



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

Rasidah, Si Cantik dan Manis Buatan Bedah

Terjemahan Cerita dari Bahasa Melayu Tamiang

Ibnu Syahri Ramadhan



Rosdiana Fibri

B3



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

Rasidah, Si Cantik dan Manis Buatan Bedah

Terjemahan Cerita dari Bahasa Melayu Tamiang

Ibnu Syahri Ramadhan



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

Ini adalah karya terjemahan dari bahasa Melayu Tamiang ke bahasa Indonesia. Buku ini disiapkan oleh Pemerintah dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat 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, diperbaharui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan yang dialamatkan kepada penulis dapat dikirim ke alamat surel balaibahasaaceh@kemdikbud.go.id.

Rasidah, Si Cantik dan Manis Buatan Bedah

Terjemahan cerita dari Bahasa Melayu Tamiang

Penulis : **Ibnu Syahri Ramadhan**

Pengalih Bahasa : **Ibnu Syahri Ramadhan**

Penyunting : **Yanti Zulita**

Penyelaras Akhir : **Novita Maharani**

Ilustrator : **Rosdiana Fibri**

Penata Letak : **Rosdiana Fibri**

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.kemendikbud.go.id>

Cetakan pertama, 2024

ISBN 978-623-388-582-9 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Andika New Basic

v + 28 hlm; 29,5x 21 cm

Sambutan
Kepala Balai Bahasa Provinsi Aceh

Hai, pembaca yang budiman.

Tahun 2024, Balai Bahasa Provinsi Aceh menerbitkan enam puluh buku anak bergambar untuk dinikmati oleh seluruh anak-anak Indonesia. Buku-buku ini berisi cerita menarik dari khazanah lokal dari keragaman etnis yang ada di Provinsi Aceh. Pembaca dapat menikmati cerita dan ilustrasi yang menarik di dalamnya.

Buku cerita anak dwibahasa ini memiliki tujuan, yaitu memperkaya ragam materi bacaan anak-anak sebagai usaha pengembangan kualitas literasi anak-anak Indonesia dan sekaligus sebagai upaya pelestarian bahasa daerah yang ada di Aceh. Semoga buku-buku ini juga dapat menjadi materi diplomasi kebahasaan Indonesia di kancah internasional bila suatu waktu diterjemahkan ke dalam bahasa asing.

Buku ini juga diharapkan dapat menjadi sarana pembelajaran budi pekerti, moral, dan nilai-nilai luhur bagi anak-anak Indonesia. Cerita-cerita yang terkandung di dalamnya dapat dijadikan inspirasi sebagai fondasi pembangunan karakter anak-anak Indonesia yang mandiri, kreatif, toleran, dan peduli lingkungan.

Terima kasih kami sampaikan kepada KKLP Penerjemahan, penulis, penerjemah, penyunting, serta ilustrator yang telah bekerja keras mewujudkan buku-buku ini. Semoga karya ini bermanfaat bagi pembaca semuanya.

Selamat membaca!

Kepala,

Drs.Umar Solikhan, M.Hum.

Prakata Penulis

Salam hangat, Adik-Adik yang cerdas dan kreatif!

Buku Cerita *Rasidah: Si Cantik dan Manis Buatan Bedah* ini hadir membawa informasi menarik mengenai salah satu kue khas dari Aceh Tamiang, yaitu kue rasidah. Tokoh Wak Alang mengajarkan tentang semangat untuk terus berusaha dan sikap pantang menyerah dalam mencapai tujuan. Semoga Adik-Adik menikmati dan belajar dari kisah yang di sajikan.

Penulis mengajak Ayah dan Bunda untuk turut serta dalam petualangan ini. Bacakan buku cerita ini dengan semangat. Mari ciptakan momen kebersamaan yang tak terlupakan. Biarkan imajinasi Anak-Anak terbang tinggi serta diskusikan pelajaran apa yang telah mereka dapatkan.

Terima kasih telah memilih buku ini. Semoga menjadi bagian dari perjalanan Adik-Adik dalam mencintai buku.

Selamat membaca dan bertualang!

Penulis

Ibnu Syahri Ramadhan

Hari ini, Bedah dan Ibu akan pergi ke rumah Wak Alang. Nanti malam, Wak Alang akan membuat acara kenduri selamat. Bedah dan Ibu akan membantu Wak Alang untuk persiapan acara itu.

Akhi ne, Bedah dan Emak nak lalu ke rumah Wak Alang. Kareno kahang malam, Wak Alang nak buek acara kendukhi selamek. Bedah dan Mamak nak bantu Wak Alang untok persiapan acaro iye.



Bedah senang sekali ikut Ibu ke rumah Wak Alang. Dia sudah membayangkan mau makan banyak di sana. Apalagi, Wak Alang pandai sekali membuat kue.

Bedah senang benoe ikut Emak ke rumah Wak Alang. Dio udah banyangke nak makan banyak di ano. Mae lagi Wak Alang pande beno buek kue.

Bedah ingat, waktu itu, Wak Alang membuat kue talam. Kuenya cantik dan enak sekali

Bedah ingek, waktu iye, Wak Alang pernah buek kue talam. Kue nye lagak dan sedap benoe.



“Nanti, Bedah mau makan yang banyak ya, Bu,” ucap Bedah sambil tertawa.

“Kahang, Bedah nak makan banyak, yo, Mak,” ugam Bedah sambil tabo.

“Hush, kita ke sana untuk bantu memasak. Nanti, Bedah ikut bantu juga, ya,” ucap Ibu

“Hush, kito ke ano nak bantu masak. Kahang, Bedah ikuk bantu jugo, boh,” ugam Mamak.

“Siap, Bu,” jawab Bedah sambil mengangkat jempolnya.

“Siap, Mak,” jawab Bedah sambil angkek jempolnye.





**Mereka lalu pergi dengan berjalan kaki.
Rumah Bedah tidak begitu jauh dari rumah Wak Alang.
Tidak lupa, Ibu membawakan gula dan roti untuk Wak Alang.**

*Ukhang ne lalu dengan jalan kaki.
Kareno rumah Bedah tak giyo jaoh dakhi rumah Wak Alang.
Tak lupu, Mamak membawo gulo dan roti untok Wak Alang.*

**Oh, ya, nama kampung Bedah ini adalah Kampung Durian.
Nama kampung itu diambil sebab banyak buah durian di tempat
itu.**

*Oh, yo, namo kampong Bedah ne iyelah Kampung Dukhian.
Namo kampong ye diambel sebab banyak buakh dukhian di tempek ne.*

**Suasana kampung Bedah sangat sejuk.
Banyak pohon rindang dan rumah warganya banyak berupa rumah
panggun.**

*Suasano kampong Bedah sejok benoe.
Banyak pohon tedoh dan rumah ukhang kampong ne banyak berupo
rumah panggun.*

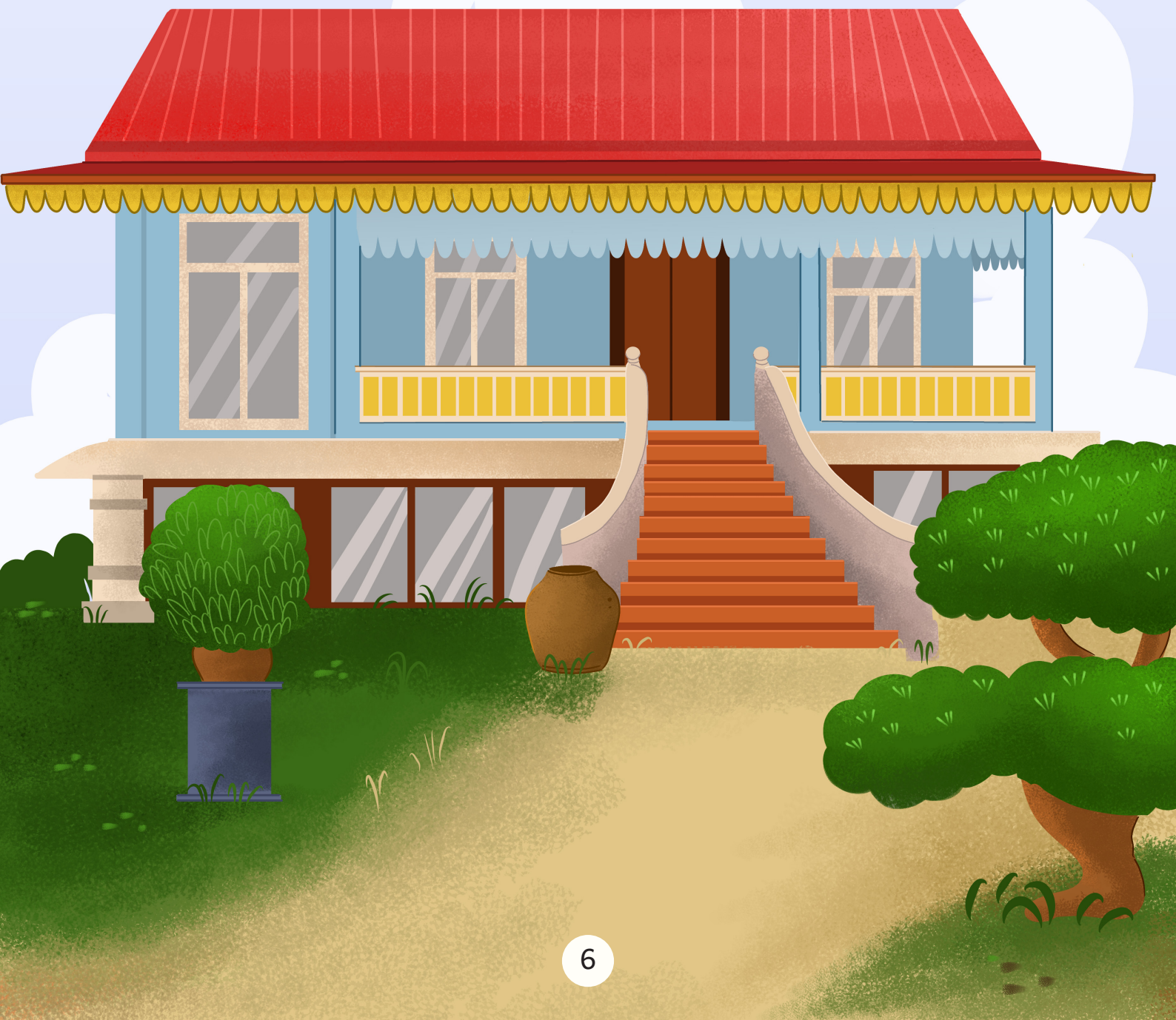


Rumah Wak Alang juga berbentuk rumah panggung. Di halaman Rumah Wak Alang banyak bunga dan pohon bonsai. Selain itu, ada guci kecil tempat mencuci kaki.

Rumah Wak Alang jugo bentoknye rumah panggong. Di laman Rumah Wak Alang banyak bungo amo perdu bong sai. Abih ye, ado guci kecil tempek cuci kaki.

Halaman rumah Wak Alang memang tidak luas. Akan tetapi, semuanya indah karena Wak Alang rajin menanam bunga dan membersihkan rumah.

Halaman rumah Wak Alang memang tak lueh. Tapi pelingnye lagak, kareno Wak Alang khajing beno tanam bungo dan berseh ke rumah.



“Asalamualaikum,” ucap Ibu saat sampai di pintu rumah Wak Alang.

“Asalamualaikum,” ucap Mamak peh sampe di pintu rumah Wak Alang.

“Walaaikumusalam. Siapa, ya? Oh, Cik Rahmi sama Bedah. Masuklah!” jawab Wak Alang.

“Waalaikumusalam. Apo, ye? Oh, Cik Rahmi amo Bedah. Masok leh!” jawab Wak Alang.

Ibu dan Bedah lalu masuk ke dalam rumah Wak Alang.
Ukhang ye lalu masok ke dalam rumah Wak Alang.



Saat itu, Wak Alang sedang duduk di atas tikar. Sepertinya, ia mau membuat sesuatu.
Waktu ye, Wak Alang tengah dudok di ateh tikoh. Ngalah nye endak buek sesuatu.

“Wak Alang lagi apa ini?” tanya Bedah.
“Wak Alang mae buek ne?” tanyoe Bedah.

“Oh, ini Wak Alang mau buat rasidah,” jawab Wak Alang.
“Oh, ne Wak Alang tengah buek kue rasidah,” jawab Wak Alang.

“Rasidah? Kue apa itu?” tanya Bedah lagi.
“Rasidah? Kue mae ye?” tanyoe Bedah lagi.



Wak Alang tersenyum melihat Bedah yang semangat sekali bertanya. “Sebentar, ya, Wak Alang buat kompor dulu,” ucap Wak Alang.

Wak Alang senyum ngeleh Bedah yang semangek benoe bertanyoe .
“Kejab, boh, Wak Alang buek ke kompor dulu,” ugam Wak Alang.

“Hehe..., iya, Wak,” kata Bedah malu-malu.

“Hehe..., iyo, Wak,” kato Bedah malu-malu.



Setelah menghidupkan api kompor, Wak Alang meletakkan wajan.
Habih hidopke api kompor, Wak Alang antokh ke wajan.

“Bedah mau tahu apa itu kue rasidah?” tanya Wak Alang. Bedah pun menganggukkan kepalanya.

“Bedah nak tahu Wak Alang nak buek kue mae ne?” ugam Wak Alang.
Bedah peh anggok ke kepalonye.



**Lalu, Wak Alang menjelaskan kalau rasidah itu kue khas Melayu
Tamiang. Dulunya, rasidah dibuat untuk raja.**

*Lalu Wak Alang jelehke kalo rasidah ye kue khas Melayu Tamiang.
Dulunye, rasidah dibuek untuk rajo.*

Rasidah adalah lambang perdamaian.

**Dalam membuatnya, air dan minyak dapat bersatu.
Begitu juga rasa manis dan gurih, bersatu dalam kue rasidah.**

Rasidah ye adalah lambang perdamaian.

*Kereno dalam bueknye, ayokh amo minyak dapet bersatu.
Giye jugo raso manih amo gurikh, bersatu dalam kue rasidah.*





Karena bentuk dan rasanya yang menarik, setiap orang yang memakannya akan merasa senang.

Kareno bentok dan rasonye yang menarik, sampe tiap ukhang yang makannye akan raso senang.

Makanya kue ini banyak dibuat untuk acara-acara tertentu, misalnya pernikahan, khitanan, dan lainnya.

Makanye kue ne banyak dibuek untok acaro-acaro tertentu, misalnya, pernikahan, sunek, dan laennye.

“Wah, pasti rasa kue rasidah enak,” ucap Bedah.

“Wah, pasti raso kue rasidah enak,” kato Bedah.

“Oh tentu, rasanya memang enak sekali,” jawab Wak Alang sambil tersenyum.

“Oh tentu, rasonye memang sedap beno,” jawab Wak Alang sambil senyum.



“Bedah mau bantu Wak Alang buat kue Rasidah, tidak?” ucap Ibu.

“Bedah nak bantu Wak Alang buek kue rasidah, tidak?” ugam Mak.

“Mauu, dong, bu!” jawab Bedah semangat.

“Endakk, lee, Mak!” jawab Bedah semangek.

Lalu, duduk semakin dekat dengan Wak Alang.

Lalu, Bedah duduk making dekek dudoknye dengan Wak Alang.



Wak Alang pun mengajarkan Bedah membuat Rasidah.
“Bedah, tolong ambikan bahan kue di meja sana,” kata Wak Alang sambil menunjuk ke arah meja.

Wak Alang peh ajohke Bedah membuek rasidah.

“Bedah, tolong ambil ke bahan kue nye di mejo ano,” ugam Wak Alang, sambil menunjuk ke arah mejo.

Bedah pun bangkit mengambilkan baskom tempat bahan kue.

“Apa saja bahannya, Wak Alang?” tanya Bedah, sambil meletakkan baskom di dekat Wak Alang.

Bedah peh bangkik ngambe baskom tempek bahan kue ye.

“Mae aje bahannye, Wak Alang?” tanyoe Bedah, sambil antokh baskom ye dekek Wak Alang.



Bahannya adalah tepung terigu, mentega, gula pasir, garam, minyak goreng, dan bawang merah.

Bahannye adalah tepong terigu, mentego, gulo, gakhm, minyak goreng, dan bawang mikhah.

Cara membuatnya adalah semua bahan tadi kecuali bawang merah dimasukan ke dalam wajan.

Caro bueknye adalah peling bahan taeng kecuali bawang mikhah dimasokke ke wajan.



Bedah menyimak dengan baik apa yang dikatakan Wak Alang. Sebenarnya, Bedah juga ingin membantu memasukan bahan itu, tapi dia tak berani mengatakan kepada Wak Alang.

Bedah dengokh dengan baik mae yang dikato Wak Alang.

Sebenarnye, Bedah ingin jugo bantu masoke bahan ye, tapi dio tak berani ngatonye amo Wak Alang.

Lalu, semua adonan tadi dimasak hingga mengkilat. Setelah itu, diangkat dan didinginkan.

Lalu peling adonan taeng dimasak ampek mengikilek. Habih ye angkek dan sejokke.

“Bedah, tolong ambilkan talam sebentar,” kata Wak Alang, yang sedang sibuk mengaduk adonan tadi.

“Bedah, tolong ambe ke talam kejab,” ugam Wak Alang, yang tengah sibok ngadok adonan taeng.

“Iya, Wak,” jawab Bedah sigap. Dia pun bangkit untuk mengambil talam didekat lemari. Wak Alang lalu meletakan adonan tadi ke talam.

“Awu, Wak!” jawab Bedah sigap. Diyo peh bangkik untuk ambek talam dekek lemari. Wak Alang lalu antokh adonan taeng ke talam.





“Setelah itu apa lagi, Wak?” tanya Bedah.

“Habieh ye mae lagi, Wak?” tanyoe Bedah.

Setelah itu, Wak Alang memanaskan minyak untuk menggoreng bawang merah yang sudah diiris. Lalu, bawang goreng dan minyak sisa penggorengan tadi dicampurkan ke adonan.

Habih ye, Wak Alang panehke minyek untok menggoreng bawang mikhah yang udah diikhis. Kalo udah, bawang goreng dan minyak siso penggorengan taeng dicampokhke ke adonan.

Kemudian, diaduk rata dan dicetak sesuai yang kita mau.

Lalu diadok rato dan dicetak sesuai yang kito endak

Saat itu, Wak Alang membuat bentuk seperti bunga. Bedah pun mencoba ikut cara Wak Alang membuatnya.

Saat iye, Wak Alang membuek bentok ngalah bungo. Bedah peh cubo ikut caro Wak Alang membueknye.

Akan tetapi, berulang kali mencoba, bentuk kue rasidah yang dibuat Bedah tidak ada yang bagus. Entah seperti apa bentuknya. Bedah pun kesal.

Tapi berulang kali cubo, bentok kue rasidah yang dibuek Bedah cado yang mende. Entah ngalah gano ruponye. Bedah peh kesal.

“Ah, bagaimana buatnya, Wak,” ucap Bedah kesal. Dia coba lagi, tetapi tidak ada yang bagus.

“Ah gano bueknye, Wak,” ucap Bedah kesal. Dio cubo lagi, tetap cado yang lagak ruponye.





**Wak Alang pun tertawa melihat Bedah yang kesal.
“Sabarlah, Bedah. Kalau pertama belajar memang seperti itu.
Tidak ada yang langsung bagus,” ucap Wak Alang.**

*Wak Alang peh tabo ngeleh Bedah yang kesal.
“Sebohk le, Bedah. Kalo pertama belajokh emang ngalah giye. Cado le
langsong mende,” ugam Wak Alang.*

**Bedah lalu mencoba lagi. Kali ini, bentuk rasidahnya sudah
lumayan bagus. Bedah lalu menunjukkan hasil bentuk rasidahnya.
Bedah lalu cubo lagi. Kali ne, bentok rasidah nye udah lumayan
mende. Bedah lalu tunjok ke hasil bentok rasidah nye.**

**“Nah, kan bisa Bedah buatnya,” puji Wak Alang. Bedah pun
tersenyum.
“Nah, ke boleh Bedah bueknye,” puji Wak Alang. Bedah peh senyom.**





Setelah rasidah dibentuk, Wak Alang menaburkan bawang goreng di atas kue rasidah.

Setelah rasidah dibentuk, Wak Alang tabokhe bawang goreng di ateh kue rasidah yang udah dibentuk taeng.

“Alhamdulillah, udah jadi ini kue rasidah kita, Bedah,” ucap Wak Alang senang.

“Alhamdulillah, udah jadi ne kue rasidah kito, Bedah,” ugam Wak Alang senang.

Bedah pun ikut menaburkan bawang goreng ke atas rasidah yang dibuatnya tadi. Kue rasidah pun tampak cantik.

Bedah peh ikut nabokh ke bawang goreng di ateh rasidah yang dibueknye taeng. Kue rasidah peh tampak making lagak.

Bedah senang sekali melihat kue Rasidah di hadapannya. Ia tak sabar untuk mencobanya.

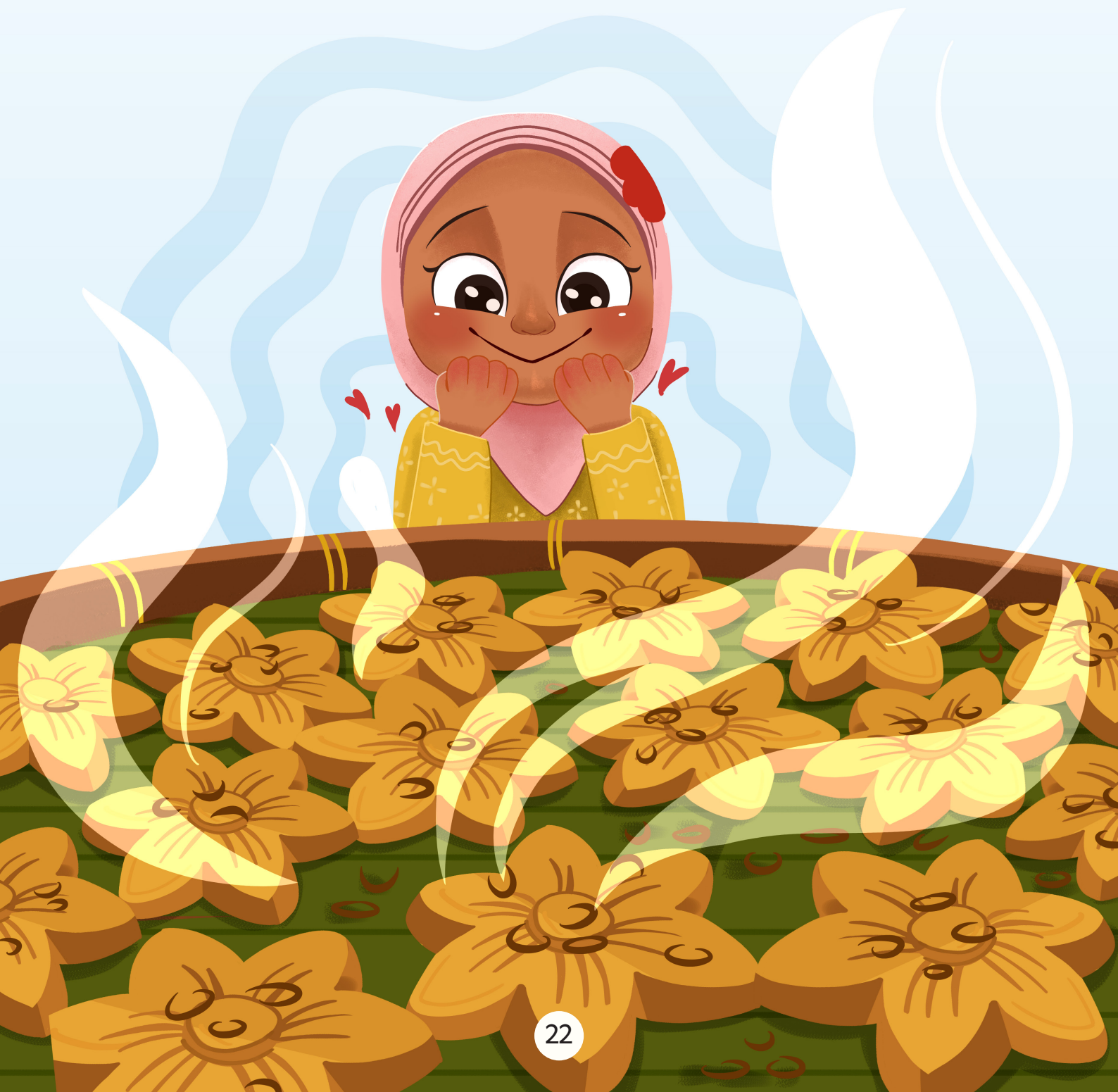
Bedah senang benoe ngeleh kue rasidah di depannnye. Dio tak sebokh untok mencubonye.

“Boleh Bedah coba, Wak?” tanya Bedah malu-malu.

“Boleh, dong, cobalah!” ucap Wak Alang.

“Boleh Bedah cubo, Wak,” tanyoe Bedah malu-malu.

“Boleh leh, cuboleh!” ugam Wak Alang.



Bedah mengambil sepotong rasidah. Tak lupa, ia membaca bismillah, sebelum memakannya.

Ibu juga mencicipi kue rasidah tadi.

Bedah ambil sekehek rasidah. Tak lupu, dio membaco bismillah, sebelum memakanye.

Mak jugo menghaso kue rasiah taeng.

“Bismillahirrahmannirrahim,” ucap Bedah. Lalu, sepotong rasidah masuk ke mulutnya.

“Bismillahirrahmannirrahim,” ugam Bedah, lalu sekerek rasidah masok ke mulut nye.



“Wah, rasanya enak! Tak salah memang Raja Tamiang suka rasidah,” ucap Bedah sambil tertawa.

“Wah, rasonye enak. Tak salah memang Rajo Tamiang suko rasidah,” kato Bedah sambil tabo.

“Hehe, ada-ada saja, Bedah,” ucap Wak Alang.

“Hehe, ado-ado aje, Bedah,” ugam Wak Alang.



Hari itu, Bedah senang sekali. Ia berhasil menikmati kue rasidah hasil buatannya sendiri. Walau kuenya sempat tidak bagus, tetapi Bedah terus mencoba. Dia tidak mau menyerah sampai rasidahnya jadi.

Akhi ye, Bedah senang benoe. Dio berhasil menikmati kue rasidah hasel buatannye sendikhi. Walau kue nye taeng sempek tak mende, tapi Bedah terus cubo. Dio tak mau menyerah ampe rasidahnya jadi.





Wak Alang pun senang melihat Bedah yang mau belajar. Kata Wak Alang, “Sebaiknya dari kecil seperti inilah kita belajar. Apalagi belajar buat kue Tamiang. Inilah tanda kita cinta sama budaya sendiri.”

Wak Alang peh senang ngeleh Bedah yang endak belajoh. Kato Wak Alang, “Dakhi kecil ngalah gini leh kito belajoh. Mae lagi belajoh buek kue Tamiang. Ne leh tando kito cinto amo budayo sendikhi.”

“Bedah juga harus pintar buat rasidah, biar kue ini terus ada sampai ke anak cucu kita,” pesan Wak Alang.

“Bedah jugo harus pande buek rasidah, biok kue ne tekhus ado ampe anak cucu kito,” pesan Wak Alang.

Bedah mengganggu mendengar nasihat Wak Alang. Tiba-tiba, dia memanggil ibunya.

Bedah anggok dengokh nasihat Wak Alang. Tibo-tibo, dio panggil Mamak nye.

“Ibu... Ibu..., rasidah ini mirip dengan Bedah, ya,” ucap Bedah.

“Mak.. Mak..., rasidah ne mirip dengan Bedah, ye,” ugam Bedah.

“Mirip bagaimana?” tanya Ibu tak mengerti.

“Mirip ngalah gano?” tanyo Mak tak ngeheti.

“Ya, karena kami sama-sama manis dan cantik,” ucap Bedah malu-malu yang langsung disambut tawa Ibu dan Wak Alang.

“Ya, kareno kami samo-samo manih dan lagak,” ugam Bedah malu-malu yang langsung disambut tabo Mak dan Wak Alang.



Biodata Penyusun

Penulis dan Pengalih Bahasa

Alamat

Posel

: Ibnu Syahri Ramadhan

: Desa Cot Peutanoe, Aceh Besar

: ibusyahri@usk.ac.id

Penyunting

Alamat

Posel

: Yanti Zulita

: Desa Lamkeumok, Aceh Besar

: yanti.zulita@kemdikbud.go.id

Ilustrator dan Penata Letak

Alamat

Posel

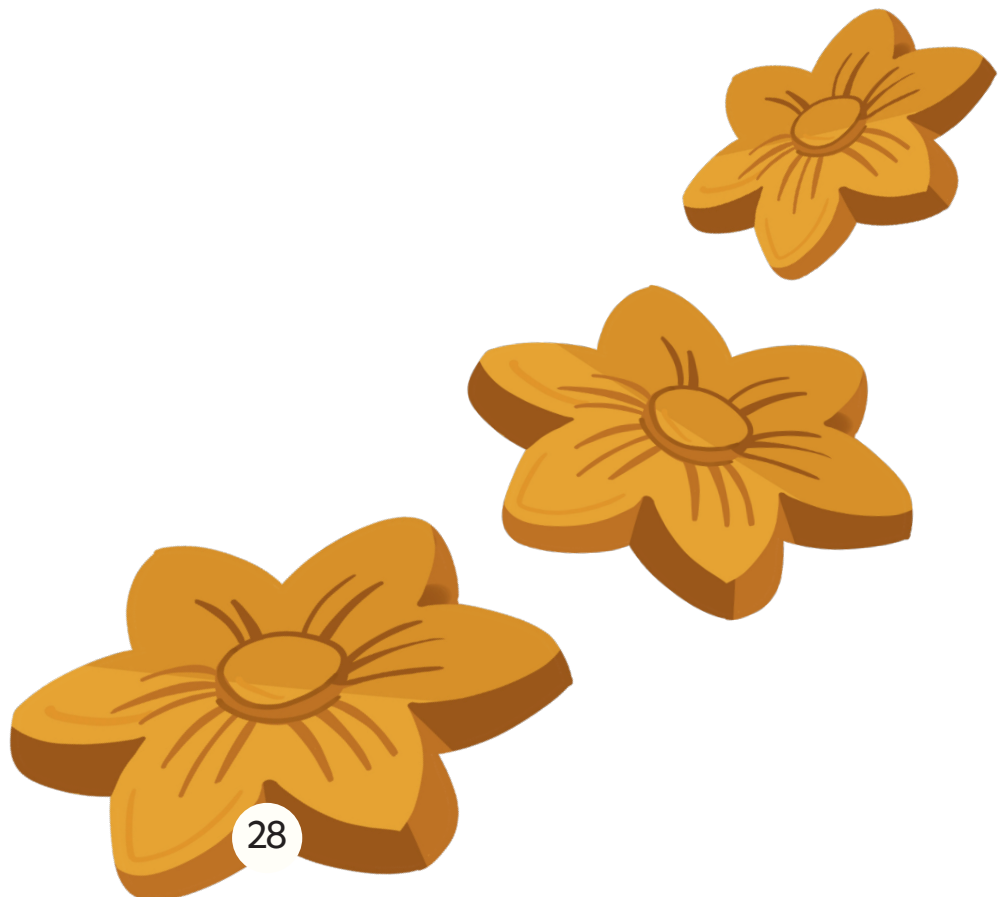
instagram

: Rosdiana Fibri

: Bandar Lampung, Lampung

: rosdianafibri1945@gmail.com

: [@rose_d_f](https://www.instagram.com/rose_d_f)



Hari ini, Bedah akan pergi ke rumah Wak Alang bersama Ibu. Bedah senang karena Wak Alang pintar membuat kue. Bedah pun sudah membayangkan akan makan banyak di rumah Wak Alang nanti.

Akan tetapi, di rumah Wak Alang yang terjadi justru sebaliknya. Bedah merasa kesal. Wak Alang hanya membuat satu kue, yaitu rasidah. Rasidah? Kue apa itu, ya? Terus, mengapa Bedah jadi kesal? Yuk, kita ikuti cerita Bedah bersama kue rasidah yang dikenal cantik dan manis itu!

Akhi ne, Bedah nak lalu ke rumah Wak Alang amo Emak. Bedah senang kareno Wak Alang pande membuek kue. Bedah peh sudah banyangke akan makan banyak di rumah Wak Alang kahang.

Tapi, di rumah Wak Alang yang terjadi malah sabalek nye. Bedah meraso kesal. Wak Alang peh cumo buek satu kue, yaitu rasidah. Rasidah? Kue mae, ye? Tekhus, kenoe mae Bedah kesal?

*Yok, kito ikuti cekhito
Bedah bersamo kue rasidah
yang lagak dan manih ye!*

ISBN 978-623-388-582-9 (PDF)



9

786233

885829