

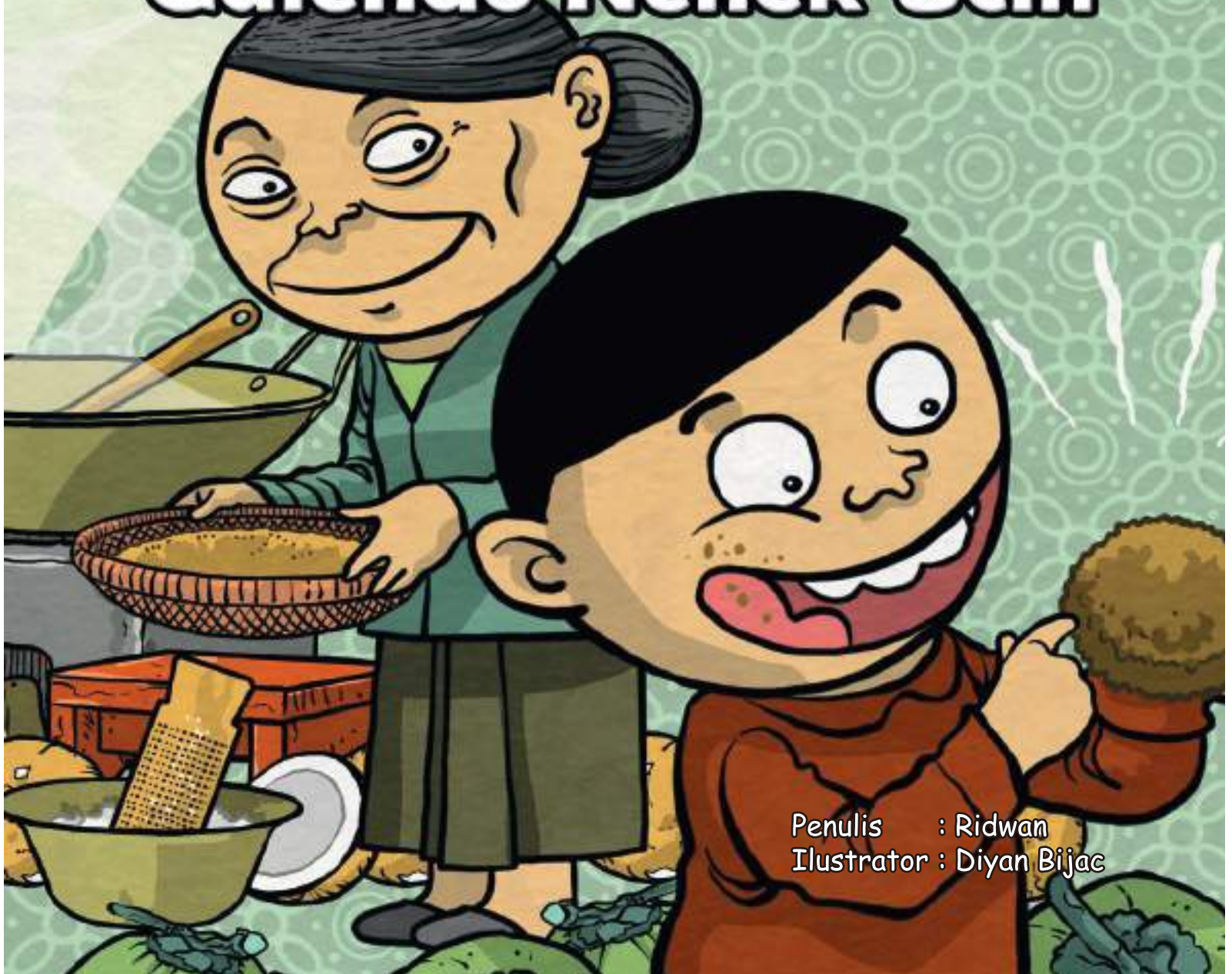


KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN DASAR  
DAN MENENGAH  
2025

B2

# Galendo Néné Ucin

## Galendo Nenek Ucin



Penulis : Ridwan  
Ilustrator : Diyan Bijac







KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN DASAR  
DAN MENENGAH  
2025

# Galendo Néné Ucin

## Galendo Nenek Ucin



Penulis : Ridwan  
Ilustrator : Diyan Bijac

## **Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah Dilindungi Undang-Undang**

Penafian: Buku ini disiapkan oleh pemerintahan dalam rangka pemenuhan kebutuhan buku pendidikan yang bermutu, murah, dan merata sesuai dengan amanat dalam UU No. 3 Tahun 2017. Buku ini disusun dan di telaah oleh berbagai pihak di bawah koordinasi Balai Bahasa Jawa Barat, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah. Buku ini merupakan dokumen hidup yang senantiasa diperbaiki, diperbarui, dan dimutakhirkan sesuai dengan dinamika kebutuhan dan perubahan zaman.

*Galendo Néné Ucin*  
Galendo Nenek Ucin

Penanggung jawab: Herawati  
Penulis : Ridwan  
Penerjemah : Temmy Widyastuti  
Ilustrator : Diyan Bijac  
Penelaah : Ruhaliah  
Penyunting : Devyanti Asmalasari  
Penata letak : Moch. Isnaeni

**Penerbit**  
Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

**Dikeluarkan oleh**  
Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat  
Jalan Sumbawa Nomor 11, Bandung 40113  
Pos-el: [balaibahasa.jabar@kemendikdasmen.go.id](mailto:balaibahasa.jabar@kemendikdasmen.go.id)  
Laman: [www.balaibahasajabar.kemendikdasmen.go.id](http://www.balaibahasajabar.kemendikdasmen.go.id)  
Instagram: @balaibahasajabar  
Facebook: Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat  
YouTube: Balai Bahasa Jawa Barat  
Telepon: (022) 4205468

Cetakan kedua, 2025  
ISBN 978-623-504-010-3

Isi buku ini menggunakan huruf Comic Sans 14pt, Vincent Connare.  
V, 44 hlm: 21 x 29,7 cm.



## Pesan Bu Hera

Hai, anak-anakku sayang. Salam literasi!

Buku-buku hebat ini dipersembahkan untuk kalian. Kalian dapat menyimak atau membaca cerita-cerita yang menarik di dalamnya. Buku ini dipersembahkan dalam dua bahasa, yaitu bahasa daerah dan bahasa Indonesia. Buku dwibahasa ini mengajak kalian untuk mengenal bahasa dan budaya daerah di Jawa Barat.

Ilustrasi yang memukau juga akan membantu kalian memahami jalan cerita. Semoga kalian menyukai buku-buku ini dan makin gemar membaca. Selamat membaca!

Kepala Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat,

Dr. Herawati, S.S., M.A.  
197710122001122005



Selain menyajikan cerita bermuatan lokal yang menarik untuk pembaca sasaran jenjang B2 dan B3, buku ini juga mengajarkan anak-anak untuk tetap mencintai bahasa daerah. Semoga Balai Bahasa Provinsi Jawa Barat semakin banyak menerbitkan buku-buku seperti ini.

(Benny Rhamdani, penulis dan pemerhati buku anak)



Galéndo Néné Ucin

Galendo Nenek Ucin







*Emil molotot bungah. Dahareun dina luhureun méja mani  
ngabayak. Ieu nu ditungguan unggal pakanci di imah ninina.  
Unggal waktu bisa dahar ngeunah.*

*Emil kaget dan senang. Makanan di atas meja sangat banyak.  
Ini yang ditunggu-tunggu setiap berlibur di rumah neneknya.  
Selalu dapat makanan yang enak-enak*



Ayeuna keur peré sakola. Emil ngahaja  
nganjang deui ka imah ninina di Ciamis.  
Emil biasa nyebutna Néné Ucin.

Sekarang sedang libur sekolah. Emil sengaja  
mengunjungi rumah neneknya lagi di Ciamis.  
Emil biasa memanggilnya dengan Nenek Ucin.







*Néné Ucin geus nyadiakeun dahareun nu loba. Aya goréng jaér, goréng témpé,  
jeung pencok leunca. Teu tinggaleun ogé goréng hayam jeung sambel tarasi.  
Emil langsung surak.*

*Nenek Ucin menyediakan banyak makanan. Ada ikan mujair goreng,  
tempe goreng, dan pencok leunca. Tidak terlewatkan juga ayam goreng  
dan sambal terasi. Emil langsung bersorak.*







*Seungit goreng jaér langsung kaambeu.  
Geus kabayang garing jeung gurihna. Goréng témpé jeung  
hayamna gé sarua. Komo dibarengan coélan sambel nu lada.*

*Harumnya ikan mujair goreng langsung tercium.  
Sudah terbayang kering dan gurih.  
Tempe goreng dan ayam goreng juga sama.  
Apalagi ketika ditambah sambal pedas.*



*Camuil, camuil. Emil teu ngengkékeun deui. Gep jaér, gep hayam,  
gep sangu. Biwirna langsung samutut peureum beunta. Néné Ucin  
bati nyéréngéh nempo incuna rampus daharna.*

Terlihat Emil makan dengan lahap. Emil mengambil ikan mujair,  
mengambil ayam, mengambil nasi. Mulutnya langsung penuh dan  
matanya merem melek. Nenek Ucin tertawa melihat cucunya makan  
dengan lahap.





Naha dahareun di Néné Ucin mah sok karasa ni'mat?  
Emil nanya bakat ku panasaran. Sagala nu digoréng sok  
kaambeu seungit tur pelem. Karasa béda jeung pasakan indungna.

Kenapa makanan di Nenek Ucin rasanya selalu nikmat?  
Emil selalu bertanya-tanya. Semua yang digoreng selalu  
tercium wangi dan terasa gurih. Rasanya berbeda dengan  
masakan yang dibuat ibunya.







Indung Emil ogé resep masak. Bisa ngolah sagala rupa kadaharan.  
Namun, rasana teu siga pasakan Néné Ucin.  
Siga aya bédana. Boa-boa béda bungbuna?

Ibunya Emil juga gemar memasak. Bisa memasak berbagai jenis makanan.  
Namun, rasanya tidak seperti makanan yang dibuat oleh Nenek Ucin.  
Seperti ada yang berbeda. Apa mungkin bumbunya yang berbeda?



Néné Ucin seuri terus ngagupayan ngajak ka dapur.  
"Urang nyieun rahasiana," cenah. Puguh Emil langsung sumanget.  
Teu talangké nuturkeun Néné Ucin mani pahibut.

Nenek Ucin tersenyum dan melambaikan tangan mengajak ke dapur.  
"Kita lihat rahasianya, ya!" katanya. Tentu saja itu membuat Emil sangat bersemangat. Dengan gesit mengikuti Nenek Ucin dengan sigap.





Néné Ucin ngaluarkeun kalapa kolot lima hulu tina baskom.  
Keur naon kalapa, Emil ngahuleng.  
Tapi Néné Ucin nitah Emil marud kalapana.

Nenek Ucin mengeluarkan lima butir  
kelapa tua dari dalam wadah. Emil kebingungan,  
pikirnya untuk apa kelapa. Namun, Nenek Ucin menyuruh  
Emil untuk memarut kelapanya.







*Gusrek! Gusrek! Emil sibuk marud kalapa.  
Gusrek! Gusrek! Teu hésé da manéhna  
geus biasa mantuan indungna*

*Gusrek! Gusrek! Emil sibuk memarut kelapa.  
Gusrek! Gusrek! Emil tidak terlihat kesusahan karena  
sudah terbiasa membantu ibunya memasak.*





*Sanggeus diparud kalapa kudu diperes. Néné Ucin maké kaén carang keur meresna. Ngarah kasaring hampas tina cipatina.*

*Setelah diparut, kelapa tersebut diperas. Nenek Ucin menggunakan kain kasa untuk memerasnya. Hal tersebut bertujuan agar ampas kelapa tersaring dari santannya.*





*Kitu hungkul? Emil nanya.  
Néné Ucin némpas, can bérés cenah.  
Ayeuna cipati kudu diasakan dina katél.*

*Begitu saja? Emil bertanya. Nenek Ucin menjawab,  
belum selesai. Sekarang santan harus dimasak di atas wajan.*

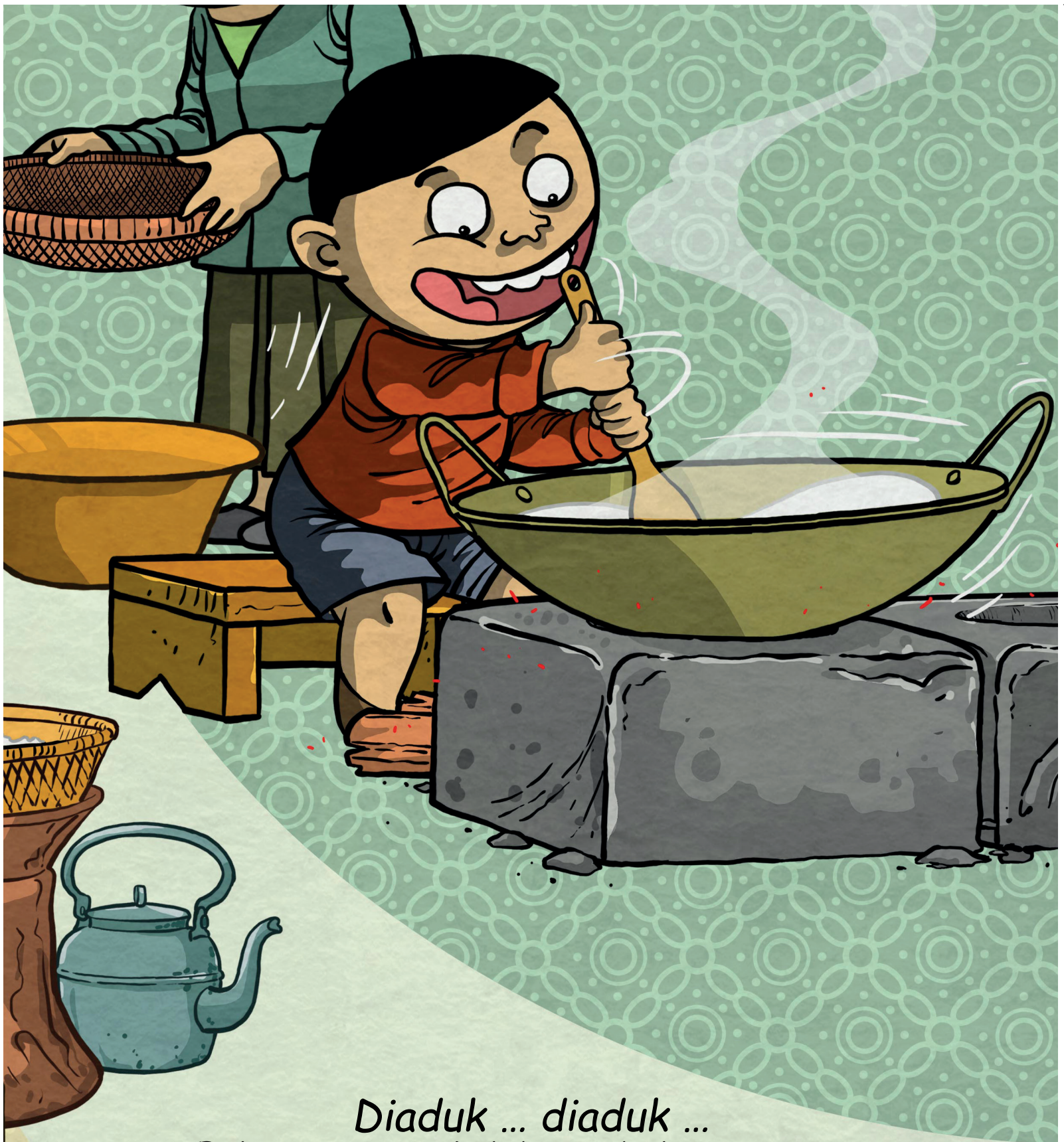


Néné Ucin nyiapkeun katél badag keur ngawadahan cipati.  
Terus dipanaskeun dina luhureun hawu bari diaduk-aduk.

Nenek Ucin menyiapkan wajan besar untuk tempat santan. Lalu dipanaskan di atas hawu (perapian tradisional yang biasanya di atas tanah dengan bahan bakar kayu) sambil diaduk.







**Diaduk ... diaduk ...**

*Emil anteng sorangan. Diuk dina jojodog leungeunna anteng ngaduk-ngaduk eusi katél.*

**Diaduk... diaduk...**

*Emil asyik sendiri. Duduk di atas kursi kecil (kursi tradisional yang terbuat dari kayu) tangannya asyik mengaduk-aduk isi dalam wajan.*





Lila-lila Emil ngarasa kesel jeung cangkeul.  
Asa teu bérés-bérés ti tatadi, pikirna.  
Néné Ucin ngadon nyikikik.

Lama kelamaan Emil merasa bosan dan pegal.  
Berasa lama sekali, itu yang dipikirkannya.  
Nenek Ucin malah tertawa.



Teu lila Emil geus bisa nempo bédana.  
Cipati dina katél ngagolak entab-entaban.  
Emil molohok.

Tidak lama kemudian bisa terlihat perbedaanya.  
Santan di dalam wajan mendidih. Emil heran.





Wah, cipati kalapa geus jadi minyak! Seungitna mimiti  
kaambeu ka mana-mana. Hmm ... seungitna kabina-bina.

Wah, santan kelapa sudah menjadi minyak! Harumnya  
mulai tercium ke mana-mana. Hmm... sangat harum.





Néné Ucin nyicikeun minyak tina katél kana panyaringan.  
Minyakna ngucur kada wadah di handapeunana.

Nenek Ucin memindahkan minyak dalam wajan ke atas tempat saringan.  
Minyaknya masuk ke dalam tempat yang disediakan di bawahnya.







*Minyak kelapa téh leuwih séhat kacida. Loba mangpaatna kana awak.  
Bisa nurunkeun koléstérol, résiko panyakit jantung, jeung maéhan baktéri.  
Néné Ucin ngajelaskan. Emil olohok, paingan Néné Ucin kaciri séhat waé.*

*Minyak kelapa itu lebih sehat. Banyak manfaatnya untuk tubuh.  
Bisa menurunkan kolestrol, risiko penyakit jantung, dan membunuh  
bakteri. Nenek Ucin menjelaskan. Emil kaget, pantas saja  
Nenek Ucin selalu sehat.*



Ayeuna hampas sésa panyaringan rék dipiceun ku Emil.  
Tapi dicaram ku Néné Ucin. Emil murengked. Pikirna keur  
naon hampas nu geus hideung garing kieu?

Sekarang sisa ampas yang berada dalam saringan akan dibuang Emil.  
Namun, dilarang oleh Nenek Ucin. Emil ketakutan. Pikirnya untuk  
apa ampas yang sudah hitam kering ini?



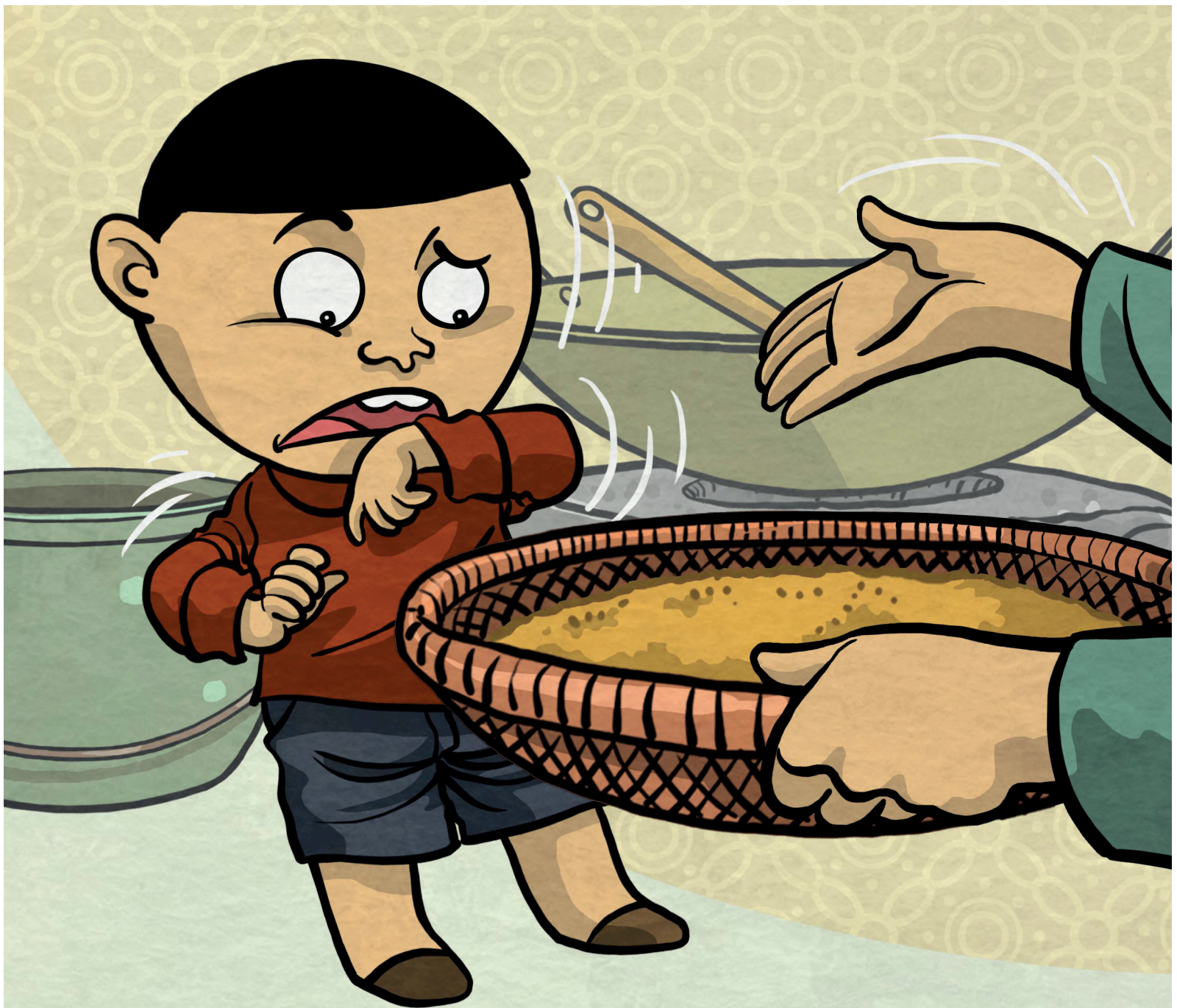


Néné Ucin nyiwit hampas nu keur ditanggeuy  
Emil. Am ... hampas éta digayem bangun nu ni'mat.  
Emil olohok.

Nenek Ucin mengambil sedikit ampas yang  
sedang dipegang Emil. Nyam ... ampas itu dikunyah  
dengan nikmat. Emil melongo.







Piraku incu urang Ciamis teu apal galéndo? Néné Ucin nyikikik deui.  
Terus nitah Emil sina ngasaan. Tapi Emil langsung godeg.  
Ningalina waé asa anéh. Bangunna téh pait jeung enek.

Masak cucu orang Ciamis tidak tahu galendo.  
Nenek Ucin tertawa lagi. Lalu menyuruh Emil mencicipinya.  
Namun, Emil langsung menolak. Melihatnya juga sangat aneh.  
Seperti pahit dan tidak enak.





*Néné Ucin keukeuh nitah Emil ngasaan.  
Ngarah apal galéndo téh siga kumaha.  
Asa-asa Emil nyiwit saeutik. Blem, diasaan.*

*Nenek Ucin memaksa Emil untuk mencicipinya.  
Agar tahu rasa galendo itu seperti apa. Dengan ragu  
Emil mengambil sedikit. Lalu dicicipi.*





Éh, naha geuning ngeunah? Waah ... Emil langsung curinghak.  
Asa semu-semu amis jeung gurih. Tungtungna am deui ... am deui.  
Emil jadi deudeuieun.

Eh, kenapa rasanya enak? Wahh... Emil langsung terperanjat.  
Sedikit manis dan gurih. Tentu saja akhirnya makan lagi dan lagi.  
Emil jadi ketagihan.



*Galéndo mémang hampas minyak kelapa. Tapi jadi kadaharan anu pédo euweuh duana. Di Ciamis mah malah dijual. Bisa jadi nambahan panghasilan.*

*Galendo memang ampas minyak kelapa. Namun, jadi makanan yang sangat enak tidak ada duanya. Di Ciamis malah dijual. Bisa menjadi penghasilan tambahan.*





Teuing karék apal teuing mémang beuki. Emil geus cecelebekan nyoélan galéndo. Ayeuna mah komo bari disanguan. Bangun nu ni'mat pisan. Ngalimed sorangan hareupeun sawah.

Entah apa baru tahu? Atau memang suka. Lagi-lagi Emil mencoba galendo. Sekarang galendo dicampur dengan nasi. Terlihat sangat nikmat. Nikmat makan sendiri di depan sawah.





Peré sakola ayeuna loba mangpaatna. Jadi apal cara nyieun minyak kalapa. Aya dongéngkeuneun engké di sakola.

Libur sekolah sekarang sangat banyak manfaatnya. Jadi tahu cara membuat minyak kelapa. Ada bahan untuk cerita nanti di sekolah.





Emil gé geus niat mawa oléh-oléh.  
Galéndo keur babaturanana di sakolana.  
Di Jakarta mah can tangtu aya. Babaturanana pasti  
moal arapaleun. Siga Emil saacanna.

Emil sudah berniat membawa oleh-oleh galendo  
untuk teman-temannya di sekolah. Di Jakarta belum tentu  
ada galendo dan temannya pun pasti tidak tahu galendo.  
Seperti Emil sebelumnya.





Siapa mau  
Galendo  
oleh-oleh dari  
Ciamis?

Emil  
Nisa  
Ridwan  
Dian  
Usep dan Asep  
Meilan  
Lukas







## Biodata Penulis

Ridwan, menggunakan nama pena Iwok Abqary, sudah menyukai dunia menulis dari masih kecil. Beberapa cerpennya pernah diterbitkan di Majalah Mangle dan majalah anak lainnya. Tidak pernah menyangka sekarang bisa menjadi penulis yang sudah menerbitkan lebih dari seratus judul buku. Kebanyakan buku yang ia tulis adalah bacaan anak dan remaja. Sekarang Iwok tinggal di Tasikmalaya. Iwok bisa dihubungi di alamat posel [iwok.abqary@gmail.com](mailto:iwok.abqary@gmail.com). bisa juga melalui nomor WhatsApp 082127171531.





## Biodata Penerjemah

Temmy Widyastuti, S.Pd., M.Pd. lahir di Bandung tahun 1986. Menjalani karier sebagai dosen bahasa Sunda di Universitas Pendidikan Indonesia. Aktif dalam asosiasi bahasa dan budaya di antaranya ALTI (Asosiasi Linguistik Terapan Indonesia) dan IKADBUDI (Ikatan Dosen Budaya Daerah Indonesia). Sejak tahun 2011 hingga saat ini aktif dalam organisasi IKA Duta Bahasa Jawa Barat. Selain mengajar, aktif dalam bidang wicara publik, dan menjadi salah satu nara-sumber tetap RRI Bandung dari tahun 2018-2020 dalam Program Sampurasun Pasundan yang membahas seputar bahasa Sunda. Di tahun 2011-2015 menjalani profesi sebagai presenter tv lokal, acara berita bahasa Sunda dengan Program Tangara Pasundan. Salah satu tugas menjadi dosen adalah melaksanakan penelitian, tentunya penelitian dan tulisan ilmiahnya dipublikasikan dalam jurnal nasional terindeks, begitu pula dengan beberapa opini yang dimuat dalam koran lokal dan nasional, di antaranya "Kawijakan Pangajaran Basa Sunda" dalam koran Giwangkara dan "Memantapkan Bahasa Sunda" dalam (PODIUM) Tribun Jabar tahun 2018.

Keinginan terbesar saat ini adalah melestarikan dan mengembangkan bahasa Sunda agar lebih digunakan lagi dalam berbagai platform khususnya platform digital agar dapat dijangkau secara luas. Dengan menulis tentunya tidak ada hal yang tidak mungkin, tulisan adalah karya nyata yang abadi, dengan memperban-yak karya terutama dalam tulisan berbahasa daerah tentunya akan menguatkan posisi bahasa daerah itu sendiri, cag!





## Biodata Ilustrator

Dian Her Dwiandaru Rm., dengan nama pena Diyan Bijac adalah ilustrator, komikus, kartunis, kketser, dan desainer kelahiran Jakarta 8 Oktober 1974. Sekarang ia berdomisili di Cibinong.

Ia memulai kariernya sebagai pembuat fim anime Jepang sejak 1994 sampai 2003, membuat komik untuk Koran Tempo sejak 2006—2013, membuat komik independen di Studio Komik BIJAC pada akhir tahun 90-an, serta membuat ilustrasi dan komik untuk buku anak, buku umum, buku pelajaran, untuk berbagai penerbitan, di antaranya Penerbit Nalar, Beranda Hikmah, Cendana Art Media, Octopus Garden, Kemdikbudristek, majalah Sains Indonesia, Majalah Aksara, PGN, Kemenag, dan lain-lain. Ia aktif di berbagai komunitas, di antaranya komunitas komik Akademi Samali, komunitas kartun PAKARTI (Persatuan Kartunis Indonesia), komunitas urban sketsa Bogor Sketchers, Subsektor DKV Pemkot Bogor. Pernah berpameran ilustrasi, komik, kartun, sketsa di berbagai tempat, di antaranya di Galeri Nasional, Museum Nasional, Japan Foundation, Taman Budaya Jawa Tengah, Alun-alun Kota Semarang, Taman Ismail Marzuki, Bogor Creative Center, Perpustakaan dan Galeri Kota Bogor, dan lain-lain. Pernah mendapatkan rekor MURI sebagai karikatur terbanyak Kick Andy (Jakarta 2010), pembuat komik terpanjang 300 meter Kemenag (Semarang 2017), pemenang pertama Komik Dewasa Terbaik Anugerah Komik Indonesia (2011), pemenang pertama kartun LPS Jawa Tengah (2020), dan karya komik strip digital terbaik Itjen Kemenkeu (2020). Hingga saat ini (tahun 2023) masih aktif membuat ilustrasi, komik, kartun, sketsa, dan desain untuk berbagai instansi, media, dan penerbitan.





# PERJENJANGAN BUKU

BERDASARKAN PERATURAN KEPALA BSKAP  
NOMOR 030/P/2022 TENTANG PEDOMAN PERJENJANGAN BUKU



## PEMBACA DINI

Jenjang pembaca yang baru kali pertama mengenal buku yang memerlukan perancah untuk mendampingi anak membaca



## PEMBACA AWAL

Jenjang pembaca yang memerlukan perancah dan mampu membaca teks berupa kata/frasa dengan kombinasi bunyi huruf, klausa, kalimat sederhana, dan paragraf sederhana

B1

B2

B3



## PEMBACA SEMENJANA

Jenjang pembaca yang mampu membaca teks secara lancar berbentuk paragraf dalam satu wacana



## PEMBACA MADYA

Jenjang pembaca yang mampu memahami beragam teks dengan tingkat kesulitan menengah



## PEMBACA MAHIR

Jenjang pembaca yang mampu membaca secara analitis dan kritis berbagai sumber bacaan untuk menyintesis pemikiran secara lebih baik

E



**CATATAN:** RENTANG USIA MERUPAKAN KESETARAAN JENJANG, BUKAN MENJADI ACUAN UTAMA PERJENJANGAN BUKU. ACUAN UTAMA TETAP PADA KEMAMPUAN MEMBACA.



# Ayo, Baca Buku di Penjaring!



Pindai untuk akses  
laman!





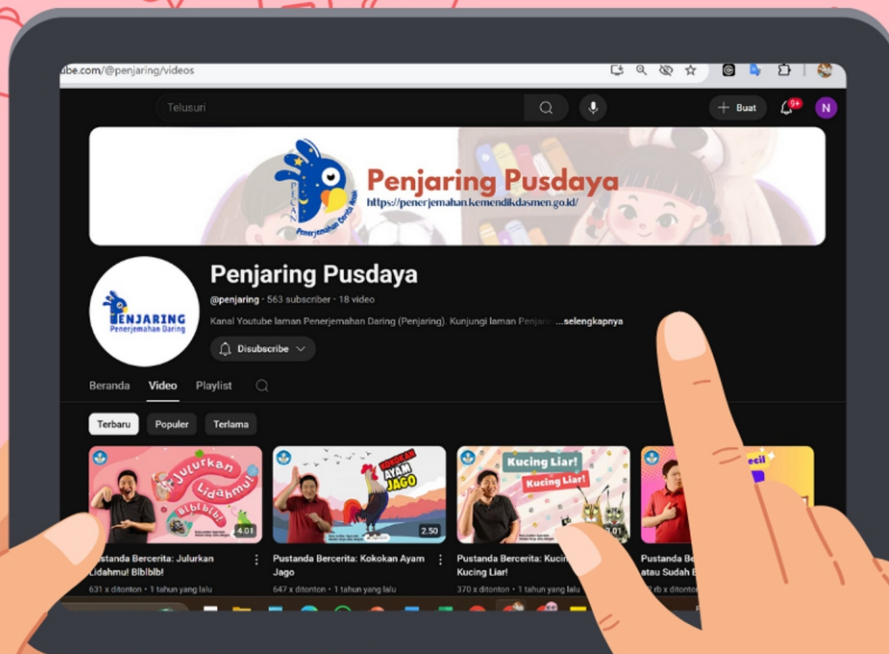


Halo,  
Anak-Anak Indonesia!

Yuk, kunjungi kanal  YouTube Penjaring  
Pusdaya untuk menikmati cerita anak  
dalam bentuk buku audio video yang  
dilengkapi dengan bahasa isyarat!  
Jangan lupa klik suka dan langganan,  
lalu bagikan ke teman-temanmu.



<https://www.youtube.com/@penjaring>











Emil paling suka masakan neneknya. Masakan nenek selalu lebih wangi dan gurih. Ternyata rahasianya ada pada minyak kelapa. Ketika Emil berlibur di rumah neneknya di Ciamis, Emil penasaran ingin tahu bagaimana cara membuat minyak kelapa. Emil ikut membantu neneknya membuat minyak kelapa. Namun, yang membuat Emil bingung, neneknya menyimpan ampas kelapa yang disebut dengan galendo. Emil disuruh mencicipinya. Katanya bukan orang Ciamis kalo tidak tahu yang namanya galendo. Rasa nya sedikit manis dan gurih. Emil jadi ketagihan. Emil sangat bahagia karena mengetahui cara membuat minyak dan juga bisa mencicipi galendo yang menjadi ciri khas dari Ciamis.



KEMENTERIAN  
PENDIDIKAN DASAR  
DAN MENENGAH  
2025

