



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

Belajar Membuat Belacan Tutok

Terjemahan Cerita dari Bahasa Melayu Tamiang

Tengku Marni Adriyah

Ledi Nugeraha



B3



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI
REPUBLIK INDONESIA
2024

Belajar Membuat Belacan Tutok

Terjemahan Cerita dari Bahasa Melayu Tamiang



Tengku Marni Adriyah

Ledi Nugeraha

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, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman. Masukan yang dialamatkan kepada penulis dapat dikirim ke alamat surel balaibahasaaceh@kemdikbud.go.id.

Belajar membuat Belacan Tutok

Terjemahan Cerita dari Bahasa Melayu Tamiang

Penulis	: Tengku Marni Adriyah
Pengalih Bahasa	: Rizki Rinaldi
Penyunting	: Syarifah Zurriyati
Penyelaras Akhir	: Novita Maharani
Ilustrator dan Penata Letak	: Ledi Nugeraha

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, 2024

ISBN 978-623-388-080-0 (PDF)

Isi buku ini menggunakan huruf Arial, Arial Bold, Andika, Calibri, Comic Neue Italic, Grandstander Semibold, Ruddy Black
v + 28 hlm; 29,5 x 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

Asalamualaikum, salam gembira, adik-adikku yang gemar membaca.

Belajar Membuat Belacan Tutok adalah buku cerita yang akan membawa kalian berkenalan dengan Ipah, seorang anak yang senang belajar mencoba hal baru, kreatif, dan pantang menyerah.

Penulis juga mengajak Ayah Bunda untuk membacakan buku ini dengan versi terbaik. Ajak anak-anak untuk bertamasya imajinasi sembari belajar mencari informasi.

Terima kasih telah membaca buku ini. Semoga Adik-Adik sekalian dapat belajar sekaligus mendapatkan petualangan yang menyenangkan.

Penulis,

Tengku Marni Adriyah



**"Ibu, sedang masak apa? Aromanya harum sekali,"
tanya Ipah mengejutkan Ibu.**

*"Emak, tengah masak manye? Baunye sedap betoi,"
tanya Ipah ngejutke Emak.*

**"Ipah ini, buat ibu terkejut saja. Ibu memasak sambal belacan
tutok kesukaan Ayah."**

*"Ipah ne, buek emak tekejut aje. Emak masak sambal belacan
tutokyang digalak Abah."*



"Ibu, belacan tutok itu bisa kita buat sendiri? Ibu tahu caranya?"

"Emak, belacan tutok ne bise kite buek kediri? Mak bise bueknye?"

"Tahulah, ibu siapa dulu ini, ibunya Ipah."

"Taulah, mak sape dulu ne, emak Ipah."



"Asalamulaikum. Ayah sudah sampai."

"Assalammualaikum. Abah udah sampek."

"Walaikumsalam, Ayah, apa yang Ayah bawa itu?"

"Walaikumsalam, Abah, manye yang Abah kinting e?"



**"Udang rebon. Di Kuala Penaga, udang rebon sedang melimpah,
murah sekali harganya," kata Ayah.**

*"Udang kecepe. Di Kuale Penage, udang kecepe tengah banje, murah betoi hargenye,"
kate Abah.*

**"Mak, kita jadi belajar membuat belacan tutok hari ini, Mak!"
kata Ipah gembira.**

"Mak, kite jadi belaja buek belacan tutok hari ne, Mak!" kate Ipah senang.



**"Ayah, kalau dilihat udang rebon kecil, ya. Apakah ada gizinya?"
tanya Ibu.**

"Abah, kalo dikeleh kecikye, manye udang kecepe ade gizinye?" tanye Emak.

"Ada, jangan dianggap remeh, Bu. 100 gram udang rebon segar mengandung 16,2 gram protein, setara dengan 100 gram protein udang galah. Bagusnya lagi, udang rebon dapat membantu meningkatkan kebutuhan nutrisi pada penderita gizi buruk."

"Ade, usah remeh, Mak. 100 gram udang kecepe sega ade sekita 16,2 gram protein, same macam 100 gram protein udang galah. Mendenye lagi, udang kecepe bise mbantu naekke nutrisi dekat urang gizi burok."





**"Sudah, sini biar ibu cuci dulu,
mungkin banyak kotorannya."**

*"Dah, mari bia emak basoh dulu,
mane tau banyak sampahnya."*

"Bu, mengapa Ibu membuang ikan-ikan kecil itu?"

"Mak, ngape Mak buang ikan-ikan kecil e?"

"Iya, Pah, kalau kita ingin membuat belacan, udang harus benar-benar bersih. Bila bercampur dengan kotoran dan ikan-ikan lain, belacan jadi hitam. Lalu, baunya tidak enak dan rasanya pun pahit," jawab Ibu.

"Iye, Pah, kalo kite nak buek belacan, udang harus betoi-betoi bereseh. Kalo becampo dengan sampah same ikan-ikan laen, belacannya jadi hitam. Trus, baunya cek sedap enja rasenye peh pait," saot Emak.



"Ibu, lumpang dan alu ini ayah letakkan di mana?" tanya Ayah sambil membawa lumpang dan alu.

"Mak, lesong same alu ne abah anta dekat mane?" tanye Abah.

"Dekat sini saja, nanti kita menumbuk di sini," jawab Ibu.

"Dekek sini aje, kang kite nutok di sini," jawab Emak.



"Udang rebon ini harus dijemur sekitar tiga jam lamanya. Bila udaranya cukup panas, udangnya akan cepat kering."

"Udang kecepe ne harus dijemo kurang lebih tige jam lamenye. Kalo udarenye cukup angat, udang dereh keringnye."

"Apa? Tiga jam, Bu? Lelahlah menunggunya," keluh Ipah.

"Manye? Tige jam, Mak? Lekohlah nantinye," keloh Ipah.



Tiga jam setelah itu

Tige jam udah ye.

"Ayah, lumpang ini untuk apa?"

"Abah, lesong ne untok manye?"

"Ya, untuk menumbuk udanglah, makanya disebut belacan tutok. Karena membuatnya ditumbuk menggunakan lumpang dan alu."

"Ya, untok nutok udanglah, makenye namenye belacan tutok. Sebab bueknye ditutok pake lesong same alu."



"Yah, untuk membuat belacan tutok ini, apakah ada bahan lain?"

"Bah, untok mbuek belacan tutok ne, manye ade camporan laen?"

"Tentu saja ada, udang ini harus dicampur dengan garam, garam berfungsi sebagai pengawet alami."

"Pasti ade, udang ne mesti dicampo same garam, garam gunenye sebage pengawet alami."



"Oh, Ipah tahu, Yah! Agar belacan ini lebih tahan lama, kita taburkan saja garam banyak-banyak," kata Ipah sambil menuangkan seluruh garam ke dalam lumpang.

"O, Ipah tau, Bah! Bia belacan ne lebeh tahan lame, kite tabo aje garam banyak-banyak," kate Ipah sambe nuangke pelen garam dekat lesong.

"Ipah, mengapa kamu tuangkan semua!" jerit Ayah melihat Ipah.

"Ipah, ngape ko tuang pelen!" tempik Abah ngeleh Ipah.



"Udang rebon kita tadi 10 kilogram, setelah dijemur susut menjadi 5 kilogram. Kita cukup memakai dua bungkus kecil garam saja," Ayah menjelaskan ke Ipah.

"Udang kecepe kite taen 10 kilogram, udah dijemo surot jadi 5 kilogram. Kite cukup nganta garamnye due bungkuh kecil garam aje," Abah nerangke ke Ipah.

"Oh, Ipah pikir, supaya tahan lama. Satu bungkus garam ini beratnya 250 gram, ya, Yah?" tanya Ipah sambil membaca bungkus garam.

"O, Ipah pike, bia tahan lame. Satu bungkuh garamne beratnye 250 gram, ye, Bah?" tanye Ipah sambe mbace bungkuh garam.



"Ayah sudah lelah? Minumlah dulu, ini ibu masakkan juga ketupat tengguli," kata Ibu.

*"Abah udah lekoh? Minomlah dulu, ne mak masakke juge ketupat tengguli,"
kate Emak.*

"Ipah, ini alunya, sekarang giliran kamu menumbuk gantikan Ayah."

"Ipah, ne alunye, tengah ne giliran engko nutok gantike Abah."



"Bu, udang ini ditumbuk sampai halus sekali?" tanya Ipah.

"Mak, udang ne nutoknye sampe lumek betoi?" tanye Ipah.

"Setengah halus saja. Setelah itu, kita masukkan udangnya ke dalam goni," jawab Ibu.

"Setengah lumek dulu. Abih ye, kite masokke udangnye dekat guni," jawab Emak.



"Nah, ini sudah agak lumat, bisa kita masukkan ke dalam goni. Karena goni kita kecil, kita bagi dua saja," kata Ibu.

"Nah, ne kelatannye udah lumek, bise kite masokke dekat guni. Karene guni kite kecil, kite bagi due aje," kate Emak.

"Setelah itu, goni ini masukkan ke dalam timba, lalu tutup rapat, endapkan semalam," kata Ayah ikut menjelaskan.

"Abih ye, guninye masokke dekat timbe enja tutop rapek, pendamke semalam," kate Abah turot nerangke.



"Ayah, ikat yang rapat goninya!" kata Ibu kepada Ayah.

"Abah, ikek yang rapek guninye, Bah!" kate Emak same Abah.

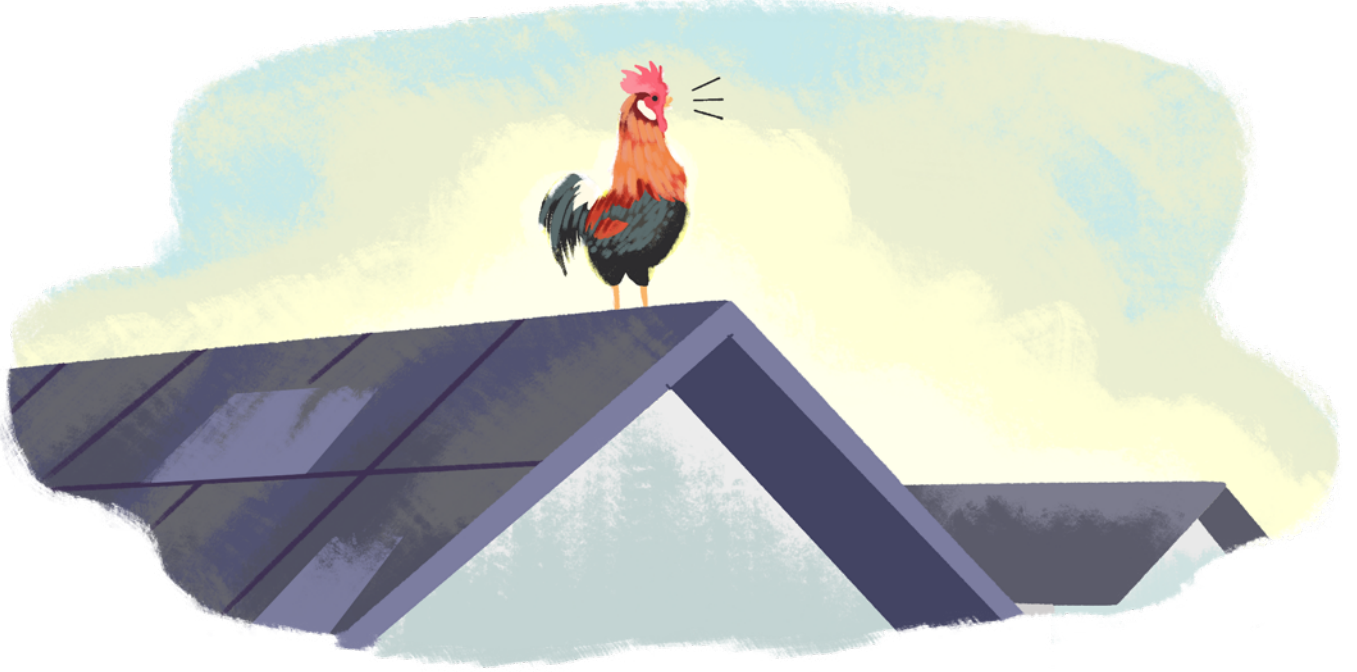
"Goni yang ini Ipah saja yang mengikatnya, Bu," kata Ipah.

"Guni yang ne bia Ipah aje yang ngikeknye, Mak," kate Ipah.



Keesokan paginya.

Isok paginye.



"Ayah, Ibu, cepat kesini! Ibu, Ayah, cepatlah! Ipah takut melihatnya," teriak Ipah.

"Abah, Emak, lekaeh kemari! Emak, Abah, lekaehlah! Ipah takoek ngelehnye," tempik Ipah.



"Ada apa, Nak?" tanya Ayah khawatir.

"Ade manye, Nak? tanye Abah riso.



**"Ya Allah, banyak sekali belatung di goni ini,"
kata Ayah.**

"Ya Allah, banyak kali ulek di guni ne," kate Abah.

"Coba ibu lihat goni satu lagi, ya," kata Ibu.

"Cube emak keleh guni satu lagi, boh," kate Emak.



"Ayah, dari mana belatungnya? Ipah takut melihatnya. Mengapa hanya goni ini saja yang berbelatung, goni yang itu tidak?"

"Abah, dari mane uleknye? Ipah takoek ngelehnye. Ngape cume guni ne yang berulek, guni yang nu cadek?"



"Belatung itu dari lalat betina yang masuk, lalu bertelur. Itulah sebabnya, goninya harus bersih dan mengikatnya pun harus ketat," Ayah menjelaskan ke Ipah.

"Ulek e dari lalek betine yang masok, enja betelo. Iyelah sebabnye, guninye mesti bereseh enja ngikatnye peh haruh rapek," Ayah nerangke ke Ipah.



"Yaa..., Ipah tidak ketat mengikatnya kemarin. Jadi belacannya tidak bisa kita makan, Yah?"

"Yaa..., Ipah cadek rapek ngikatnye petang. Jadi belacannye cek bise kite makan, Bah?"

"Tidak apa, nanti bisa kita berikan kepada ayam."

"Cek ngape, karang bise kite bagi untok umpan ayam."



"Ayo, udang rebon ini kita jemur sebentar! Nanti kita tumbuk kembali, baru kita cetak," ajak Ibu memberikan semangat untuk Ipah.

"Moh, udang kecepe ne kite jemo kechap! Karang kite tutok lagi, baru kite bentok," pakat Emak bagi semangat dekat Ipah.

"Semangat anak ayah, calon saudagar belacan tutok," kata Ayah sambil menepuk punggung Ipah.

"Semangek anak abah, calon sodaga belacan tutok," kate Abah sambe nepok punggung Ipah.



"Ipah, ini udangnya sudah hampir kering, sudah bisa kita tumbuk lagi," kata Emak sambil membawa udang masuk.

"Ipah, ne udangnye udah endak kering, udah bise kite tutok ngulang," kate Emak sambe bawe udang masok.

"Sini, Bu, biar ayah yang menumbuknya," kata Ayah sudah siaga dengan alunya.

"Sini, Mak, bia abah yang nutoknye," kate Abah udah siap same alunye.



"Nah, sekarang kita masukan belacan ke cetakannya, lalu ditekan supaya padat. Jika sudah terbentuk, dijemur sebentar sampai kering bagian atasnya," kata Ibu mengajarkan Ipah.

"Nah, sekarang kite masokke belacan ke acunye, enja ditekan bia padat. Kalo udah tebentok, dijemo kejap sampe kering atahnye," kate Emak ngajake Ipah.

"Sudah pintar ternyata anak ayah ini membuat belacan tutok, ya," canda Ayah.

"Udah pande rupenye anak abah ne mbuek belacan tutok, keh," guro Abah.



"Ibu, Ayah, kalau belacannya banyak, Ipah mau jual ke kedai, ya. Supaya belacan tutok terkenal dan Ipah mendapat uang yang banyak."

"Emak, Abah, kalo belacannye banyak, Ipah nak anta ke kede, boh. Bia belacan tutok terkenal enja Ipah peh dapat duit yang banyak."

Ayah dan Ibu langsung tertawa.

Abah dengan Emak peh teruih tetabe.



BIODATA PENYUSUN

Penulis : Tengku Marni Adriyah
Alamat : Aceh Tamiang
Pos-el : Tengkumarni25@gmail.com

Penyunting : Syarifah Zurriyati
Alamat : Banda Aceh
Pos-el : Szurriyati76@gmail.com

Pengalih Bahasa : Rizki Rinaldi
Alamat : Banda Aceh
Pos-el : Rizki.rinaldi1988@gmail.com

Ilustrator : Ledi Nugeraha
Alamat : Tangerang Selatan
Pos-el : ledi.nuge@gmail.com
Instagram : @ledi_nuge



"Ayah, Ibu, cepat kesini! Ibu, Ayah, cepatlah! Ipah takut melihatnya," teriak Ipah sembari melihat goni yang dimasukkan ke dalam timba.

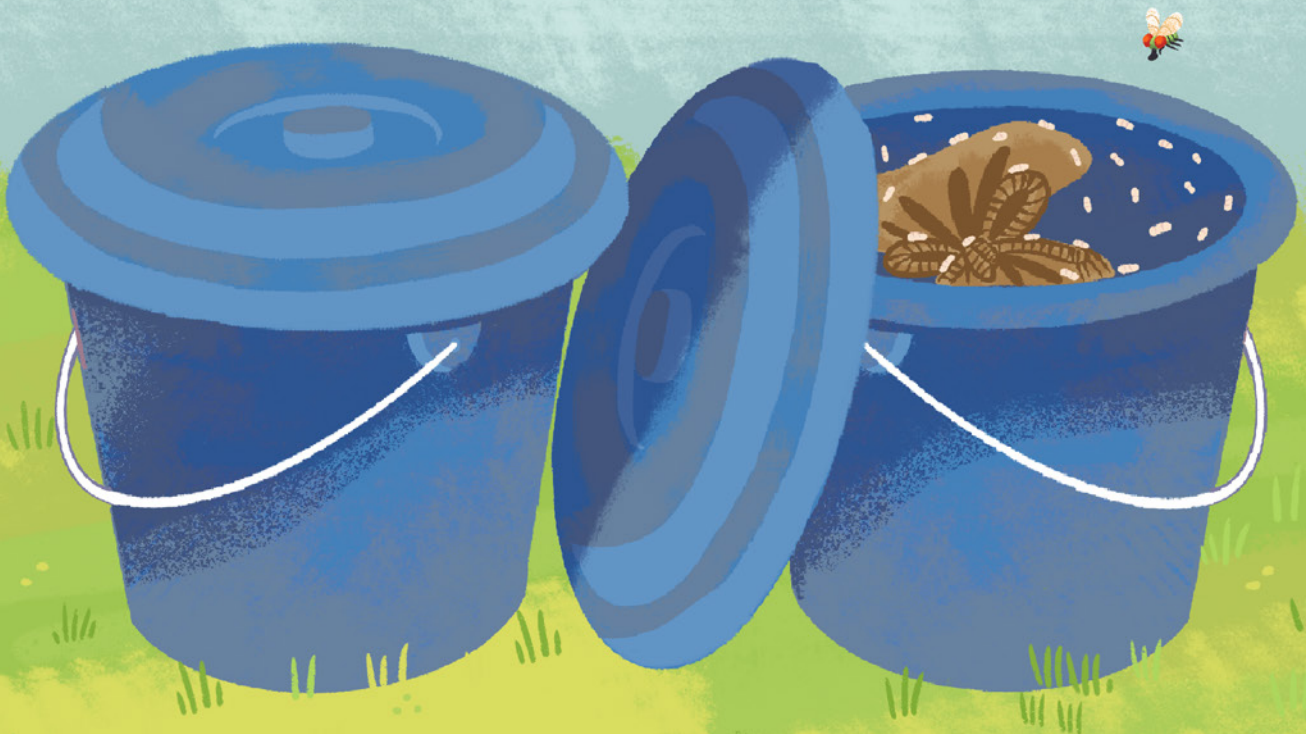
"Abah, Emak, lekaeh kemari! Emak, Abah, lekaehlah! Ipah takoek ngelehnye," tempik Ipah sambe ngeleh guni yang dianta dekat timbe.

"Ada apa, Nak?" tanya Ayah khawatir.

"Ade manye, Nak? tanye Abah riso.

Wahhh...! Ada apa di dalam goni? Apakah ada kaitannya dengan belacan tutok yang akan dibuat Ipah?

Aihhh...! Ada manye keh dekat guni, ye? Manye ade kaitannye dengan belacan tutok yang nak dibuek Ipah?



ISBN 978-623-388-080-0 (PDF)



9 786233 880800