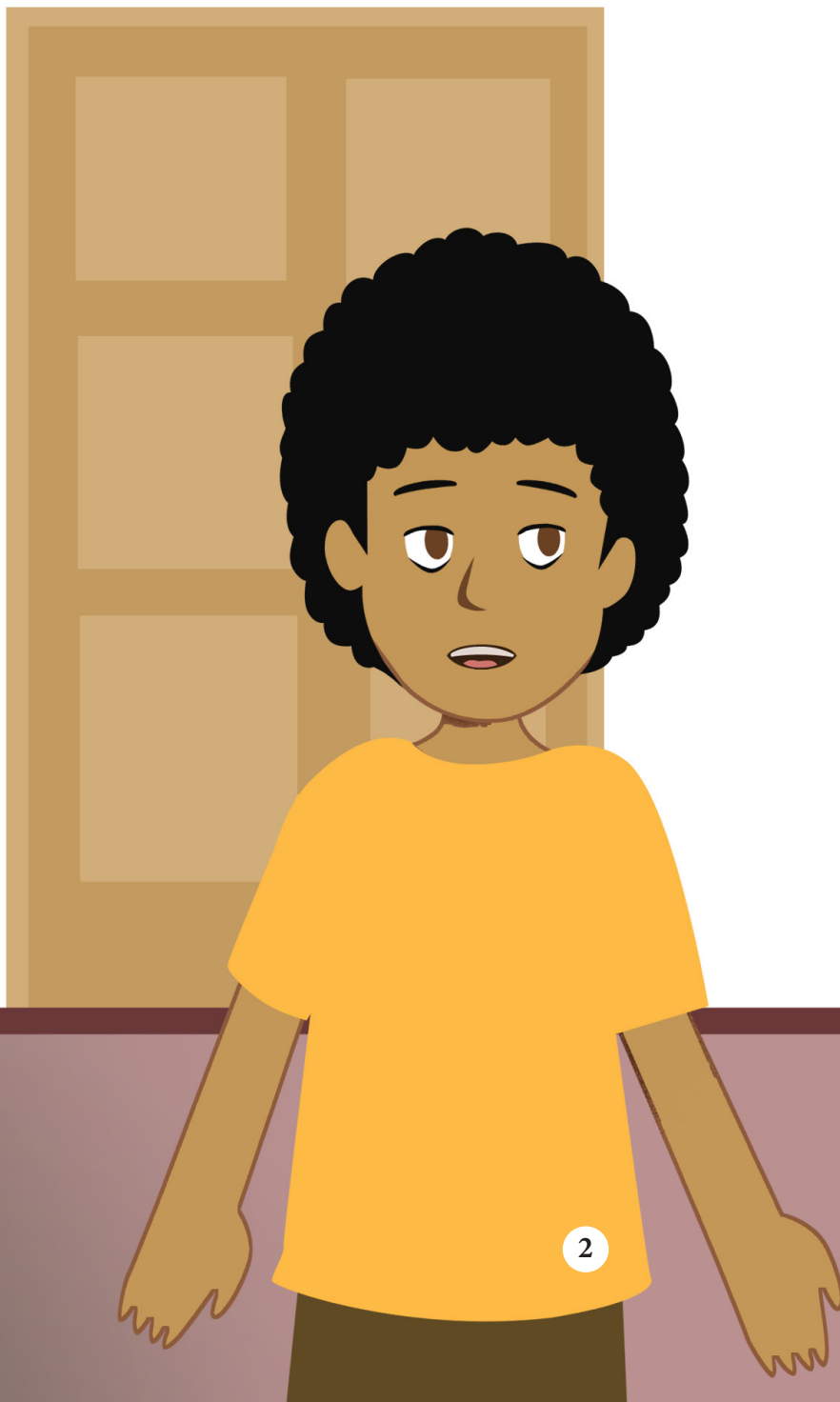


Oto eptain, da tine na in aba alu rame wae laga botin meit ngei
pariu kamasa lalen.

Di dapur, dia melihat ibu sedang meletakkan bongkahan adonan
putih padat ke dalam panci kukus.

Maria da penasaran tu piring kue yang da isi iyen boti mlolit rete
meja fafan.

Maria penasaran dengan sepiring kue yang berisi benda-benda
bulat putih di atas meja.



“Na Sapan, Ngina?” Maria nika sambil da tu
pirin tu iyen di meja enaat di.

“Ini apa, Bu?” tanya Maria sambil menunjuk
sepiring benda bulat di meja makan.

“Na *kuyabu*,” Na Ina Sade.

“Ini *kuyabu*,” jawab Ibu.



Kuyabu di camilan yang du loa fili mangkau tu campur tua
niwe parut.

Kuyabu adalah camilan yang terbuat dari singkong dan
dicampur kelapa parut.

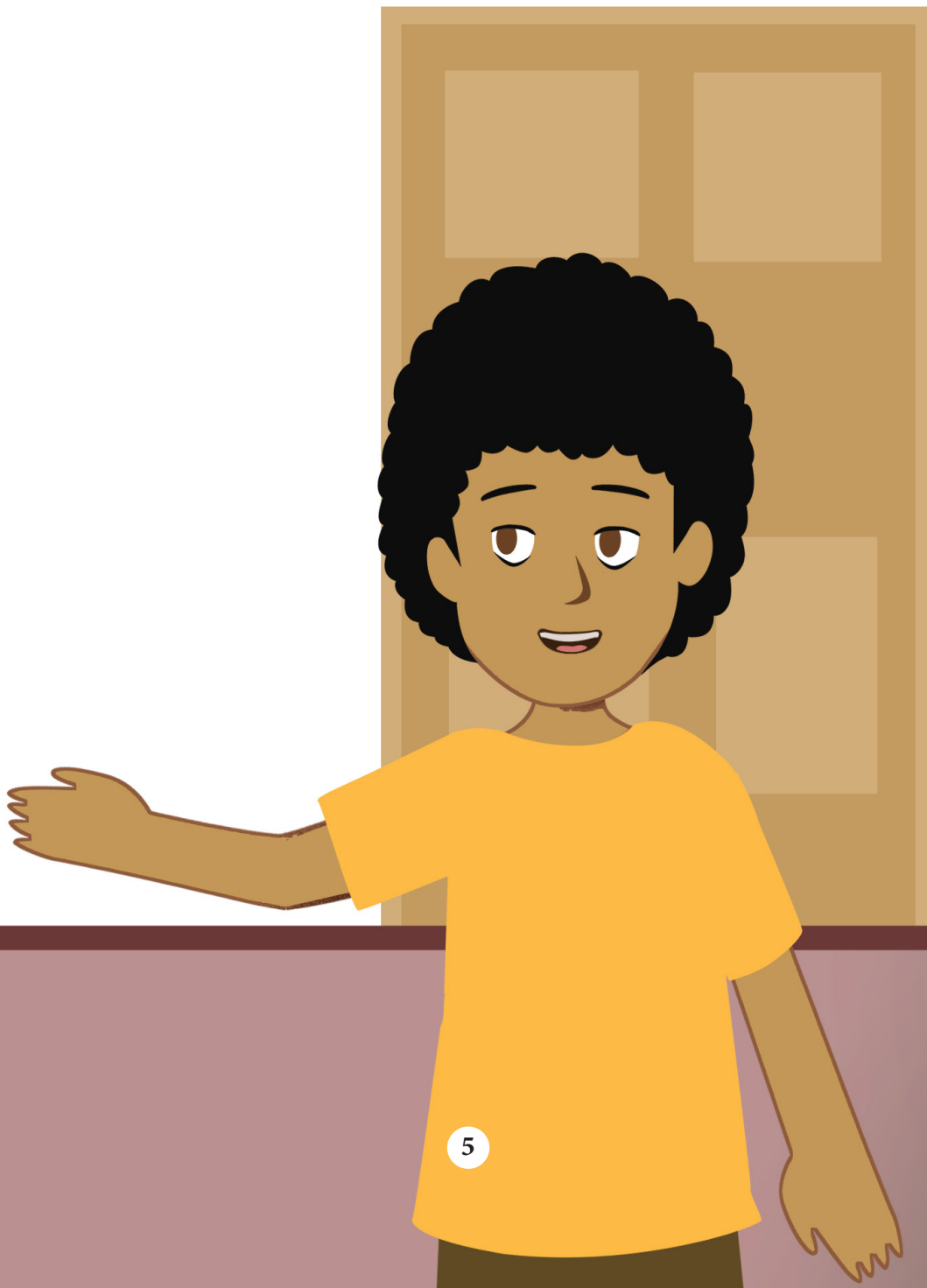
Na Ina siu rine coba ela kue di.
Ibu meminta Maria mencoba kue itu.



Tu lalen da beha, maria da iko na Ina epcara.
Dengan berat hati, Maria menuruti perkataan Ibu.

Rine da agu *kuyabu* turen sa pa da nei oto pirin laleen
tu da kaa.

Dia mengambil sepotong *kuyabu* dari dalam piring dan
memakannya.



Maria da hada kue di fngesun
Maria menggigit seujung kue.

Man had ape iha gama na rasa fehu gosat.
Lidahnya mencecap seolah ada sensasi rasa baru.

Rine da merasakan iha gama isa oto kue di.
Dia merasakan ada yang aneh dengan kue itu.

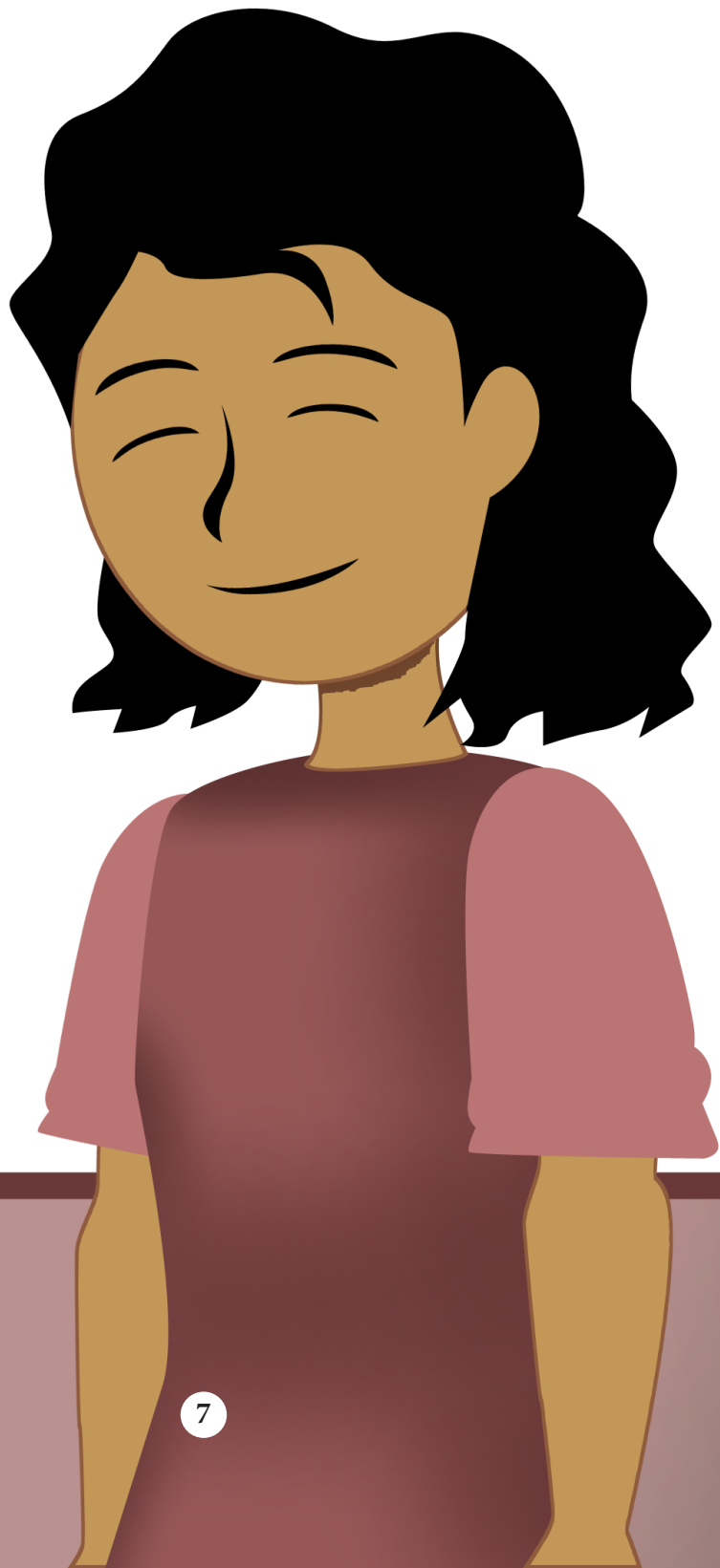


Na ina da perhatikan Maria da kalakuan fili neten di daba
kerek di.

Ibu memperhatikan polah tingkah Maria dari tempatnya
berdiri.

Na ina derasa fenemMaria emsuka *kuyabu*.

Ibu merasa bahwa Maria tidak menyukai *kuyabu*.



Maria da mengeluh tu kue di enak mo.
Maria mengeluh karena kuenya tidak manis.

Rine mau kue *kuyabu* da mina gama Gula.
Ia ingin kue *kuyabu* yang manis seperti gula.



Na ina ajak Maria ute ngei loa *kuyabu* gula merah.
Ibu mengajak Maria membuat *kuyabu* gula merah.

Maria da sabar mohe ngei da loa.
Maria tak sabar ingin membuatnya.



Maria da iko kabah *kuyabu* gula merah tuha na Ibu.
Maria ikut membuat *kuyabu* gula merah bersama Ibu.

Rine da sibuk siapkan wadah tuha dahama gula merah.
Ia sibuk menyiapkan wadah dan mencari gula merah.

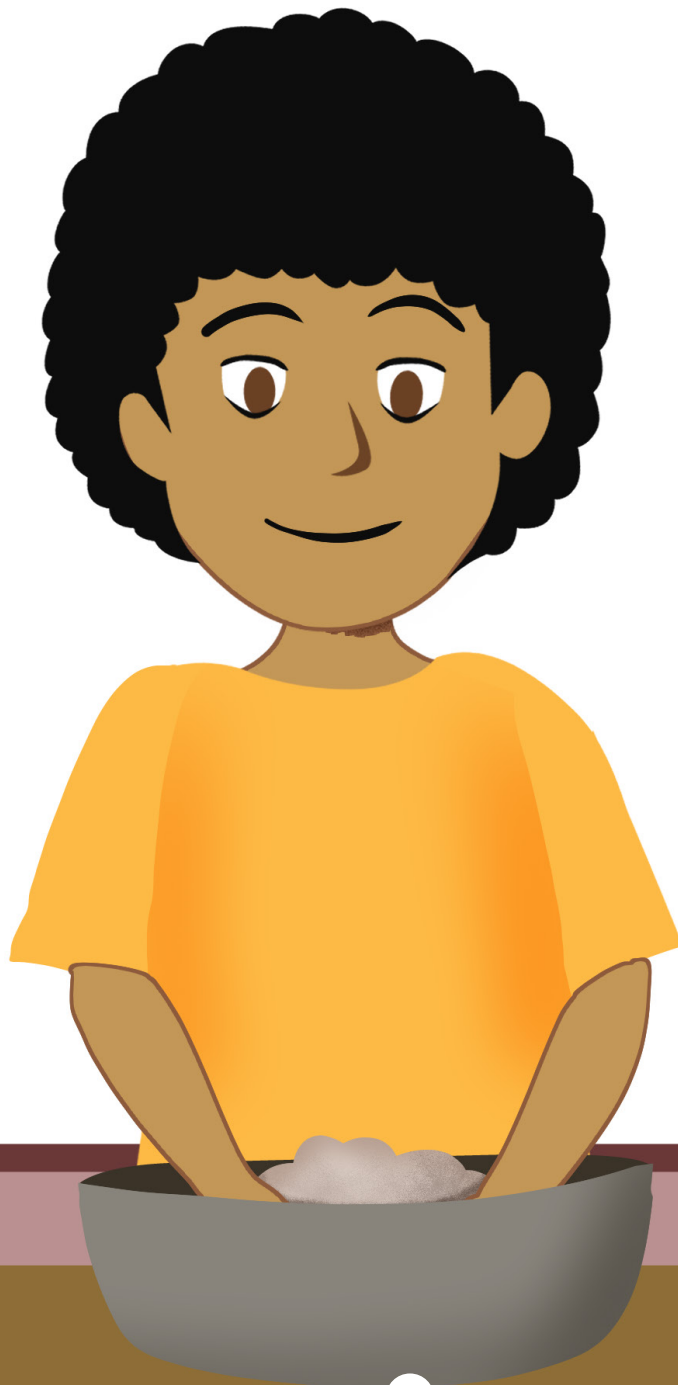


Ina fahanda iris gula merah yang du ducampur tu adonan *kuyabu* di lallen.

Tangan Ibu cekatan mengiris gula merah yang akan dicampurkan ke dalam adonan *kuyabu*.

Maria da tomi jemari mungilnya da adukan adonan *kuyabu*.

Maria memainkan jemari mungilnya mengaduk adonan *kuyabu*.



Na Ina da tine marina semangat tu da mali
Ibu tersenyum melihat semangat Maria.

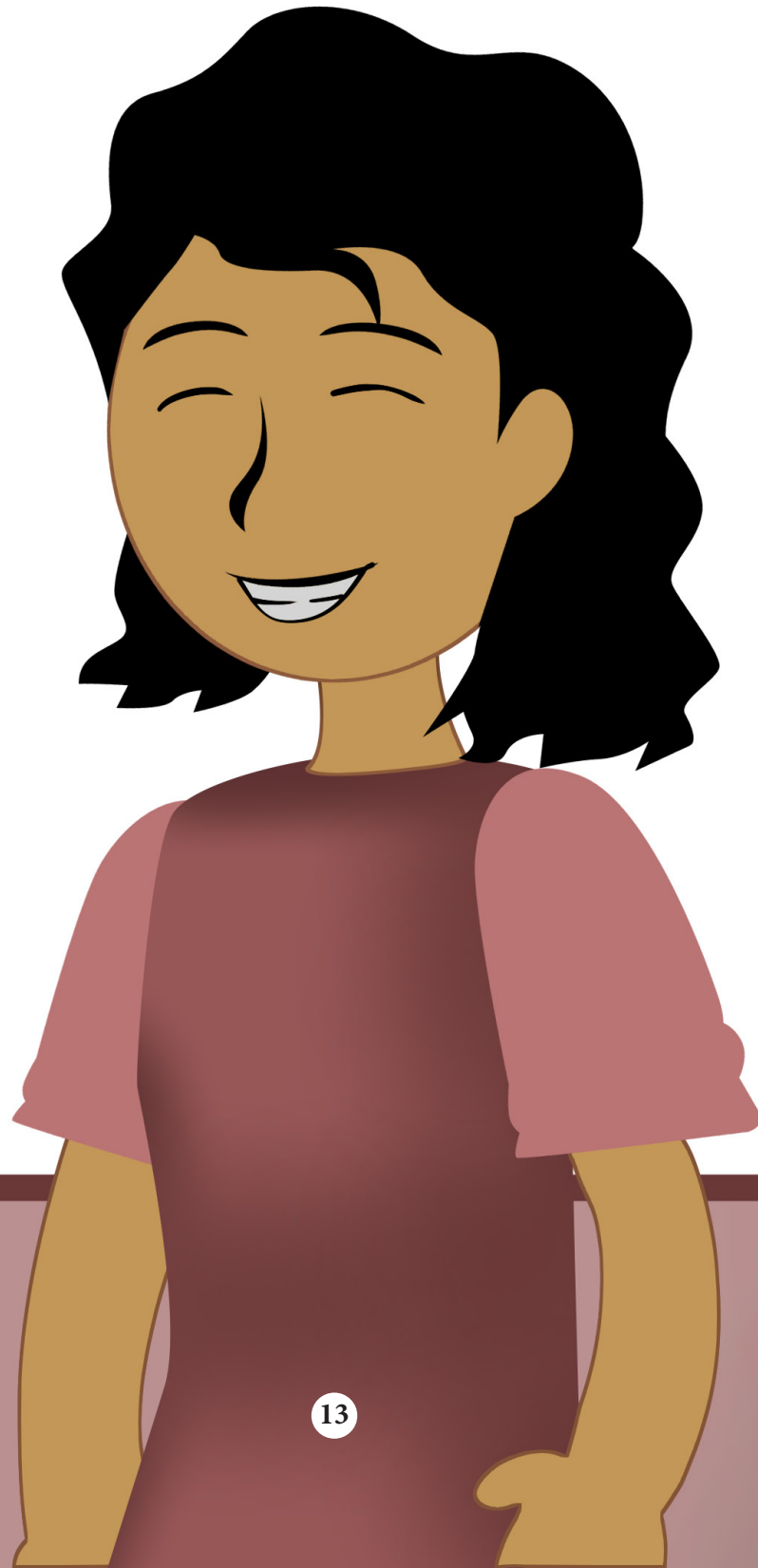
Maria fahan fangan da dike.
Jari-jari Maria lengket.

Adonan yang hangina di dabotih berubah menjadi
cokelat karena gula merah.
Adonan yang tadinya putih berubah menjadi cokelat
karena gula merah.



Petu, Ina huke gelas roin ngei Maria.
Lalu, Ibu memberikan gelas kecil kepada Maria.

Gelas di du pakai ngei mencetak adonan *kuyabu*.
Gelas itu akan dipakainya untuk mencetak
adonan *kuyabu*.

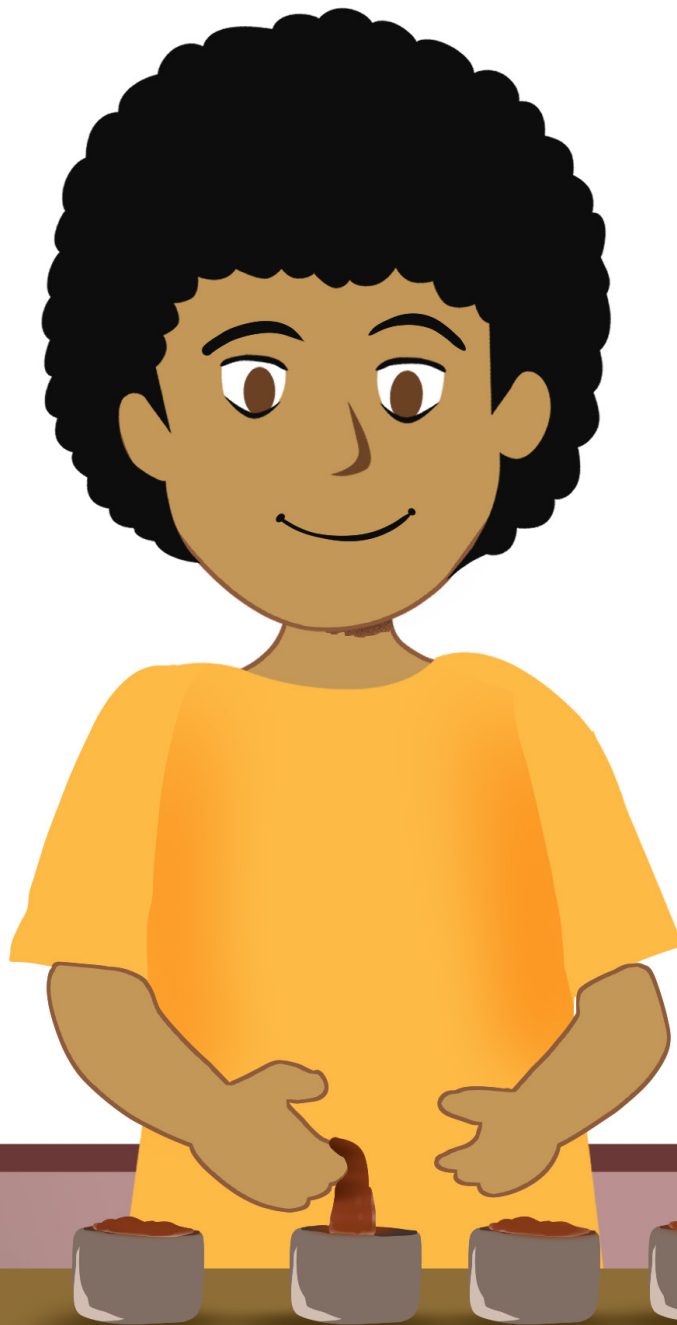


Maria mara-marah samsi campuran adonan ngei gelas lalen
yang huke fili na Ina.

Perlahan-lahan Maria memasukkan campuran adonan ke
dalam gelas yang diberikan Ibu.

Maria da rasa iha gama dabatomy rame lilin.

Maria merasa seperti sedang bermain lilin malam.



Kuyabu di pe siap dikukus.
Kuyabu pun siap dikukus.

Maria tu na Ina sira menyiapkan dandang.
Ibu dan Maria menyiapkan dandang.

Kuyabu di harus du dandang eta 15 menit.
Kuyabu harus dikukus sekitar 15 menit.

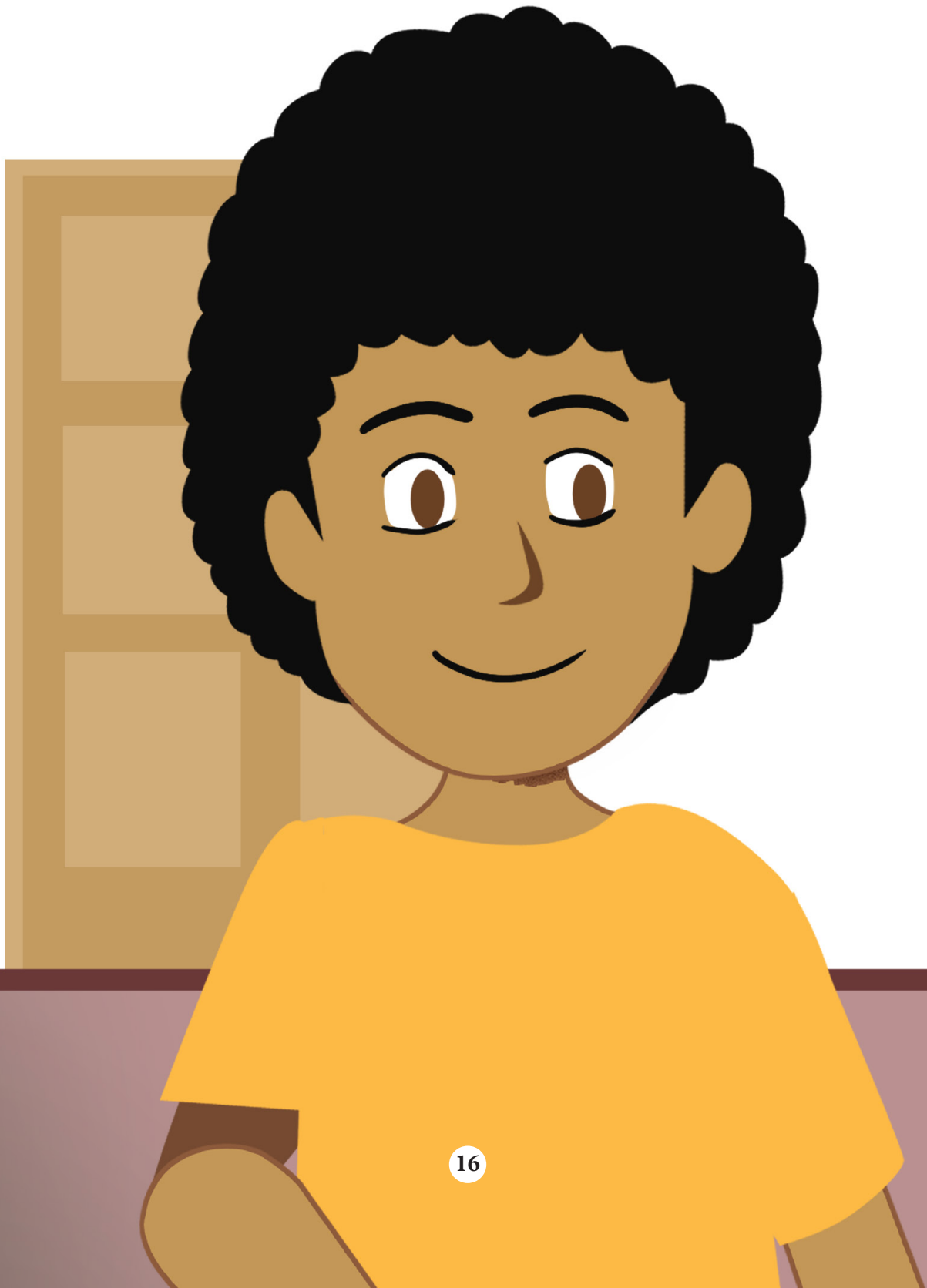


Maria da sabra mohe sohi *kuyabu* da mloa pa da masaak.

Maria tak sabar menunggu *kuyabu* buatannya masak.

Rine damau tewa be iyen di na rasanya tu lagan gamdo.

Dia ingin tahu bagaimana bentuk dan rasanya.



Maria da sabar mohe ngei da fili.
Maria tak sabar membuka dandang.

Rine da pamauk peih he tu fahan da poso pa da dufa
Daganag yang masih potot.

Dia berteriak kesakitan karena tangannya melepuh
terkena dandang yang masih panas.



Ibu mengoleskan salep di tangan Maria.

Ibu mengoleskan salep di tangan Maria.

Sambil da tahan peih di, Maria masih da nikaa eta han do
kuyabu na masa.

Sambil menahan sakitnya, Maria masih menanyakan kapan
kuyabu matang.



Kahun potot da mengepul oto daiiringi perpaduan
gula merah fan tu kelapa parut fan.

Uap panas mengepul diiringi perpaduan aroma
gula merah dan kelapa parut.

“Hmmm, fan gosat e!” Maria da Bina.

“Hmmm, wangi sekali!” ujar Maria.



Ina nei *kuyabu* potot oto pirin emsian ngei emsian.
Ibu meletakkan *kuyabu* panas ke dalam piring satu per satu.

Maria da tine *kuyabu* yang masih da poto di.
Maria memandangi *kuyabu* yang masih panas itu.



Na Ina mali bag-bagut da tinea maria loa *kuyabu*
yang na ukuran lebih kecil fili yang na Ina loa.
Ibu tersenyum lebar melihat *kuyabu* buatan Maria
yang ukurannya lebih kecil dari milik Ibu.



Maria egu *kuyabu* ture roin.

Maria mengambil sepotong *kuyabu* ukuran kecil.

Da sabra mohe, rine langsung da hada hangan emsian pe da reruh.

Tanpa sabar, ia pun langsung melahapnya dalam satu kali gigitan.



“Awww, da poto!”

“Awww, panas!”

Na Ina da mali tu da emsuka tine maria .

Ibu tersenyum melihat tingkah Maria.

Maria da lanjut ka *kuyabu* tuha da miketa.

Maria melanjutkan makan *kuyabu* dengan lebih hati-hati.



Maria da emsuka kuyabu gula merah.
Maria sangat suka *kuyabu* gula merah.

Rasanya da mina tu da gosa.
Rasanya manis dan gurih.

Rine mau bage kuyabu gula merah di ngei na taur.
Ia ingin membagikan *kuyabu* gula merah kepada teman-temannya.



Mangkau nan ngat dikat adalah kasbit. Mangkau na salah satu hamanan hari-hari penghasil karbohidrat oto Maluku mangkau na olah pila oto Maluku, antara lain: onde-onde, *kuyabu*, tuha *soami*.

Nama lain dari singkong adalah ketela pohon atau ubi kayu. Singkong merupakan salah satu makanan pokok penghasil karbohidrat di Maluku. Beberapa olahan singkong yang ada di Maluku, antara lain: onde-onde, *kuyabu*, dan *soami*.



