

Jantra

Jurnal Sejarah dan Budaya

Identitas Kultural Bangsa Melalui Kuliner

- ▶ Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau
- ▶ Jajan Pasar Makanan Tradisional Masyarakat Jawa
- ▶ Dilema Makanan Pada Ibu Hamil di Detusoko, Ende, Nusa Tenggara Timur
- ▶ Mie Des Khas Kuliner Tradisional Pundong Bantul Yogyakarta
- ▶ “Tamu diberi Makan, Melayu diberi Beras”: Tradisi Penyajian Makanan Pada Masyarakat Dayak di Kalimantan Barat
- ▶ Pandangan Petani Alor Mengenai Bose dan Ketema Dalam Konteks Strategi Ekologi dan Kultural
- ▶ *Wedang Uwuh* Sebagai Ikon Kuliner Khas Imogiri Bantul
- ▶ Kuliner Tradisional Jawa dalam *Serat Centhini*

<i>Jantra</i>	Vol. 9	No. 1	Hal. 1 - 96	Yogyakarta Juni 2014	ISSN 1907 - 9605
---------------	--------	-------	-------------	-------------------------	---------------------

Terakreditasi No. 510/Akred/P2MI-LIPI/04/2013



PENGANTAR REDAKSI

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas perkenannya *Jantra* Volume 9, No. 1, Juni 2014 dapat hadir kembali di hadapan pembaca. Edisi *Jantra* kali ini memuat 8 (delapan) artikel di bawah tema “Identitas Kultural Bangsa Melalui Kuliner” dipandang penting karena Indonesia memiliki aneka budaya daerah yang tercermin pada kuliner di berbagai daerah tersebut, dan bisa menunjukkan identitas budayanya.

Adapun ke delapan artikel ini masing-masing yaitu: 1). “Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau,” tulisan Martion dan Robby Hidajat menguraikan simbol yang ada pada masakan rendang; 2). “Jajan Pasar : Makanan Tradisional Masyarakat Jawa,” tulisan Ambar Adrianto menguraikan tentang jajan pasar yang ada pada masyarakat Jawa; 3). “Dilema Makanan pada Ibu Hamil di Detusoko, Ende, Nusa Tenggara Timur,” tulisan Aldo Pandega Putra menjelaskan mengenai kebiasaan makan ibu hamil di Detusoko, Ende, Nusa Tenggara Timur; 4). “*Mie Des* Khas Kuliner Tradisional Pundong Bantul Yogyakarta,” tulisan Noor Sulistyobudi menguraikan tentang kuliner khas Pundong yaitu bakmi pedas yang disebut *mie des*; 5). “Tamun Diberi Makan, Melayu Diberi Beras : Tradisi Penyajian Makanan pada Masyarakat Dayak di Kalimantan Barat,” tulisan Bambang H. Suta Purwana menguraikan tradisi makan pada masyarakat Dayak di Kalimantan Barat; 6). “Pandangan Petani Alor Mengenai *Bose* dan *Ketema* dalam Konteks Strategi Ekologi dan Kultural,” tulisan Nur Rosyid menguraikan tentang makanan khas *bose* dan *ketema* pada masyarakat petani di Alor; 7). “*Wedang Uwuh* sebagai Ikon Kuliner Khas Imogiri Bantul,” tulisan Siti Munawaroh menguraikan asal mula kuliner khas di Imogiri yaitu *wedang uwuh* serta khasiatnya bagi kesehatan manusia; dan 8). “Kuliner Tradisional Jawa dalam Serat Centhini,” tulisan Endah Susilantini menguraikan kuliner khas Jawa yang ada dalam Serat Centhini.

Dewan Redaksi mengucapkan terima kasih kepada para mitra bestari yang telah bekerja keras membantu dalam penyempurnaan tulisan dari para penulis naskah sehingga *Jantra* edisi kali ini bisa terbit.

Selamat membaca.

Redaksi

DAFTAR ISI

	Halaman
Pengantar Redaksi	i
Daftar Isi	ii
Abstrak	iii
Struktur Simbolik Kuliner Rendang di Tanah Rantau <i>Martion dan Robby Hidajat</i>	1
Jajan Pasar: Makanan Tradisional Masyarakat Jawa <i>Ambar Adrianto</i>	11
Dilema Makanan pada Ibu Hamil di Detusoko, Ende, Nusa Tenggara Timur <i>Aldo Pandega Putra</i>	19
<i>Mie Des</i> Khas Kuliner Tradisional Pundong, Bantul, Yogyakarta <i>Noor Sulistyobudi</i>	29
Tamu Diberi Makan, Melayu Diberi Beras : Tradisi Penyajian Makanan pada Masyarakat Dayak di Kalimantan Barat <i>Bambang H. Suta Purwana</i>	39
Pandangan Petani Alor Mengenai Bose dan Ketema dalam Konteks Strategi Ekologi dan Kultural <i>Nur Rosyid</i>	55
<i>Wedang Uwuh</i> sebagai Ikon Kuliner Khas Imogiri Bantul <i>Siti Munawaroh</i>	69
Kuliner Tradisional Jawa dalam Serat Centhini <i>Endah Susilantini</i>	81
Biodata Penulis	93

STRUKTUR SIMBOLIK KULINER RENDANG DI TANAH RANTAU

Martion

Institut Seni Indonesia Padang Panjang
Jl. Bundo Kanduang, No. 35 Padang Panjang 27128 Telp. 0752-82077

Robby Hidajat

Universitas Negeri Malang Jawa Timur
Jl. Semarang No. 5 Malang 65145, Telp. 0341-551312
E-mail:gantargumelar@gmail.com

SYMBOLIC STRUCTURE TO CULINARY RENDANG IN FOREIGN COUNTRIES

Abstract

The restaurant Padang entrepreneurs do not only sell Minangkabau cuisines. They have migrated from Minangkabau to various regions in Indonesia. One of the reasons is the matriarchy system. The adult Minangkabau males have to leave their families to earn for a living (merantau). However, they are still culturally bound. The evidence is their choice to run Padang restaurants which serve Minangkabau cuisines and at the same time they preserve their ancestors' traditional values. This descriptive qualitative research obtained the data from semi-closed interviews with ten owners of Padang restaurants in Yogyakarta and three resource persons from Solok, West Sumatra. The data were analysed using interpretation method. The conclusion is rendang (a typical menu) as a local cuisine is able to interact symbolically in a global society.

Keywords: *symbolic, structuralist, cuisine*

JAJAN PASAR MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT JAWA

Ambar Adrianto

Balai Pelestarian Nilai Budaya
Jl. Bigjend Katamso 139 Yogyakarta
E-mail:senitra@bnpb-jogja.info

JAJAN PASAR *TRADITIONAL SNACKFOOD OF JAVANESE PEOPLE*

Abstract

Jajan pasar (literally means market snackfood) is snackfood. This empirical qualitative research looks at jajan pasar as a good strategy to diversify our snackfood. The diversification of jajan pasar should be encouraged to use non-rice ingredients. Jajan pasar are very popular and even in big super markets, they have become the competitors to snackfood from foreign countries. However, it should be noted that there are some jajan pasar are less widely accepted. With a touch of science and technology, it is likely jajan pasar will be internationally accepted and becomes export commodity. Jajan pasar could hopefully be used to develop tourism.

Keywords: *snackfood, diversification*

DILEMA MAKAN PADA IBU HAMIL DI DETUSOKO, ENDE, NUSA TENGGARA TIMUR

Aldo Pandega Putra

Antropologi Budaya - Universitas Gadjah Mada
Jl. Sosiohumaniora, Bulaksumur, Yogyakarta
E-mail:aldo.pandega@gmail.com

FOOD DILEMA ON PREGNANT WOMEN IN DETUSOKO, ENDE, NUSA TENGGARA TIMUR

Abstract

This study is aimed to look at the cultural aspects of the eating habit and self treatment of pregnant women in Detusoko, Ende. Using cultural ecology approach suggested by J.H. Stewart, this research assumes that human beings live by adapting certain geographic environment. In this way, human beings can create strategies for their survival by selecting their food to consume. Food in human life does not only provide nutrition, but also have a role in social, religious, and economic aspect. This qualitative research drew the data from previous ethnographic studies and library research. The result of the analysis shows that food selection by pregnant women is influenced by the food availability, adat rules custom, and financial status of the people of Detusoko.

Keywords: *pregnant women, eating habit, ecology*

MIE DES KHAS KULINER TRADISIONAL PUNDONG BANTUL YOGYAKARTA

Noor Sulistyو Budi

Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
Jl. Brigjen Katamsو 139 Yogyakarta
E-mail:listyobpnb@gmail.com

MIE DES: A TYPICAL TRADITIONAL MENU OF PUNDONG, BANTUL, YOGYAKARTA

Abstract

Mie des is rare and typical cuisine of Pundong, Bantul, Yogyakarta. Mie des is the short for mie (noodle) and pedes (spicy/hot), because it is served with spicy flavour. Without preservative, the noodle is made of the cassava flour which contains energy, protein, and fat. The data of this descriptive qualitative research were obtained from observations, interviews, and library research. This noodle is unique because it is a little bigger. Having yellow or white colour, this noodle is also called mie Bangkok or mie bomber because when boiled it becomes larger. Before it is cooked, the noodle is cut about 5-10cm long and weighed. Fried noodle is also weighed first before it is served. To sell in the markets, mie des is wrapped with banana or teak leave.

Keywords: *mie des, unique cuisine of Pundong, socialization*

**“TAMU DIBERI MAKAN, MELAYU DIBERI BERAS”:
TRADISI PENYAJIAN MAKANAN PADA MASYARAKAT DAYAK DI
KALIMANTAN BARAT**

Bambang H. Suta Purwana

Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
Jl. Brigjen Katamso 139 Yogyakarta
E-mail:bambangсутa@ymail.com

**“TAMU DIBERI MAKAN, MELAYU DIBERI BERAS”: FOOD SERVING
TRADITION OF DAYAK PEOPLE IN WEST KALIMANTAN**

Abstract

Because of the impact of several ethnic violences in West Kalimantan, mass media often describe this province as prone to conflict. This is allegedly stimulated by the social groups who are less intolerant of diverse beliefs and cultures. This descriptive qualitative research is about the tolerance of Dayak people in West Kalimantan. The empirical data were obtained from the researcher's experience during his resident for nine years in West Kalimantan. The relevant information from library research was used as secondary data. This study illustrates that Dayak people as “the natives” of West Kalimantan uphold tolerance towards religious diversity. It is evidence in various social activities when they cook and serve food for those with different beliefs.

Keywords: conflict prone, tolerance, cooking, food serving

**PANDANGAN PETANI ALOR MENGENAI BOSE DAN KETEMA
DALAM KONTEKS STRATEGI EKOLOGI DAN KULTURAL**

Nur Rosyid

Antropologi Budaya - Universitas Gadjah Mada
Jl. Sosiohumaniora, Bulaksumur, Yogyakarta
E-mail:bocahringin@yahoo.co.id

**THE PERCEPTION OF ALOR FARMERS ABOUT BOSE AND KETEMA
IN THE ECOLOGICAL STRATEGY AND CULTURAL CONTEXT**

Abstract

This paper explains the meaning of food for the everyday life of Alor people seen from the perspectives of biological needs, ecology, and culture. Focusing on ketema and bose (food made of corn) which become the main food for Alor farmers, this research used cultural ecology approach. The purpose is to understand the strategy of Alor people in coping with ecological issues. This research also assumes that they can fulfill their need for food on the basis of the availability of food stuff provided by nature and they have the strategy to use the food stuff. Using ethnographic method, this research has found that the production of ketema and bose is ecologically significant. Compared with other crops, such as rice and potatoes, corn is considered as having “security” values. Rice is more socially valuable than it is as main food.

Keywords: ketema, bose, ecological adaptation

“WEDANG UWUH” SEBAGAI IKON KULINER KHAS IMOGIRI BANTUL

Siti Munawaroh

Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
Jl. Brigjen Katamsno 139 Yogyakarta
E-mail: sitisubrata@gmail.com

"WEDANG UWUH" A TYPICAL BEVERAGE OF IMOGIRI, BANTUL

Abstract

Wedang Uwuh is a traditional beverage of Imogiri under Bantul Regency of the Yogyakarta Special Region. Wedang is a Javanese word meaning beverage and uwuh means garbage of fallen leaves. This beverage is called wedang uwuh because the ingredients look like a bunch of garbage of fallen leaves. This article looks at the main ingredients, the efficacy, the making of the beverage, and the marketing. This descriptive qualitative research drew the data from interviews, library research, and observations. The results illustrate that the raw ingredients of wedang uwuh consist of various spices such as ginger, cinnamon, the skin of secang wood (sappan wood) leaves of clove and nutmeg trees, and gula batu (literally rock sugar). The efficacies wedang uwuh are among others to warm the body, to reduce cholesterol, to relieve sore muscles, to reduce tiredness, to cure cold, to refresh the body, and to improve blood circulation.

Keywords: *wedang uwuh, efficacy, beverage*

KULINER TRADISIONAL JAWA DALAM SERAT CENETHINI

Endah Susilantini

Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
Jl. Brigjen Katamsno 139 Yogyakarta
E-mail: endahsusilantini@yahoo.co.id

JAVANESE TRADITIONAL CULINARY IN SERAT CENETHINI

Abstract

Javanese culinary can be met and is still cooked by people so far. Traditional food is flavorful if it is cooked using anglo and furnace using charcoal to meet specific taste. Besides its various menus, its material can be easily met and its price is affordable. Javanese culinary can be served as side dish such as brongkos soup, sambal goreng, opor, dendeng, tongue and spleen bacem, fish pepes, bothok jambal, mangut otak, etc. Javanese traditional culinary is people product that has to be preserved with proper knowledge and culture. This research is conducted using library research to analyze functions on food for human need. This research finds Javanese culinary identity that has been written in Serat Centhini. Nation identity from culinary in Javanese text. Spread of food stall selling specific food shows that Javanese culinary is a traditional potential for productive economic field.

Keywords: *traditional culinary, Serat Centhini, Javanese*

STRUKTUR SIMBOLIK KULINER RENDANG DI TANAH RANTAU

Martion

Institut Seni Indonesia Padang Panjang
Jl. Bundo Kandung No. 35 Padang Panjang 27128, Telp. 0752-82077

Robby Hidajat

Universitas Negeri Malang Jawa Timur
Jl. Semarang No 5 Malang 65145, Telp. 0341-551312
E-mail:gantargumelar@gmail.com

Naskah masuk: 4 Maret 2014

Revisi akhir: 4 April 2014

Disetujui terbit: 21 Mei 2014

SYMBOLIC STRUCTURE TO CULINARY RENDANG IN FOREIGN COUNTRIES

Abstract

The restaurant Padang entrepreneurs do not only sell Minangkabau cuisines. They have migrated from Minangkabau to various regions in Indonesia. One of the reasons is the matriarchy system. The adult Minangkabau males have to leave their families to earn for a living (merantau). However, they are still culturally bound. The evidence is their choice to run Padang restaurants which serve Minangkabau cuisines and at the same time they preserve their ancestors' traditional values. This descriptive qualitative research obtained the data from semi-closed interviews with ten owners of Padang restaurants in Yogyakarta and three resource persons from Solok, West Sumatra. The data were analysed using interpretation method. The conclusion is rendang (a typical menu) as a local cuisine is able to interact symbolically in a global society.

Keywords: *symbolic, structuralist, cuisine*

Abstrak

Pengusaha Rumah Makan Padang tidak sekedar pedagang kuliner. Mereka merantau dari ranah Minang ke berbagai wilayah di Indonesia disebabkan sistem matriakat. Laki-laki dewasa harus merantau. Dalam perantauannya laki-laki Minangkabau terikat secara budaya. Pilihan sebagai pedagang kuliner rumah makan Padang adalah bukti adanya ikatan emosional dengan nilai-nilai adat leluhurnya. Penelitian ini bertujuan menggali pemahaman masyarakat Minangkabau di tanah rantau tentang kulinernya. Penelitian menggunakan metode kualitatif. Pengumpulan data diperoleh dengan cara wawancara semi tertutup pada sepuluh pengusaha rumah makan Padang di Yogyakarta dan tiga informan ahli dari Solok, Sumatera Barat. Analisis data menggunakan diskriptif interpretatif. Kesimpulan penelitian adalah posisi rendang sebagai kuliner lokal yang mampu berinteraksi simbolis dalam masyarakat global.

Kata kunci: *simbolik, strukturalis, kuliner*

I. PENDAHULUAN

Kekayaan budaya etnik di Indonesia yang bersumber dari berbagai suku, kekayaan etnik ini memungkinkan untuk diperkenalkan secara intensif ke berbagai penjuru dunia. Pembahasan mendalam tentang kuliner tradisional Indonesia hingga kini masih tergolong langka. Buku-buku yang dianggap masih langka adalah kuliner yang dibahas dari sisi komunikasi simbolis. Usaha mengkaji kuliner lebih luas dan

mendalam adalah bermanfaat untuk memperluas luas pengetahuan tentang makna budaya. Kuliner tradisional di Indonesia sebagai kekayaan budaya bangsa terancam serbuan berbagai jenis kuliner Barat melalui sistem waralaba.

Sekitar tahun 1970-an, bisnis kuliner tradisional mulai berkembang, sungguhpun masih tergolong lamban. Tahun 2000-an banyak pengusaha kuliner tradisional mulai menyadari menggali potensi-potensi kuliner

tradisional. Begitu juga pengusaha kuliner nusantara dari waktu ke waktu mulai tumbuh kuat dan banyak, seperti kuliner sate dan soto khas Madura, gudeg khas Yogyakarta atau *coto* Makasar. Tingkat pengusaha kuliner yang khas seperti warteg (warung Tegal) dan rumah makan Padang juga tersebar di beberapa kota, tidak terkecuali di Yogyakarta.

Rumah makan Padang sangat menonjol dan khas jika dibanding dengan persebaran bisnis kuliner etnik di Indonesia. Bahkan persebaran rumah makan Padang sejak tahun 1970-an sudah tersebar di berbagai kota di seluruh Indonesia. Bertolak dari pada itu, penelitian ini ingin menggali potensi komunikasi simbolis rendang sebagai salah satu jenis kuliner etnik khas budaya Minangkabau, Sumatra Barat. Rendang dipandang sebagai salah satu budaya etnik yang khas diperhatikan dari 4 aspek, yaitu (1) mampu berkembang dan bertahan, (2) mengandung nilai-nilai yang diyakini bersama, (3) mampu membangun jaringan interaksi dan komunikasi, dan (4) membawa ciri kelompok yang mampu diterima kelompok yang lain.¹

Rendang sebagai kuliner etnik memenuhi 4 aspek dari eksistensi budaya. Kuliner khas tidak hanya sebagai makanan yang hanya memuaskan rasa lapar, akan tetapi membawa serta kebiasaan lokal, lingkungan, dan adat tradisi masyarakatnya. Kuliner sebagai hasil budaya masyarakat etnik dimungkinkan ada kekuatan komunikasi personal antara alam dan pengolahnya, bahkan antara yang menyantap dan masyarakat pemiliknya. Rendang sebagai budaya olahan makanan tentu memiliki teknik dan sejumlah bahan-bahan olahan yang dipadu. Seperti pepatah lama, 'asam di gunung, garam di laut bertemu dalam belanga.' Pepatah-petitih ini tidak hanya bermakna 'perjodohan'. Sebuah makanan olahan yang memiliki latar belakang etnik

memiliki sejarah panjang dari pemiliknya. Dapat dipastikan, rendang mempunyai potensi berkomunikasi secara lintas etnik. Karena setiap unsur budaya masyarakat dapat difahami ketika dimasuk-kan dalam perspektif model transaksi pasar ekonomi.²

Penelitian kualitatif ini dilakukan secara mandiri oleh peneliti. Penelitian kualitatif dengan pendekatan tema budaya, bahwa semua suatu sistem makna yang diintegrasikan ke dalam beberapa jenis pola yang lebih besar.³ Tujuan penelitian memfokuskan tentang pemahaman masyarakat Minangkabau di tanah rantau tentang kulinernya. Pertanyaan penelitian adalah (1) apakah pengusaha rumah makan Padang memahami kuliner 'rendang.' (2) bagaimanakah makna simbolis kuliner 'rendang.' (3) mengapa kuliner rendang mampu berkomunikasi simbolis dengan masyarakat di tanah rantau. Penelitian ini digali dari 10 pengusaha Rumah Makan Padang di Yogyakarta. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara. Keabsahan data dilakukan dengan teknik triangulasi informan, data,⁴ dan informan kunci yang bernama Jabar Datuak Samparono Kayo (88 tahun), seorang budayawan dan datuk dari Karambia, Solok Sumatera Barat. Analisis data dilakukan dengan metode deskriptif interpretatif, cara memahami fenomena budaya melalui kemampuan peneliti menemukan sistem simbol dalam masyarakat yang berlaku sebagai sebuah kecenderungan umum.⁵

Sepuluh informan dari pengusaha rumah makan Padang di Yogyakarta menyatakan berasal dari Padang Sumatera Barat dengan variasi tinggal di Yogyakarta antara tahun 1900 hingga 2005. Pemahaman tentang rendang yang dapat digali dari para pengusaha kuliner Rumah Makan Padang di Yogyakarta menyatakan bahwa keahlian memasak diperoleh dari keluarga perempuan, ibu atau mak tuwo (bibi). 5 orang menyata-

¹ Indrawati, *Spektrum Tari Toga dari Legende ke Notasi Laban* (Yogyakarta: Media Kreatif, 2013), hlm. 9.

² Aminudin (ed.), *Globalisasi dan Neoliberalisme: Pengaruh dan Dampaknya bagi Demokrasi Indonesia* (Yogyakarta: Legong Pustaka, 2009), hlm. 5.

³ Mukhtar, *Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif*. (Jakarta: Referensi, 2013), hlm. 129.

⁴ Michael Quinn Patton, *Metode Evaluasi Kualitatif*. Terj. Budi Puspo Priyadi (Yogyakarta: Pusataka Pelajar, 1991), hlm. 99.

⁵ Clifford Geertz, *Tafsir Kebudayaan*. Terj. Franciso Budi Hardiman (Yogyakarta: Kanisius, 1992), hlm. 34-35.

kan tidak paham dengan makna simbolis dari masakan padang, namun semua informan menyatakan bahwa rendang adalah identitas kami. Delapan orang informan menyatakan melihat berbagai masakan dan warna-warni kuliner pernah dilibatkan dalam pesta adat, 3 orang informan memahami simbolis rendang, 2 orang informan menyadari bahwa rendang itu memiliki potensi komunikasi simbolis, setidaknya bentuk, warna dan rasa dapat dipahami secara langsung oleh masyarakat secara umum. Hasil wawancara menggunakan sistem tertutup ini hanya sebagai cara untuk memahami topik yang akan dibahas, yaitu sejauh mana para perantau dari Minangkabau membawa serta pemahaman makna budaya lokalnya di tanah rantau. Selain dari pada itu juga diajukan yang bersifat teknis kuliner rendang. Hasil catatannya sebagai berikut, (1) lauk berbahan daging sapi untuk menyertai makan nasi, (2) kuliner khas Minangkabau warisan leluhur, (3) kuliner tradisional yang berwarna coklat kehitam-hitaman, (4) daging yang dimasak dengan rempah-rempah bersamaan dengan santan kelapa, (5) cara mengawetkan daging agar dapat dikonsumsi dalam waktu yang lama.

Peneliti berkesimpulan, pada umumnya pada pengusaha kuliner rendang di Rumah Makan Padang di tanah rantau, salah satu daerah subjek penelitian di Kota Yogyakarta. Alasannya adalah di Kota Yogyakarta sebagai kota pendidikan dan wisata tentu potensial,⁶ karena banyak pendatang dari berbagai daerah di Indonesia dan juga dunia. Masyarakat Minangkabau yang berdagang kuliner mempelajari cara memasak dari keluarga perempuan. Pengusaha atau tukang masak sangat sedikit sekali pengetahuannya tentang makna simbolik rendang. Oleh karena itu, diputuskan untuk menelusuri secara intensif tentang makna kuliner rendang melalui informan kunci. Penelitian menghasilkan pemahaman deskriptif interpretatif tentang struktur simbolik

rendang.

II. RENDANG : ASAL-USUL DAN FUNGSINYA

A. Asal-Usul Rendang

Memasak atau jenis masakan bisa jadi dikenal secara bersama-sama dengan namanya, seperti halnya tumis, kare, atau gudeg, demikian juga dengan rendang. Rendang bukan nama kuliner, tetapi teknik memasak, yaitu cara mengawetkan daging dengan merendam dalam santan disertai rempah-rempah yang dipanaskan dengan api. Selama proses pemanasan diaduk secara kontinyu dengan memperhatikan besar kecil api yang dibutuhkan.

Rendang pada umum dipahami sebagai nama masakan yang bahan utamanya dari daging sapi. Rendang merupakan kuliner warisan budaya masyarakat Minangkabau. Para pakar di bidang kuliner tradisional meyakini bahwa rendang sudah dikenal sejak tahun 1550 M. Pada masa itu tentu masyarakat di Nusantara masih sangat sederhana, mereka hidup berpindah-pindah tempat dan membutuhkan cara mengawetkan daging untuk persediaan makan. Suatu cara penyiasatan dalam memenuhi kebutuhan pangan.⁷

B. Fungsi Kuliner Rendang

Fungsi utama dari rendang adalah sebagai kuliner yang menyertai ritual adat. Mengingat fungsi ritual adat tradisi masyarakat etnik merupakan bagian integral dari kebudayaan masyarakat pendukungnya, penyelenggaraan ritual adat berfungsi pembinaan sosial budaya masyarakat. Rahmawati dalam artikelnya berjudul *Upacara Adat Mamapas Luwu*. Ritual berguna sebagai penguat norma-norma serta nilai-nilai budaya yang berlaku dan secara kontinyu dipertahankan.⁸ Norma dan nilai budaya yang bersifat simbolis ditampilkan

⁶ Mochtar Naim, *Merantau Pola Migrasi Suku Minangkabau* (Jakarta: Rajagrafindo Persada, 2013), hlm. 143.

⁷ Ketut Wiradnyana, *Pra Sejarah Sumatera Bagian Utara: Kontribusinya pada Kebudayaan Kini* (Jakarta: Yayasan Pustaka Oboer Indonesia, 2010), hlm. 251.

⁸ Neni Puji Nur Rahmawati, "Upacara Adat Mamapas Luwu," *Jurnal Jantra*, Vol. 8, No. 2. Desember 2013 (Yogyakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta, 2013), hlm. 125.

melalui berbagai peralatan dan sesaji yang disakralkan, termasuk kuliner; mentah atau matang.⁹

Ritual yang melibatkan kuliner rendang adalah pengangkatan datu yang disebut bajamba gadang atau kematian yang disebut pesta ratok (meratap). Bajamba gadang memiliki makna sosial dan hirarkis, fungsi rendang pada acara ini adalah untuk menunjukkan eksistensi dan prestisius dari penyelenggaranya. Rendang pada selamatan kematian adalah sebuah simbol penghormatan dan harapan pada roh mencapai keabadian.¹⁰

III. SIMBOLISASI RENDANG

A. Relasi Tiga Warna

Rendang memiliki 14 jenis rempah yaitu terdiri dari: cabe merah, cabe rawit, merica, buah pala, kelapa, bawang merah, bawang putih, garam, jahe, laos, daun jeruk purut, daun salam, daun kunyit dan batang serai. Komposisi rempah untuk kuliner khas Minangkabau itu dalam kajian budaya dipandang sebagai realitas simbolis, sehingga dapat dipandang adanya relasi dalam realitas masyarakat Minangkabau.

Keempatbelas jenis rempah ini dapat diperhatikan sebagai relasi yang membuat jaringan dalam cara mengikat hubungan sosial, yaitu kedudukan masyarakat yang memiliki posisi mengakui pemimpinya, yaitu dalam rangka pengangkatan seorang datuk. Pesta pengukuhan dan pengakuan seseorang menjadi datuk diselenggarakan dengan ritual yang disebut Bajamba Gadang (pesta makan besar bersama). Pada pesta itu kuliner utama harus dikeluarkan, yaitu kuliner 3 warna.

Konsep kuliner 3 warna adalah hasil dari putusan lembaga adat dan diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari, yang terdiri dari kuliner warna(1) kuning adalah kuliner

gulai cubadak yang dicampur dengan daging, (2) warna merah merupakan gorengan ikan atau telur yang diberi cabe merah, dan (3) warna hitam adalah randang daging dan santan serta bumbu rempah. (a) Warna kuning adalah simbol kebesaran, keagungan yang tercermin dalam warna lokal dalam upacara ritual adat di Minangkabau. Warna kuning artinya muda, gembira, semangat atau spirit kedinamisan. Warna kuning adalah warna yang meningkatkan daya hidup dan sifat pengikat persahabatan yang kuat dan langgeng, (b) Warna merah adalah keberanian dan pantang menyerah, kuat, berani, percaya diri dan bergairah. Merah mempunyai banyak arti dalam berbagai ekepresi seni, yaitu mulai dari sifat cinta yang mengairahkan hingga kekerasan perangan; motivasi yang memacu detak jantung dan membut nafas dipacu lebih cepat, dan (c) Hitam adalah berkesan kuat, tidak lapuk oleh hujan dan tidak leang oleh panas. Maka warna ini disebut sebagai warna abadi. Kesan yang lain adalah fleksibel dan bersifat bijaksana. Warna rendang yang digolongkan sebagai jenis kuliner hitam dimaksudkan sebagai jenis makanan yang awet. Orang yang memakan rendang tidak dibutuhkan tenaga kekuatan rahang yang kuat, karena daging yang telah diolah dengan cara rendang itu menjadi lembut, tetapi bumbu yang ada di dalamnya sangat kuat. Seperti ungkapan Bondan Winarno 'rasanya nendang!,' Kekuatan ini yang dipandang sebagai kekuatan dalam memegang prinsip kejujuran dan kebijaksanaan.¹¹

B. Makna Simbolik Tiga Warna

Kebudayaan merupakan sistem simbol, pada penerapannya dalam kehidupan. Simbol dapat dipahami dalam 4 aspek pokok, yaitu: (a) Simbol konstitutif yang berbentuk keyakinan yang memberikan arah mentalitas masyarakat, (b) Simbol kongnitif yang berupa pengetahuan dalam pikiran masyarakat, (c) simbol moralitas, yaitu simbol yang berupa tata aturan (pakem) dan

⁹ Sorjo Wido Minarto, "Tahlil Sebuah Seni Ritual Kematian pada Kepercayaan Islam-Jawa," *Jurnal Seni dan Budaya Gelar* (Surakarta: ISI Surakarta, 2011), hlm. 229.

¹⁰ Jabar Datuak Samparono Kayo, wawancara tanggal 15 Agustus 2010.

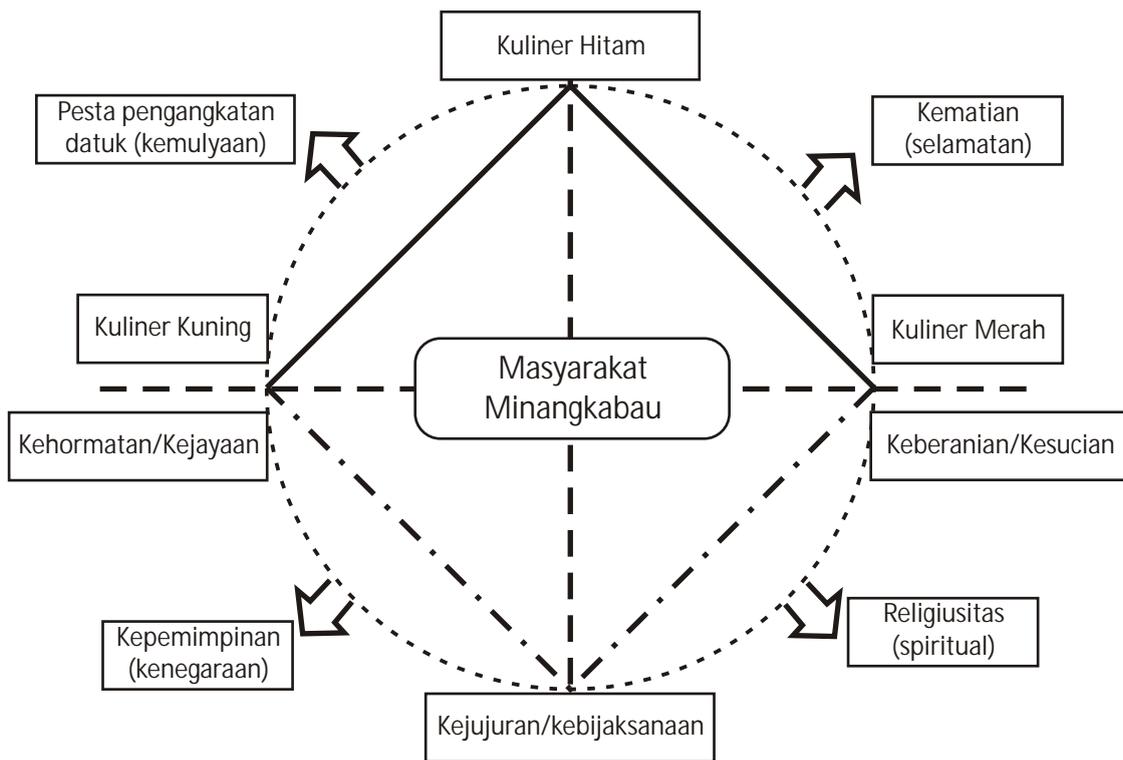
¹¹ D. Datuak Magek Kayo (68th) *Niniak Mamak* Suku Piliang, wawancara tanggal 9 Agustus 2011 di Solok Sumatera Barat.

implikasinya sebagai rambu-rambu kehidupan masyarakat, dan (d) simbol ekspresif yang berupa ungkapan estetika melalui sikap, tingkah laku, dan produk kreatif masyarakatnya. Dalam setiap kebudayaan masyarakat, semua simbol dipresentasikan dalam berbagai macam bentuk hasil karya manusia.¹²

Rendang adalah satu dari sekian hasil budaya yang berupa produk olahan yang dapat digolongkan dalam bentuk simbol ekspresif. Fungsinya dalam masyarakat Minangkabau dapat dibedakan dalam dua kategori perhelatan besar, yaitu: Perhelatan besar (gadang) yang terdiri dari pesta pernikahan dan pengangkatan penghulu, yang dikenal dengan ritual rasa syukur, dan

pesta kematian atau slamatan yang disebut ritual ratapan (ratok). Dua kategori perhelatan besar itu, selalu menghadirkan tiga jenis kuliner yang dapat diidentifikasi melalui warna, yaitu kuliner, (a) Hitam, (b) Kuning, dan (c) Merah.

Refleksi dalam pengangkatan “penghulu” (pimpian adat) dapat dikaitkan dengan komunikasi simbolis yang diekspresikan dalam bentuk jenis-jenis kuliner. (a) Hitam bermakna kejujuran atau kebijaksanaan, (b) Kuning bermakna kehormatan dan kejayaan, (c) Merah bermakna keberanian atau kesucian. Jika dianalisis sistem relasional ditemukan sistematika struktur masyarakat adat Minangkabau sebagai berikut:



Keterangan

- Garis kordinasi
- . - . - . - Garis Relasi
- Garis Konstruksi

Skema 1
Kuliner sebagai ekspresi sosial masyarakat Minangkabau¹³
(skema hasil analisis)

¹² Darmastuti, “Kesenian Pering Gunung Kawedhar, Kearifan Lokal Masyarakat Daerah Bencana,” *Jurnal Seni Budaya Mudra*, Vol. 2, No. 1, Januari 2013 (Denpasar, UPT: Penerbit ISI Denpasar, Bali, 2013), hlm. 24.

¹³ Martion, “Bajamba Gadang” (Yogyakarta: Pasca ISI), hlm. 165.

Skema relasional ini adalah pemahaman tentang simbol yang direlasikan dalam kaitannya dengan aspek sosial masyarakat, kemudian akan tampak sebuah tata susunan relasi yang membentuk struktur. Sehingga dapat diketahui kedudukan masing-masing aspek yang memiliki posisi simbolik. Analisis ini khas sebagai analisis struktur kaum Strukturalis seperti Redcliff Brown.¹⁴ Skema di atas menunjukkan nilai-nilai moral yang berlaku dalam masyarakat Minangkabau berdasarkan warna kuliner, yaitu sebagai berikut. Masyarakat Minangkabau terikat dalam sebuah kesatuan adat yang memiliki momentum penting. Pada momentum yang paling utama adalah perhelatan adat pengangkatan datuk dan slamatan kematian. Ini artinya adalah dalam kesadaran paling dasar dalam masyarakat Minangkabau direntangkan antara pencapaian kekuasaan dan pencapaian hari akhir (kematian). Posisi momentum itu selalu dihadirkan secara lengkap kuliner 3 warna.

Kekuasaan yang dimiliki seorang datuk merupakan legitimasi yang direntangkan dari simbol kuliner kuning dan hitam, yang ditandai oleh momentum pesta adat keagungan, dipenuhi oleh ungkapan rasa keagungan. Kesadaran spiritual yang direntangkan antara kuliner merah dan hitam ditandai oleh momentum pesta kematian yang diekspresikan dengan *ratok* (meratap).¹⁵

Jika diperhatikan dari tiga titik yang terbalik (bagian bawah) diperoleh pemahaman konseptual antara hakekat kepemimpinan seorang datuk pada belahan kiri, yaitu antara kejujuran-kehormatan dan kehormatan-kebijaksanaan. Seorang datuk memegang otoritas kekuasaan dalam memutuskan permasalahan adat. Pada belahan kanan yaitu posisi seorang alim ulama yang akan bertanggungjawab pada upacara kematian. Posisinya ditentukan antara keberanian-kesucian dan kehormatan-kebijaksanaan.

Seorang alim ulama adalah bertanggungjawab dan berani secara bijaksana, kesucian iman yang dilandasi dengan rasa kehormatan.

Posisi kuliner hitam yang berada di atas menunjukkan sebuah posisi keluhuran simbol keabadian yang ditempati oleh posisi perempuan, yaitu bundo kanduang. Ungkapan sorga di telapak kaki ibu ditemukan pada pemahaman kuliner dalam masyarakat Minangkabau yang memposisikan ibu pada alam atas, simbol keabadian. Oleh karena itu, sistem kekerabatan di dalam masyarakat Minangkabau yang maternalistik,¹⁶ yaitu sumber tata nilai dan norma sosial bersumber dari perempuan. Dalam pandangan yang pragmatis, perempuan dianggap sebagai penjaga harta kekayaan leluhur. Hal ini adalah sebuah tindakan keseimbangan yang menempatkan laki-laki sebagai pemegang kekuasaan adat dan mengatur keagamaan. Norma ini yang menempatkan sebuah oposisi antara perempuan dan laki-laki yang bersifat vertikal.

Jabar Datuak Samparono Kayo (88 th) informan kunci penelitian ini menyatakan bahwa dasar utama yang telah digariskan oleh lembaga adat di Minangkabau yaitu adat bersandi syarak, syarak bersandi kitabullah. Prinsip moralitas ini yang dipegang teguh oleh para cerdik pandai dan alim ulama.¹⁷

C. Makna Rendang

Budaya adalah sesuatu yang dihasilkan oleh manusia dalam upaya berinteraksi dengan sesamanya dalam ranah lingkungan tertentu. Budaya semula hanya hasil dari pemahaman tentang material, kemudian dikembangkan melalui cara-cara tertentu untuk mendapatkan bentuknya yang baru, selanjutnya dimaknai untuk memperkuat eksistensinya. Demikian juga dengan kuliner rendang.

¹⁴ Beni Ahmad Soebani, *Pengantar Antropologi* (Bandung: Pustaka Setia, 2012), hlm. 143.

¹⁵ Sawal Abbas Datuak Bagindo Sati (68 th) *Niniak Mamak, Suku Caniago IV Korong*, wawancara 20 Agustus 2011 di Solok Sumatera Barat.

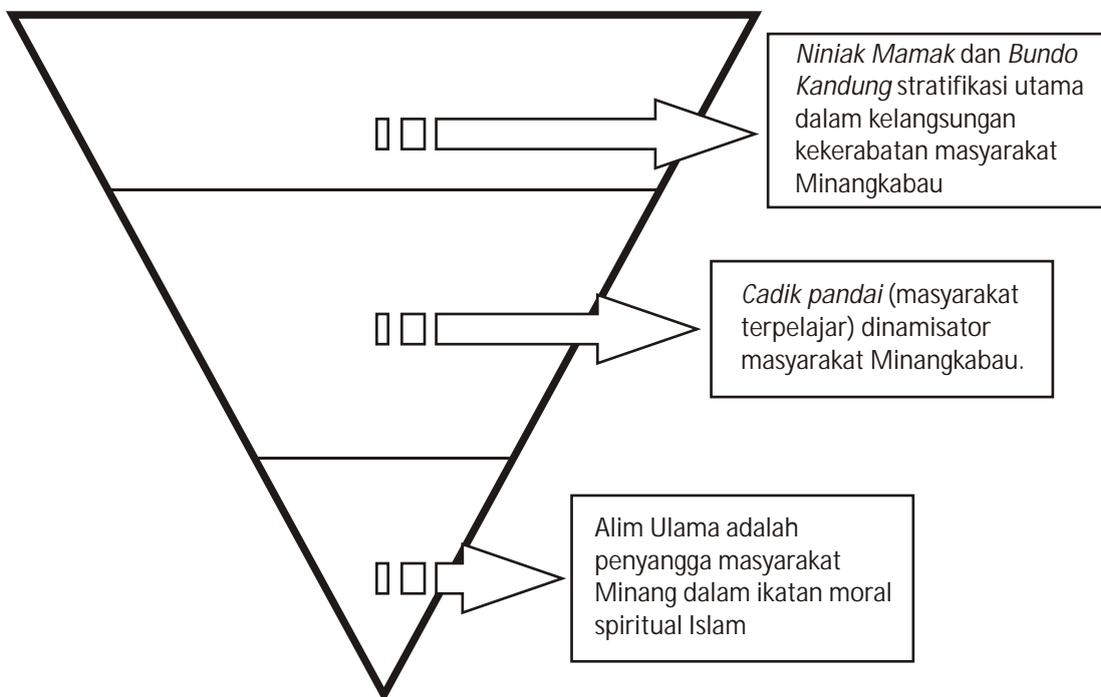
¹⁶ Beni Ahmad Saebani, *Op. Cit.*, hlm. 279.

¹⁷ Jabar Datuak Samparono Kayo, (88 th), *Niniak Mamak, Suku Koto Darek*, wawancara tanggal, 27 Juli 2010 di Karambia Solok Sumatera Barat.

Secara filosofi adat dan budaya Minangkabau, yaitu dapat dipaparkan sebagai berikut. Rendang memiliki posisi terhormat. Rendang yang terdiri dari 3 bahan pokok, mengandung makna, yaitu: (a) Dagiang (Daging Sapi), sebagai bahan utama, pelambang niniak mamak (paman) dan bundo kanduang (ibu) yang akan memberi kemakmuran kepada anak dan kemenakan, (b) Karambia (Kelapa), merupakan lambang *cadiak* pandai (Kaum Intelektual), dinamisator kelompok dan individu dalam masyarakat Minangkabau, (c) *Lado* (cabai), merupakan simbol alim ulama yang pedas, tegas untuk mengajarkan syarak (agama).

Ketiga aspek bahan utama rendang itu diikat oleh pemasak (Bumbu), yaitu simbol dari keseluruhan masyarakat Minangkabau.

Makna relasi tiga terbalik kuliner rendang itu adalah refleksi stratifikasi sosial masyarakat Minangkabau. Posisi utama adalah *niniak mamak* dan *bundo kanduang* yang menentukan generasi masa depan, kaum cerdik pandai adalah stratifikasi yang menjadi dinamisator generasi yang menentukan kualitas pemimpin masyarakat, dan kaum ulama adalah komunitas yang menegakkan syariah dan moral masyarakat Minangkabau.



Skema 2

Bentuk stratifikasi sosial masyarakat Minangkabau¹⁸
(skema hasil analisis)

Pada pesta-pesta adat yang dianggap besar, rendang dikerjakan oleh para laki-laki secara berkelompok. Pada kegiatan sehari-hari dikerjakan oleh perempuan. Secara alami, bahwa laki-laki memiliki stamina tubuh yang lebih kuat.

Rendang adalah kuliner yang menggunakan bahan utama daging sapi dan kelapa

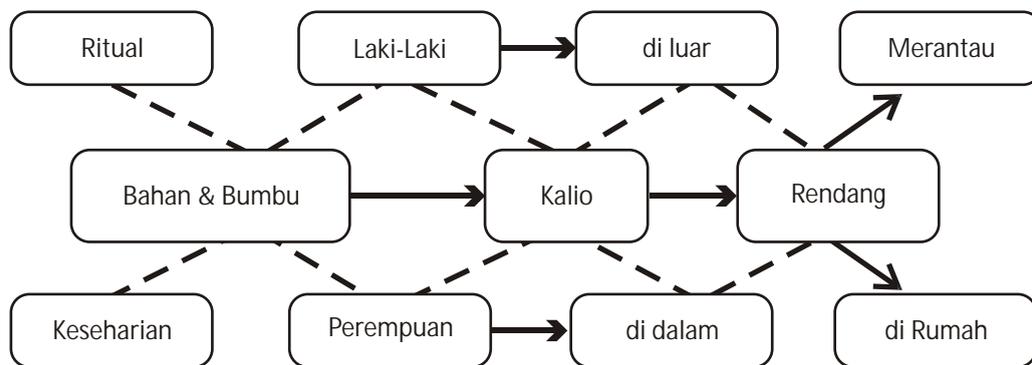
(*karambia*) yang dikukur diambil santannya, bumbu-bumbu terdiri dari cabai (*lado*), lengkuas, serai, bawang dan aneka bumbu lainnya yang biasanya disebut pemasak.

Proses merendang yang dimulai menyiapkan daging sapi, santan dan rempah-rempah diaduk sebelum mencapai kondisi kering, dan baru menghasilkan kuah kental berwarna kecoklatan. Proses sebelum dapat disebut rendang, harus melalui proses *kalio*. *Kalio* adalah transisi proses menuju rendang.

¹⁸ Martion, *Loc.Cit.*, hlm. 178.

Kondisi ini dapat dianalisis secara struktural interpretatif. Ritual yang berelasi dengan rutinitas bagaikan pembagian kerja antara laki-laki dan perempuan. Kondisi budaya yang bertolak dari pembagian kerja memasak rendang ini membawa karakteristik laki-laki Minangkabau harus merantau dan perempuan tinggal di rumah. Dengan cara ini, rendang sebagai kuliner tradisional mampu melakukan kontak sosial lebih luas. Hal ini sejalan dengan pepatah-petitih *alam takambang jadi guru*, artinya, dalam perantauan yang menunjukkan bahwa

alam yang maha luas ini adalah tempat para laki-laki belajar. Dorongan merantau dikarenakan oleh kesadaran sosial dari *bujang* (pemuda) yang ingin mencapai peningkatan status sosial, jadi orang yang berguna (cerdik pandai dan ulama) adalah posisi yang dianggap 'matang'. Kesadaran sosial ini sama dengan proses me-rendang yang secara terus-menerus diaduk. Pepatah-petitihnya sebagai berikut *karatau madang dihulu, babuah babungo balun* (lebih baik pergi merantau karena di kampung belum berguna).¹⁹



Keterangan

- > Garis koneksi
- - - - - Garis relasi

Skema 3
 Relasi rendang dengan posisi laki-laki dan perempuan
 (skema hasil analisis)

III. PENUTUP

Penelitian dan penulisan ini menyadari tentang potensi kuliner etnik. Rendang tidak hanya hadir sebagai produk kuliner yang dapat dijumpai pada setiap Rumah Makan Padang di tanah rantau. Kuliner lokal khas Indonesia ini tidak hanya sebagai produk komersial, namun produk budaya yang sedang melakukan komunikasi simbolis.

Pengusaha Rumah Makan Padang di tanah rantau, termasuk di Yogyakarta secara visual mengkomunikasikan identitas, mulai dari penampilan fisik warungnya. Identitas budaya Minangkabau yang bertumpu nilai

moralitas adat bersandi syarak, syarak bersandi kitabullah. Makna yang dapat dikenali adalah struktur sosial Minang yang sangat kuat mengkonstruksi individu pada strata hirarkis, yaitu menempatkan alim ulama sebagai penyangga moral masyarakat dengan moral Islami. Anak yang tumbuh menjadi dewasa dikondisikan untuk mempelajari agama di sura-sura (langgar). Karena masyarakat menyadari, bahwa secara struktural pemuda akan terdorong untuk merantau. Spirit merantau dapat dipelajari dari tulisan ini sebagai kontribusi pada masyarakat, bahwa rendang dengan menggunakan api sedang secara terus menerus. Adukan demi adukan mencampurkan santan kelapa dan rempah-rempah sehingga warnanya berubah menjadi kecoklatan mengarah ke warna hitam. Simbol bermakna kekuatan dalam memegang prinsip kejujuran dan kebijaksanaan. Prinsip inilah yang dipegang teguh oleh perempuan Minangkabau.

¹⁹ Efrida, "Toleransi Masyarakat Minangkabau Terhadap Peran Perempuan dalam Aktivitas Seni Budaya," dalam *Jurnal Gelar*, Vol. 7, No. 2, Desember 2009 (Surakarta: ISI Surakarta, 2009), hlm. 157.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminudin (ed.), 2009. *Globalisasi dan Neoliberalisme: Pengaruh dan Dampaknya bagi Demokrasi Indonesia*. Yogyakarta: Legong Pustaka.
- Darmastuti, 2013. "Kesenian Pering Gunung Kawedhar, Kearifan Lokal Masyarakat Daerah Bencana." *Jurnal Seni Budaya Mudra*, Vol. 2, No. 1, Januari 2013. Denpasar, UPT: Penerbit ISI Denpasar Bali.
- Efrida, 2009. "Toleransi Masyarakat Minangkabau terhadap Peran Perempuan dalam Aktivitas Seni Budaya," dalam *Jurnal Seni Budaya Gelar*, Vol. 7, No. 2, Desember 2009. Surakarta: ISI Surakarta.
- Indrawati, 2013. *Spektrum Tari Toga dari Legende ke Notasi Laban*. Yogyakarta: Media Kreativa.
- Martion, 2010. "Bajamba Gadang". Naskah Disertasi Pascasarjana ISI Yogyakarta tidak diterbitkan. Yogyakarta: Pasca ISI Yogyakarta.
- Minarto, S. W., 2011. "Tahlil Sebuah Seni Ritual Kematian pada Kepercayaan Islam-Jawa." *Jurnal Seni dan Budaya Gelar*. Surakarta: ISI Surakarta.
- Mukhtar, 2013. *Metode Praktis Penelitian Deskriptif Kualitatif*. Jakarta: Referensi.
- Naim, M., 2013. *Merantau Pola Migrasi Suku Minangkabau*. Jakarta: Rajagrafinndo Persada.
- Patton, Michael Quinn, 1991. *Metode Evaluasi Kualitatif*. Terj. Budi Puspo Priyadi. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Rahmawati, N. P. N., 2013. "Upacara Adat *Mamapas Luwu*," dalam *Jurnal Jantra*, Vol. 8, No. 2, Desember 2013. Yogyakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Kebudayaan, Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta.
- Rustiyanti, S., 2010. *Menyingkap Seni Pertunjukan Etnik di Indonesia*. Bandung: Sunan Ambu.
- Saebani, B. A., 2012. *Pengantar Antropologi*. Bandung: Pustaka Setia.
- Wiradnyana, K., 2010. *Pra Sejarah Sumatera Bagian Utara: Kontribusinya pada Kebudayaan Kini*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

DAFTAR INFORMAN

Nama	Usia	Alamat	Jabatan
Jabar Datuak Samparono Kayo	88 tahun	Karambia Solok Sumatera Barat	Niniak Mamak, Suku Koto Darek
Sawal Abbas Datuak Bagindo Sati	67 tahun	Solok Sumatera Barat	Niniak Mamak, Suku Caniago IV Korong
D. Datuak Magek Kayo	68 tahun	Solok Sumatera Barat	Niniak Mamak Suku Piliang

JAJAN PASAR MAKANAN TRADISIONAL MASYARAKAT JAWA

Ambar Adrianto

Balai Pelestarian Nilai Budaya
Jl. Bigjend Katamsno 139 Yogyakarta
E-mail: senitra@bpnb-jogja.info

Naskah masuk: 23 Februari 2014

Revisi akhir: 4 April 2014

Disetujui terbit: 21 Mei 2014

JAJAN PASAR: TRADITIONAL SNACKFOOD OF JAVANESE PEOPLE

Abstract

Jajan pasar (literally means market snackfood) is snackfood. This empirical qualitative research looks at jajan pasar as a good strategy to diversify our snackfood. The diversification of jajan pasar should be encouraged to use non-rice ingredients. Jajan pasar are very popular and even in big super markets, they have become the competitors to snackfood from foreign countries. However, it should be noted that there are some jajan pasar are less widely accepted. With a touch of science and technology, it is likely jajan pasar will be internationally accepted and becomes export commodity. Jajan pasar could hopefully be used to develop tourism.

Keywords: *snackfood, diversification*

Abstrak

Jajan pasar merupakan makanan yang baik untuk merealisasikan penganeekaragaman makanan kita. Oleh sebab itu, pengembangan jajan pasar perlu diarahkan untuk semaksimal mungkin memanfaatkan bahan non-beras. Banyak di antara jajan pasar yang sangat digemari, bahkan dapat bersaing dengan makanan ringan asal negara lain di toko-toko swalayan yang besar. Namun begitu, kita pun tidak boleh menutup mata mengapa ada beberapa jajan pasar yang kurang dapat diterima secara luas. Bertitik tolak dari studi empirik dengan metode pendekatan kualitatif menunjukkan bahwa tidak sedikit di antara jajan pasar yang khas, menarik, dan tidak terlalu menyengat. Ini merupakan prasyarat untuk dapat diterima sebagai citarasa global. Dengan sentuhan ilmu dan teknologi, bukan tidak mungkin makanan ringan tradisional ini menjadi komoditi ekspor karena selain menarik, nilai gizinya berarti, juga mempunyai tingkat keamanan di antara jajan pasar yang tergolong sebagai makanan ringan yang khas dalam arti tidak terdapat di negara lain, baik makanan kering, basah, maupun minuman. Makanan tersebut mempunyai citarasa yang khas, menarik dan tidak terlalu tinggi untuk dikonsumsi. Daya tarik kuliner ini sekaligus bisa dimanfaatkan untuk pengembangan kepariwisataan (tourism) di Indonesia.

Kata kunci: *jajan pasar, pengembangan*

I. PENDAHULUAN

Menurut Koentjaraningrat, makanan merupakan barang yang dalam ilmu antropologi dibicarakan terkait dengan teknologi dan kebudayaan fisik. Dipandang dari sudut bahan mentahnya, makanan dapat berupa sayur-sayuran, buah-buahan, akar-akaran, biji-bijian, susu, daging, ikan, dan telur. Secara garis besar, makanan dan

minuman dapat dilihat dari sudut teknologi, konsumsi, dan kegunaan atau fungsinya.¹ Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Setiap hari manusia memerlukan makanan` sebagai sumber energi untuk melakukan kegiatan sehari-hari.²

Konsep makanan menurut fungsinya dapat digolongkan sebagai makanan pokok, sambilan, jajanan, untuk peristiwa khusus,

¹ Koentjaraningrat, *Pengantar Ilmu Antropologi* (Jakarta: Aksara Baru, 1979), hlm. 91.

² Ernayanti, dkk., *Ensiklopedi Makanan Tradisional (Di Pulau Jawa dan Pulau Madura)* (Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, 2003), hlm. 1.

untuk berbagai keperluan upacara. Makanan pokok menurut bahannya, ada beberapa macam, yaitu nasi dari beras, nasi dari jagung, nasi *thiwul*, nasi *gogik*, dan nasi *growol*. Kelima jenis makanan pokok tersebut dikonsumsi untuk makan pagi, siang, dan malam. Di antara jenis makanan pokok tersebut, pada umumnya nasi dari beras dapat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat. Sedangkan makanan pokok lainnya, seperti nasi jagung, nasi *thiwul*, nasi *gogik*, nasi *growol* hanya dikonsumsi oleh lapisan masyarakat tertentu saja.³

Makanan sebagai hasil karya manusia, sebagai wujud kebudayaan manusia, pada awalnya merupakan kebutuhan primer, yaitu untuk memenuhi kebutuhan jasmani agar dapat hidup. Dalam perkembangan selanjutnya, makanan tidak saja hanya untuk memenuhi kebutuhan fisik, akan tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan religi. Di dalam masyarakat Jawa masa lampau yang penuh dengan aktivitas ritual, fungsi makanan pun berkembang menjadi kompleks, yaitu fungsi fisis dan non-fisis. Kebudayaan pun bertumbuh sejalan dengan perkembangan jaman disebabkan oleh faktor-faktor internal maupun eksternal. Pada masa pengaruh kebudayaan India datang di Jawa, kebutuhan akan makanan bukan semata-mata kebutuhan pokok, akan tetapi kebutuhan non-fisik. Pembicaraan mengenai pangan atau makanan semakin marak, seiring dengan munculnya peradaban manusia. Kebutuhan akan makanan sebagai kebutuhan primer kini semakin berkembang terkait dengan selera dan gaya hidup.⁴

Pada masa Jawa Kuno abad VIII-XV, kehidupan religi telah mempengaruhi dan mengembangkan fungsi makanan menjadi

berfungsi religi, di samping tentu saja fungsi utama untuk memenuhi kebutuhan fisik.⁵ Bahkan sampai pada periode Hindu-Budha, fungsi makanan berkembang menjadi fungsi domestik-ekonomis dan fungsi ritual. Dalam fungsi ritual, khususnya untuk sesaji, diperlukan jenis-jenis makanan yang bukan merupakan makanan pokok (nasi), akan tetapi jenis makanan selingan atau makanan ringan. Pemilihan jenis makanan untuk keperluan upacara mempunyai latar belakang pertimbangan simbolik.⁶

Pada tahap berikutnya, fungsi dan jenis makanan menjadi berkembang. Menurut fungsinya, makanan dapat digolongkan menjadi: makanan pokok, sambilan, jajanan, untuk peristiwa khusus, dan makanan untuk keperluan upacara. Makanan sambilan adalah semua makanan yang berfungsi sebagai selingan pokok (*emlik-emlik*) nyamikan (*amik-amik*), yakni makanan ringan untuk yang menyertai atau disertai minuman.⁷ Makanan jajanan adalah jenis makanan olahan yang sudah dijual di pasar dengan tujuan untuk: pengurangan rasa lapar walaupun tidak mutlak, menambah zat-zat yang tidak ada atau kurang pada makanan utama, sebagai hiburan.⁸

Makanan utama atau pokok adalah jenis-jenis masakan yang menjadi bahan pokok untuk makan sehari-hari dengan tujuan untuk mencukupi kebutuhan badan dalam segala hal, misalnya untuk menghilangkan rasa lapar. Adapun bahannya terdiri dari beras, ketela, dan jagung.⁹ Makanan untuk peristiwa khusus adalah jenis-jenis makanan yang sengaja diadakan untuk disajikan di dalam keperluan yang khusus. Dilihat dari sifat dan keperluannya, jenis makanan ini dapat dibedakan menjadi

³ Moertjipto, dkk., *Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Jawa di Daerah Istimewa Yogyakarta* (Yogyakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1993-1994), hlm. 39.

⁴ Andreas Maryoto, *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan* (Jakarta: Penerbit Buku Kompas, 2009), hlm. 5.

⁵ Timbul Haryono, *Jajan Pasar dalam Persepsi Budaya Jawa* (Yogyakarta: Fakultas Sastra dan Kebudayaan UGM, 1994), hlm. 11.

⁶ *Ibid.*, hlm. 11.

⁷ *Ibid.*, hlm. 12.

⁸ Sebagai perbandingan, menurut Moertjipto dkk (1994:40), makanan sambilan adalah semua makanan yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok. Jenis makanan sambilan (*samperan, emlik-emlik*) ini disajikan antara makan pagi dan siang, antara makan siang dan malam, bahkan sesudah makan malam menjelang tidur. Menurut bahannya, makanan sambilan terdiri atas ubi-ubian, buah, beras, dan jagung.

⁹ Timbul Haryono, *Op. cit.*, hlm. 13

untuk keperluan kenikmatan, darurat, dan sosial.¹⁰ Sedangkan makanan untuk upacara tradisional adalah makanan yang disajikan dalam rangka kegiatan sosial yang melibatkan warga masyarakat terkait dengan peristiwa-peristiwa yang berada di luar aktivitas teknis sehari-hari, akan tetapi mempunyai kaitan dengan kekuatan di luar kemampuan manusia.¹¹

II. JAJAN PASAR DALAM BUDAYA JAWA

A. Konsep jajan pasar

Di antara jenis makanan dan fungsinya, ada yang disebut dengan istilah jajan pasar. Secara harfiah, jajan pasar berarti makanan yang dijajakan di pasar. Dalam pengertian yang khusus, yang termasuk jajan pasar adalah jenis makanan yang bukan berfungsi sebagai makanan pokok sehari-hari, seperti nasi, akan tetapi jenis makanan ringan atau kue. Pandangan yang lain menganggap jajan pasar atau makanan jajanan sebagai jenis-jenis masakan yang dimakan sepanjang hari. Adapun tujuan jajan adalah mengurangi rasa lapar walau tidak mutlak, menambah zat-zat yang tidak ada pada makanan utama dan lauk-pauknya, dan sebagai hiburan.

Fungsi jajan pasar dapat dikelompokkan menjadi: (a) Fungsi domestik, yaitu untuk pengurangan rasa lapar, sebagai pengganti makanan utama, sebagai hiburan untuk teman santai; (b) Fungsi ritual, yakni untuk melengkapi keperluan ritual (religius).¹²

Makanan yang dikenal sebagai jajan pasar memang merupakan kelompok makanan ringan yang sangat beraneka ragam jenisnya, dapat berbentuk makanan kering, makanan basah, atau bahkan berupa minuman. Kelompok makanan tersebut berkembang secara tradisional yang pada jaman dulu dijual di pasar-pasar yang sifatnya

masih tradisional. Dalam era yang terbuka dan kompetitif seperti sekarang ini, kelompok makanan tersebut tampaknya dapat mempertahankan eksistensinya sebagai makanan yang menarik, memenuhi selera masyarakat, dan bahkan mampu berkembang mendampingi makanan ringan asal negara lain yang dikenal sebagai roti-rotian. Keadaan tersebut dilihat dari kehadirannya pada toko-toko swayalan, munculnya sebagai hidangan dalam rapat-rapat para pejabat, dan dihidangkannya pada berbagai pesta perhelatan yang penting, baik yang diadakan oleh masyarakat berpenghasilan menengah ke bawah maupun ke atas.¹³

Kenyataan itu memberi indikasi bahwa kelompok makanan tersebut mempunyai potensi untuk dapat terus dikembangkan. Meskipun sampai saat ini diproduksi dengan cara tradisional, namun telah mampu untuk berdampingan dengan makanan ringan lain yang dihasilkan dengan teknologi modern. Oleh karena itu, makanan yang dianggap mempunyai aset nasional itu perlu dikembangkan dengan strategi yang tepat melalui sentuhan kemajuan ilmu, meskipun proses produksinya masih dilaksanakan dengan teknologi yang sederhana. Usaha pengembangan tersebut penting mengingat dalam era global atau keterbukaan ini makanan dapat menjadi kekuatan ekonomi yang signifikan (amat berarti).¹⁴

Akibat mengalami kemajuan seperti yang lain maka jajan pasar akan susah dipisahkan dan akan menjadi satu kelompok dengan makanan sejenis lainnya, yakni kelompok makanan ringan sebagai suatu jenis makanan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama, makan pagi, makan siang, dan makan malam. Kelompok makanan ringan ini meskipun statusnya hanya sebagai makanan selingan, tetapi dapat memberikan sumbangan juga terhadap pemenuhan zat gizi yang diperlukan sehari-hari.

¹⁰ Moertjipto, dkk, *Op. cit.*, hlm. 58.

¹¹ Timbul Haryono, *Op. cit.*, hlm. 13.

¹² Timbul Haryono, *Op. cit.*, hlm. 15.

¹³ Ambar Adrianto dan Moertjipto, *Fungsi Jajan Pasar dalam Tradisi Jawa* (Yogyakarta: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional, 1994), hlm. 12.

¹⁴ Mochamad Adnan, *Strategi Pengembangan Jajan Pasar* (Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, UGM, 1994), hlm. 10.

Meskipun belum ada informasi yang mengungkapkan berapa besarnya sumbangan terhadap pemenuhan zat gizi, namun dapat diperkirakan bahwa kelompok makanan tersebut dapat menyumbang 10-15 persen kebutuhan zat gizi yang diperlukan. Informasi mengenai bermacam-macam aspek jajan pasar memang masih langka, misalnya peranannya dalam ikut mendukung perekonomian rakyat, sumbangannya terhadap pemenuhan zat gizi, penyediaan bahan baku yang diperlukan, masalah keamanan pangan, dan pengembangan produk baru.¹⁵

Bertitik tolak dari hal tersebut maka berbagai studi tentang masalah-masalah tersebut perlu dilakukan. Dengan demikian, pada gilirannya kita akan dapat mengambil langkah-langkah yang tepat dalam usaha untuk mengembangkan golongan makanan ini. Dalam konteks penulisan ini, tujuan awalnya adalah berusaha untuk memberikan sedikit pandangan tentang hal-hal yang perlu dalam menetapkan strategi pengembangan tersebut.

B. Jenis dan fungsinya

Hasil studi terhadap macam-macam makanan kecil di Daerah Istimewa Yogyakarta memberikan gambaran sebagai berikut:¹⁶

(a) Makanan kecil hidangan tamu, antara lain: *yangko, wajik klethik, gompang, kipo, legomoro, kembang waru, gangsir, apem domba, cucur, jenang alot, klepon, legender, legendo, lemper, mata kebo, meniran, nogosari, kewedek, blanggem, bugis singkong, celo, cenil, dodol tape, geblek, grubi, klenyem, iwel-iwel, leluwo, regedek, slondong (alen-alen), tetel, carang gesing, cinglung, (kolak sukun), kelatak;* (b) Makanan untuk upacara keagamaan, antara lain: *apem, jenang manggul, pulo gimbal, pulo gringsing, mustoko, upil-upil, tlapukan, mendhut, kucu, bethetan.*

Beberapa jenis makanan kecil tersebut ada yang sudah sejak lama dikenal, namun juga ada jenis-jenis lain yang muncul.

Adapun untuk beberapa jenis jajan pasar yang sudah tidak ditemui lagi, hal tersebut disebabkan oleh beberapa faktor seperti kelangkaan bahan, berkurangnya produsen dan konsumen, menyusutnya ragam upacara tradisional. Perlu diketahui bahwa pasang-surut tersedianya bahan mentah bisa jadi seiring berjalannya waktu menyebabkan hilangnya jenis jajan pasar tertentu.¹⁷

Hal ini bisa kita pahami mengingat tanaman pangan sebagai bahan mentah mungkin hanya dapat dipanen pada musim-musim tertentu dan juga tumbuh di lingkungan tertentu pula. Sementara itu, pergantian generasi produsen kepada generasi baru (muda) yang mungkin dalam kehidupannya tidak lagi mengenal akrab sistem budaya setempat juga merupakan faktor pendorong menghilangnya jenis jajan pasar tertentu.

Seiring dengan perkembangan jaman ke arah kehidupan modern akibat globalisasi yang berimbas pada sistem kehidupan yang serba pragmatis-ekonomis maka banyak upacara tradisional yang tidak lagi diselenggarakan. Secara langsung ini menyebabkan berkurangnya konsumen untuk jenis-jenis makanan tertentu yang dipakai sebagai pelengkap upacara. Di sini telah terjadi pergeseran nilai secara masif di mana pada waktu dulu penyelenggaraan upacara tradisional itu merupakan kewajiban yang harus dilaksanakan oleh segenap lapisan masyarakat. Akan tetapi, pada saat ini hanya diselenggarakan oleh segolongan masyarakat tertentu, seperti upacara tedhak siten dan ruwatan yang dilakukan oleh lapisan masyarakat kelas atas.

Kasus yang muncul di lingkungan masyarakat pedesaan Jawa bahwa jajan pasar itu merupakan satu persyaratan untuk penyelenggaraan upacara selamatan. Adapun nama-nama makanan tersebut adalah sebagai berikut:

Opak angin, apem kocor, bulus angrem, kembang waru, kembang jambu, kelak

¹⁵ *Ibid.*, hlm. 12.

¹⁶ Timbul Haryono, *Op. cit.*, hlm. 16.

¹⁷ Ambar Adrianto dan Moertjipto, *Op. cit.*, hlm. 13.

keling, klepon, srabi, jenang procot, sriyatan, cengkaruk gimbang kembang pari, penyoh, sampora, pring kedhapur, widaran, ondhe-ondhe, cucur, jongkong inthil, jadah, wajik, pondhoh biru, uler-uleran, ketan kolak.

Sampai di sini dapat dikatakan bahwa keanekaragaman jajan pasar ditinjau dari segi fungsi dan jenisnya sesungguhnya merupakan kreasi budaya yang telah berkembang sejak lama. Mengingat merupakan satu wujud budaya maka jajan pasar merupakan aset kultural yang mempunyai makna penting. Oleh karena itu, perlu dikembangkan untuk menopang pembangunan sektor kepariwisataan. Kita sadari bersama bahwa dalam pembangunan kepariwisataan perlu berwawasan pelestarian budaya (perlindungan, pengembangan, dan aspek pemanfaatannya) sehingga sejalan dengan program pemerintah terkait wisata budaya. Dalam upaya pelestarian jajan pasar tentu diperlukan berbagai usaha, antara lain: penggolongan sumber data, inventarisasi dan dokumentasi, pemunculan dan pengembangan.¹⁸

III. DIVERSIFIKASI DAN SIFAT UNGGULAN

A. Keanekaragaman

Makanan dalam kelompok jajan pasar sesungguhnya merupakan satu alternatif yang baik untuk merealisasikan penganekaragaman konsumsi makanan kita. Oleh sebab itu, pengembangan jajan pasar perlu diarahkan untuk semaksimal mungkin memanfaatkan bahan non beras supaya tidak memberi tambahan beban pengadaan beras yang secara faktual terus meningkat dari tahun ke tahun. Pada saat ini masih banyak makanan ringan yang dibuat dengan bahan baku beras. Bagaimana pun fenomena atau kecenderungan meningkatnya konsumsi beras ini memang harus dikendalikan.¹⁹

Menurut data neraca bahan pangan, kebutuhan kita akan beras naik rata-rata 3,6 persen pertahun. Kenaikan tersebut melebihi pertambahan penduduk 1,6 persen pertahun. Ini menunjukkan adanya kecenderungan konsumsi beras perkapita akan naik dari tahun ke tahun. Meskipun kecil persentasenya, tetapi kenaikan tersebut perlu kita antisipasi secara dini. Ada beberapa hal penyebab kenaikan konsumsi beras, di antaranya pergeseran kebiasaan makan non beras menjadi beras, penggunaan beras untuk pembuatan makanan ringan.²⁰

Kecenderungan berkembangnya penggunaan beras sebagai bahan baku untuk pembuatan makanan ringan memang harus dibatasi karena sumber karbohidrat selain beras masih banyak. Bahkan, kalau perlu sebagian dari makanan utama kita, seperti untuk makan pagi tidak lagi menggunakan bahan beras di mana secara de facto ketergantungan beras dari luar negeri jelas lebih menyulitkan daripada ketergantungan akan gandum. Hal ini disebabkan produsen beras yang besar di dunia lebih terbatas kalau dibandingkan dengan produsen gandum.²¹

Patut disyukuri bahwa banyak di antara jajan pasar kita yang sangat digemari, bahkan dapat bersaing dengan makanan ringan asal negara lain di toko-toko swalayan yang besar. Namun demikian, kita pun tidak menutup mata mengapa ada beberapa jajan pasar yang pada kenyataannya kurang dapat diterima secara luas. Sebagaimana diketahui jajan pasar berkembang secara tradisional menurut pengalaman dan persepsi natural. Sementara orang Barat di dalam mengembangkan makanan ringan secara empirik didukung oleh ilmu dan teknologi. Terciptalah produk yang menarik, baik kenampakan dan kemasan yang terlihat rapi, nilai gizinya telah terancang, tampak lebih higienis dengan keamanan tinggi.

Muncullah keseimbangan antara kua-

¹⁸ Mochamad Adnan, *Op. cit.*, hlm. 20.

¹⁹ Mochamad Adnan, *Op. cit.*, hlm. 20.

²⁰ Karyadi dan Hermana, *Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern* (Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia, 2005), hlm. 23.

²¹ Baharsyah dan Karana, *Pengembangan Pangan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Pangan* (Jakarta: Departemen Pertanian, 2003), hlm. 13.

litas yang telah dicapai oleh produsen dan preferensi konsumen tentu saja dengan kriteria sebagai berikut, kenampakan, citarasa, tekstur, dan keamanan. Terjadilah seleksi alam di mana jenis makanan yang tidak dapat diterima pada akhirnya tidak akan muncul lagi di pasaran. Jajan pasar yang sekarang di-display di pasaran sebenarnya telah mengalami seleksi alam yang panjang. Pendek kata, sebagaimana hukum ekonomi “*supply and demand*” barang itu ada karena memang dibutuhkan dan sesuai dengan preferensi konsumen (masyarakat). Untuk pengembangan selanjutnya mau tidak mau kita harus belajar dari keberhasilan negara lain, terutama perlunya sentuhan ilmu dan teknologi agar dapat memproduksi makanan ringan yang kenampakan dan kemasannya lebih menarik, nilai gizinya terjamin, dan aman dikonsumsi. Sebenarnya makanan ringan kita mempunyai peluang yang baik untuk memiliki keunggulan kompetitif, minimal terkait dengan kekhasan jenis, citarasa, dan bahan bakunya.

B. Kekhasan Jenis, Citarasa, dan Bahan Baku

Sesungguhnya tidak sedikit di antara jajan pasar kita yang tergolong sebagai makanan ringan yang khas (tidak terdapat di negara lain), baik yang berupa makanan kering (kerupuk, emping), makanan basah (kue lapis, lemper), dan minuman (*dawet, ronde*). Kuliner tradisional yang berupa *wedang ronde* adalah minuman segar hangat yang terbuat dari seduhan air gula dan jahe ditambah kolang-kaling, bola-bola ketan, dan kacang sangrai. Rasa jahe pada minuman tersebut menjadi ciri khas yang menyegarkan, apalagi diminum pada malam hari atau di saat udara dingin.

Jenis makanan tersebut boleh dikata mempunyai citarasa yang khas, menarik, dan tidak terlalu menyengat. Ini merupakan prasyarat untuk dapat diterima sebagai citarasa global. Bukan tidak mungkin, dengan sentuhan ilmu dan teknologi, makanan ringan tradisional sesungguhnya dapat di-

kembangkan menjadi makanan ringan yang sangat menarik, nilai gizinya berarti, dan juga mempunyai tingkat keamanan yang tinggi. Bahkan tidak tertutup kemungkinan dalam bentuk awetan mempunyai peluang yang besar untuk menjadi komoditi ekspor. Di samping itu, juga mempunyai daya tarik yang dapat dipakai untuk pengembangan pariwisata atau kepariwisataan di Indonesia.

Satu contoh negara maju yang menaruh perhatian besar terhadap kaitan mobilitas manusia dengan usaha untuk meningkatkan pendapatan melalui makanan ialah Australia. Pemerintah Australia sadar sepenuhnya bahwa jumlah wisatawan dari Jepang akan terus meningkat, dan diperkirakan mempunyai potensi pasar di bidang makanan sebesar 500 milyar dolar pertahun. Oleh karena itu, kesenangan lidah Jepang dipelajari secara ilmiah dan mendalam oleh para pakar ilmu pangan yang bekerja dalam lembaga penelitian yang terkenal di Australia, yaitu SCIRD. Lebih dari 100 produk makanan Australia yang dievaluasi di Jepang dengan melibatkan lebih dari 300 industri pangan.²²

Perlu juga diketahui bahwa banyak makanan ringan tradisional yang dibuat dari bahan baku yang khas, misalnya dari umbi-umbian maupun buah-buahan yang tidak terdapat di negara lain. Dengan demikian, jenis makanan tersebut tidak dapat dibuat di negara lain, kecuali dengan bahan baku yang diimpor. Pada saat ini berkembang harapan adanya bahan makanan tertentu dari negara tropis, terutama dari Asia yang mempunyai kemampuan tidak hanya memberikan zat gizi yang diperlukan, tetapi juga mengandung mikronutrisi yang mempunyai daya protektif terhadap timbulnya penyakit, terutama penyakit degeneratif.

Sumber pustaka lain ada yang menginformasikan tentang beberapa contoh mikronutrisi yang mempunyai khasiat obat. Pertama, minyak kelapa banyak mengandung *trigliserida*. *Trigliserida* adalah penyusun pokok lemak yang merupakan

²² Mochamad Adnan, *Op. cit.*, hlm. 15.

bentuk lemak netral,²³ sebagai bahan makanan berkhasiat obat. Ini sering dipakai untuk membuat formula makanan bayi. Kedua, komponen tertentu dalam jamur garoderma dan beberapa herbal tertentu dapat meningkatkan fertilitas, baik pria maupun wanita. Ketiga, senyawa *epicatechin* pada teh hijau telah dianggap tidak saja sebagai senyawa antioksidan, tetapi juga mempunyai kemampuan *patofisiologis* dan protektif terhadap penyakit kanker, kardiovaskuler. Keempat, tempe mempunyai pengaruh positif terhadap kesehatan, di antaranya *isoflavan* dalam kedelai merupakan *antioksidan* yang mampu menangkap senyawa radikal bebas dalam tubuh. Juga punya daya antiinfeksi, terutama dapat mencegah *diarhea* pada anak-anak. Selain itu, juga mempunyai sifat *hipotepidemik*.²⁴ Dalam konteks ini, kiranya perlu dikemukakan deskripsi tentang bahan pangan tambahan (sintetis) karena dalam kadar tertentu dapat mengakibatkan gangguan kesehatan pada tubuh.

C. Pembatasan Bahan Tambahan

Pada umumnya bahan tersebut merupakan senyawa kimia yang ditambahkan pada waktu mengolah bahan makanan dengan maksud untuk memperbaiki sifat-sifat makanan yang dihasilkan. Sifat-sifat tersebut dapat berupa tekstur, warna, daya tahan simpan. Mengingat bahan tambahan tersebut bukan merupakan bahan pangan (bahan sintetis) maka banyak di antaranya yang dapat menyebabkan gangguan pada tubuh kita, lebih-lebih pada kadar yang tinggi. Di Indonesia sangat sulit untuk mengawasi penggunaan bahan tambahan ini. Sekarang ada kecenderungan, bahkan secara global untuk menggemari makanan yang berasal dari bahan-bahan alami yang benar-benar bebas dari zat kimia tambahan, baik dari pupuk, insektisida, dan bahan tambahan yang diberikan waktu memroses atau mengolah bahan makanan tersebut.

Memang tantangannya relatif besar

karena makanan yang dihasilkan diharapkan lebih tahan lama disimpan sebab dapat menghindari kerusakan kimiawi maupun mikrobiologis. Sebenarnya telah tersedia teknologi yang dapat digunakan untuk membantu memperlambat kerusakan-kerusakan tersebut. Oleh karena itu, sebaiknya penggunaan bahan tambahan itu perlu dibatasi, bahkan memang harus dihindari. Untuk usaha pengawetan, baik dari kerusakan mikrobiologis maupun kimiawi dapat dilakukan dengan perlakuan fisik, seperti pemanasan, pendinginan, pengemasan, pengaturan kadar dan aktivitas air, mengendalikan udara dalam kemasan, atau dapat juga kombinasi antara perlakuan-perlakuan tersebut.²⁵

Disadari memang teknologi tersebut hanyalah untuk meningkatkan daya tahan simpan makanan. Perlakuan tersebut tidak dapat memperbaiki sifat-sifat lain, seperti tekstur, warna, stabilitas emulsi. Andaikata untuk keperluan itu diperlukan bahan tambahan, sebaiknya digunakan bahan tambahan yang bersifat alami, seperti zat warna, pengental, dan penstabil alami. Bila tidak ada dan memang harus digunakan senyawa sintetis maka harus dipilih yang berkualitas, yakni bahan makanan yang khusus dipakai untuk bahan makanan (food grade). Selain itu, perlu juga diperhatikan batas tanggungannya.

IV. MENINGKATKAN KAPASITAS PRODUSEN JAJAN PASAR

Pada umumnya jajan pasar yang beredar di pasaran diproduksi oleh industri rumah tangga (industri jasa boga). Sebagian besar industri tersebut masih bersifat lokal, yakni sebatas melayani daerah yang bersangkutan. Hanya sebagian kecil mungkin telah menjadi pemasok perusahaan penerbangan dan toko-toko swalayan besar di kota lain. Dalam kondisi seperti ini, fasilitas yang dimiliki, sumberdaya manusia yang dipekerjakan, dan

²³ Djarir Makfoeld, dkk., *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi* (Yogyakarta: Penerbit Kanisius, 2002), hlm. 333.

²⁴ Karyadi dan Hermana, *Op. cit.*, hlm. 26.

²⁵ Mochamad Adnan, *Op. cit.*, hlm. 25.

pengelolaan kualitas yang dilakukan masih belum bisa secara optimal memenuhi ketentuan yang ada dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 712 tahun 1993.

Dengan skala produksi seperti yang dimiliki oleh produsen sekarang, agaknya memang cukup berat untuk memenuhi ketentuan peraturan tersebut. Beberapa hal yang penting untuk mendapat perhatian, antara lain: keadaan higiene dan sanitasi ruang produksi, pemilihan alat-alat pengolahan yang saniter, melaksanakan pengelolaan kualitas secara menyeluruh, menggunakan tenaga kerja yang mempunyai pengetahuan cukup. Bagian penting dalam konteks ini adalah bagaimana upaya untuk meningkatkan kapasitas produsen jajan pasar berbasis budaya. Tentu saja banyak variabel yang terkait di sini, antara lain: bagaimana karakter produsen jajan pasar itu sendiri, bagaimana mensinergikan pola pikir para produsen (dari domestik ritual ke pasar modern) agar nantinya jajan pasar bisa diterima oleh pasar modern.

V. PENUTUP

Secara faktual jajan pasar yang sekarang ada di pasaran itu merupakan makanan ringan yang telah teruji karena mengalami seleksi alamiah yang relatif lama. Kelompok makanan tersebut dapat diterima dan mampu memenuhi selera masyarakat Indonesia, dan bahkan citarasanya mungkin dapat diterima secara global. Di samping itu, keberadaan jajan pasar memang telah lama memperkaya kebudayaan daerah sesuai dengan persepsi kebudayaan Jawa. Adapun fungsi jajan pasar adalah untuk memenuhi kebutuhan makan domestik dan ritual.

Mengingat kelompok makanan tersebut dapat menambah penghasilan bagi golongan masyarakat bawah (ekonomi lemah), dan kekhasannya dapat memberikan daya tarik tersendiri bagi para konsumen maka jenis makanan tersebut memang perlu dikembangkan. Selain itu, di dalam mengembangkan jajan pasar perlu diambil langkah-langkah yang tepat, diversifikasi makanan, mengutamakan sifat unggulan jajan pasar (kenampakan dan kemasan, citarasa, aman untuk dikonsumsi, nilai gizi, daya tahan simpannya).

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1994. *Strategi Pengembangan Jajan Pasar*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, UGM.
- Adrianto, A. dan Moertjipto, 1994. *Fungsi Jajan Pasar Dalam Tradisi Jawa*. Yogyakarta: Balai Kajian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Baharsyah dan Karana, 2003. *Pengembangan Pangan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Pangan*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Ernayanti, dkk., 2003. *Ensiklopedi Makanan Tradisional (Di Pulau Jawa dan Pulau Madura)*. Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata.
- Haryono, T., 1994. *Jajan Pasar dalam Persepsi Budaya Jawa*. Yogyakarta: Fakultas Sastra dan Kebudayaan UGM.
- Karyadi dan Hermana, 2005. *Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.
- Koentjaraningrat, 1979. *Pengantar Ilmu Antropologi*. Jakarta: Aksara Baru.
- Makfoeld, D., dkk., 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Maryoto, A., 2009. *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Moertjipto dkk, 1993-1994. *Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Jawa di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta: Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.

DILEMA MAKANAN PADA IBU HAMIL DI DETUSOKO, ENDE, NUSA TENGGARA TIMUR

Aldo Pandega Putra

Antropologi Budaya - Universitas Gadjah Mada
Jalan Sosiohumaniora Bulaksumur Yogyakarta
E-mail: aldo.pandega@gmail.com

Naskah masuk: 12 Maret 2014

Revisi akhir: 12 April 2014

Disetujui terbit: 21 Mei 2014

FOOD DILEMMA ON PREGNANT WOMAN IN DETUSOKO, ENDE, NUSA TENGGARA TIMUR

Abstract

This study is aimed to look at the cultural aspects of the eating habit and self treatment of pregnant women in Detusoko, Ende. Using cultural ecology approach suggested by J.H. Stewart, this research assumes that human beings live by adapting certain geographic environment. In this way, human beings can create strategies for their survival by selecting their food to consume. Food in human life does not only provide nutrition, but also have a role in social, religious, and economic aspect. This qualitative research drew the data from previous ethnographic studies and library research. The result of the analysis shows that food selection by pregnant women is influenced by the food availability, adat rules custom, and financial status of the people of Detusoko.

Keywords : *pregnant women, eating habit, ecology*

Abstrak

Tulisan ini bertujuan untuk mengkaji permasalahan kesehatan pada ibu hamil di Ende, yaitu kebiasaan makan dan perawatan diri. Pendekatan ekologi budaya J.H.Stewart digunakan dalam menganalisis kajian ini dengan asumsi bahwa manusia sebagai makhluk hidup yang menyesuaikan dirinya dengan suatu lingkungan geografi tertentu. Penyesuaian diri manusia pada suatu lingkungan geografi membuat manusia melakukan pemilihan-pemilihan dan strategi untuk bertahan hidup lewat makanan yang diperolehnya. Makanan dalam kehidupan manusia bukan hanya sekedar sumber nutrisi saja, melainkan juga mempunyai peranan penting dalam kehidupan sosial, religi, dan ekonomi. Penelitian ini dilakukan pada masyarakat Kelurahan Detusoko Kabupaten Ende, NTT. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang menghasilkan data etnografi serta studi pustaka dari referensi yang telah diterbitkan. Hasil analisis menunjukkan bahwa pemilihan makanan pada ibu hamil dipengaruhi oleh ketersediaan pangan, aturan adat, dan tingkat ekonomi masyarakat Detusoko.

Kata Kunci: *ibu hamil, kebiasaan makan, ekologi*

I. PENDAHULUAN

Peningkatan mutu kesehatan ibu dan bayi merupakan salah satu prioritas dari usaha pemerintah di negara berkembang seperti Indonesia. Sebagaimana dinyatakan Meutia Swasono, pembangunan kesehatan di Indonesia mencakup pula upaya peningkatan kesehatan ibu dan anak.¹ Hal ini juga dinyatakan dalam Garis-Garis Besar Haluan Negara 1993,

“Pembinaan anak yang dimulai sejak anak dalam kandungan diarahkan pada peningkatan kualitas kesehatan ibu dan anak dengan mempertinggi mutu gizi, menjaga kesehatan jasmani dan ketenangan jiwa ibu serta dengan menjaga ketenteraman suasana keluarga dan pemenuhan kebutuhan dasar keluarga...”²

Sebagai suatu negara yang berdaulat, pemerintah Indonesia tidak bisa lepas tangan atas permasalahan kesehatan. Pemerintah

¹ Meutia F Swasono, *Kehamilan, Kelahiran, Perawatan Ibu dan Bayi dalam Konteks Budaya*. (Jakarta: UI Press, 1998), hlm. vii.

² Ketetapan MPR Nomor II/MPR/1993 tentang Garis-garis Besar Haluan Negara GBHN Indonesia.

Indonesia harus berupaya membangun kesejahteraan warga negaranya, salah satunya melalui peningkatan mutu kesehatan ibu dan bayi. Sehubungan dengan peningkatan mutu kesehatan ibu dan bayi dalam rangka meningkatkan pembangunan kesehatan Indonesia, pemerintah pusat maupun daerah dalam hal ini pemerintah daerah NTT mencanangkan berbagai program kesehatan yang bertujuan untuk mengurangi angka kematian ibu dan bayi. Program pemerintah yang secara khusus menjalankan misinya dalam meningkatkan mutu kesehatan ibu dan bayi adalah program keluarga berencana (KB) dan revolusi KIA (Kesehatan Ibu dan Anak).

Program KB merupakan program pemerintah yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan ibu dan anak dalam rangka mewujudkan NKKBS (Norma Keluarga Kecil Bahagia Sejahtera), sebagai dasar terwujudnya masyarakat yang sejahtera dengan mengendalikan kelahiran sekaligus menjamin terkendalinya pertumbuhan penduduk.

Revolusi KIA sendiri merupakan program khusus Pemerintah Daerah Provinsi Nusa Tenggara Timur sebagai upaya percepatan penurunan kematian ibu melahirkan dan bayi baru lahir dengan cara-cara yang luar biasa melalui persalinan pada fasilitas pelayanan kesehatan yang memadai dan siap 24 jam (seperti yang sudah dilakukan di negara-negara seperti Srilangka, Malaysia dan Singapura).³

Pemerintah daerah Nusa Tenggara Timur sangat gencar dalam menjalankan program peningkatan kesehatan ibu dan bayi, mempunyai rapor buruk mengenai kesehatan ibu dan bayi. Sebagai contoh rapor buruk kesehatan ibu dan bayi dapat dilihat dari data angka kematian ibu dan bayi di wilayah Kelurahan Detusoko, Kecamatan Detusoko, Kabupaten Ende, Nusa Tenggara Timur. Data di Puskesmas ibu dan bayi dari tahun 2010-2013 mengalami peningkatan. Puskesmas Detusoko mencatat bahwa ditemukan kasus kematian ibu pasca melahirkan. Di tahun

2011 tidak ditemukan 1 kasus kematian baik itu ibu maupun bayi. Pada tahun 2012 ditemukan 1 kasus kematian ibu melahirkan dan 1 kasus kematian neonatal (bayi berusia kurang dari sebulan). Tahun 2013 merupakan tahun di mana kasus kematian ibu dan bayi mengalami kenaikan angka yang cukup signifikan. Berdasarkan informasi dari petugas kesehatan di Puskesmas Detusoko, tahun 2013 Desa Detusoko tercatat satu kasus kematian ibu, satu kasus kematian bayi, dan lima kasus kematian neonatal.

Rapor buruk kesehatan ibu dan bayi di wilayah kerja Puskesmas Detusoko menjadi alasan utama intervensi peningkatan kesehatan ibu hamil oleh tenaga medis lewat bidan dan kader posyandu. Intervensi dilakukan melalui kegiatan Posyandu yang ada di Puskesmas lewat cara penyuluhan kepada ibu hamil agar ibu hamil mengkonsumsi makanan-makanan yang mengandung nilai gizi yang baik seperti: sayur-sayuran hijau, telur, susu, ikan, kacang-kacangan, dan daging. Selain itu, Dinas Kesehatan Kabupaten Ende lewat Puskesmas Detusoko juga memberikan BMT (Bahan Makanan Tambahan) bagi ibu hamil yang dinilai mengalami gizi buruk berupa telur 2 papan, susu bubuk 3 boks, gula pasir 1 kg dan minyak goreng 1 liter.

Program kesehatan yang telah dibuat oleh pemerintah memerlukan perencanaan yang matang dalam mengimplementasikannya agar dapat berjalan baik dan tepat sasaran. Oleh karena itu, diperlukan pemahaman yang mendalam mengenai aspek kultural yang mempengaruhi berjalan atau tidaknya program tersebut. Aspek kultural tersebut juga berkaitan dengan sosial budaya, ekonomi, serta lingkungan yang ada pada masyarakat Kelurahan Detusoko sendiri. Hal ini penting dilakukan karena dalam setiap kelompok masyarakat memiliki nilai sosial-budaya tertentu dalam berinteraksi dan beradaptasi terhadap lingkungan mereka tinggal. Pemahaman aspek kultural ini sangat diperlukan mengingat suatu program bisa berjalan baik ketika sudah memahami sistem

³ Dinkes NTT, *Pedoman Revolusi Kesehatan Ibu dan Anak*. (Kupang: Dinas Kesehatan NTT, 2009).

nilai dan gambaran kehidupan sosial-budaya yang ada dalam suatu lingkup kelompok masyarakat dan hubungan timbal balik mereka dengan lingkungan tempat mereka tinggal.

Peningkatan status kesehatan ibu dan bayi tidak bisa hanya bertumpu pada bantuan program pemerintah saja. Upaya dari dalam masyarakat sendiri sebagai pelaku dan yang mengalami permasalahan tersebut juga sangat diperlukan. Program peningkatan status kesehatan ibu dan bayi yang diberikan pemerintah dan diupayakan berjalan dengan sebaik mungkin akan terasa sia-sia jika usaha dari masyarakat sendiri tidak ada. Oleh karena itu, harus ada keseimbangan upaya dari kedua pihak yaitu masyarakat dan pemerintah.

Penelitian ini bertujuan untuk menjawab beberapa pertanyaan pokok, yaitu: (1) bagaimana kondisi lingkungan dan kehidupan sosial budaya masyarakat Kelurahan Detusoko yang mempengaruhi kesehatan ibu hamil (2) bagaimana cara ibu hamil memperhatikan kesehatan diri dan janinnya lewat pemilihan makanan yang ada.

Penelitian ini mencoba membuka pemahaman baru mengenai kondisi sosial-budaya yang mempengaruhi pemilihan-pemilihan makanan yang dilakukan oleh ibu hamil dalam menjaga kesehatan dirinya dan janinnya.

II. PENDEKATAN EKOLOGI BUDAYA

Studi mengenai kesehatan ibu hamil dan bayi telah banyak dilakukan oleh ilmuwan kesehatan. Fatimah dkk.,⁴ menyebutkan, pola makan sangat memengaruhi status kesehatan seseorang terutama ibu hamil. Namun demikian, tidak semua makanan akan dikonsumsi oleh ibu hamil dalam menjaga kesehatannya. Terdapat beberapa jenis

makanan yang tidak dikonsumsi oleh ibu hamil, tentunya hal ini juga terkait dengan aspek lain dalam kehidupan manusia, seperti budaya dan ekologi.

Intervensi kesehatan seperti program Posyandu dan pemberian BMT (Bahan Makanan Tambahan) sudah dilakukan, namun mengapa kasus buruknya kesehatan ibu hamil masih sering terjadi di Detusoko? Menurut pandangan saya, permasalahan semacam itu tidak bisa dientaskan begitu saja lewat penyuluhan dan pemberian BMT. Perlu adanya pendekatan lain yang lebih mendalam untuk dapat melihat akar permasalahan terkait dengan konsumsi ibu hamil untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ekologi budaya. Ekologi budaya digunakan untuk melihat bentuk-bentuk adaptasi manusia terhadap lingkungannya.

Adaptasi manusia terhadap lingkungan alamiahnya dan lingkungan sosial-budayanya membentuk relasi-relasi atas aturan-aturan yang ada, seperti adanya tabu makanan lewat mitos-mitos yang diproduksi dalam masyarakat. Adaptasi tersebut merupakan bentuk penyesuaian diri manusia dengan lingkungan geografi dan kulturalnya. Oleh karena itu, asumsi yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan pendekatan ekologi budaya yang dikenalkan oleh Julian H. Stewart tahun 1959. Pendekatan ini mempelajari bagaimana manusia sebagai makhluk hidup yang menyesuaikan dirinya dengan suatu lingkungan geografi tertentu.⁵ Adaptasi tersebut kemudian melahirkan pemilihan-pemilihan ataupun strategi-strategi dalam menjalankan kehidupan manusia yang tentunya dapat dilihat dari aspek kulturalnya.

Berhadapan dengan kasus kematian di berbagai daerah, seperti kasus di NTT, tidak bisa ditangani dengan persoalan gizi⁶ dan

⁴ St. Fatimah, dkk., "Pola Konsumsi dan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil di Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan," dalam *Makara seri Kesehatan*. Vol 15. Nomor 1. Tahun 2011.

⁵ Hari Poerwanto, *Kebudayaan dan Lingkungan*. (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2010).

⁶ Lihat juga Marlapan, Sandrayayuk dkk., "Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Tuminting Kecamatan Tuminting Kota Manado," dalam *ejournal Keperawatan (e-Kp)*. Volume 1. Nomor 1; Tahun 2013.

nutrisi atau vitamin saja.⁷ Makanan dalam hal ini berhubungan dengan berbagai aspek kehidupan manusia. Sebagaimana disebutkan Helman, (1994: 37) “*Food is more than just a source of nutrition. In all human societies it plays many roles, and is deeply embedded in the social, religious, and economy aspect of everyday life*”.⁸ Dalam hal ini manusia menciptakan aturan-aturan terhadap makanan dan hubungannya dengan kehidupan sosialbudaya, agama, dan ekonomi serta lingkungan geografis mereka, sehingga memiliki keterkaitan antara pemilihan makanan dengan aspek-aspek tersebut.

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan sosial-budaya. Pelaksanaan penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data lewat observasi-partisipasi serta wawancara terbuka (*indepth interview*).⁹ Observasi-partisipasi serta wawancara dilakukan selama kurang lebih satu bulan di lapangan.

III. STUDI MENGENAI KESEHATAN IBU HAMIL

A. Ketersediaan Pangan di Detusoko dalam Konteks Ekologis

Pertanian di Detusoko, Ende berbeda dengan di Jawa. Kondisi geografis Detusoko yang berbukit-bukit hanya memungkinkan untuk pertanian sawah dengan bentuk terasering, seperti tangga berundak. Kondisi sawah terasering ini kurang memungkinkan untuk dikerjakan menggunakan alat teknologi pertanian seperti mesin traktor. Masyarakat Detusoko biasanya menggarap sawah dengan menggunakan cangkul. Oleh karena sangat sedikit menggunakan peralatan teknologi pertanian, maka mereka membutuhkan banyak tenaga dalam menggarap sawahnya, meminta bantuan sanak saudaranya. Produktivitas tanah di

Detusoko terbilang cukup bagus. Setiap petak sawah seluas kira-kira 400-500 meter persegi ditanami bibit padi setengah bakul, atau kurang lebih 5 Kg bibit padi dan menghasilkan padi sejumlah kurang lebih 400 Kg.

Pertanian padi di Detusoko berbeda dengan pertanian padi di Jawa. Padi yang ditanam di sana tidak dipanen tiga atau empat kali dalam setahun, tetapi hanya bisa dipanen dua kali dalam setahun. Hal ini dikarenakan sistem pertanian di Detusoko yang menggunakan sawah tadah hujan dan bibit padi yang digunakan adalah jenis padi Bengawan. Umur padi bengawan sekitar 155-160 hari, umurnya di atas 5 bulan,¹⁰ sehingga padi bisa dipanen pada bulan ke 5 atau 6. Petani Detusoko mulai menanam padi pada bulan Januari, kemudian akan dipanen di bulan Juni atau Juli. Pada bulan Juli-Agustus, mereka akan menanam lagi. Pada musim tanam yang kedua inilah sebagian warga menanam tanaman palawija seperti jagung dan ubi kayu, serta kacang-kacangan (kacang panjang, kacang merah), namun ada juga yang sebagian masih menanam padi. Umur tanaman palawija seperti jagung dan kacang-kacangan yang umurnya hanya 3 bulan, sehingga di bulan Oktober sudah bisa dipanen.

Selain tanaman pangan, masyarakat Detusoko juga menanam tanaman lain yang mempunyai nilai ekonomis dan berumur panjang, seperti kopi, coklat, cengkeh, dan kemiri di kebun. Kebun penduduk Detusoko biasanya berada di lereng sebelah sawah terasering mereka. Umur tanaman-tanaman di kebun tersebut terbilang panjang dan setiap tahunnya pada bulan tertentu dapat dipanen. Cengkeh dan kopi biasanya dipanen pada bulan Oktober, sedangkan untuk coklat panen raya terjadi di bulan Agustus-September dan kemiri mengalami panen raya

⁷ Lihat Heru Yuniati, dkk., “Kandungan Vitamin B6, B9, B12, dan E Beberapa Jenis Daging, Telur, Ikan, dan Udang Laut di Bogor dan Sekitarnya,” dalam elektronik Jurnal *Penelitian Gizi dan Makanan* 2012, 35(1).

⁸ Cecile G. Helman, “*Culture, Health, and Illness : An Introduction for Health Professionals*.” (London:Butterworth-Heinemann, 1994).

⁹ Lihat James Spradley, *Metode Penelitian Etnografi*. (Yogyakarta: Tiara Wacana, 1997).

¹⁰ “Sejarah Benih Padi di Indonesia”, diunduh dari laman :<http://oksigenpertanian.wordpress.com/2012/03/28/sejarah-benih-padi-di-indonesia/> tanggal 21 April 2014 pukul 14.02 WIB.

pada bulan Maret. Tanaman-tanaman tersebut memiliki nilai ekonomis yang tinggi seperti cengkeh di Detusoko bisa menembus harga Rp 120.000/Kg, sedangkan kemiri hanya dijual Rp 20.000/Kg.

Bulan Oktober merupakan puncak panen di wilayah Detusoko masyarakat biasa menyebut dengan masa "*panen duit*". Masa ini merupakan waktu tanaman-tanaman mereka bisa dipanen secara bersamaan, sehingga mereka mempunyai pendapatan yang besar di bulan ini. Pada bulan tersebut, banyak masyarakat Detusoko membelanjakan uang mereka untuk membeli peralatan elektronik seperti televisi, *handphone*, dan speaker *subwoofer*.

Ketersediaan pangan di Detusoko tidak hanya terbatas pada produksi pertanian mereka sendiri. Di Detusoko terdapat pasar yang buka setiap hari Rabu dan hari Sabtu. Pasar ini terletak di pusat desa dan tidak jauh dari perkampungan warga, tepatnya berada di depan kantor kelurahan yang bersebelahan dengan Puskesmas Detusoko.

Di pasar ini terdapat berbagai jenis bahan makanan dan kebutuhan rumah tangga, misalnya bahan makanan pokok (beras, jagung, dan ubi kayu), kacang-kacangan (kacang merah, kacang hijau, kedelai, dan kacang hitam), berbagai macam sayuran (sawi, wortel, kubis, daun paku, buncis, dan mentimun). Pasar di Detusoko ini juga menyediakan berbagai macam makanan untuk lauk (tahu, tempe, telur, ikan segar, dan ikan kering/ikan asin). Hal menarik di pasar Detusoko ini adalah mereka tidak menjual daging hewan yang sudah dipotong dan bisa dibeli secara kiloan seperti di pasar-pasar yang ada di Jawa. Mereka menjual bahan makanan protein hewani ini secara utuh atau dalam keadaan hidup. Hewan yang dijual adalah ayam, babi, kambing, dan sapi.

B. Pola Makan Ibu Hamil di Detusoko

Setiap kali saya berkunjung ke rumah-rumah warga Detusoko untuk melakukan wawancara, saya sering diajak makan bersama dengan mereka. Setiap kali makan bersama paling sering mereka suguhkan

adalah sayur terong dan labu jipan. Terong tersebut biasanya dimasak tumis, sayur kuah santan, dan terong bakar yang dipadu dengan sambal kelapa. Selain terong dan labu jipan lauk yang tidak pernah ketinggalan adalah ikan kering (ikan asin) dan sambal. Ikan kering selalu ada di setiap menu makan masyarakat Detusoko.

Suatu hari saya sedang berkunjung ke rumah Mama Ursula (petani, 32 tahun) yang sedang hamil 8 bulan. Dia mengajak saya makan bersama. Ketika di dapur tersebut saya melihat dia sedang memasak nasi dan membuat tumis terong dan buncis. Bahan yang digunakan untuk membuat sayur tersebut adalah sebutir bawang putih yang dihaluskan dengan satu ruas jari *halia* (jahe), merica, dan garam. Bumbu halus tersebut kemudian ditumis. Potongan terong dan buncis dimasukkan dan ditambah sedikit air kemudian dimasak sampai matang. Mama Ursula menghidangkan nasi putih hangat dengan sayur terong dan buncis untuk makan siang kali itu. Ketika saat makan tiba, saya melihat Mama Ursula mengambil satu piring penuh nasi putih dan beberapa sendok sayur tumis terong dan buncis. Keadaan yang sama juga saya temukan ketika berkunjung di rumah Mama Elliana (pegawai, 30 tahun). Waktu itu saya sedang diajak makan bersama di rumahnya. Menu yang dihidangkan adalah sayur terong dan ikan kering.

Hal yang menjadi sebuah pertanyaan bagi saya, mengapa mereka sering mengonsumsi terong ataupun labu jipan, padahal di pasar masih ada banyak sayur yang lainnya? Menurut salah seorang informan bernama Mama Rima (PNS, 43 tahun) penduduk Detusoko sering mengonsumsi terong dan labu jipan karena keduanya tidak mudah busuk dan layu untuk disimpan, begitu juga dengan ikan kering. Lauk ini sering dikonsumsi karena tahan lama untuk disimpan. Pemilihan makanan yang awet dan tahan lama untuk disimpan ini menurut Mama Rima karena untuk persediaan makanan mereka selama satu minggu, mereka hanya bisa belanja sayuran dan kebutuhan pangan lainnya di hari Rabu atau Sabtu saja.

Selain itu, terong dan labu jipan memang biasanya sudah ada di pekarangan rumah, hingga mereka tidak perlu membeli sayur di pasar.

Ketersediaan pangan dalam konteks ekologi budaya sangat mempengaruhi pola makan seseorang. Pola makan ibu hamil di Detusoko juga dipengaruhi oleh konteks ekologi budaya ini. Apa yang dikonsumsi oleh ibu hamil tergantung dari ketersediaan pangan dan aspek kultural lainnya seperti kepercayaan akan aturan adat serta kebiasaan makan setempat. Mama Ursula (petani, 32 tahun) yang sedang hamil, menjelaskan bahwa dirinya dalam satu hari biasa makan 2-3 kali. Pada trimester pertama kehamilannya dia makan hanya dua kali sehari. Menurutnya, makan sehari dua kali saja karena sering merasa mual-mual dan tidak nafsu makan. Biasanya dia hanya makan pada pagi dan malam hari saja. Ketika pagi hari biasanya dia tidak sarapan untuk mengisi energi untuk memulai aktivitas bekerja.

Mama Ursula mempunyai kebiasaan hanya minum kopi di pagi hari sebelum berangkat ke sawah untuk bekerja. Saat jam istirahat makan siang, sekitar pukul 12.00 sampai 13.00 siang waktu setempat. Mama I akan memasak nasi atau membakar ubi kayu untuk makan siang.

Makan di waktu siang hari memang biasa dilakukan Mama Ursula di sawah ketika beristirahat kerja. Mereka memasak makanan seadanya saja seperti memasak nasi ataupun bahkan hanya membakar ubi kayu. Menurut Mama Ursula, dia memilih makan nasi saja atau ubi bakar karena alasan lebih praktis memasaknya, yang penting perut terisi dan merasa kenyang, katanya:

“Biasa kalo pagi minum kopi...nanti kalo siang di kebun kita masak...masak nasi, kalo ada sayur juga...tapi biasa bakar pisang atau ubi kayu..., soalnya lebih cepet.., sore baru pulang lalu masak lagi buat makan malam”.

Kecukupan makanan dalam masyarakat Detusoko juga dipengaruhi oleh adanya konsep rasa “enak” pada suatu makanan yang menjadi suatu kebiasaan makan bagi warga Detusoko. Masyarakat Detusoko secara umum, mempunyai kebiasaan makan dengan rasa asin. Hal ini dapat dilihat dari kebiasaan makan mereka yang menggunakan garam dan cabai serta ikan kering (ikan asin) di setiap menu makanannya.¹¹

Bapak Jones (tukang ojek, 34 tahun) bercerita mengenai konsep rasa enak dan susunan makanan yang dianggap cukup, katanya:

“Saya kurang suka makanan berbumbu, makanya saya ambil sedikit itu makanannya. Saya lebih suka makanan yang biasa, yang penting ada nasi, koro (cabai) dan garam. Itu saja su (sudah cukup”.

Pernyataan ini diberikan oleh Bapak Jones ketika selesai acara makan bersama keluarga. Dalam acara makan bersama tersebut, menu makanan yang disajikan adalah nasi putih, mie goreng, sayur nangka muda, ikan asin goreng, ayam goreng, dan sambal yang terbuat dari garam dan cabai yang ditumbuk kasar. Ikan kering atau ikan asin merupakan makanan yang merakyat di Detusoko. Ikan asin dapat dengan mudah didapatkan di pasar Detusoko yang buka pada hari Rabu dan Sabtu, dengan harga Rp 40.000,- per kilonya. Ikan asin di Detusoko terbilang mudah dan murah untuk didapatkan.¹² Walaupun Detusoko terletak di daerah pegunungan tidak berarti Detusoko jauh dari laut. Jarak Detusoko tidak terlalu jauh dari pusat penangkapan ikan di Ende Selatan yang berjarak kira-kira 35 kilometer.

Konsep rasa enak sebagai susunan makanan dengan rasa “asin” juga bisa dilihat pada upacara adat yang dilakukan oleh masyarakat Detusoko. Setiap ada upacara atau pesta ada pada masyarakat Detusoko

¹¹ Kebiasaan mengkonsumsi ikan asin ini juga dipengaruhi oleh ketersediaan pangan yang dijual di pasar. Pasar Detusoko yang buka hanya di hari Rabu dan Sabtu saja banyak menjual ikan asin. Ikan asin menjadi pilihan utama konsumsi masyarakat Detusoko karena bahan makanan ini terbilang awet untuk disimpan.

¹² Berdasarkan informasi dari Dinas Perikanan Kabupaten Ende tahun 2008, disebutkan bahwa perolehan tangkapan laut bisa mencapai 5.821.965 ton. Diakses dari “NTT Bangkit, Membangun Kawasan Timur Indonesia (Kabupaten Ende)” diunduh dari laman <http://nttbangkit.wordpress.com/21-kab-kota/kabupaten-ende/> pada tanggal 3 Juni 2014.

diwajibkan untuk menyembelih hewan kurban. Hewan kurban tersebut biasanya berupa babi dan atau sapi. Daging dari hewan yang dipotong tersebut sebagian diberikan untuk roh leluhur, dan yang lainnya dimakan bersama oleh masyarakat sebagai bentuk rasa kebersamaan. Daging tersebut kemudian dimakan bersama oleh masyarakat dengan nasi putih saja, tidak ada sayur yang ikut dihidangkan. Seperti apa yang dikatakan oleh seorang informan yang bernama Mama Rima (PNS, 43 tahun) yang ikut pada acara pesta adat tersebut dan ikut bertugas memasak daging:

“Kalau ada acara adat, daging yang dimasak tidak boleh banyak bumbu dan harus direbus... bumbunya alami hanya pakai bawang merah, bawang putih, halia (jahe) dan garam. makan pakai nasi dan koro (cabai). Kalo acara adat seperti ini tidak ada makan sayur”.

Selain konsep rasa enak yang mempengaruhi susunan makanan, terdapat nilai budaya lain yang mempengaruhi perempuan, khususnya konsumsi makanan untuk ibu hamil. Adanya kebiasaan adat untuk mendahulukan kepentingan laki-laki juga mempengaruhi konsumsi makanan pada perempuan. Ketika upacara adat berlangsung, perempuan mendapat jatah makan setelah laki-laki. Para tamu undangan dan laki-laki yang mengikuti upacara adat dipersilahkan untuk terlebih dahulu memakan daging hewan yang dijadikan kurban dalam upacara adat. Setelah semua tamu undangan dan laki-laki memakan daging tersebut, barulah perempuan boleh memakan jatah makanan mereka. Namun terkadang daging yang disajikan kepada para tamu undangan dan laki-laki yang ikut dalam upacara adat tersebut sudah habis terlebih dahulu, sehingga para perempuan mendapat jatah makanan seadanya di dapur.

Sebagaimana dikatakan Foster dan Anderson sebagai pemenuhan nutrisi merupakan bagian dari lingkungan sosial-budaya, misalnya, pria makan lebih dulu dan menerima lebih banyak makanan yang kaya protein, sedangkan wanita dan anak-anak

memperoleh sisa-sisa, sehingga seringkali hal itu mengakibatkan mereka kekurangan nutrisi yang serius.¹³

Dalam kasus seperti di atas, ibu hamil mempunyai posisi yang sama seperti perempuan biasa yang tidak hamil. Salah seorang yang bernama Mama Rita (petani, 30 tahun) mengatakan, ketika hamil dia sering ikut membantu suami menyangi rumput di sawah. Saat jam makan siang tiba, Mama Rita dan ibu-ibu lainnya menyiapkan makanan untuk para laki-laki yang bekerja di sawah. Mereka menyiapkan makan siang yang sebelumnya sudah dibawa dari rumah. Makanan yang dihidangkan adalah nasi putih, sayur daun ubi kayu, ikan bumbu pedas serta tidak ketinggalan sambal ekstra pedas yang dicampur garam. Ibu-ibu menyiapkan piring dan mengambikkan nasi untuk para laki-laki. Saat nasi di atas piring tersedia, para laki-laki dipersilakan terlebih dulu untuk mengambil sayur dan lauknya. Saat semua sudah mengambil makanannya kemudian baru sang ibu mengambil jatah makanannya, termasuk Mama Rita.

Selain konsep rasa enak, mitos mengenai tabu makanan terhadap perempuan, khususnya ibu hamil, juga mempengaruhi pemilihan makanan sebagai bentuk asupan nutrisinya. Nutrisi tentu tidak dapat melewati batas dari yang disediakan oleh alam sekitar. Oleh karena itu, pemilihan makanan pada ibu hamil hadir dalam kehidupan masyarakat Detusoko lewat tabu makanan yang ada. Ada beberapa jenis makanan yang ditabukan bagi ibu hamil di Detusoko, seperti sayur paku, pisang, ubi, babi, anjing dan kuda, namun tidak semua ibu hamil melakukan pantangan makan tersebut. Tabu makan tersebut ditentukan oleh aturan adat yang berlaku sesuai dengan garis keturunan. Mama Sisca (Petani, 45 tahun) adalah salah seorang ibu hamil yang saya ketemui di Detusoko. Dia dan keluarganya mempunyai tabu makan kuda, dalam arti selama hidupnya tidak boleh makan daging kuda. Menurutnya, jika pantangan itu dilanggar, dia akan terkena sakit gatal-gatal dan melepuh di sekujur

¹³ George M. Foster dan Barbara G Anderson, *Antropologi Kesehatan*. (Jakarta: UI Press, 2011), hlm. 16.

kulitnya.

“Saya tidak boleh makan daging kuda. Pernah itu saya bantu cuci piring di dorang punya rumah pas acara nikah, tangan saya gatal-gatal. Waktu itu dia potong kuda, jadi saya cuci piring bekas daging kuda”, kata Mama Sisca.

Meski di Detusoko tidak ada kuda, Mama Sisca dan keluarganya dilarang memakan daging kuda. Kuda pada acara pesta nikah tersebut didapatkan dari Kecamatan Ende Timur, sekitar 20 Km dari Kelurahan Detusoko. Kuda dianggap sebagai nenek moyang mereka dan pantang untuk dimakan.

Tabu makan kuda sebenarnya tidak berlaku pada keluarga lain. Mama Nancy (PNS, 32 tahun), misalnya, dia mempunyai tabu makanan buah pisang. Dalam keluarganya tidak diperbolehkan makan pisang. Selama hamil pun dia tidak makan pisang. Menurut salah seorang bidan di Puskesmas Detusoko, dalam pandangan medis ibu hamil disarankan untuk tidak terlalu banyak mengonsumsi pisang ataupun ubi. Pisang dan ubi mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga dikhawatirkan akan menyebabkan bayi dalam kandungan besar dan mengakibatkan susah melahirkan.

Masyarakat Detusoko mengenal aturan pantangan makanan atau tabu makanan adat dengan istilah *pire nggua*. *Pire nggua* adalah istilah lokal yang diberikan pada makanan-makanan tertentu yang pantang atau tabu untuk dikonsumsi. *Pire nggua* merupakan aturan adat secara turun menurun. Aturan adat mengenai *Pire nggua* ini didasarkan atas cerita-cerita orang tua mengenai leluhur atau nenek moyang mereka. Pelanggaran atas aturan makanan pantangan dari *pire nggua* ini dapat berakibat buruk pada kondisi kesehatan seseorang. Dalam kasus yang saya temukan, *pire nggua* yang sering diketemukan adalah pantangan untuk memakan sayur paku. Mama Domi (petani, 48 tahun) pernah mengatakan, “Kalo ikut rumah adat sini *pire* makannya sayur paku.., itu tidak boleh makan.., kalau makan nanti bisa luka-luka saya punya badan”.

Sayur paku ditabukan karena adanya mitos yang ada dalam masyarakat Detusoko. Dalam mitosnya sayur paku merupakan tikar untuk mayat yang akan dimakan roh jahat yang disebut dengan *Suanggi*. Menurut informasi Bapak Petrus (wiraswasta, 36 tahun), masyarakat Detusoko percaya bahwa orang yang meninggal mayatnya akan dimakan oleh *Suanggi*. Masyarakat Detusoko percaya ada kehidupan lain di luar kehidupan manusia, yaitu kehidupan roh-roh gaib. Penduduk Detusoko yang beragama Katolik mempunyai kebiasaan memperlakukan orang meninggal harus dидiamkan dulu di rumah paling sedikit selama tiga hari. Pada saat ini, mayat sudah dimandikan dan diberikan pakaian, perhiasan, dan barang-barang kesayangan selama hidupnya ditempatkan pada satu peti mati.

Selama tiga hari peti ditempatkan di salah satu ruang rumah (biasanya di ruang tamu atau ruang tengah) sebelum akhirnya dimakamkan. Ketika masa pendiaman peti jenazah di rumah itu masyarakat Detusoko percaya bahwa ada roh-roh jahat *Suanggi* yang akan memakannya. *Suanggi* akan datang ke rumah orang yang meninggal tersebut dan kemudian mengambil mayatnya dibawa ke hutan. Setelah sampai di hutan mayat tersebut akan diletakkan di atas daun paku yang sudah ditata menjadi seperti alas untuk memotong-motong mayat tersebut dan kemudian dimakan oleh *Suanggi* tersebut.

Masyarakat percaya akan mitos itu dan mengibaratkan manusia itu seperti babi di dalam dunia alam roh. Jika di dunia nyata manusia biasa memakan babi, maka *Suanggi* biasa memakan manusia. Setelah membunuh babi, manusia akan meletakkannya di atas daun pisang sebagai alas untuk memotong-motong daging babi sebelum dimasak dan dimakan, seperti itulah ibaratnya *Suanggi* memakan manusia. Setelah mengambil mayat dari rumahnya, mayat diletakkan di atas daun paku sebagai alas untuk kemudian dipotong-potong dan dimakan.

Makanan yang ditabukan tidak selamanya tidak boleh dimakan. Makanan

yang dipirekan seperti daun paku bisa dimakan asalkan harus ada upacara adat untuk membolehkan makanan tersebut untuk dikonsumsi perempuan, namun acara adat tersebut sangat jarang dilakukan karena membutuhkan biaya yang sangat besar.

IV. PENUTUP

Intervensi kesehatan untuk mengubah kebiasaan dalam suatu masyarakat merupakan permasalahan yang sangat vital mengingat kebiasaan mempunyai akar yang kuat dalam kehidupan sehari-hari. Kehatihan dalam memberikan rujukan atas suatu kebijakan sangat diperlukan dan hal tersebut dapat diperoleh apabila kita sudah mengetahui aspek-aspek kultural yang ada.

Kasus masyarakat Detusoko ternyata mempunyai cara sendiri dalam menghadapi kondisi geografisnya untuk tetap bertahan hidup, seperti dengan adanya sistem pertanian berbentuk terasering. Sawah kemudian ditanami tanaman pangan yang mereka butuhkan. Penanaman tanaman pangan ini pun mempunyai waktu sendiri-sendiri, tanaman apa yang harus mereka tanam, kapan mereka harus menanamnya, bagaimana mereka merawat tanamannya, dan kapan mereka akan memetik hasilnya.

Masyarakat Detusoko terbiasa menanam padi bulan Januari dan dipanen pada bulan Juni-Juli. Setelahnya mereka

akan berganti menanam jagung dan ubi kayu di bulan Juli-Agustus yang bisa dipanen pada bulan Oktober.

Selain pertanian di sawah terasering mereka juga mengenal pertanian di kebun dengan menanam tanaman komoditas seperti cengkeh, kopi, coklat, dan kemiri. Tanaman-tanaman komoditas tersebut mengalami panen raya pada bulan Oktober dan penduduk Detusoko menyebut musim ini dengan sebutan “*panen duit*”. Pada masa “*panen duit*” ini lah masyarakat Detusoko mengalami masa jaya, pendapatan mencukupi untuk memenuhi kebutuhan pangan yang sehat dan kebutuhan rumah tangga yang lainnya.

Di sinilah peran pendekatan ekologi budaya sangat penting dalam melihat siklus ketersediaan pangan pada masyarakat Detusoko. Kasus kekurangan gizi dan anemia pada ibu hamil bisa dihindari apabila konsumsi ibu hamil sesuai dengan kebutuhan gizi untuk menjaga kesehatan dirinya. Persiapan kehamilan di waktu yang tepat dapat membantu kesejahteraan konsumsi ibu hamil. Dengan melihat kasus di Detusoko misalnya, persiapan tersebut dapat direncanakan ketika pada musim panen raya di bulan Oktober. Pada saat itulah ketersediaan pangan melimpah dan pendapatan masyarakat petani juga sedang memadai untuk membeli bahan makanan yang mengandung nilai gizi baik bagi kesehatan ibu hamil.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinkes NTT, 2009. *Pedoman Revolusi Kesehatan Ibu dan Anak*. Kupang: Dinas Kesehatan NTT.
- Fatimah, St., dkk., 2011. “Pola Konsumsi dan Kadar Hemoglobin pada Ibu Hamil di Kabupaten Maros, Sulawesi Selatan,” dalam *Jurnal Makara seri Kesehatan*, Vol. 15. Nomor 1.
- Foster, George M. dan Barbara G Anderson, 2011. *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: UI Press.
- Helman, Cecile G, 1994. *Culture, Health, and Illness: An Introduction for Health Professionals*. London: Butterworth-Heinemann.
- Marlapan, S., dkk., 2013. “Hubungan Status Gizi dengan Kejadian Anemia pada Ibu Hamil di Wilayah Kerja Puskesmas Tuminting Kecamatan Tuminting Kota Manado,” dalam *Keperawatan (e-Kp)* Vol. 1. No. 1.

- “NTT Bangkit, Membangun Kawasan Timur Indonesia (Kabupaten Ende)” diunduh dari laman <http://nttbangkit.wordpress.com/21-kab-kota/kabupaten-ende/> pada tanggal 3 Juni 2014
- Poerwanto, H., 2010. *Kebudayaan dan Lingkungan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- “Sejarah Benih Padi di Indonesia”, diunduh dari laman: <http://oksigen.pertanian.wordpress.com/2012/03/28/sejarah-benih-padi-di-indonesia/> tanggal 21 April 2014 pukul 14.02 WIB
- Spradley, J., 1997. *Metode Penelitian Etnografi*. Yogyakarta: Tiara Wacana.
- Swasono, M. F., 1998. *Kehamilan, Kelahiran, Perawatan Ibu dan Bayi dalam Konteks Budaya*. Jakarta: UI Press.
- Yunarti, 2006. *Pondok Bersalin Desa*. Padang: Andalas University Press.
- Yuniati, H., dkk., “Kandungan Vitamin B6, B9, B12, dan E Beberapa Jenis Daging, Telur, Ikan, dan Udang Laut di Bogor dan Sekitarnya,” dalam *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan* 2012, 35(1).

MIE DES KHAS KULINER TRADISIONAL PUNDONG, BANTUL, YOGYAKARTA

Noor Sulistyo Budi

Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
Jl. Brigjen Katamsno 139 Yogyakarta
E-mail: listyobpnb@gmail.com

Naskah masuk: 2 Maret 2014

Revisi akhir: 4 April 2014

Disetujui terbit: 21 Mei 2014

MIE DES : A TYPICAL TRADITIONAL MENU OF PUNDONG, BANTUL, YOGYAKARTA.

Abstract

Mie des is rare and typical cuisine of Pundong, Bantul, Yogyakarta. Mie des is the short for mie (noodle) and pedes (spicy/hot), because it is served with spicy flavour. Without preservative, the noodle is made of the cassava flour which contains energy, protein, and fat. The data of this descriptive qualitative research were obtained from observations, interviews, and library research. This noodle is unique because it is a little bigger. Having yellow or white colour, this noodle is also called mie Bangkok or mie bomber because when boiled it becomes larger. Before it is cooked, the noodle is cut about 5-10cm long and weighed. Fried noodle is also weighed first before it is served. To sell in the markets, mie des is wrapped with banana or teak leave.

Keywords: *mie des, unique cuisine of Pundong, socialization*

Abstrak

Mie des merupakan kuliner khas dari Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Mie des adalah kependekan dari "bakmi pedes", karena disajikan dengan citarasa yang pedas. Bahan baku mie terbuat dari ketela (umbi kayu) yang telah dibuat tepung. Artikel ini ingin mensosialisasikan makanan tradisional Mie Des dari umbi kayu sebagai pengganti makanan pokok, karena mengandung energi, protein, dan lemak. Metode yang digunakan adalah kualitatif, data diperoleh dari observasi, wawancara maupun studi pustaka dan dianalisis secara deskriptif. Hasil yang diperoleh adalah biasanya mie terbuat dari terigu, akan tetapi mie des Pundong dari tepung umbi kayu. Keunikan mie des tidak seperti mie pada umumnya. Mie ini berukuran relatif besar dan kenyal seperti pentil, maka ada yang menyebutnya dengan istilah mie pentil. Sebutan lainnya adalah Mie Des Bangkok atau Mie Des Bomber, karena kalau dimasak mengembang. Keunikan sebelum dimasak mie ditimbang dulu, dipotong kecil-kecil 5-10 cm. Khusus mie goreng setelah dimasak pun ditimbang dahulu baru disajikan. Khas lainnya mie des yang dijual di pasar dikemas dalam bungkus dari daun jati maupun pisang. Warna lebih alami (kuning dan putih), karena tanpa bahan pengawet. Mie ini tergolong makanan tradisional yang langka, karena pembuatnya hanya berada di wilayah Pundong Bantul.

Kata kunci: *mie des, kuliner khas Pundong, sosialisasi*

I. PENDAHULUAN

Yogyakarta adalah merupakan daerah pertanian atau agraris, keadaan tersebut sangat menguntungkan dalam pemberdayaan alam khususnya di sektor pertanian, saat ini kita telah memasuki era globalisasi di mana banyak sekali tantangan yang harus dihadapi. Kemampuan produksi pangan dari tahun ke tahun semakin terbatas. Hal ini karena adanya keterbatasan lahan pertanian

dan jumlah penduduk terus meningkat merupakan satu di antara sekian kendala produksi pangan. Agar kecukupan pangan bisa terpenuhi, maka upaya yang dilakukan adalah meningkatkan produktivitas budidaya pangan dengan pemanfaatan teknologi dan pengoptimalan hasil pertanian yang ada, seperti dengan pemanfaatan makanan tradisional yang terbuat dari umbi-umbian.

Aspek positif dan negatif pada usaha

makanan tradisional ini harus dikonsiderasikan sebagai aset ekonomi dan upaya pelestarian makanan tradisional serta peningkatan usaha kecil. Berkaitan dengan hal tersebut, maka perubahan perilaku pada pelaku bisnis makanan tradisional dalam penanganan mutu produknya adalah esensial. Untuk kegiatan tersebut diperlukan dukungan yang bersifat “rekayasa teknologi perbaikan mutu makanan”, dan dukungan itu bersifat integratif kelembagaan, baik pemerintah maupun non pemerintah dalam upaya memperbaiki makanan tradisional.

Makanan mempunyai kaitan yang erat dengan bahan bakunya. Pada masa lalu, masyarakat memanfaatkan segala sumber daya yang ada di sekitarnya untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Bahan pangan yang ada diolah sesuai dengan tingkat pengetahuan mereka.¹ Makanan dan minuman merupakan hasil tingkah laku manusia dalam memenuhi kebutuhan pokoknya. Karena kebudayaan mengalami perubahan sesuai perkembangan masyarakat, makanan juga mengalami perubahan baik dari bahan, cara pengolahan, penyajian maupun aspek lainnya. Jenis makanan dan minuman tradisional yang kini banyak dijumpai dapat dirunut ke belakang ke masa lalu seiring dengan perjalanan sejarah.² Makanan dapat menjadi petunjuk tentang kehadiran manusia dan kebudayaannya.³

Mengutip dari Fardiaz, bahwa makanan tradisional dapat didefinisikan sebagai makanan, termasuk jajanan serta bahan campuran atau ingredients yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh

masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.⁴ Arif Budi Wuriyanto menyampaikan, bahwa kuliner tradisional dapat berupa makanan, minuman, dan makanan ringan atau jajanan. Makanan dapat dibedakan makanan harian, makanan adat dan tradisi yang berkaitan dengan peringatan daur hidup dan makanan untuk upacara ritual sebagai sesaji. Klasifikasi tersebut merupakan identifikasi atas bahan, manfaat, dan nilai.⁵ Dalam bukunya Noor Sulistya Budi, diuraikan bahwa yang termasuk jenis makanan tradisional adalah makanan yang terbuat satu di antaranya adalah dari bahan pala kependhem (umbi-umbian) yang proses pembuatannya dilakukan secara manual.⁶

Melihat dari definisi tersebut, maka makanan atau kuliner tradisional dapat dikelompokkan beberapa hal yang bisa dicermati, antara lain: sumber bahan baku, cara pengolahan dan resep serta cita rasa dari suatu makanan bersifat lokal. Pada makanan tradisional ditekankan adanya penggunaan bahan baku lokal dan itu sangat penting karena erat kaitannya dengan ketahanan pangan. Untuk cara pengolahan pangan, resep dan cita rasa umumnya sudah bersifat turun temurun, serta sedikit sekali adanya modifikasi. Hal itu ada yang bisa menjadi kekuatan, sebagai contohnya berkaitan dengan bahan baku, namun ada pula yang melemahkan seperti cara pengolahan, resep dan cita rasa yang seakan-akan tidak berkembang menyesuaikan dengan perubahan dan perkembangan zaman atau teknologi seperti saat ini.

Pandangan atau *image* negatif yang

¹ Ernayanti, dkk., 2003. *Ensiklopedi Makanan Tradisional (Di Pulau Jawa dan Pulau Madura)*. (Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, 2003), hlm 1.

² Timbul Haryono, “Menguak Macam-macam Makanan pada Masa Mataram Hindu: Kajian dari Sumber-sumber Tertulis,” dalam *Jurnal Kebudayaan Kabanaran*. Volume 2, Agustus 2002. Hlm. 178.

³ Andreas Maryoto, 2009. *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. (Jakarta: Penerbit Buku Kompas), hlm. 4.

⁴ D. Fardiaz, “Peluang Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional,” dalam Kumpulan Ringkasan Makanan Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PMKT), (Bogor: Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.IPB., 1998), hlm. 5.

⁵ Arif Budi Wuriyanto, *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya (Tinjauan Foklor)*. (Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah, 2008), hlm. 21.

⁶ Noor Sulistyo Budi, “*Ampo di Imogiri*”. (Yogyakarta: Laporan Penelitian Jarahnitra. Depdikbud, Dirjenbud, Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Balai Sejarah Dan Nilai Tradisional, 1999), hlm. 56.

timbul di masyarakat terhadap makanan tradisional, makanan saat ini antara lain: adanya komposisi bahan dan kandungan gizi tidak standar, waktu pengolahan lama, cara pengolahan tidak bersih atau tidak higienis, penyajian dan kemasan yang kurang menarik, lokasi penyajian yang kurang nyaman, umur simpan pendek atau tidak bisa tahan lama, dan citra rasa kurang sesuai dengan selera generasi muda. Untuk nilai positif yang masih melekat pada produk makanan tradisional antara lain, harganya relatif murah masih terjangkau oleh lapisan masyarakat ekonomi kecil, dalam pengerjaannya masih bersifat padat karya sehingga bisa banyak menyerap tenaga kerja. Selain itu, dalam pembuatannya dapat dilakukan bersama-sama dengan kegiatan keluarga atau jadi satu dengan dapur rumah tangga, dan dalam pelaksanaannya atau produsen tidak dituntut berpendidikan tinggi.⁷

Makanan tradisional yang ada saat ini, sebetulnya beberapa dekade lalu juga pernah menjadi makanan modern yang digemari oleh banyak kalangan, baik tua maupun muda, kaya ataupun miskin. Selain itu, memberikan kebanggaan juga bagi yang mengkonsumsi. Namun dengan seiring berjalannya waktu, perubahan gaya hidup, perkembangan arus informasi yang begitu dahsyat dan juga ditambah dengan era globalisasi atau dampak pasar bebas, maka makanan tradisional menjadi seakan tidak populer atau “tenggelam di rumah sendiri” kalah “pamor” dengan makanan asing yang beredar di pasaran. Kondisi tersebut, sudah semestinya harus ada usaha untuk mempopulerkannya kembali, baik pemerintah ataupun masyarakat luas. Selain itu, menjadi tantangan kita untuk meningkatkan citra makanan tradisional agar mampu bersaing dengan makanan import (makanan dari waralaba asing) terutama dalam merebut perhatian dan selera generasi muda.⁸

Di era globalisasi saat ini sudah tidak asing lagi anak-anak yang tinggal di pedesaan telah mengenal fastfood melalui media cetak maupun elektronik. Selain itu, saat ini outlet Kentucky Fried Chicken, Mc. Donald, Dunkin Dougnat, Pizza Hut, dan yang lain-lainnya sudah dibuka di kota-kota kabupaten bahkan ada yang sudah masuk ke kota kecamatan dan siap bersaing merebut selera konsumen. Selera khususnya pada makanan tidak mengenal nasionalisme, dan ini perlu diwaspadai karena menimbulkan kekhawatiran, sehingga beberapa tahun lalu muncul gerakan “Aku Cinta Makanan Indonesia”.

Dalam hasil penelitian Retnaningsih bahwa, jenis makanan tradisional yang ada di kota Yogyakarta ada sejumlah 73 jenis dari bahan baku non umbi-umbian. Rata-rata kandungan gizi (energi, protein, dan lemak) dari makanan tradisional non umbi berukuran penyajian tersebut adalah: energi 34,39 - 215,84 kkal, protein 0,8 - 15,59 g, dan lemak 0,6-16,67g. Untuk makanan tradisional dari bahan baku umbi-umbian ada sejumlah 44 jenis, dengan rata-rata kandungan gizi yakni energi, protein, dan gizi per ukuran penyajian adalah sebagai berikut. Energi sebesar 88 - 502 kkal, protein 0,60-5,60 g, dan lemak 0,30-28,10 g. Kandungan gizi yang sangat bervariasi dari makanan tradisional itu disebabkan oleh variasi jenis makanan beserta komposisi bahan penyusunnya dan harga dari makanan tradisional.⁹

Prospek makanan tradisional untuk berkembang saat ini sebenarnya sangat cerah, khususnya karena teknologi komunikasi dan informasi yang begitu pesat dapat meningkatkan gaung promosi pengembangannya.¹⁰ Apalagi didukung dengan kecenderungan masyarakat sekarang yang selalu ingin memperoleh makanan yang menyehatkan. Makanan tradisional juga

⁷ Retnaningsih, *Penampilan dan Penentuan Nilai Gizi Makanan Tradisional Berbasis Umbi di Kota Semarang*. (Semarang: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijopranata, 2004), hlm.42.

⁸ Retnaningsih, *Jenis Makanan Tradisional dan Nilai Gizinya di Kodia Semarang*. (Semarang: Lembaga Penelitian Unika Soegijopranata, 1999), hlm.12.

⁹ Retnaningsih, *Op. cit.*, hlm. 32.

¹⁰ D. Fardiaz, *Op. Cit.*, hlm.7.

terbukti dapat berfungsi sebagai makanan fungsional, yaitu makanan yang mempunyai sifat fungsional mencegah beberapa jenis penyakit degeneratif. Kegiatan pariwisata baik lokal maupun mancanegara adalah kegiatan lainnya yang membantu mencerahkan prospek pengembangan makanan tradisional.

Yuyun Alamsah,¹¹ juga menyampaikan bahwa kuliner tradisional merupakan salah satu senjata efektif untuk meningkatkan *brand* dan promosi bagi sebuah negara. Setiap negara pasti memiliki kekhasan yang membuat negaranya berbeda dari negara lain. Sebut saja kreativitas racikan dari berbagai negara yang sudah familier di tengah masyarakat kita, seperti masakan pizza dari Italia, *sushi* dari Jepang. Begitu juga di Indonesia, setiap provinsi, bahkan kabupaten, hingga kecamatan baik yang berada di kota maupun di desa pasti mempunyai makanan dan jajanan khas. Seperti halnya di Desa Sri Hardono, Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta mempunyai makanan khas yang terbuat dari bahan-bahan alami terutama dari jenis umbi-umbian (ubi kayu/singkong) satu di antaranya yang terkenal dengan sebutan makanan tradisional *Mie Des* atau bakmi pedes. Bakmi pedes ini ada yang memberikan julukan *Mie Des Bomber*, Bangkok, maupun mie des pentil Pundong.

Dalam pengembangan makanan tradisional di suatu wilayah sudah tentu bukan tanpa kendala. Kendala utama yang dihadapi adalah persaingan antara makanan tradisional dengan makanan impor baik yang bersifat makan-makanan ala Barat seperti hamburger maupun pizza. Kendala lainnya adalah kecenderungan generasi muda dan anak baru gede (ABG) merasa lebih bangga atau prestise kalau masuk ke restoran siap santap ala Barat.¹² Berkaitan dengan hal tersebut di atas permasalahan yang muncul adalah perlu memperkenalkan atau mensosialisasikan makanan tradisional Mie

Des atau bakmi pedes yang bahan baku utamanya adalah dari umbi kayu atau singkong yang manfaatnya dapat dijadikan sebagai pengganti makanan pokok atau beras. Metode yang digunakan adalah kualitatif, data diperoleh dengan observasi, wawancara, dan studi pustaka yang selanjutnya dianalisis secara deskriptif.

II. *MIE DES PUNDONG BANTUL* DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

A. Pundong Selayang Pandang

Informasi dari seorang warga setempat¹³ bahwa sejak zaman kolonial, Pundong dijadikan daerah perkembangan di bidang pertanian. Pada akhir abad 18, Belanda membuat pabrik gula yang diberi nama Pabrik Gula Pundong. Beberapa fasilitas pendukung dibuat, seperti jalur rel kereta api, terminal, dan stasiun. Dahulu, Pundong merupakan daerah pemberhentian terakhir jalur rel yang ada di kawasan Bantulkarang (sekarang Kabupaten Bantul). Rumah Belanda juga banyak dibuat pada abad itu seperti di kawasan pinggir pabrik gula (sekarang SMA N 1 Pundong), kawasan perempatan Pundong (sekarang KUD Tani Rejo) dan timur Pasar Pundong yang berupa gudang garam (sekarang menjadi rumah pribadi). Abad 19 pabrik gula milik Belanda bangkrut. Akhirnya seluruh fasilitas tidak digunakan lagi. Pada zaman Jepang rel kereta banyak yang dipindahkan ke Thailand untuk digunakan sebagai besi penopang jembatan. Akhir abad 19 Pundong dilanda banjir besar akibat luapan sungai Opak. Akibatnya ribuan rumah terendam banjir dan rusak.

Pada saat itu pula, Sri Sultan Hamengkubuwono IX membuat tanggul raksasa di pinggir Sungai Opak. Sejak tanggul selesai dikerjakan, kawasan wilayah Pundong terbebas dari banjir. Setelah kemerdekaan Indonesia, kawasan tersebut harus dibagi

¹¹ Yuyun Alamsah, *Warisan Kuliner Nusantara Kue Basah dan Jajan Pasar*. (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2006), hlm. 16.

¹² D. Fardiaz, *Op. cit.*, hlm. 3.

¹³ Wawancara dengan Bapak Broto Harjono warga masyarakat Desa Sri Hardono Pundong Bantul atau Sekdes Desa Sri Hardono, pada tanggal 10 Februari 2014.

menjadi kabupaten, kecamatan, dan desa. Awalnya wilayah Pundong dan Kretek bernama Kecamatan Kretek, namun pada masa Orde Baru, wilayah Pundong memisahkan diri dari Kecamatan Kretek dan membentuk sendiri menjadi Kecamatan Pundong.

Pundong adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kecamatan Pundong terletak di sebelah selatan Kota Bantul dengan jarak kurang lebih 10 km, dan jarak dari ibukota Daerah Istimewa Yogyakarta kurang lebih 18 km. Letak astronomis berada di 07° 57' Lintang Selatan dan 110° 20' Bujur Timur.¹⁴

Kecamatan Pundong mempunyai penduduk berjumlah 7.675 KK. Keseluruhan penduduk Kecamatan Pundong ada 32.950 orang, laki-laki 15.898 orang dan perempuan 17.052 orang yang menyebar di tiga desa yaitu Desa Seloharjo, Panjangrejo, dan Desa Sri Hardono. Sebagian besar penduduk Kecamatan Pundong adalah petani dan buruh tani. Dari data monografi kecamatan, tercatat ada 15.366 jiwa atau 46,6 % penduduk Kecamatan Pundong bekerja di sektor pertanian, 30% sebagai pedagang serta pengusaha, dan 20% sebagai PNS, Guru, TNI, Polri, dan pegawai swasta.¹⁵

Hasil pertanian yang ada yaitu padi, jagung, ketela pohon (umbi-umbian), sayuran, dan buah-buahan. Dari berbagai jenis hasil pertanian tersebut, ketela pohon adalah sebagai bahan dasar untuk membuat mie. Sentra industri bakmi di Kecamatan Pundong adalah di Desa Sri Hardono tepatnya berada di DusunTulung, Santan, Nangsri, Kembangkerep, Seyegan, dan Dusun Bodowaluh. Masyarakat atau penduduk yang berada di berbagai dusun tersebut, membuat tepung tapioka atau tepung pati/kanji/singkong sudah turun-temurun. Di Desa Sri Hardono pengusaha tepung tapioka berjumlah 72 orang, bakmi aci 52 orang dan 20 orang pengusaha kerupuk

aci. Informasi dari Ibu Warsinah,¹⁶ bahwa dari 100 kilogram singkong segar akan dihasilkan 16 kilogram tepung tapioka kering. Jadi, untuk mendapatkan "ekstrak" sari pati singkong ini memang dibutuhkan banyak singkong. Pada umumnya rumah tangga-rumah tangga di dusun sentra industri mampu memproses 300 kilogram singkong dalam sehari.

Pada tanggal 27 Mei 2006 gempa bumi yang melanda Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk masyarakat di wilayah Desa Sri Hardono Kecamatan Pundong menderita banyak kerugian, selain rumahnya yang hancur, usaha tepung tapioka atau singkong yang ditekuni tidak bersisa. Mereka kehilangan tempat tinggal dan mata pencaharian. Namun demikian, pemerintah tidak tinggal diam, satu di antaranya adalah LSM IHAP (Institut Hak Asasi Perempuan) yang secara intensif mendampingi kelompok perempuan yang tergabung dalam kelompok "Ngudi Rejeki" yang mempunyai usaha dengan bahan baku dari ubi kayu atau singkong ini. Akhirnya kelompok pembuat pati atau tepung singkong sebagai bahan dasar mie bangkit lagi hingga sekarang. IHAP memberikan bantuan peralatan, uang, kewirausahaan pada Ngudi Rejeki yang berjumlah 87 orang dan setiap kelompoknya terdapat 23 orang.

LSM Institut Hak Asasi Perempuan pun memberikan keleluasaan bagi kelompok Ngudi Rejeki ini untuk membuat aturan main sendiri dalam mengelola uangnya. Semua anggota dalam kelompok saat ini sudah mempunyai usaha sendiri dengan produk yang bermacam-macam, yaitu tepung tapioka atau tepung singkong, mie, dan kerupuk aci. Menurut ketua kelompok, sekarang produk yang diolah bahkan tidak ada limbahnya. Singkong diparut - diperas - air perasan diendapkan dan diambil patinya - ampas dapat dibuat makanan semacam *combro* dan makanan ternak - sisa air perasan dijadikan *nata de cassava* (semacam *nata de*

¹⁴ BPS, *Kecamatan Pundong dalam Angka*. Bantul: BPS Kabupaten Bantul, 2012), hlm. 1-4.

¹⁵ BPS, *Op. Cit.*, hlm. 59.

¹⁶ Wawancara dengan Ibu Warsinah ketua kelompok perempuan "Ngudi Rejeki" dan pembuat pati singkong, pada tanggal 10 Februari 2014.

coco). Untuk produk *nata de cassava* adalah produk terbaru yang merupakan hasil karya mahasiswa UGM yang diterapkan pada kelompok “Ngudi Rejeki”.¹⁷



Foto 1: Air perasan singkong yang diendapkan dalam tempat dan hasil tepung singkong atau tapioka yang sedang dijemur

B. Sejarah *Mie Des Pundong*

Menurut informasi,¹⁸ *mie des* pertama kali diperkenalkan pada tahun 1960-an yang dipelopori oleh Alm. Bapak Pawiro Sentono alias Gutik. *Mie des* merupakan masakan murni berasal dari Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul, Yogyakarta. Asal kata *mie des* adalah kependekan kata dari “bakmie pedes”, karena pada awalnya memang disajikan dengan citarasa yang pedas, dan hanya dimasak dengan digoreng (*mie des* goreng). Namun, seiring dengan perkembangan teknologi dan ilmu pengetahuan kuliner saat ini dan permintaan pasar, maka

mie des bisa disajikan dengan cara dan rasa yang berbeda. Sebagai contohnya dengan digoreng atau yang disebut *mie des* goreng dan direbus (*mie des* rebus atau *godhog*). Selain itu, untuk rasanya pun sudah dikembangkan agar dapat dinikmati sesuai dengan selera konsumen dengan rasa gurih ataupun pedas.

Bahan baku *mie des* ini mengandung gizi tinggi karena terbuat dari ketela pohon atau ubi kayu. Adapun proses pembuatan pati atau tepung ini, ketela atau ubi kayu diparut atau digiling, lalu hasil parutannya direndam dalam air sesudah itu diambil santannya dengan cara diremas-remas dan diambil airnya seperti santan setelah itu dibiarkan beberapa jam. Apabila sudah terbentuk seperti tepung, baru air beningnya dibuang, lalu dijemur dibawah panas sinar matahari. Oleh masyarakat Pundong, tepung ini disebut tepung pati atau tepung tapioka atau tepung singkong. Tepung pati inilah yang digunakan untuk bahan baku bakmi dan *abangan* yang merupakan kuliner khas dari Pundong.

Di Wilayah Pundong, Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta, selain bakmi makanan khas yang terkenal lainnya yakni sama-sama bahan bakunya dari tepung singkong adalah *abangan*. Jenis makanan ini ada seiring dengan munculnya industri rumah tangga setempat, yakni industri tepung tapioka/pati atau kanji. Dalam proses industri tersebut, selain menghasilkan tepung tapioka atau pati, ada pula produk sampingan lain, yakni istilah setempat dinamakan *gabul* (ampas singkong). *Gabul* ini apabila sudah dikeringkan dapat digunakan sebagai pakan ternak. Sekalipun demikian *gabul* juga sering digunakan untuk campuran produksi makanan.

Selain *gabul* dan tepung tapioka (pati/kanji), industri tepung tapioka ini juga menghasilkan produk sampingan lain yakni *apungan* (tepung yang mengapung). *Apungan* inilah setelah diolah menjadi

¹⁷ Wawancara dengan Ibu Warsinah Ketua Kelompok Perempuan “Ngudi Rejeki”, pada tanggal 10 Februari 2014.

¹⁸ Wawancara dengan Ibu Purwanti anggota Kelompok Perempuan “Ngudi Rejeki” dan cucu Mbah Pawiro pengagas Mie Des “Bomber” pada tanggal 10 Februari 2014.

makanan dinamakan *abangan*. Disebut demikian mungkin karena *gabul* adalah bukan dari yang inti atau bukan yang murni, hanyalah hasil sampingan. Nama *abangan* berasal dari warna merah makanan ini, yang dihasilkan dari warna cabai merah yang digunakan untuk mengolahnya. Merah dalam bahasa Jawa disebut abang.

Menurut informan,¹⁹ *abangan* umumnya diolah dari bahan baku tepung hasil sampingan proses produksi tepung tapioka yang kemudian dibuat adonan dicampur bumbu dan digoreng seukuran apem. Usai itu hasil gorengan yang menyerupai bakwan itu dipotong-potong. Setelah dipotong-potong kemudian ditumis dengan bumbu seperti bawang putih, bawang merah, cabai merah, garam, lengkuas, dan daun salam. *Abangan* dapat disantap sebagai cemilan ataupun sebagai lauk. Rasa *abangan* mirip dengan cap cai Jawa (biasa disuguhkan dalam hajatan di desa-desa). Rasanya *kenyil-kenyil* seperti jeli yang agak padat dengan rasa dominan yakni pedas, asin, dan gurih.

C. Keunikan Mie Des Pundong

Keunikan *Mie Des Pundong*, rasanya aneh tidak seperti mie pada umumnya. Selain pedas, mie ini yang membedakan dengan mie lainnya adalah bahan pokoknya. Pada umumnya mie terbuat dari tepung terigu, sedangkan *Mie Des Pundong* bahan bakunya tepung tapioka yang dibuat dari singkong atau umbi kayu/singkong. Mie ini berukuran relatif besar dan kalau dimasak bisa mengembang, makanya ada yang menamakan *Mie Des Bomber*. Mie ini juga kenyal seperti pentil pada ban sepeda, karena kenyal seperti pentil maka masyarakat setempat ada yang menyebutnya dengan istilah mie pentil. Keunikan yang lainnya adalah, sebelum dimasak mie ditimbang terlebih dahulu, yaitu dua ons untuk satu piring. Khusus mie goreng, setelah dimasak pun mienya ditimbang dahulu baru disuguhkan atau dihidangkan. Khas lainnya adalah *Mie Des Pundong* yang dijual di pasar, baik yang bomber maupun pentil, pada umumnya

dikemas dalam bungkus dari daun jati, pisang dan perpaduan dari keduanya.

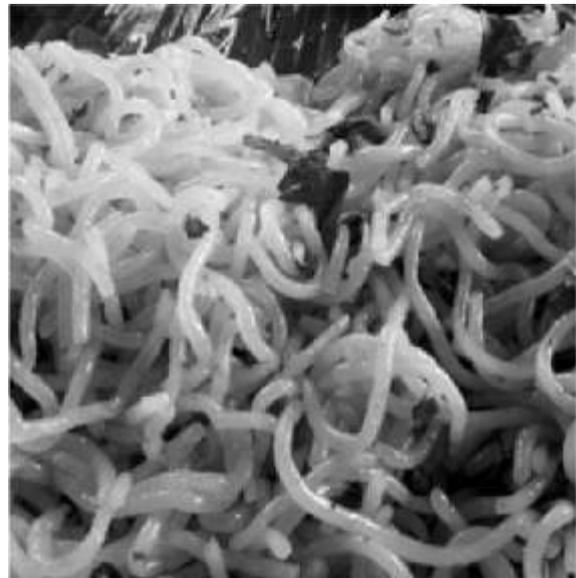


Foto 2: Khas Mie Pundong yang dibungkus daun jati dan pisang

Namun demikian, meski tergolong makanan tradisional, *mie des Pundong* banyak peminat dan atau yang menyukainya termasuk wisatawan yang berkunjung di wilayah Pundong. Warna mie ini sedikit berbeda dengan mie pada umumnya. *Mie pentil* warnanya lebih alami yakni kuning dan putih, karena tanpa bahan pengawet. Mie ini tergolong makanan tradisional yang langka, karena pembuatnya hanya sedikit atau jarang dan yang ada cuma di wilayah Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul. Bahkan cara pembuatannya pun masih

¹⁹ Wawancara dengan Ibu Purwanti anggota Kelompok Perempuan "Ngudi Rejeki" dan cucu Mbah Pawiro penggagas Mie Des "Bomber" pada tanggal 10 Februari 2014.

menggunakan alat tradisional.²⁰

Selain penyebutan *Mie Pentil* Pundong, sebutan lainnya adalah *Mie Des* Bangkok atau *Mie Des Bomber*. *Mie des* yang terbuat dari tepung singkong atau tapioka, yang diolah sedemikian rupa ini sehingga hasil akhirnya setelah dimasak akan berbentuk balok berukuran besar atau mengembang atau “bomber”. Mie ini dibuat dengan cara dipotong atau diiris-iris kecil-kecil sekitar 5-10 cm. Jelas berbeda dengan mie pada umumnya yang penampangnya bulat, kecil, dan panjang atau dengan kwetiau yang gepeng-gepeng. Setelah dimasak, mie ini akan besar terasa sangat kenyal, melebihi kenyalnya kwetiau.



Foto 3: Penyajian makanan khas *Mie Des* Pundong Goreng dan Godhog

Berbagai macam nama kuliner khas Pundong tersebut, hanya penyebutannya saja, akan tetapi bahan baku sama yakni dari tepung tapioka atau tepung umbi kayu/

singkong. Umbi kayu dapat dijadikan sebagai pengganti makanan pokok yang tidak kalah kandungan gizinya dengan beras. Semuanya merupakan produk asli dari warga masyarakat Pundong berbahan dasar ketela yang diolah menjadi mie (mengandalkan sumber pangan lokal).

Untuk mensosialisasikan kuliner khas *Mie Des* Pundong, pemerintah Kabupaten Bantul dalam memperingati HUT RI ke 64 tahun 2009, sebanyak 3.000 warga Desa Sri Hardono, Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta menggelar festival dan makan bersama *mie des*. *Mie des* atau mie yang terbuat dari bahan dasar ketela sengaja dijadikan sarana memperingati HUT RI, karena merupakan produk asli Desa Sri Hardono Pundong Bantul. Begitu juga Camat Pundong menghimbau kepada warga masyarakat dan generasi mudanya untuk memperkenalkan makanan atau kuliner khas *mie des* ini. Selain itu, setiap masyarakat di wilayah Kecamatan Pundong menggelar acara, diharapkan menempatkan menu *mie des* sebagai jamuannya.²¹ *Mie Des* Pundong juga pernah mengikuti pameran-pameran, pada tahun 2011 mengikuti Pameran. Pangan Nusantara di Jogja Expo Center, Yogyakarta.

Hasil wawancara dengan informan²² bahwa resep membuat *Mie Des* Pundong adalah sebagai berikut:

Bahan:

- *Mie des* mentah 0,5 kg
- Bawang merah 5 biji
- Bawang putih 3 biji
- Ebi secukupnya
- Penyedaprasa secukupnya
- Kemiri 5 butir
- Merica secukupnya
- Cabai sesuai selera
- Telur 5 butir
- Garam secukupnya

²⁰ <http://www.merdeka.com/peknik/mie-pentil-bantul-diminati-wisatawan.html>. Diakses Senin tanggal 10 Februari 2014.

²¹ Daru Waskita dan Trijaya, 2009. “Peringatan HUT RI 3000 Warga Bantul Santap Mie”, <http://kanal1.bersama.web.id>. Diakses Senin 10 Februari, 2014.

²² Wawancara dengan Ibu Purwanti anggota Kelompok Perempuan “Ngudi Rejeki”, penjual mie des, dan cucu Mbah Pawiro pengggagas Mie Des “Bomber”Pundong, pada tanggal 10 Februari 2014.

Sayuran:

- Daun bawang / loncang 3 batang
- Kubis/kol sesuai selera
- Wortel (jika suka) 2 buah
- Tomat 2 buah

Cara Membuat:

- Haluskan semua bahan, kupas semua sayuran dan diiris seperti untuk memasak Sup.
- Panaskan minyak goreng di atas wajan, kemudian tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
- Pecahkan telur ke dalam wajan, dadarkan telur beserta tumisan bumbu sampai rata.
- Masukkan sayuran, masak dan campur hingga sayuran agak layu (untuk *Mie Des* kuah maka tambahkan air secukupnya)
- setelah agak matang, masukkan *Mie Des* Bomber mentah, dan ditumis hingga bumbu merata.
- Hidangkan dengan taburan bawang goreng dan daun seledri cincang.

III. PENUTUP

Mie des (bakmi pedes) adalah satu dari sekian jenis makananan tradisional, atau kuliner khas masyarakat Desa Sri Hardono, Kecamatan Pundong, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Makanan *mie*

des ini merupakan aset serta menjadi satu dari sekian media promosi terutama jika dikaitkan dengan budaya atau pariwisata. Hal ini karena *Mie Des* Pundong mengandalkan sumber pangan lokal yakni bahan dasarnya adalah dari tepung pati dari umbi kayu atau singkong. Umbi kayu ini memiliki rata-rata kandungan gizi (energi, protein, dan gizi) per ukuran penyajian adalah energi sebesar 88 - 502 kkal, protein 0,60 - 5,60 g, dan lemak 0,30 - 28,10 g.

Berbagai perubahan gaya hidup, gencarnya promosi makanan asing, kondisi makanan atau kuliner khas Pundong Bantul belum mampu menarik peminat, maka perlu berbagai usaha untuk melestarikan dan juga mensosialisasikan. Kondisi ini menuntut dilakukannya berbagai usaha yang tidak hanya mengarah untuk melestarikan dalam arti mendokumentasikan saja, akan tetapi mengarah agar *mie des* yang merupakan makanan tradisional khas masyarakat Pundong tetap digemari dan dapat berkembang seiring berkembangnya teknologi di bidang makanan. Usaha yang dapat ditempuh adalah informasi tentang makanan atau kuliner *Mie Des* Pundong, yang meliputi kandungan gizi, manfaat bagi tubuh, cara pengolahan maupun penyajian. Arah yang dituju mulai dari pimpinan masyarakat desa setempat, keluarga, pendidikan formal, melalui tempat-tempat penjualan jasa boga maupun even-even lain.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, 2012. *Bantul Dalam Angka*. Bantul: Badan Pusat Statistik, Kabupaten Bantul
- Daru Waskita dan Trijaya, 2009. "Peringatan HUT RI 3000 Warga Bantul Santap Mie", <http://kanal1.bersama.web.id>. Diakses Senin 10 Februari, 2014.
- Ernayanti, dkk., 2003. *Ensiklopedi Makanan Tradisional (Di Pulau Jawa dan Pulau Madura)*. Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata.
- Fardiaz, D., 1998. "Peluang Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional," dalam *Kumpulan Ringkasan Makanan Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Cita dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia*, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PMKT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor IPB.
- Haryono, T., 2002. "Menguak Macam-macam Makanan pada Masa Mataram Hindu: Kajian dari Sumber-sumber Tertulis," dalam *Jurnal Kebudayaan Kabanaran*, Volume 2, Agustus.

<http://www.merdeka.com/pernik/mie-penthil-bantul-diminati-wisatawan.html>. Diakses
Senin tanggal 10 Februari 2014.

Maryoto, A., 2009. *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.

Retnaningsih, Ch., 1999. *Jenis Makanan Tradisional dan Nilai Gizinya di Kodia Semarang*. Semarang: Lembaga Penelitian Unika Soegijopranata.

-----, 2004. *Penampilan dan Penentuan Nilai Gizi Makanan Tradisional Berbasis Umbi di Kota Semarang*. Semarang: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijopranata.

Sulistiyobudi, N., 1999. "Ampo di Imogiri". dalam *Laporan Penelitian Jarahnitra*. Yogyakarta : BKSNT, Ditjenbud., Depdikbud.

Wurianto, A. B., 2008. *Aspek Budaya pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang sebagai Identitas Sosial Budaya (Tinjauan Foklor)*. Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah.

DAFTAR INFORMAN

No.	Nama	Umur (th)	Pendidikan	Pekerjaan
1.	Jaka Purnama	45	SMA	Kadus Baron
2.	Purwanti	37	SMA	Penjual <i>Mie Des</i> "Bomber"
3.	Broto Harjono	43	SMA	Sekretaris Desa Sri Hardono
4.	Warsinah	63	SD tidak tamat	Pembuat tepung dan ketua Kelompok Perempuan "Ngudi Rejeki"

**“TAMU DIBERI MAKAN, MELAYU DIBERI BERAS”:
TRADISI PENYAJIAN MAKANAN PADA MASYARAKAT DAYAK
DI KALIMANTAN BARAT**

Bambang Hendarta Suta Purwana

Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
Jalan Brigjen Katamso 139 Yogyakarta
E-mail: bambangsuta@ymail.com

Naskah masuk: 24 Maret 2014

Revisi akhir: 24 April 2014

Disetujui terbit: 21 Mei 2014

**“TAMU DIBERI MAKAN, MELAYU DIBERI BERAS”:
FOOD SERVING TRADITION OF DAYAK PEOPLE
IN WEST KALIMANTAN**

Abstract

Because of the impact of several ethnic violences in West Kalimantan, mass media often describe this province as prone to conflict. This is allegedly stimulated by the social groups who are less intolerant of diverse beliefs and cultures. This descriptive qualitative research is about the tolerance of Dayak people in West Kalimantan. The empirical data were obtained from the researcher's experience during his resident for nine years in West Kalimantan. The relevant information from library research was used as secondary data. This study illustrates that Dayak people as “the natives” of West Kalimantan uphold tolerance towards religious diversity. It is evidence in various social activities when they cook and serve food for those with different beliefs.

Keywords: *conflict prone, tolerance, cooking and serving of food*

Abstrak

Dampak dari beberapa kali konflik antarkomunitas etnis di Kalimantan Barat, dalam pemberitaan media massa, wilayah ini sering digambarkan sebagai daerah rawan konflik yang diduga disebabkan oleh rendahnya sikap toleransi terhadap perbedaan latar budaya dan agama antarkelompok sosial. Tulisan ini ingin menunjukkan bahwa masyarakat Dayak sebagai penduduk “asli” Kalimantan Barat sangat menjunjung tinggi sikap toleransi terhadap perbedaan agama. Hal ini dapat dibuktikan melalui tradisi cara pengolahan dan penyajian makanan untuk para tamu yang berbeda agama dalam berbagai konteks aktivitas kehidupan sosial mereka. Data primer berasal dari pengalaman empiris penulis tinggal selama sembilan tahun di Kalimantan Barat dan didukung data sekunder dari hasil studi kepustakaan. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kualitatif.

Kata kunci: *rawan konflik, toleransi, pengolahan dan penyajian makanan*

I. PENDAHULUAN

Tindak kekerasan kolektif antar-komunitas dalam skala besar telah tiga kali terjadi di Kalimantan Barat. Pada tahun 1967 terjadi konflik antara komunitas Cina 'melawan' Dayak. Pada akhir tahun 1996 sampai dengan awal tahun 1997 terjadi konflik Sanggau Ledo yang melibatkan komunitas etnis Madura melawan Dayak. Terakhir, konflik dalam skala besar juga

terjadi tahun 1999 di Sambas antara komunitas etnis Madura 'melawan' Melayu.¹ Semua konflik sosial yang banyak menelan korban jiwa tersebut terjadi di wilayah 'kota' baik ibukota kabupaten maupun 'kota' kecamatan yang penduduknya relatif heterogen karena banyak bermukim warga masyarakat 'pendatang' dari luar Kalimantan. Gerry van Klinken menyebut fenomena konflik antarkomunitas etnis ini sebagai 'perang di kota kecil' yang melibatkan warga

¹ Bambang Hendarta Suta Purwana, *Konflik Antarkomunitas Etnis di Sambas 1999: Suatu Tinjauan Sosial Budaya*. (Pontianak: Romeo Grafika Pontianak, 2003), hlm. 1-3.

masyarakat 'asli' dan 'pendatang' yang memiliki latar sosio-budaya yang berbeda.²

Dalam pemberitaan media massa elektronik dan cetak internasional, Kalimantan Barat sering digambarkan sebagai 'daerah perang' tempat para 'pemburu kepala' (*headhunters*) memburu para musuh untuk dipenggal kepalanya.

*That is based on 'facts' and 'reality' of violence that happened, only one conclusion says this that the Dayak people were used to "the former headhunters of Borneo" still and 'proved' went headhunting. Some examples: CNN, Times, The Washington Post, Reuters, March 2, 2001.*³

Terbentuk persepsi publik yang negatif mengenai masyarakat Kalimantan Barat yakni hubungan sosial yang tidak harmonis antara sesama warga masyarakat yang memiliki latar sosial budaya yang berbeda. Citra negatif itu mengarah pada dugaan rendahnya toleransi dan penghormatan atas harkat martabat antarkelompok sosial yang berlainan budaya dan agamanya.

Apakah benar kelompok-kelompok sosial di Kalimantan Barat tidak memiliki sikap toleransi terhadap perbedaan-perbedaan pola perilaku dari kelompok sosial lainnya? Adakah nilai-nilai sosial budaya yang melandasi terbentuknya sikap saling percaya (*trust*) dan menghormati antar-kelompok sosial yang berbeda di Kalimantan Barat? Tulisan ini bermaksud menjawab pertanyaan di atas melalui deskripsi tentang adat kebiasaan orang Dayak di Kalimantan Barat dalam mengolah dan menyajikan makanan kepada para tamu yang datang di rumahnya atau hadir dalam acara yang diselenggarakan oleh tuan rumah. Dari penelusuran studi kepustakaan hanya

terdapat tiga tulisan pendek sekitar satu sampai tiga halaman yang menyinggung tradisi orang Dayak dalam mengolah dan menyajikan makanan kepada para tamunya.⁴ Data primer dalam tulisan ini diambil dari pengalaman empiris penulis yang pernah tinggal menetap di Kalimantan Barat dari tahun 1998 sampai 2007 dan didukung data hasil studi kepustakaan. Data dianalisis dengan teknik deskriptif kualitatif.

II. KOMUNITAS ORANG DAYAK DAN ORANG MELAYU DI KALIMANTAN BARAT

A. Orang Dayak sebagai Penduduk 'Asli' Kalimantan Barat

Gambaran umum tentang pengelompokan sosial penduduk Kalimantan Barat bercampuraduk antara kategori sosial berdasarkan ras, agama dan etnisitas. Pengelompokan penduduk berdasarkan suku bangsa meliputi komunitas suku bangsa Dayak yang merupakan kelompok kekerabatan yang lebih banyak bermukim di daerah pedalaman. Sementara itu, wilayah pesisir lebih dominan didiami warga komunitas Melayu, Bugis, Arab dan Cina. Komunitas suku Dayak sering digambarkan sebagai komunitas yang relatif tertutup serta menonjolkan kesamaan dan kesatuan sosio-kultural. Komunitas Melayu, Bugis dan Arab merupakan komunitas Muslim yang lebih menekankan aspek sosio-historis sebagai kelompok kelas penguasa, sedangkan komunitas Cina lebih merupakan satu-kesatuan sosio-ekonomis.⁵

Siapa yang disebut penduduk 'asli' Pulau Kalimantan? Beberapa ahli memiliki pendapat yang beragam, dalam pandangan

² Gerry van Klinken, *Perang Kota Kecil: Kekerasan Komunal dan Demokratisasi di Indonesia*. (Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2007).

³ John Bamba, "War or Headhunting? Violence Phenomena in West Kalimantan," *Dayakology*. Vol. I. No. 1 January. (Pontianak: Institute Dayakologi, 2004), hlm. 13.

⁴ Tiga tulisan yang secara ringkas menggambarkan tradisi orang Dayak dalam mengolah dan menyajikan makanan kepada para tamunya itu antara lain: Bamba, op.cit. hlm. 17; Hermansyah, 2011, "Keterangan Ahli Berkenan dengan Permohonan Pengujian Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2004 tentang Perkebunan, 26 Mei 2011", dalam Wahyu Wagiman dan Widiyanto (Editor), *Undang-Undang Perkebunan, Wajah Baru Agrarian Wet: Dasar dan Alasan Pembatalan Pasal-pasal Kriminalisasi oleh Mahkamah Konstitusi*. Jakarta: Elsham Sawit Watch Pilnet, hlm. 252; Natalis, 1998, "Nilai Moral Kempunan Suku Dayak Ribun" Kalimantan Review No.29-30/Th. VII/Januari-Februari 1998. Pontianak: LP3S Institute of Dayakology Research and Development, hlm. 37.

⁵ Hasanuddin dkk., *Pontianak 1771-1900: Suatu Tinjauan Sejarah Sosial Ekonomi*. (Pontianak: Romeo Grafika, 2000), hlm. 41.

Veth, penduduk 'asli' Pulau Kalimantan adalah orang Dayak.⁶ Sedangkan Jan B. Ave menyatakan bahwa orang Dayak dan orang Punan sebagai penduduk asli Pulau Kalimantan, namun memiliki perbedaan sistem mata pencaharian. Orang Punan merupakan kelompok penduduk yang menyandarkan hidupnya dari berburu dan meramu di hutan, serta menangkap ikan di sungai atau danau. Sedangkan orang Dayak dikenal sebagai petani yang bercocoktanam padi di ladang.⁷ Dari aspek historis, diduga orang Dayak merupakan keturunan para imigran dari daratan Indocina yang sekarang disebut Yunnan. Nenek moyang orang Dayak ini diperkirakan datang dalam formasi kelompok-kelompok kecil yang mengembara dari daerah Cina Selatan menuju Jazirah Malaysia sebelum menyebar ke berbagai pulau-pulau di Indonesia. Mereka datang bergelombang, pertama adalah kelompok Negrud dan Weddid, pada saat ini kedua kelompok sosial tersebut sudah tidak ada lagi. Gelombang selanjutnya berlangsung selama kurang lebih seribu tahun antara 3000 sampai 1500 tahun sebelum Masehi. Kelompok kedua ini adalah Proto Melayu. Gelombang migrasi ini berlangsung lagi sekitar lima ratus tahun sebelum Masehi dari daratan Asia ke pulau-pulau di Indonesia, kelompok-kelompok ini disebut Deutro-Melayu yang banyak tinggal di daerah pesisir pantai. Kelompok-kelompok sosial keturunan orang Proto-Melayu cenderung menghuni daerah pedalaman, sedangkan kelompok-kelompok sosial keturunan orang Deutro-Melayu lebih banyak bertempat tinggal di daerah pantai.

Pola persebaran orang Dayak di Kalimantan mengikuti jalur perairan, pada mulanya mereka bertempat tinggal di pantai kemudian menyusuri jalur aliran sungai yaitu daerah tepian Sungai Kapuas dan pesisir Kalimantan. Setelah gelombang

kedatangan orang Melayu dari Sumatera dan Semenanjung Malaka, pemukiman kelompok-kelompok orang Dayak cenderung bergeser ke arah hulu sungai. Namun tidak semua orang Dayak menghindari proses interaksi sosial dengan orang Melayu yang datang di wilayah pantai Kalimantan. Pada proses ini tidak sedikit dari orang Dayak yang melakukan perkawinan dengan orang Melayu. Setelah anak cucu orang Dayak dan Melayu banyak melakukan perkawinan campur namun bukan berarti identitas kesukuan mereka hilang atau melebur, masing-masing identitas tetap bertahan oleh karena identitas itu bukan berlandaskan pada genealogi keturunan atau darah keturunan, namun berdasarkan kategorisasi entitas sosial-budaya mereka yang berbeda.

Sebutan Dayak sendiri diberikan oleh orang luar Kalimantan yang datang sebagai pejabat pemerintah Belanda, misionaris, dan pendatang untuk menyebut kelompok-kelompok penduduk asli Pulau Kalimantan. Dalam konteks relasi sosial antarkomunitas penduduk asli Kalimantan, mereka mengidentifikasi diri dengan nama tempat atau *binua* masing-masing seperti *urakng* Ambawang untuk menyatakan dirinya penduduk 'asli' Kalimantan dari daerah Ambawang. Kategorisasi sosial ini akan berbeda ketika mereka berhadapan dengan orang dari komunitas suku pendatang. Sesama penduduk 'asli' (Dayak) mereka sebut *urakng diri*, sedangkan orang Melayu disebut orang Laut dan Cina dipanggil Sobat.⁸ Identifikasi komunitas etnis ini diduga berkaitan dengan pola pemukiman masing-masing komunitas etnis khususnya komunitas Dayak dan Melayu. Kebiasaan masing-masing komunitas suku tersebut bertempat tinggal menyebabkan orang Melayu lazim disebut orang Laut karena mereka bermukim di daerah pantai dan di tepi sungai besar sedangkan orang Dayak disebut

⁶ P.J. Veth, Borneo's Wester Afdeeling, Geographisch, Statistisch, Historisch, vooragegaan door een algemene schets der gangsche eilands. Deel I. Zaltbommel, hlm. xxxi. Lihat juga J.U. Lontaan, 1975, *Sejarah, Hukum Adat dan Adat Istiadat Kalimantan Barat*. (Pontianak, Pemda Tingkat I Kalimantan Barat, 1854), hlm. 48.

⁷ Syamsuni Arman, "Analisa Budaya Manusia Dayak," *Kebudayaan Dayak: Aktualisasi dan Transformasi*. (Jakarta, Kerjasama LP3ES Institute of Dayakology Research and Development dengan Gramedia, 1994), hlm. 122-123.

⁸ Stepanus Djuweng, "Dayak Kanayatn, Kelompok Besar Yang Hampir Terlupakan", dalam Nico Andasputra dan Vincentius Julipin (Editor), *Mencermati Dayak Kanayatn*. (Pontianak: Institute of Dayakology Research and Development, 1997), hlm. vi.

orang Darat karena mereka cenderung bertempat tinggal di daerah pedalaman. Dalam suatu cerita rakyat di Kabupaten Landak, asal usul kata Dayak berasal dari kata *ka daya* yang berarti ke arah hulu. Hal ini menggambarkan kecenderungan orang Dayak pada waktu itu yang tidak bersedia berinteraksi atau juga bisa diartikan mereka tidak mau terjadi konflik dengan komunitas suku pendatang yakni orang Melayu di daerah pesisir.⁹

Dayak merupakan nama kolektif untuk banyak suku asli di Kalimantan, yang sebagian besar menghuni daerah pedalaman. Di antara kelompok-kelompok yang tergabung dalam Dayak, terdapat keragaman yang besar dari sudut bahasa, arsitektur rumah, kesenian, upacara dan lain-lain. Ciri-ciri terpenting dari komunitas orang Dayak adalah bertempat tinggal di pedalaman, di tepi dan lembah-lembah sungai, sistem pertanian berladang, dan penganut agama tradisional.¹⁰ Komunitas orang Dayak yang tinggal di wilayah perkotaan sudah tidak memiliki karakteristik komunitas petani peladang seperti di atas.

Identitas komunitas orang Dayak tidak dapat dilepaskan dari pola dan hasil adaptasi mereka terhadap lingkungan alam. Mereka mengembangkan sistem adaptasi sosial budaya terhadap lingkungan alam dan sosialnya. Kebudayaan masyarakat Dayak dapat dikatakan merupakan hasil dari proses adaptasi orang Dayak selama ribuan tahun terhadap lingkungan alam dan sosialnya. Filosofi budaya Dayak yang terkandung dalam mitologi asal usul orang Dayak. Digambarkan bahwa hutan merupakan dunia manusia, sementara “dunia atas” atau 'Dunia Adikodrati' merupakan tempat di mana Tuhan bersemayam dan roh nenek moyang

orang Dayak akan kembali. Simbol dari bagian kuasa 'Dunia Adikodrati' itu diwujudkan dalam bentuk burung Enggang. Hutan dengan pepohonan yang tinggi menjulang ke langit merupakan tempat hinggap burung Enggang. Hutan yang lebat dan pepohonan yang besar serta tinggi merupakan tempat bertemunya manusia dengan kuasa 'Dunia Adikodrati'. Dengan demikian hamparan tanah dan hutan bagi orang Dayak tidak semata-mata bermakna material seperti faktor produksi dalam sistem pertanian, namun memiliki makna religius magis yang penting bagi kehidupan masyarakat Dayak.

Hamparan tanah yang luas dalam konsepsi budaya masyarakat Dayak disebut tanah adat. Semua tanah yang ada dalam wilayah adat yang meliputi kampung atau *binua* kadang juga disebut *benua*. Kepemilikan dan penguasaannya diatur dalam adat-istiadat dan hukum adat, disebut tanah adat.¹¹ Semua hamparan tanah yang menyangga sistem sosial dan perekonomian masyarakat atau tanah yang memiliki fungsi religius magis bagi masyarakat Dayak biasanya termasuk dalam kategori hak milik komunal. Masyarakat Dayak sebagai penduduk 'asli' Kalimantan memiliki klaim historis atas seluruh hamparan tanah yang berada dalam teritorial adat mereka. Oleh karena itu, dalam setiap komunitas adat Dayak selalu ada pranata sosial yang disebut adat dengan fungsi mengatur masalah kepemilikan atau penguasaan atas bidang-bidang tanah baik untuk kepentingan umum maupun individual. Sistem tanurial adat menjadi bagian tidak terpisahkan dari kebudayaan masyarakat Dayak.¹²

Kesatuan sosial masyarakat Dayak juga ditandai oleh adanya rumah panjang atau

⁹ Oetami Dewi, “Resistensi Petani Terhadap Perkebunan Kelapa Sawit (Studi Kasus Perlawanan Petani Terhadap Perkebunan Kelapa Sawit PTPN XIII (Persero) PIR V Ngabang, Kabupaten Landak, Kalimantan Barat)”, (Depok: Universitas Indonesia 2006), (Disertasi tidak diterbitkan), hlm. 100.

¹⁰ Masri Singarimbun, 1994, “Hak Ulayat Masyarakat Dayak”, dalam Paulus Florus; Stepanus Djuweng; John Bamba dan Nico Andasputra (Editor), *Kebudayaan Dayak: Aktualisasi dan Transformasi*. (Jakarta: P3S Institute of Dayakology Research and Development Gramedia Widiasarana Indonesia), hlm. 54.

¹¹ S. Masiun, “Tanah adalah Dayak. Pertahankanlah!: Tanah bagi orang Dayak adalah kehidupan. Maka, pertahankanlah!”, *Kalimantan Review* No.40, Th. VII, Desember 1999, hlm 16-17.

¹² Bambang Hendarta Suta Purwana, *Tantangan Pemberdayaan Masyarakat Adat di Kabupaten Landak Propinsi Kalimantan Barat*. (Yogyakarta: Institute for Research and Empowerment Yogyakarta dan Komisi Eropa, 2005), hlm. 22-23; Dewi, Op.cit., hlm. 258-259.

rumah *betang*, bangunan rumah tempat tinggal secara kolektif warga masyarakat Dayak pada masa lalu. Gambaran tentang masyarakat Dayak sebagai satu kesatuan genealogis, sosial dan politik tercermin dalam kompleks pemukiman yang terdiri dari satu atau beberapa rumah *betang*. Rumah *betang* ini tidak hanya bernilai secara material sebagai tempat tinggal warga masyarakat Dayak yang memiliki fungsi perlindungan dari panas matahari, siraman air hujan dan kondisi-kondisi tidak nyaman lainnya dari pengaruh cuaca. Akan tetapi rumah *betang* juga memiliki makna sosio-kultural yang sangat penting dalam tata kehidupan sosial masyarakat Dayak. Pada masa lalu, kultur dan struktur sosial masyarakat Dayak dapat dipahami dari sistem relasi sosial warga penghuni rumah *betang*. Penghuni rumah *betang* merupakan kesatuan sosial yang terbentuk karena faktor genealogis, terikat oleh hubungan kekerabatan. Beberapa komunitas rumah *betang* tersusun menjadi satu struktur sosial komunitas orang Dayak yang memiliki satu sistem sosial tersendiri yang dipimpin oleh seorang *timanggung* dan memiliki wilayah teritorial berupa area pemukiman, tempat keramat, ladang dan hutan primer maupun sekunder. Suatu sistem sosial komunitas Dayak yang dipimpin seorang *timanggung* juga merupakan satu kesatuan wilayah hukum adat. Pada masa lalu wilayah tersebut merupakan suatu daerah otonom yakni memiliki sistem pemerintahan adat dan menguasai sumberdaya alam sebagai penyangga basis material kehidupan perekonomian masyarakat Dayak. Di dalam teras memanjang di depan pintu bilik setiap keluarga batih, merupakan ruang publik yang dimanfaatkan oleh seluruh warga penghuni rumah *betang* untuk bercengkerama. Selain itu ruang publik tersebut juga dipergunakan untuk musyawarah membicarakan semua permasalahan penting yang terkait dengan kehidupan mereka sebagai satu komunitas dan tempat menyelenggarakan berbagai ritual daur hidup orang Dayak. Di tempat ini juga setiap keluarga orang Dayak menerima

tamu dari kerabat jauh yang berkunjung maupun tamu lainnya. Setiap aktivitas pertemuan kolektif orang Dayak di rumah *betang* selalu disertai dengan aktivitas perjamuan makan.

Kehidupan kolektif orang Dayak yang memiliki mata pencaharian sebagai peladang berpindah (*slash and burn cultivation*) dan peramu, menjunjung tinggi solidaritas sosial sebagai dasar dari bangunan sistem sosial mereka. Kerjasama dalam membuka ladang, menanam serta memanen padi dan jagung dilakukan secara berkelompok. Sebelum melakukan aktivitas bersama di ladang, biasanya diawali dengan penyelenggaraan ritual untuk memohon kepada *Jubata* untuk keselamatan seluruh orang yang ikut dalam aktivitas peladangan tersebut. Dalam setiap ritual religi orang Dayak selalu ada persembahan hewan kurban seperti babi, ayam atau minimal telur ayam. Setiap hari selama masih berlangsung aktivitas perladangan ini selalu disertai dengan aktivitas makan bersama yang disediakan oleh keluarga peladang.

B. Orang Melayu di Kalimantan Barat

Keberadaan orang Melayu di Kalimantan Barat berawal dari kedatangan para pedagang Muslim dan penyebar agama dari Jawa, Sumatera dan wilayah lain dari Kalimantan maupun luar Kalimantan. Komunitas orang Muslim ini bertambah ketika datang para pelaut, pedagang dan pengembara seperti orang Arab, Bugis dan Melayu yang mulai menetap di Kalimantan Barat pada abad ke-enambelas dan ketujuhbelas memperkenalkan sistem pemerintahan kerajaan. Kemudian terjadi proses konversi agama, penduduk asli yang mengadopsi Islam sebagai *way of life*. Mereka menetap di kampung-kampung sepanjang sungai utama dan mengidentifikasi diri sebagai orang Melayu, proses ini di Kalimantan Barat disebut *masuk Melayu*. Mayoritas orang Melayu di hulu sungai besar Kalimantan Barat merupakan orang Dayak yang berganti agama menjadi

Muslim.¹³ Sekitar 90 persen orang Melayu adalah keturunan orang Dayak.¹⁴ Pada sisi lain, melalui proses Melayunisasi orang Dayak yang masuk Islam maka suku Melayu dapat memiliki kapasistas sebagai 'pribumi asli' yang sama kedudukannya dengan orang Dayak.¹⁵

Proses konversi agama dari non-Muslim menjadi Muslim di Kalimantan Barat terdapat dua model. Pertama adalah proses di mana mereka yang masuk Islam karena orang tuanya menjadi Islam atau di-Islamkan. Model kedua, mereka yang masuk Islam karena perkawinan. Proses ini biasanya terjadi karena faktor pertemuan di tempat kerja, di perusahaan tempat bekerja, atau ketika masa-masa sekolah lanjutan di mana seorang individu Dayak biasanya meninggalkan kampung halaman dan pergi ke kota kecamatan atau kabupaten untuk melanjutkan pendidikan. Di kota ini individu Dayak tersebut bertemu dengan calon pasangan hidupnya yang beragama Islam.¹⁶

Secara umum pengertian tentang Melayu ada dua yakni Melayu sebagai kelompok genealogis keturunan orang Melayu dari luar Kalimantan dan Melayu sebagai media identifikasi atau sarana pengelompokan bagi orang-orang yang bukan Melayu namun kemudian dimasukkan dalam kategori Melayu. Pengertian Melayu sebagai sarana identifikasi yang cenderung meluas ini terjadi ketika konsepsi tentang ke-Melayu-an dihubungkan dengan Islam. Dalam pengertian ini berlaku dalam fenomena orang Dayak dan Cina yang berganti agama dengan memilih Islam sebagai agamanya yang baru. Biasanya melalui proses perkawinan dengan orang

Melayu, terjadi pergantian agama bagi orang Dayak dan Cina. Orang Cina dan Dayak yang berganti agama dengan memeluk Islam sebagai agamanya yang baru sering disebut masuk Melayu. Kategorisasi seperti ini secara umum terjadi di wilayah pesisir Kalimantan Barat. Yusriadi dengan mengutip temuan Sutini Ibrahim, menyatakan untuk beberapa wilayah pedalaman seperti wilayah Kabupaten Sanggau, Sintang dan Kapuas Hulu biasa digunakan istilah *Senganan* bagi orang-orang Dayak yang berubah agama menjadi Islam.¹⁷ Di wilayah Kabupaten Ketapang, dipergunakan istilah *Sangonan*, *Menyagaq* dan *Nyaga* untuk menyebut orang Dayak yang beragama Islam.¹⁸ Sebagai tanda mereka menjadi *Senganan* adalah mereka harus mengucapkan dua kalimat syahadat, tidak makan babi, tidak minum tuak serta menikah dan meninggal dengan cara Islam. Oleh karena pengetahuan mereka tentang ajaran agama Islam sangat sedikit maka sangat banyak kepercayaan dan upacara sebelum Islam yang masih mereka lakukan. Praktek keberagamaan mereka yang seperti ini sering disebut Islam Burung.¹⁹

Dalam kategori terakhir ini, masyarakat mengakui adanya hibriditas identitas yang memadukan antara identitas Dayak dan Islam. Orang-orang yang termasuk dalam kategori *Senganan* adalah mereka yang secara sosial masih terikat dengan jaringan kekerabatan dengan orang Dayak, namun di sisi lain mereka berusaha membangun tradisi keagamaan yang baru yakni Islam dan mulai mengembangkan jaringan hubungan sosial yang lebih luas dengan masyarakat Melayu. Orang Dayak beragama Islam yang disebut *Senganan* tersebut masih memiliki ciri-ciri

¹³ Jamie S. Davidson, *From Rebellion to Riots: Collective Violence on Indonesian Borneo*. (Singapore: NUS Press, 2009), hlm. 24.

¹⁴ Bernard J.L. Sellato, *Hornbill and Dragon*. (Jakarta: Elf Aguitane Indonesie Elf Aguitane Malaysia, 1986), hlm. 58.

¹⁵ Hasanuddin, dkk., *Op.cit.*, hlm. 37-38.

¹⁶ F. Alkap Pasti, "Dayak Islam di Kalimantan Barat: Masa Lalu dan Identitas Kini", dalam Budi Susanto (Editor), *Identitas dan Postkolonialitas di Indonesia*. (Yogyakarta: Lembaga Studi Realino dan Penerbit Kanisius, 2003), hlm. 127.

¹⁷ Yusriadi, "Fenomena Masuk Islam di Pedalaman Kalbar: Menyusuri Etimologi Lubuk Melayu," *Khatulistiwa Journal of Islamic Studies*. Vol.1, No.2, Maret 2002. (Pontianak: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Pontianak, 2002), hlm. 5.

¹⁸ Thomas Tion, "Dayak Islam: Melayu?" *Kalimantan Review* Edisi Khusus No.III. (Pontianak: Institut Dayakologi, 2003), hlm. 31-32.

¹⁹ Hermansyah, "Pemurnian Islam di Pedalaman Kalimantan (Biografi H. Ahmad H. Abu Bakar)," *Khatulistiwa Journal of Islamic Studies* Edisi Khusus, Juni 2005. (Pontianak: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Pontianak, 2005), hlm. 10.

penting masyarakat Dayak seperti yang diuraikan oleh Masri Singarimbun yakni mereka bertempat tinggal di pedalaman, di tepi dan lembah-lembah sungai, melakukan praktek pertanian berladang dan memiliki unsur kepercayaan tradisional.²⁰ Salah satu komunitas orang Melayu di pedalaman Kalimantan Barat yaitu komunitas orang Embau di Kabupaten Kapuas Hulu, mereka memadukan tradisi religi asli dengan Islam. Fenomena ini dapat dilihat dari mantra-mantra atau doa-doa tolak bala orang Embau.²¹ Praktek keagamaan sebagian orang Melayu di pedalaman Kalimantan Barat memiliki keterkaitan dengan kepercayaan pra-Islam. Mereka masih mempertahankan tradisi animisme, misalnya upacara *buang-buang* dan *ancak*. Sesajian yang diberikan dalam upacara *buang-buang* terdiri dari sekepal nasi putih, rokok daun nipah, *bertih* dan telur. *Buang-buang* dilakukan di sungai, dengan cara menghanyutkannya dalam tempurung kelapa. Sedangkan *ancak* dilakukan dengan cara memasukkan sajian tersebut ke dalam keranjang yang dibuat dari *perupuk* atau sejenis daun pandan dan digantungkan di bawah pohon yang besar, biasanya di bawah pohon ara atau beringin. Kedua upacara ini dilakukan untuk mempengaruhi kekuatan gaib dengan cara memberi persembahan berupa makanan agar kekuatan tersebut tidak mengganggu ketenteraman hidup keluarga dan pelaku upacara.²²

C. Relasi Sosial Antara Orang Dayak Dengan Orang Melayu

Hampir di setiap wilayah kerajaan Melayu di Kalimantan Barat berkembang tradisi lisan yang menceritakan bahwa nenek moyang orang Melayu dan orang Dayak itu bersaudara atau memiliki hubungan darah dari satu nenek moyang yang sama. Di

wilayah Kerajaan Landak berada di ibukota Kabupaten Landak terdapat cerita rakyat tentang dua orang kembar saudara kandung yakni Lutih Dolkasim dan Kari Dolkahar, anak Raja Riya Sinir dan Dara Hitam. Kemudian Lutih Dolkasim menurunkan orang Dayak dan Kari Dolkahar menurunkan orang Melayu di wilayah Kerajaan Landak.²³

Tradisi lisan tentang persaudaraan orang Dayak dan orang Melayu di Sambas dimulai dari cerita tentang keberadaan Kerajaan Urang Kibanaran (kerajaan makhluk halus). Orang Melayu yang pertama kali kawin dengan Urang Kibanaran bernama Syamsudin (laki-laki) dan orang kedua yang menikah dengan Urang Kibanaran adalah Saribas, laki-laki Dayak. Karena sesama manusia, Syam (panggilan akrab Syamsudin) dan Saribas bersahabat. Melihat Syam bertingkah demikian, istrinya tidak senang dan tidak mau menampakkannya lagi kepada manusia. Akhirnya Syam terus mengikuti kemana pun Saribas pergi. Dalam suatu perjalanan setibanya di simpang tiga Sungai Tibarau, sekarang disebut Muare Ulakan, Syam dan Saribas berjanji bersahabat dan tidak saling menipu sesamanya dan sama rata, serta tidak boleh ada pertikaian antara suku Melayu (Urang Laut) dan Dayak (Urang Darat). Mereka membuang batu ke sungai dan berjanji: “Jika timbul batu ini, barulah *kame* Urang Dayak melawan Urang Laut”. Tempat batu tersebut dibuang membentuk pusaran air yang disebut ulakan. Sejak saat itulah Syam dan Saribas menjadi sahabat sejati. Kata Sambas diambil dari Sam (Syamsudin) dan Bas (Saribas).²⁴ Substansi tradisi lisan ini menegaskan tentang persahabatan orang Dayak dan orang Melayu. Filosofi persahabatan ini sampai saat sekarang masih berlaku dalam pola interaksi sosial antara orang Melayu dengan orang Dayak. Masing-masing pihak me-

²⁰ Singarimbun, *Op.cit.*, hlm. 54.

²¹ Yusriadi dan Hermansyah, *Orang Embau: Potret Masyarakat Pedalaman Kalimantan*. (Pontianak: STAIN Pontianak Press, 2003).

²² Hermansyah, “Islam dan Budaya Lokal (Islamisasi Budaya Masyarakat Pedalaman Kalimantan Barat),” dalam Yusriadi dan Patmawati (Editor), *Dakwah Islam di Kalimantan Barat*. (Pontianak: STAIN Pontianak Press, 2006), hlm. 7.

²³ Tion, *Op.cit.*, hlm. 35.

²⁴ Edi Petebang dan Eri Sutrisno, *Konflik Etnis di Sambas*. (Institut Studi Arus Informasi, 2000), hlm. 176.

nyadari adanya *cultural boundary*.²⁵ Dalam perkampungan yang penduduknya dominan orang Dayak maka orang Melayu di tempat tersebut akan mematuhi adat istiadat dan hukum adat orang Dayak.

Pergantian agama non-Islam menjadi Islam dan pergantian identitas dari Dayak menjadi Melayu atau *Senganan* tidak berarti terjadi segregasi sosial antara orang Dayak dan orang Melayu atau Senganan. Hasil penelitian F. Alkap Pasti yang berjudul "Dayak Islam di Kalimantan Barat: Masa Lalu dan Identitas Kini" menggambarkan suasana damai dan tidak begitu bermasalah bagi keluarga orang Dayak ketika salah satu anggota keluarganya memutuskan berganti agama menjadi Muslim dan menjadi 'orang Melayu' baik karena dorongan pribadi untuk berganti agama atau karena alasan perkawinan dengan orang Islam. Salah satu contohnya tentang Eika seorang gadis Dayak dari pedalaman Kabupaten Ketapang yang menikah dengan pemuda Jawa beragama Islam. Mereka menikah secara agama Islam dan mereka hidup di kampung halaman Eika. Eika dan suaminya melakukan kegiatan sehari-hari dengan orang kampungnya, dengan gaya dan pola yang hampir sama, serta berbicara dengan bahasa Dayak setempat. Suami Eika juga melakukan hal yang sama seperti dilakukan orang kampung pada umumnya. Banyak contoh-contoh lain yang diungkapkan oleh Alkap Pasti tentang kisah orang Dayak baik laki-laki maupun perempuan yang berganti agama menjadi Islam namun mereka tetap merasa dirinya sebagai orang Dayak dan keluarga besarnya tetap menerima mereka sebagai bagian dari kerabatnya serta mereka terlibat dari berbagai aktivitas keluarga besar tersebut.²⁶

III. TRADISI MENJAMU MAKAN DAN MINUM PADA MASYARAKAT DAYAK

A. Jamuan Makan : Upaya Menjaga Keseimbangan dan Keselarasan Hubungan Sosial

Orang Dayak dalam menjalin hubungan sosial dengan sesama manusia maupun hubungannya dengan alam dan makhluk hidup lainnya dilandasi oleh falsafah untuk selalu menjaga keseimbangan dan keselarasan. Terhadap pihak yang memiliki potensi mengganggu dan menimbulkan ancaman seperti roh-roh jahat, hantu dan setan, orang Dayak akan selalu mengupayakan adanya hubungan yang seimbang dan selaras dengan cara memberikan berbagai persembahan kepada penghuni alam dengan berbagai ritual yang mereka adakan. Orang Dayak percaya jika seluruh penghuni alam diperlakukan secara adil dan proposional, maka harmoni akan tercipta dan umat manusia dapat hidup dengan aman dan damai. Sikap terhadap tamu juga dapat dipandang sebagai pengejawantahan falsafah ini. Tradisi yang berlaku dalam semua subsuku Dayak, setiap tamu yang hadir di rumah atau dalam suatu upacara adat maupun pesta selalu diperlakukan secara istimewa dan dengan cara terbaik. Pepatah yang terkenal di kalangan komunitas Dayak Bekati di Kabupaten Ketapang yang menyatakan "*Temuai umbai makan, Menyagaq dumani baras*" yang artinya "Sesama orang Dayak diajak makan, saudara bukan Dayak diberi beras", merefleksikan sikap bersahabat terhadap semua orang secara proposional. Orang Dayak percaya jika seluruh penghuni alam diperlakukan secara adil dan proposional, maka harmoni akan tercipta dan umat manusia dapat hidup dengan aman dan damai. Sikap terhadap tamu juga dipandang sebagai pengejawantahan falsafah ini.²⁷

The Dayak people believe if all the dwellers of the nature are treated fairly and proportionally, the harmony will be

²⁵ Pengertian tentang *cultural boundary*, lihat Irwan Abdullah, *Konstruksi dan reproduksi Kebudayaan*. (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2006), hlm. 22.

²⁶ Pasti, *Op.cit.*, hlm. 105-141.

²⁷ Hermansyah, 2011, *Op.cit.*, hlm. 252.

*created and human will live in peace and secure. The attitude toward the guests also the practice of this friendship philosophy. In the all the Dayak subgroups --guest from any backgrounds are always treated privilege with the best service. The saying know in Dayak Ketapang communities says “Temuai umbai makan, manyagaq dumani baras” which means “The same Dayak communities are invited to eat, the other non-Dayak are served with rice”. This reflects friendly attitude toward all people in correct and appropriate propotion.*²⁸

Pepatah yang sama sering diucapkan orang Dayak adalah “Tamu diberi makan, Melayu diberi beras”. Orang Dayak apabila menerima tamu orang Melayu biasanya akan menyuguhkan beras mentah beserta peralatan masak yang tidak pernah dipakai oleh orang Dayak sendiri karena menghormati keyakinan keagamaan orang Melayu. Orang Dayak memahami bahwa orang Melayu merasa keberatan memakan hidangan yang dimasak oleh orang Dayak karena khawatir hidangan makanan tersebut terkontaminasi unsur-unsur dari lemak atau daging babi. Filosofi persahabatan ini menggambarkan adanya rasa saling menghormati perbedaan budaya dan sekaligus mengembangkan rasa saling percaya antara orang Dayak dengan orang Melayu atau orang lain yang berbeda latar belakang budayanya. Tokoh-tokoh masyarakat Dayak di kampung yang sering banyak dikunjungi tamu dari berbagai kalangan. Oleh karena itu, mereka biasanya menyediakan satu perangkat alat masak dan wadah-wadah khusus untuk penyajian makanan dan minuman bagi para tamu yang beragama Islam. Orang Dayak sebagai tuan rumah kadang memberi tamu yang beragama Islam seekor ayam hidup dan pisau untuk menyembelih serta memasak sendiri, karena orang Islam tidak mau memakan daging dari binatang yang disembelih oleh orang non-Muslim.

Jamuan makan sebagai simbol relasi sosial antarwarga masyarakat yang harmonis sangat disadari secara luas oleh warga masyarakat di Kalimantan Barat. Ada pantangan yang berlaku luas baik di kota maupun daerah pedalaman Kalimantan Barat, seseorang dilarang menolak secara tegas makanan atau minuman yang disuguhkan kepadanya. Menolak tawaran makanan dan minuman dari saudara, teman atau kenalan secara tegas dianggap tidak sopan dan dianggap tidak menghargai kebaikan hati orang yang menyajikan makanan atau minuman serta dipercaya akan mendatangkan *kempunan* yakni segala hal yang menyebabkan sial atau celaka. Bagi masyarakat Dayak Ribun di Kecamatan Parindu, Kabupaten Sanggau, ada semacam keyakinan bahwa seseorang akan mendapat malapetaka, sial, atau celaka apabila seseorang tidak mau, lupa, atau tidak sempat mencicipi makanan atau minuman yang disuguhkan orang lain kepadanya.²⁹ Untuk menghindari terjadinya *kempunan* tersebut, ada tradisi yang disebut dalam berbagai istilah bahasa lokal sub-sub suku Dayak dan Melayu yakni *pusik*, *pusik-malik*, *pusak*, *ncecah*, *njamah*, *capalit*, *melepas* dan *melopus*.³⁰ Tradisi tersebut adalah kewajiban untuk mencolek atau menyentuh makanan dan minuman dengan ujung jari telunjuk tangan kanan kemudian sedikit makanan atau minuman yang melekat di ujung jari telunjuk tersebut dioleskan di bibirnya sambil berkata, “Terimakasih.” Dengan cara begitu, orang yang menyajikan makanan atau minuman merasa dihargai meskipun makanan atau minuman yang disajikan tidak dikonsumsi oleh tamunya.³¹ Nilai moral yang terkandung dalam *kempunan* adalah agar setiap orang saling menghargai, menghormati dan tidak menghina makanan atau minuman apapun yang disuguhkan oleh orang lain.³²

²⁸ Bamba, *Op.cit.*, hlm. 17.

²⁹ Natalis, *Op.cit.*, hlm. 37.

³⁰ Terimakasih atas saran Benedikta Juliatri Widi Wulandari dari BPNB Pontianak.

³¹ Hermansyah menjelaskan tentang kepercayaan terhadap *kempunan* dan tradisi menjamah makanan atau minuman dengan ujung jari kemudian menyapukan sedikit makanan atau minuman yang menempel pada jari ke mulut pada komunitas-komunitas orang Dayak dan Melayu di Kabupaten Kapuas Hulu. Hermansyah, 2006, *Op.cit.*, hlm. 7-8.

³² Natalis, *Op.cit.*, hlm. 38.

B. “Orang Dayak Diberi *Tuak*, Orang Melayu Diberi *Sprite*” : Tradisi Jamuan Makan dan Minum Dalam Ritual Adat Dayak

Struktur sosial komunitas orang Dayak pada masa lampau dapat dipahami dari keberadaan komunitas genealogis berupa keluarga luas yang terbentuk dari hubungan kekerabatan bilateral di satu atau beberapa rumah *betang* atau rumah panjang. Antara satu rumah *betang* dengan rumah *betang* yang lain berada dalam satu teritorial adat. Mereka terikat pada satu pranata adat yaitu hukum adat dan adat istiadat yang sama serta secara kolektif menguasai satu kawasan tanah adat, biasanya disebut *binua*. Warga satu *binua* terbentuk oleh hubungan genealogis, satu pranata adat dan memiliki kesadaran akan wilayah adat mereka.³³

Pada saat ini, sebagian besar rumah panjang sudah dihancurkan pada masa Orde Baru yakni pada tahun 1970-an oleh karena hidup di rumah panjang dianggap menyerupai cara komunis, berbahaya bagi kesehatan dan tidak bermoral karena melakukan seks bebas. Hanya orang Dayak Iban di Kecamatan Batang Lupar dan Lanjak, Kabupaten Kapuas Hulu, hampir semuanya tinggal di rumah panjang yang mereka sebut rumah *panjae*.³⁴ Stigmatisasi negatif tentang kehidupan sosial-budaya orang Dayak di rumah panjang tersebut sangat jauh dari kebenaran, karena tidak pernah ada hasil penelitian yang dapat membuktikan tuduhan negatif tersebut.

Meskipun pada saat ini sebagian besar orang Dayak sudah tinggal menetap di rumah tunggal, namun kesatuan sosial-budaya yang disebut *binua* tersebut masih tetap ada. Oleh karena setiap *binua* yang dipimpin *temang-gung* masih menjaga hukum adat, adat istiadat dan ritual adat mereka. “Hidup dikandung adat, mati dikandung tanah”, adalah pepatah yang terkenal pada masyarakat Dayak Kanayatn di Kabupaten

Landak. Maksud pepatah ini adalah selama hidup manusia senantiasa diatur oleh adat, setelah mati terkubur dalam tanah. Masyarakat Dayak sering disebut masyarakat adat, karena mereka memiliki nilai-nilai budaya, norma-norma, pola perilaku yang sering disebut adat istiadat warisan nenek moyang. Mereka juga memiliki sejarah yang panjang dan wilayah teritorial yang secara historis merupakan tempat asal usulnya. Adat istiadat, hukum adat dan upacara-upacara keagamaan yang menyatu dengan adat merupakan salah satu ciri penting masyarakat Dayak. Ritual adat dilaksanakan terkait dengan tahap-tahap kehidupan manusia atau *life cycle* orang Dayak seperti ritual yang berkaitan dengan kelahiran, pernikahan dan kematian seseorang. Dalam tradisi berladang juga tidak dapat dilepaskan dari ritual adat seperti *Ngawah* atau *Nabo' Panyugu* pada komunitas orang Dayak Kanayatn. Ritual ini dilaksanakan dengan maksud untuk berkomunikasi dengan *Ne' Patampa* atau Sang Penguasa Tanah dan roh leluhur, bahwa warga masyarakat akan memulai tahap perladangan yang baru dan memohon berkat kesuburan untuk semua benih yang akan ditanam di ladang. Selain itu, juga ada beberapa ritual adat lainnya yang berkaitan dengan berladang seperti ritual adat pada saat akan *menugal* di ladang dan mengusir hama tanaman. Ritual adat dalam aktivitas berladang ini biasanya hanya diikuti oleh keluarga batih yang memiliki tanah ladang dan beberapa orang dari keluarga luas mereka yang ikut bekerja gotong-royong. Dalam ritual ini biasanya ada persembahan berupa penempatan sesaji dalam *ancak* di salah satu sudut dari ladang tersebut. Setelah itu, mereka makan bersama-sama dengan sajian makanan berupa *lemang* atau makanan khas yang terbuat dari beras pulut yang dimasak dengan cara dibakar dalam bambu dan lauk-pauk lainnya serta minum *tuak*. *Tuak* merupakan minuman tradisional khas

³³ Mudiyono, “Perubahan Struktur Pedesaan Masyarakat Dayak: Dari Rumah Panjang ke Rumah Tunggal,” dalam Paulus Florus; Stepanus Djuweng; John Bamba; Nico Andasputra (Editor), *Kebudayaan Dayak: Aktualisasi dan Transformasi*. (Jakarta: LP3ES Institute of Dayakology Research and Development Penerbit PT Gramedia Widiasarana Indonesia, 1994), hlm. 212-213.

³⁴ Herman Ivo, “Gawai Dayak dan Fanatisme Rumah Panjang sebagai Penelusuran Identitas,” *Humaniora*. Volume XIII, No.3 / 2001. (Yogyakarta: Fakultas Sastra, Universitas Gadjah Mada, 2001), hlm. 295.

masyarakat Dayak dibuat dari beras ketan atau beras pulut yang dipermentasi. Apabila ada orang Islam atau kebetulan salah satu dari anggota keluarga luas tersebut beragama Islam maka ia dapat menyesuaikan diri dengan memilih lauk-pauk yang sesuai dengan keyakinan agamanya.

Dalam berbagai upacara adat yang diselenggarakan di kampung-kampung orang Dayak, apabila ada orang Melayu yang mengikuti jalannya ritual adat tersebut juga dihormati keyakinan agama Islamnya. Partisipasi orang Melayu dalam ritual adat atau religi orang Dayak biasanya karena ada hubungan kekerabatan seperti hubungan perkawinan. Sebagai contoh, Yanti seorang perempuan Dayak Kayong dari Kabupaten Ketapang yang menikah dengan seorang guru Sekolah Menengah Pertama. Setelah menikah Yanti mengikuti agama suaminya menjadi seorang Muslimah. Suami Yanti juga ikut terlibat dalam berbagai kegiatan adat yang diadakan keluarga Yanti. Namun menurut penuturan Yanti, “Kalau yang lain minum *tuak* atau *arak*, suami saya disuguhi *sprite*”. Dalam kerangka hubungan sosial yang saling menghargai perbedaan etnis dan agama, termasuk penghargaan dari masyarakat Dayak non-Muslim terhadap pihak orang Muslim yang ikut upacara adat akan berlaku semboyan “yang Dayak diberi *tuak* sementara yang Muslim diberi *sprite*”.³⁵

C. Tradisi Jamuan Makan Dalam *Gawai* Pernikahan

Upacara pernikahan bagi orang Dayak biasanya merupakan *gawai* atau perhelatan upacara yang terbesar dibandingkan dengan upacara-upacara terkait dengan tahap-tahap kehidupan manusia lainnya. Dalam *gawai* pernikahan ini biasanya orang Dayak melibatkan seluruh anggota keluarga luasnya untuk membantu penyelenggaraannya. Hal ini dikarenakan tamu yang datang meliputi seluruh keluarga yang tinggal dalam kesatuan wilayah adat yang disebut *binua*. Pesta pernikahan bagi orang Dayak juga bermakna merayakan kebersamaan mereka sebagai satu kelompok genealogis yang

terikat oleh hubungan kekerabatan dan norma-norma sosial yang sama. Sanak saudara yang tinggal jauh di perantauan pun berusaha untuk pulang ke kampung halamannya apabila ada kerabatnya yang menyelenggarakan pesta pernikahan anaknya. *Gawai* yang cukup besar seperti ini biasa berlaku untuk keluarga-keluarga orang Dayak yang terpendang seperti pengurus adat dan tokoh masyarakat lainnya. Kemeriahan pesta pernikahan orang Dayak ini bisa berlangsung selama tiga hari dengan menyembelih beberapa ekor babi serta ayam untuk persiapan lauk-pauk dalam jamuan pesta pernikahan ini.

Setelah para tamu yang hadir bertemu dengan tuan rumah dan mengucapkan selamat atas pesta pernikahan itu, kemudian dipersilakan untuk mengambil dan menikmati berbagai aneka makanan yang tersaji. Berbagai makanan khas masyarakat Dayak disajikan dalam perjamuan pesta ini antara lain *lemang*, *pansoh*, dan berbagai macam kue tradisional seperti kue *tumpi*, *lepat*, *jimut*, dan *lulun*. *Lemang* merupakan salah satu makanan khas warga komunitas Dayak maupun Melayu. *Lemang* dibuat dari bahan dasar beras ketan atau beras pulut yang dimasak dalam seruas bambu yang pada bagian dalam dilapisi daun pisang dan diberi air santan. Cara memasak *lemang* adalah dengan menata secara berjajar vertikal beberapa ruas bambu, kemudian dibakar selama kurang-lebih lima jam. *Lemang* biasanya disajikan dalam pesta-pesta adat orang Dayak maupun pesta hari raya keagamaan orang Melayu di Kalimantan Barat. Salah satu lauk yang biasa disajikan adalah *pansoh* atau masakan daging babi yang diolah dengan cara dibakar dalam ruas bambu setelah diberi ramuan bumbu masak. Selain itu juga dihidangkan kue tradisional khas masyarakat Dayak seperti *tumpi* yang terbuat dari bahan tepung. Kue *tumpi* ini dikenal luas pada masyarakat Dayak Kanayatan yang ada di wilayah Kabupaten Landak, Pontianak dan Kubu Raya karena kue *tumpi* biasanya juga dibuat untuk bahan sesajian di ancak yang digantung di pohon-

³⁵ Pasti, *Op.cit.*, hlm. 132 dan 140.

pohon besar yang dikeramatkan warga setempat. Kue *lepat* terbuat dari tepung beras dan didalam tepung diberi irisan buah pisang kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dimasak dengan cara dikukus. *Jimut* merupakan kue khas bagi komunitas orang Dayak Mualang di Kabupaten Sekadau, kue ini terbuat dari tepung beras berbentuk bulat seperti bola golf. Sedangkan kue *lulun* mirip dengan kue *lepat* namun didalam kue tersebut berisi cairan kental gula merah. Selain itu juga disajikan berbagai buah-buahan dan minuman.

Dalam acara jamuan makan pada pesta pernikahan ini juga berlaku kepercayaan tentang *kempunan*. Oleh karena makanan dan minuman yang disuguhkan dalam suasana pesta adat bisa mengakibatkan *kempunan* besar. Hal tersebut dapat berakibat fatal bagi orang yang melakukannya seperti kematian mendadak, digigit ular berbisa, kecelakaan dalam perjalanan dan bencana alam. Menurut Frater Natalis OFM Cap, orang Dayak Ribun percaya bahwa dalam setiap makanan dan minuman ada yang menghidupkan yaitu Abae Ponompo atau berarti Kakek Pencipta, Tuhan yang menciptakan alam semesta. Perlakuan orang terhadap makanan dan minuman diinterpretasikan juga sebagai perlakuan terhadap Abae Ponompo. Perilaku tamu yang tidak sudi mencicipi makanan dianggap menghina tuan rumah sekaligus juga menghina Abae Ponompo.³⁶

Dalam penyelenggaraan pesta pernikahan ini juga berlaku pepatah: "Tamu diberi makan, Melayu diberi beras". Biasanya tuan rumah akan menyediakan suatu tempat khusus, seringkali rumah tetangganya yang beragama Islam atau bangunan sementara beratap seng yang khusus menyediakan sajian makanan yang halal bagi para tamu beragama Islam. Tuan rumah penyelenggaraan pesta pernikahan secara khusus meminta tolong kepada keluarga-keluarga orang Melayu yang ada di kampung tersebut untuk memasak semua hidangan dengan wadah atau peralatan yang khusus dan dihidangkan kepada para tamu yang beragama Islam. Di

daerah pedalaman Kali-mantan Barat yang sering terjadi adalah tuan rumah penyelenggara pesta pernikahan meminta tolong kepada keluarga guru Sekolah Dasar atau Sekolah Menengah Pertama yang ada di desanya untuk membantu memasak makanan yang halal bagi orang Islam. Ini dikarenakan kebanyakan para guru di pedalaman berasal dari ibukota kabupaten dan propinsi yang beragama Islam. Ruang makan untuk para tamu yang beragama Islam ini juga dijaga oleh panitia pesta pernikahan yang beragama Islam. Para tamu warga masyarakat Melayu juga menjaga adat sopan-santun dalam menghadapi tawaran sajian makanan. Orang Melayu juga percaya dengan adat *kempunan*, oleh sebab itulah, para tamu Muslim akan mencicipi makanan dan minuman yang disuguhkan. Apabila ada tamu yang sedang berpuasa atau karena alasan lain tidak bersedia mengkonsumsi makanan dan minuman maka ia akan melakukan *capalit* atau menyentuh sajian makanan itu dengan ujung jari kemudian meletakkan jari itu di bibirnya.

Biasanya beberapa makanan khas orang Melayu akan dihidangkan dalam jamuan pesta pernikahan ini, *lemang* juga disajikan kepada para tamu yang beragama Islam karena *lemang* menjadi makanan favorit yang selalu disantap orang Melayu pada saat hari raya Idul Fitri dan Idul Adha. Pada pesta *gawai* pernikahan di wilayah Kabupaten Sintang dan Kabupaten Kapuas Hulu biasanya akan disajikan makanan khas daerah ini yakni *kerupok basah*. Sedangkan di wilayah Kalimantan Barat yang dekat dengan daerah pantai seperti wilayah Kabupaten Sambas, Landak, Pontianak, Kubu Raya dan Ketapang lazim disajikan bubur pedas, sayur asam pedas dan *ale-ale*. Selain itu juga disajikan beberapa makanan lain yang menjadi ciri khas masakan tradisional orang Melayu seperti *lemper* yang terbuat dari beras *pulut* dicampur dengan daging atau kacang, selain itu ada juga *lepat* atau makanan yang terbuat dari tepung dan berisi pisang. Seringkali tuan rumah penyelenggara *gawai* perkawinan juga menyajikan

³⁶ Natalis, *Op.cit.*, hlm. 38.

lempok durian yang merupakan makanan khas Kalimantan Barat karena hampir semua komunitas subsuku Dayak dan Melayu di Kalimantan Barat memiliki tradisi membuat makanan ini.

Dari penyajian berbagai makanan dalam pesta *gawai* pernikahan orang Dayak terkandung pesan simbolik tentang status sosial dan relasi antarkelompok sosial. Semakin tinggi status sosial tuan rumah penyelenggara *gawai* pernikahan maka semakin luas pula relasi sosial yang berhasil dibangun, kedua hal ini biasanya tercermin pada banyaknya jenis dan kuantitas makanan yang disajikan untuk para tamu. Makanan juga merefleksikan dan mensymbolisasi relasi sosial dan identitas sosial, melalui makanan dapat dipererat dan diperkuat relasi sosial yang ada serta meneguhkan identitas sosial yang telah ada. Dari jenis makanan yang dikonsumsi, tergambar siapa saja dari para tamu yang termasuk kategori “sesama Dayak” dan siapa saja yang termasuk kategori “saudara bukan Dayak”.³⁷

IV. PENUTUP

Realitas perbedaan agama antara orang Dayak dan orang Melayu di Kalimantan Barat tidak menimbulkan segregasi sosial yang memisahkan dua komunitas etnis tersebut secara tegas. Konsepsi identitas orang Dayak dan Melayu di Kalimantan Barat dalam banyak kasus bersifat cair, orang

Dayak yang beragama Islam dapat mengaku dirinya sebagai orang Melayu maupun tetap sebagai orang Dayak yang beragama Islam dan menjadi bagian dari komunitas orang Dayak. Relasi sosial antara warga komunitas etnis Dayak dan Melayu di Kalimantan Barat berlangsung dengan wajar dalam berbagai aktivitas hidup sehari-hari.

Bagi orang Dayak, penyajian makanan dan minuman kepada para tamu merupakan simbol relasi sosial yakni melalui aktivitas makan dan minum bersama berarti mereka menjalin persaudaraan atau pertemanan serta membangun hubungan sosial yang saling menghormati identitas dan martabat semua orang. Jenis makanan dan minuman yang disajikan oleh orang Dayak terhadap orang Melayu juga merupakan simbol yang menegaskan *cultural boundary* masing-masing pihak, memperhatikan apa yang dimakan dan diminum dalam konteks hubungan orang Dayak dengan orang Melayu akan diketahui identitas budayanya. Melalui pranata sosial yang mengatur adat sopan-santun dalam penyajian makanan dan tata cara menikmati makanan ini relasi sosial antara warga komunitas etnis Dayak dengan Melayu dapat berlangsung dengan harmonis. Tradisi orang Dayak dalam mengolah dan menyajikan makanan maupun minuman kepada orang Melayu menunjukkan bahwa orang Dayak memiliki sikap toleransi yang tinggi terhadap perbedaan pola perilaku dan keyakinan agama.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, I., 2006. *Konstruksi dan Reproduksi Kebudayaan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Arman, Syamsuni, 1994. “Analisa Budaya Manusia Dayak,” *Kebudayaan Dayak: Aktualisasi dan Transformasi*. Jakarta, Kerjasama LP3ES Institute of Dayakology Research and Development dengan Gramedia.
- Bamba, John, 2004. “War or Headhunting? Violence Phenomena in West Kalimantan,” *Dayakology*. Vol. I No. 1 January. Pontianak: Institut Dayakologi, hlm 9-28.
- Charles, Nickie dan Marion Kerr, 1998. *Women, Food and Families*. Manchester and New York: Manchester University Press.

³⁷ Bandingkan dengan pendapat Charles dan Kerr, “... They have long been aware that food carries messages about social status and the relations between people. Food reflects and symbolizes social relations, it has a part to play in cementing and reinforcing social relations and can be a powerful means of inclusion in or exclusion from social groups.” Nickie Charles dan Marion Kerr, *Women, Food and Families*. (Manchester and New York: Manchester University Press, 1998), hlm. 4.

- Davidson, Jamie S., 2009. *From Rebellion to Riots: Collective Violence on Indonesian Borneo*. Singapore: NUS Press.
- Dewi, Oetami, 2006. *Resistensi Petani Terhadap Perkebunan Kelapa Sawit (Studi Kasus Perlawanan Petani Terhadap Perkebunan Kelapa Sawit PTPN XIII (Persero) PIR V Ngabang, Kabupaten Landak, Kalimantan Barat)*. Depok: Universitas Indonesia (Disertasi tidak diterbitkan).
- Djuweng, Stepanus, 1997. "Dayak Kanayatn, Kelompok Besar Yang Hampir Terlupakan," dalam Nico Andasputra dan Vincentius Julipin (Editor), *Mencermati Dayak Kanayatn*. Pontianak: Institute of Dayakology Research and Development.
- Hasanuddin, dkk., 2000. *Pontianak 1771-1900: Suatu Tinjauan Sejarah Sosial Ekonomi*. Pontianak: Romeo Grafika.
- Hermansyah, 2005. "Pemurnian Islam di Pedalaman Kalimantan (Biografi H. Ahmad H. Abu Bakar)", *Khatulistiwa Journal of Islamic Studies, Edisi Khusus, Juni 2005*. Pontianak : Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Pontianak.
- Hermansyah, 2006. "Islam dan Budaya Lokal (Islamisasi Budaya Masyarakat Pedalaman Kalimantan Barat)," dalam Yusriadi dan Patmawati (Editor), *Dakwah Islam di Kalimantan Barat*. Pontianak: Stain Pontianak Press.
- Hermansyah, 2011. "Keterangan Ahli Berkenan dengan Permohonan Pengujian Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2004 tentang Perkebunan, 26 Mei 2011," dalam Wahyu Wagiman dan Widiyanto (Editor), *Undang-Undang Perkebunan, Wajah Baru Agrarian Wet: Dasar dan Alasan Pembatalan Pasal-pasal Kriminalisasi oleh Mahkamah Konstitusi*. Jakarta: Elsham Sawit Watch Pilnet.
- Ivo, Herman, 2001. "Gawai Dayak dan Fanatisme Rumah Panjang sebagai Penelusuran Identitas," *Humaniora Volume XIII, No.3 / 2001*. Yogyakarta: Fakultas Sastra, Universitas Gadjah Mada.
- Klinklen, Gerry van, 2007. *Perang Kota Kecil: Kekerasan Komunal dan Demokratisasi di Indonesia*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Lontaan, J.U., 1975. *Sejarah, Hukum Adat dan Adat Istiadat Kalimantan Barat*. Pontianak, Pemda Tingkat I Kalimantan Barat.
- Masiun, S, 1999. "Tanah adalah Dayak. Pertahankanlah!: Tanah bagi orang Dayak adalah kehidupan. Maka, pertahankanlah!" *Kalimantan Review No.40, Th.VII, Desember*. Pontianak: LP3S Institute of Dayakology Research and Development.
- Mudiyono, 1994. "Perubahan Struktur Pedesaan Masyarakat Dayak: Dari Rumah Panjang ke Rumah Tunggal," dalam Paulus Florus; Stepanus Djuweng; John Bamba; Nico Andasputra (Editor), *Kebudayaan Dayak: Aktualisasi dan Transformasi*. Jakarta: LP3ES Institute of Dayakology Research and Development Penerbit PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Natalis, 1998. "Nilai Moral Kempunan Suku Dayak Ribun" *Kalimantan Review No.29-30/Th.VII/Januari-Februari 1998*. Pontianak : LP3S Institute of Dayakology Research and Development.
- Pasti, F. Alkap, 2003. "Dayak Islam di Kalimantan Barat : Masa Lalu dan Identitas Kini," dalam Budi Susanto (Editor), *Identitas dan Postkolonialitas di Indonesia*. Yogyakarta: Lembaga Studi Realino dan Penerbit Kanisius.
- Petebang, Edi dan Eri Sutrisno, 2000. *Konflik Etnis di Sambas*. Institut Studi Arus Informasi.
- Purwana, Bambang Hendarta Suta, 2003. *Konflik Antarkomunitas Etnis di Sambas 1999: Suatu Tinjauan Sosial Budaya*. Pontianak: Romeo Grafika Pontianak.
- , 2005. *Tantangan Pemberdayaan Masyarakat Adat di Kabupaten Landak Propinsi Kalimantan Barat*. Yogyakarta: Institute for Research and Empowerment Yogyakarta dan Komisi Eropa.

- Sellato, Bernard J.L., 1986. *Hornbill and Dragon* Jakarta: Elf Aguitane Indonesie Elf Aguitane Malaysia.
- Singarimbun, M., 1994. “Hak Ulayat Masyarakat Dayak,” dalam Paulus Florus; Stepanus Djuweng; John Bamba dan Nico Andasputra (Editor), *Kebudayaan Dayak: Aktualisasi dan Transformasi*. Jakarta: P3S Institute of Dayakology Research and Development Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Tion, Thomas, 2003. “Dayak Islam: Melayu?” *Kalimantan Review Edisi Khusus No.III*. Pontianak: Institut Dayakologi, hlm. 31-37.
- Veth, P.J., 1854. *Borneo's Wester Afdeeling, Geographisch, Statistisch, Historisch, vooragegaan door een algemene schets der gangsche eilands*. Deel I. Zaltbommel.
- Yusriadi, 2002. “Fenomena Masuk Islam di Pedalaman Kalbar: Menyusuri Etimologi Lubuk Melayu,” *Khatulistiwa Journal of Islamic Studies* Vol.1, No.2, Maret 2002. Pontianak : Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Pontianak.
- Yusriadi dan Hermansyah, 2003. *Orang Embau: Potret Masyarakat Pedalaman Kalimantan*. Pontianak : STAIN Pontianak Press.

PANDANGAN PETANI ALOR MENGENAI BOSE DAN KETEMA DALAM KONTEKS STRATEGI EKOLOGI DAN KULTURAL

Nur Rosyid

Antropologi Budaya - Universitas Gadjah Mada
Jalan Sosiohumaniora Bulaksumur Yogyakarta
E-mail: bocahringin@yahoo.co.id

Naskah masuk: 12 Maret 2014

Revisi akhir: 24 April 2014

Disetujui terbit: 21 Mei 2014

THE PERCEPTION OF ALOR FARMERS ABOUT BOSE AND KETEMA IN THE ECOLOGICAL STRATEGY AND CULTURAL CONTEXT

Abstract

This paper explains the meaning of food for the everyday life of Alor people seen from the perspectives of biological needs, ecology, and culture. Focusing on ketema and bose (food made of corn) which become the main food for Alor farmers, this research used cultural ecology approach. The purpose is to understand the strategy of Alor people in coping with ecological issues. This research also assumes that they can fulfill their need for food on the basis of the availability of food stuff provided by nature and they have the strategy to use the food stuff. Using ethnographic method, this research has found that the production of ketema and bose is ecologically significant. Compared with other crops, such as rice and potatoes, corn is considered as having "security" values. Rice is more socially valuable than it is as main food.

Keywords: ketema, bose, ecological adaptation

Abstraksi

Tulisan ini dimaksudkan untuk menjelaskan bagaimana makanan menjadi sesuatu yang biologis (kebertahanan hidup) sekaligus kultural (mempunyai nilai-nilai sosio-kultural) dalam keseharian orang-orang Alor. Makanan yang hendak dikaji di sini ialah jagung yang diolah menjadi ketema dan bose. Makanan tersebut menjadi makanan pokok masyarakat petani-peladang di Alor. Penulis menggunakan pendekatan ekologi budaya sebagai upaya memahami strategi masyarakat setempat dalam hubungannya dengan konteks ekologisnya. Asumsinya, komunitas petani-peladang di Alor memperoleh atau memenuhi kebutuhan pangannya berdasarkan ketersediaan alam yang dikembangkan dengan strategi-strategi tertentu. Penelitian ini menggunakan metode etnografi. Hasil penelitian menunjukkan ada signifikansi ekologis terhadap cara pengolahan atau produksi pangan petani-peladang setempat. Jagung mempunyai nilai sekuritas tertentu yang berbeda dengan tanaman lain seperti beras dan ubi. Beras justru mempunyai nilai sosial dalam setiap praktik pertukaran ketimbang sebagai bahan pangan pokok.

Kata kunci: ketema, bose, adaptasi ekologi

I. PENDAHULUAN

Tepat 17 Oktober 2013, saya¹ dan tiga orang teman tiba di Alor dalam rangka penelitian kebijakan pengentasan kemiskinan.² Lokasi yang dipilih antara lain:

Kecamatan Alor Timur, Alor Selatan, dan Alor Barat Daya. Alor Timur ada dua desa, yakni Desa Belemana dan Desa Kopa. Alor Selatan ada Desa Subo dan Manmas. Alor Barat Daya ada Desa Morba dan Desa Pintu

¹ Penggunaan kata saya dimaksudkan untuk menunjukkan subjektivitas penulis dan ketegasan argumentasi. Di samping itu, saya hendak menempatkan masyarakat atau komunitas yang saya teliti sebagai subjek yang mempunyai relasi intersubjektivitas dengan diri saya sendiri. Lebih lanjut mengenai masalah ini, bisa dilihat dalam James Clifford dan George Marcus, *Writing Culture: The Poetics and Politics in Ethnography*. (California: University of California Press. 1986).

² Riset yang saya lakukan ialah Survey CCT End Line yang dilaksanakan PSKK (Pusat Studi Kebijakan dan Kependudukan) UGM bekerjasama dengan TNP2K (Tim Nasional Percepatan Penanggulangan Kemiskinan) selama Oktober-November 2013. Untuk itu saya berterimakasih kepada keduanya atas terlaksananya penelitian tersebut. Saya juga berterimakasih kepada Angga Yoga dan Iqih Adisa Maisa sebagai teman satu tim dalam riset tersebut dan atas ketersediaan mereka menggunakan data yang diperoleh bersama untuk saya olah dan publikasikan.

Mas. Lokasi tersebut dipilih sebagai perbandingan mengenai kondisi kemiskinan di NTT yang hendak dibenahi dengan serangkaian program, seperti PKH (Program Keluarga Harapan), RASKIN, PMT-AS (Pemberian Makanan Tambahan-Anak Sekolah), dan Program Penjaminan Sosial lainnya.

Selama beberapa hari awal, kami makan pagi, siang, dan malam dengan nasi (baca: beras). Selang seminggu lebih, warga setempat terlihat makan sehari-hari dengan jagung yang dimasak dengan kacang-kacangan. Mereka menyebut makanan tersebut dengan *bose* dan *ketema*. *Bose* merupakan makanan pengganti nasi dari jagung kering dititik (ditumbuk), kemudian direbus dengan kacang-kacangan selama lebih dari empat jam. Biasanya mereka memasak dengan santan, sehingga mempunyai kuah kental. *Bose* disajikan dengan sambal ketam dan daging rusa goreng.

Ketema hampir sama dengan *bose*. *Ketema* dimasak dengan campuran kacang-kacangan. Hanya saja, jagung dimasak tanpa proses penumbukan terlebih dahulu. Selain dicampur kacang, *ketema* juga dicampur daun atau buah pepaya, buah pepaya, sayur *marongga*, atau daun ubi. Makanan ini membutuhkan waktu memasak selama lebih dari enam jam. Biasanya *ketema* disajikan dengan sambal pedas dengan ekstra garam.



Foto 1. *Ketema*

sumber: foto diambil oleh Urip Danu Wijoyo



Foto 2. *Bose*

sumber: foto diambil dari
www.pulaupura.blogspot.com/p/beranda-budaya_17.html

Suatu ketika, ada seorang ibu melahirkan di Subo, Alor Selatan. Tetangga sekitar berdatangan sembari memberikan sumbangan dalam rantang. Isinya bermacam-macam, mulai dari beras, gula, kopi, minyak, sampai pakaian bayi dan kayu bakar. Dalam hal ini, muncul pertanyaan, mengapa orang Alor, terutama petani-peladang lebih suka makan jagung (*ketema* dan *bose*) daripada makan beras (baca= nasi)?

Berbicara mengenai pangan di Alor maupun Nusa Tenggara Timur (NTT) secara umum, berdasarkan literatur yang ada, selalu mengarah kepada kasus gizi buruk (malnutrisi) dan ketahanan pangan.³ Hal tersebut diperkuat dengan posisi NTT sebagai Provinsi termiskin di Indonesia.⁴ Pada akhirnya, pemosisian kondisi kemiskinan tersebut, menempatkan NTT sebagai wilayah yang menjadi prioritas intervensi kebijakan-kebijakan kemiskinan, seperti pangan, kesehatan, pendidikan, dan peningkatan ekonomi.

Jonatan Lassa menunjukkan, diskursus pangan di NTT semenjak tahun 1958-2008

³ Lihat Rebecca Holmes, Vita Febriany, Athia Yumna, and Muhammad Syukri, *The Role of Social Protection in Tackling Food Insecurity and Under-nutrition in Indonesia: A Gendered Approach* (London: Overseas Development Institute Report, 2010); Jonatan Lassa, "Memahami Kebijakan Pangan dan Nutrisi Indonesia: Studi Kasus Nusa Tenggara Timur 1958-2008", dalam *Journal of NTT Studies*. 1 (1) (2009), hlm: 28-45; I Wayan Rusastra, Togar A. Napitupulu and Robin Bourgeois, "The Impact of Support for Imports on Food Security in Indonesia", *Working Paper Series No. 101*, (2008). 58, hlm. 23-28.

⁴ Colin Barlow dan Ria Gondowarsito, *Socio-Economic Conditions and Poverty Alleviation in Nusa Tenggara Timur*, (Canberra dan Kupang: 2007), hlm. 1.

telah menunjukkan dua pandangan ekstrim.⁵ Pandangan pertama, menganut paradigma Maltusian yang diwakili oleh pemerintah dan akademisi. Pandangan ini mengasumsikan problem insekuritas pangan disebabkan karena lonjakan demografis dan ketidaktersediaan alam.

Pandangan kedua ialah Perspektif Keberhakan dari Amartya Sen yang diwakili oleh Organisasi Masyarakat Sipil (OMS/LSM). Pandangan kedua ini, sebagaimana ditunjukkan oleh Lassa, sering mengobarkan jargon “kedaulatan pangan” dengan mendorong sistem produksi sendiri dan berorientasi lokal.⁶ Gerakan ini seperti wacana Orde Baru tentang swa-sembada pangan, namun mempunyai pendekatan yang berbeda, dalam konteks ini secara nasional. Penganut perspektif kedua ini, mengasumsikan insekuritas pangan dan kemiskinan disebabkan karena masalah struktural, pola-pola konsumsi (asupan gizi), dan tuduhan atas kebijakan anggaran dari pemerintah.⁷

Gerakan LSM/OMS di atas, mengasumsikan setiap daerah mempunyai “kekhasan” sendiri mengenai ketahanan pangan. Sebagaimana ditunjukkan oleh Esteva dan Austin,⁸ jagung menjadi “*ethno-food*” masyarakat Alor selama lebih dari tiga abad. Pandangan ini turut merubah kebijakan politik pemerintah NTT yang mengandaikan lokalitas jagung sebagai sumber pangan subsistensi masyarakat setempat. Pertanyaannya, lantas dari mana “lokalitas” jagung di Alor? Apakah sekedar pengolahannya dalam bentuk *ketema* dan *bose*?

Lebih lanjut, posisi jagung dan lokalitas, turut mengarahkan pandangan pemerintah mengenai beras sebagai agenda ketahanan pangan nasional yang menggeser keber-tahanan subsistensi masyarakat. Lassa menjelaskan, beras dalam hal ini dijadikan sebagai tolak ukur ketahanan pangan dan gambaran kemiskinan provinsi NTT.

Pandangan ini tentu dari perspektif pemerintah. Lantas, bagaimana dengan pandangan petani setempat sendiri, jika kasus yang disebutkan dalam pendahuluan menunjukkan beras digunakan untuk sumbangan dan acara sosial lainnya?

Berbicara mengenai sekuritas pangan, Tiley⁹ menjelaskan setidaknya ada aspek yang harus diperhatikan, yaitu ketersediaan, akses, dan teknologi. Ketersediaan pangan ditentukan oleh produksi yang dikembangkan oleh rumah tangga. Akses pangan merupakan kemampuan rumah tangga dalam memperoleh pendapatan untuk mengakses makanan. Aspek teknologi berarti pengetahuan yang dikembangkan oleh rumah tangga untuk mengelola pangan. Dengan demikian, sekuritas pangan ditentukan pada kemampuan (*power*) rumah tangga untuk mengakses pangan dengan mengembangkan teknologi tertentu. Pandangan ini terlalu antroposentris dalam melihat hubungan antara manusia dengan alam sebagai penyedia pangan. Di satu sisi, manusia tidak benar-benar “menguasai” sumber daya di sekitarnya. Mereka hidup dan berkembang sesuai dengan bagaimana lingkungan turut memberi pengaruh yang signifikan dalam hidup mereka.

Dengan demikian, dapat dibaca bahwa Tiley maupun Lassa tidak mengarahkan pada aspek ekologis dan rasionalitas petani setempat dalam sistem produksi pertanian yang mereka kembangkan. Aspek ekologis, rasionalitas, dan keseharian petani menjadi penting jika memang hendak berbicara pangan dalam konteks “lokalitas”. Lantas, sejauh mana signifikansi ketiga aspek tersebut dalam konteks produksi padi dan jagung, dalam hal ini *ketema* dan *bose* di Alor?

⁵ Jonatan Lassa, *Op.Cit.*, hlm. 29.

⁶ *Ibid.*

⁷ *Loc.cit.*, hlm. 31.

⁸ Esteva dan Austin, 1987: 23, dalam Lassa, *Ibid.*, hlm. 32.

⁹ Riley, *et. al.* “Defining Food Security”, *Source*, (1999), hlm. 1.

II. EKOLOGI BUDAYA SEBAGAI PENDEKATAN

Ekologi budaya merupakan salah satu paradigma atau pendekatan yang berkembang dalam studi Antropologi Ekologi. Studi Ekologi Budaya dikenalkan oleh Julian Steward untuk menjelaskan keterhubungan antara aktivitas manusia yang disebut budaya dengan lingkungannya. Keterhubungan antara budaya dan lingkungan, dapat dipahami berdasarkan "pola-pola perilaku" (*behaviour patterns*), yang meliputi kerja dan teknologi yang dipakai dalam proses pengolahan atau pemanfaatan lingkungan.¹⁰ Lebih lanjut, studi ekologi budaya didefinisikan oleh Murphy sebagai studi tentang proses-proses kerja, organisasi, siklus, ritme, dan modalitas situasi sekitarnya.¹¹ Dengan demikian, perhatian pertama, sebagaimana ditunjukkan oleh Ahimsa Putra, ialah analisis struktur sosial dan kebudayaan. Menurutnya, lingkungan dipahami manakala pola-pola tingkah laku atau organisasi kerja mempengaruhi lingkungan.

Selanjutnya, Julian Steward memberikan penjelasan bahwa setidaknya ada tiga langkah dalam memahami keterhubungan antara lingkungan dengan kebudayaan. Menurutnya, ada tiga langkah, yaitu: (1) melakukan analisis atas hubungan antara lingkungan dan teknologi pemanfaatan dan produksi; (2) melakukan analisis atas "pola-pola perilaku dalam eksploitasi suatu kawasan tertentu yang menggunakan teknologi tertentu", dan (3) melakukan analisis atas "tingkat pengaruh dari pola-pola perilaku dalam pemanfaatan lingkungan terhadap aspek-aspek lain dari kebudayaan".¹²

Pendekatan ini sebagai upaya untuk memahami bagaimana pola-pola perilaku dalam hubungannya dengan lingkungan. Keterbuhungan tersebut terletak pada corak-corak produksi, yakni sistem pertanian-perladangan, sistem kosmologi yang dikembangkan, dan keseharian mereka dalam kerangka corak produksi tersebut.

III. SISTEM PERTANIAN-PERLADANGAN SEBAGAI CORAK PRODUKSI

A. Sistem Kosmologi Pertanian-Perladangan

Konsep "petani-peladang" digunakan di sini untuk menjelaskan basis pertanian mereka yang ekstensif dan intensif. Pertanian merupakan sistem pengolahan lahan yang intensif dikerjakan dalam satuan lahan, sedangkan perladangan merupakan pengolahan yang ekstensif di mana perluasan lahan masih memungkinkan terjadi. Perladangan ini masih dijalankan oleh petani di Alor, dengan sistem perladangan berpindah di lahan kering. Di samping itu, mereka juga mengusahakan lahan persawahan dan kebun di beberapa tempat secara tetap. Untuk itulah, saya menyebut komunitas dan informan penelitian dengan menggunakan konsep "petani-peladang" dalam pembahasan ini.

Sebelum membahas corak pertanian-perladangan, petani-peladang Alor mempunyai sistem kosmologi pertanian yang dikenal dengan "tahun genap" dan "tahun ganjil" untuk menandai keberhasilan kegiatan di ladang. Penentuan tahun genap-ganjil ini dapat dilihat dari tanda-tanda tertentu.

¹⁰ Lihat Ahimsa-Putra, "Antropologi Ekologi: Beberapa Teori dan Perkembangannya," dalam *Masyarakat Indonesia*. Tahun XX, No. 4. Tahun 1994, hlm. 3.

¹¹ Murphy, (1970), hlm. 55, dalam Ahimsa-Putra, (1997), *Ibid*.

¹² Julian Steward, (1955), hlm. 40-41, dalam Ahimsa-Putra, *Ibid*. hlm. 4.

Tahun Genap	Tahun Ganjil
<ul style="list-style-type: none"> • Banyak hasil panen, tidak banyak hama. • Hama yang muncul hanya tikus biasa, mereka makan langsung ke buahnya. • Menanam padi, jagung, ubi dalam jumlah yang besar sebagai cadangan selama dua tahun atau tiga tahun. • Ada bintang terang seperti segitiga muncul di arah timur. • Bunga mangga yang keluar pada awal oktober seperti ini banyak buahnya dan kemiri juga banyak. Di samping itu, pohon asam juga berbuah banyak. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tanaman banyak dimakan sampai habis oleh hama-hama. • Tikus yang datang pada tahun ini ukuran tubuhnya lebih besar (dua telapak tangan melingkar), kepalanya kecil tapi panjang. Tikus ini makan dari batang sampai ke buahnya. • Selain tikus juga ada belalang, ulat, dan gagak. “Gagak kalau di usir malah marah”, katanya. • Bintang terang berbentuk segitiga muncul di arah barat. • Buah mangga biasanya sudah banyak ulatnya, atau berbuah tetapi hanya sedikit.

Tabel 1. Perbedaan Siklus Tahunan pada Petani-peladang di Alor

Masyarakat petani-peladang di Alor, meskipun sudah mengetahui ada tahun ganjil dan tahun genap, mereka tetap mengusahakan perintisan ladang setiap tahun. Alasan yang mereka kemukakan ketika mereka menanam di tahun ganjil, ialah hasil panen tersebut digunakan untuk persiapan bibit di tahun genap. Hal ini harus dilakukan untuk mendapatkan kualitas bibit yang bagus.

B. Konteks Ekologi Pertanian-Perladangan Lahan Kering

Masyarakat petani-peladang di Alor mengenal konsep sawah, ladang tetap, ladang tahunan (berpindah), dan pekarangan (*hingtal*). (1) Sawah merupakan lahan untuk tanaman padi di dataran rendah atau lembah yang rata, di mana air bisa mengalir terus. Sawah ini hanya ada di beberapa tempat, seperti desa Tanglapui, Alor Timur dan desa Subo, Alor Selatan. Sawah ini mulai diusahakan sejak tahun 1990-an dengan pembagian per petak seluas 12x25 m². (2) Ladang merupakan lahan kering yang digunakan untuk menanam padi, jagung,

maupun kacang-kacangan dengan kontur tanah relatif bertebing atau tanah miring. Ladang dibuka dan diolah secara bergantian berdasarkan jumlah lahan yang disebut sebagai “ladang berpindah”. Selanjutnya, ladang disebut “ladang tetap” karena tanah di kampung lama ditanami tanaman tetap, yakni kemiri dan kunyit yang tumbuh begitu saja.¹³ Di samping itu, mereka mengenal “ladang tahunan” merupakan ladang yang berada di sekitar desa. Ladang ini digunakan secara bergiliran untuk tanaman pangan. (3) *Hingtal* atau tanah pekarangan merupakan tanah di sekitar rumah. *Hingtal* ini digunakan untuk menanam ubi, sayuran, dan buah-buahan.¹⁴

Beberapa daerah di Alor mengawali kegiatan berladang dengan melakukan ritual di *misbah*¹⁵ leluhur. Ritual dilakukan dengan membawa persembahan berupa makanan dengan tujuan agar leluhur memberkati kegiatan berladang mereka. Mereka berharap tahun itu bisa membawa hasil yang menggembirakan. Selain itu, mereka juga melakukan pemberkatan di gereja, misalnya saja Gereja Misi Injili Timor yang melakukan

¹³ Ada satu informasi menarik terkait munculnya ladang tetap. Pak Simon, mantan kepala dusun Kopa, Maukuru, Alor Timur menjelaskan tentang pengadaan “Ladang Tetap” tahun 1995. Cara yang ia tempuh untuk dikenalkan kepada warga Kopa ialah mengajak menanam kemiri di ladang berpindah. Seusai menanam padi di sawah, pak Simon menyarankan agar tanahnya ditanami kemiri. Hal ini katanya dimulai setelah tahun 2000an. Dia menambahkan, “ya siapa yang punya usaha di situ, dia punya, dia punya tanamannya”. Hal ini menunjukkan bagaimana sisi politis ‘akses’ lahan ‘pinjaman’ dari orang-orang Lantoka mulai bergerak dari ‘hak pakai’ ke ‘hak milik’ untuk tidak mengatakannya secara legal.

¹⁴ Perlu diketahui, tidak semua rumah di kampung-kampung di Alor memiliki *hingtal*. *Hingtal* berkaitan dengan sejarah perpindahan masing-masing kampung dari kampung lama ke kampung baru, entah karena keputusan adat maupun intervensi pemerintah. Sebagai contoh, di Belemana dan Kopa di Alor Timur, rata-rata mereka memiliki *hingtal* yang menjadi satu dengan bangunan rumah di atas tanah seluas 50x50 m². Tanah seluas tersebut diatur oleh pemerintah Orde Baru ketika mempunyai kebijakan untuk membentuk desa definitif atau pemekaran.

¹⁵ *Misbah* merupakan suatu tempat duduk bagi raja maupun tetua adat yang dibangun dari batu yang ditata sedemikian rupa, dengan menghadap ke arah tertentu sesuai dengan maksud tertentu pula. Di dalam setiap kampung maupun ladang milik suku raja pasti ada *misbah*. Biasanya *misbah* ini menghadap ke timur. *Misbah* ini digunakan untuk melihat posisi matahari dan membaca ramalan. *Misbah* yang ada di kampung biasanya digunakan sebagai tempat musyawarat atau prosesi adat untuk membuat suatu keputusan atau merapatkan suatu masalah. *Misbah* jenis ini tidak dibangun menghadap arah timur.

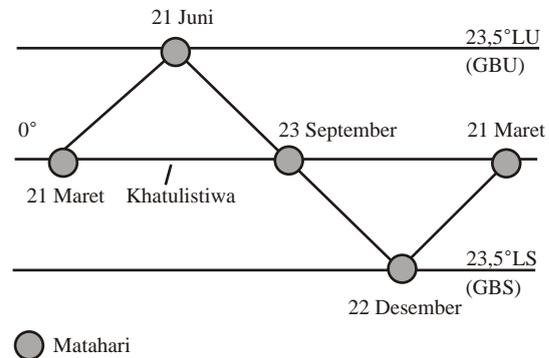
pemberkatan dalam bentuk “doa *parang*” menjelang perintisan ladang dan “doa bibit” saat akan tanam.

Doa bibit dilakukan setelah kegiatan “potong rumput” atau dikenal dengan merintis ladang pada bulan September. Rumput setinggi orang dibabat sampai akar dengan menggunakan parang. Biasanya, lahan-lahan yang hendak dibuka, sebelumnya telah dibiarkan dalam masa *bera* selama tiga sampai lima tahun. Lama masa *bera* ini tergantung jumlah lahan yang dimiliki oleh masing-masing keluarga. Aktivitas membuka ladang ini memakan waktu sampai dua minggu. Lama waktu tersebut dikarenakan ladang yang ditinggalkan selama beberapa tahun telah menjadi lebat oleh kayu-kayuan dan rumput alang-alang. Begitu selesai, mereka harus menunggu kayu dan alang-alang tersebut menjadi kering atau ramalan kapan hujan pertama akan turun pada bulan Oktober. Pembakaran ini menjadi strategi ekologis mereka untuk menyuburkan tanah. Pembakaran biasanya dilakukan di malam hari, untuk menghindari asap yang mengganggu aktivitas tetangga atau kampung lain di siang hari. Ketika membakar, mereka akan berhati-hati dengan melihat posisi arah angin, kemiringan lahan, dan kondisi lahan di sekitar.

Mereka juga membuka atau mengolah *hingtal* bagi mereka yang mempunyai. Pengolahan *hingtal* tersebut juga dengan pembakaran, tetapi tidak dari kayu-kayuan. Mereka biasanya cukup membersihkan rumput-rumput dengan cangkul kecil dan mengurangi daun ubi kayu atau gamal (tanaman pembatas) agar memberi cukup ruang untuk penyiangan.

Begitu hujan turun dua atau tiga kali pada pertengahan November sampai Desember. Masing-masing wilayah memiliki perbedaan masa tanam karena hujan turun tidak bersamaan. Berdasarkan penjelasan dari salah seorang petani-peladang di Alor Barat Daya, Agustinus Makalring, permulaan masa tanam dilakukan ketika posisi matahari berada di antara titik tengah dengan titik terjauh posisi kiri dirinya ketika

menghadap matahari di pagi hari (baca= lintang selatan). Berikut ilustrasi pembacaan musim berdasarkan matahari:



Grafik 1. Ilustrasi Siklus Matahari

sumber: dikutip dari <http://dc313.4shared.com/doc/fNDbjfc5/preview.html>

Posisi yang dimaksud ialah berada di antara titik tengah (23 September) dengan titik terjauh lintang selatan (22 Desember). Pada waktu inilah mereka mulai menanam. Kasus Pak Agustinus, dia menandai posisi tengah dengan satu pohon serta perkiraan letak dari bukit yang letaknya persis di hadapan rumah. Bibit yang ditanam dalam satu lahan sangat variatif mulai dari padi, jagung, kacang-kacangan, hingga ubi. “Pokoknya waktunya tanam, tanam saja apa punya,” kata-kata yang sering muncul ketika ditanyakan tanaman apa yang mereka tanam.

Proses selanjutnya ialah penyiangan rumput. Kegiatan ini dilakukan setelah tanaman berumur dua sampai empat minggu. Biasanya pertumbuhan tanaman ini dibarengi dengan melebatnya gulma. Berdasarkan keterangan dari petani-peladang Manmas, Alor Selatan selama mengikuti proses menanam di sebuah kampung lama bernama Wemang, mereka menunjukkan ladang di bukit yang miring harus mempunyai perawatan yang lebih. Kontur tanah miring merupakan tempat alang-alang tumbuh dengan cepat karena kondisi tanah tidak becek di musim hujan. Waktu perawatan yang lama menjadi resiko bagi mereka untuk mengolah ladang. Akan tetapi, mereka beralasan lahan yang miring memiliki resiko diserang hama paling sedikit. Hama tikus, babi, dan rusa jarang bisa memasuki area tanaman padi.

Berdasarkan logika peruntungan tersebut, mereka harus banyak melakukan penyiangan di ladang. Penyiangan tersebut dilakukan tiga kali dalam satu kali masa tanam. Penyiangan pertama dilakukan di pertengahan bulan Desember, ketika tanaman padi sudah mulai tumbuh. Penyiangan kedua dilakukan di pertengahan akhir Januari sampai Februari. Penyiangan ketiga dilakukan pada bulan Maret, yakni setelah mereka panen jagung pertama atau “jagung umur pendek” yang ditanam di *hingtal*.

Petani-Peladang Alor sudah mengenal tanaman produksi yang digunakan untuk subsistensi dan tanaman berorientasi pasar. Jenis tanaman subsistensi ialah padi, jagung, ubi, pisang, dan kacang-kacangan. Hasil panen pokok padi dan jagung, baik untuk dikonsumsi maupun untuk dibuat bibit, dikeringkan dan dimasukkan ke dalam rumah gudang.¹⁶ Padi ladang yang mereka

simpan untuk keperluan makan paling lama ialah tiga tahun. Setelah melebihi batas waktu tiga tahun, beras tersebut akan hambar ketika dimasak. Lama penyimpanan padi untuk keperluan bibit di masa tanam berikutnya, tidak boleh melebihi waktu setahun. Oleh karena itu, mereka setiap tahun akan menanam untuk diambil sekitar dua *blek* (15 Kg x 2) atau lebih untuk bibit di tahun berikutnya.

Di samping itu, jenis tanaman berorientasi pasar yang mereka kembangkan, antara lain: kemiri, pinang, kopi, vanili, jambu mode, kenari, kunyit, kelapa (khusus daerah Alor Barat Daya dan sekitarnya). Meskipun ada pemisahan demikian, di beberapa tempat, terkadang menjual padi atau pisang ketika tidak ada hasil lain yang bisa dijual. Berikut gambaran umum hasil panen dalam siklus satu tahun di daerah penelitian.

No.	Bulan	Pekerjaan	Hasil panen		
1.	Januari	Penyiangan	Jagung pertama + Labu		
2.	Februari	kedua			
3.	Maret	Penyiangan Ketiga			
4.	April		Kopi	Jagung kedua	Padi + Kacang-kacangan
5.	Mei				
6.	Juni				
7.	Juli		Pinang muda + Ubi Ko		
8.	Agustus				
9.	September	Potong rumput			
10.	Oktober		Pinang terakhir		
11.	November	Menanam padi + Jagung + Kacang2an	Gugur kemiri		
12.	Desember	Penyiangan pertama	Panen Kemiri pertama + Ubi piara, ubi bulat		

Tabel 2. Siklus Tahunan Aktivitas Pertanian-Perladangan

¹⁶ Masyarakat Alor mengenal dua jenis rumah gudang. Rumah gudang *mai* (betina) dan rumah gudang laki (*jantan*). Rumah gudang *mai* mempunyai bentuk lebih lebar dengan atap alang-alang hampir menjuntai ke bawah, sebaliknya rumah gudang laki berbentuk lebih ramping dan tinggi. Rumah gudang memiliki empat tiang besar, biasanya kayu yang digunakan adalah kayu putih atau kayu merah. Atap rumah ini terbuat dari alang-alang. Ruangan yang ada di loteng digunakan untuk menyimpan hasil panen atau barang-barang lainnya. Pintu berada di bawah dan membutuhkan tangga untuk naik ke atas. Bagian bawah biasanya dipasang balai-balai untuk menerima tamu atau untuk bertelekan saat terik pada siang hari. Pemilihan rumah gudang berkaitan dengan sejarah pembentukan desa melalui penyatuan suku-suku. Berdasarkan konteks ini, kesukuan dibagi menjadi dua, yakni: suku yang “lari” (gabung) atau menetap (daerah penyatuan).

C. Produksi Pangan dalam Sistem Pertanian-Perladangan

Ada pola-pola yang tampak seragam dalam pengolahan jagung dan padi pada petani-peladang di Alor. Pertama, pengelolaan tanaman jagung sebagai sumber utama kebutuhan pangan mereka untuk diolah menjadi *ketema* atau *bose*. Mereka mempunyai dua macam jagung, yang diistilahkan jagung “umur pendek” atau “jagung pungut pertama” dan jagung “umur panjang” atau “pungut kedua”. Jagung “pungut pertama” umurnya lebih pendek dari jagung biasanya. Jagung ini berwarna lebih putih, bentuk tongkol kecil, dan tinggi batang hanya sekitar satu meter. Mereka menyiiasi dengan memperlebar jarak tanam, yakni kurang lebih satu meter. Umur masa tanam jagung ini dua setengah bulan, sehingga di bulan Februari sudah bisa ditanam. Bibit jagung “umur pendek” yang selalu disiapkan setidaknya 10 bulir, atau selebihnya untuk sulam (mengganti bibit yang busuk atau dimakan semut). Jagung ini ditanam di pekarangan rumah. Sisa tanah di pekarangan ditanami sekitar 100 butir (kalau hidup semua) dan itu tergantung dari luas yang tersisa dari penanaman sayur. Panen jagung di *hingtal* biasanya 5-10 ikat (1 ikat = 10 bulir).

“Jagung umur panjang” atau “pungut kedua” jarak tanamnya sekitar 40-60 cm atau separuh jarak masa tanam jagung pendek. Tinggi batang jagung kedua ini sekitar 1,5-2 meter. Bentuk tongkol lebih panjang dari jagung pertama dan warnanya jingga. Umur tanam ini adalah tiga bulan. Rata-rata mereka menyiapkan bibit jagung jenis ini sebanyak 70 bulir. Jagung jenis ini akan dipanen bulan Maret.

Berdasarkan keterangan salah seorang petani-peladang di Belemana, kedua jenis jagung ini harus ditanam untuk mencukupi kebutuhan makan keluarga. Jagung “pungut pertama” yang batangnya pendek dan kuat justru tahan terhadap terhadap angin beliung yang datang di bulan Januari-Maret. Di samping itu, jagung “pungut kedua” digunakan untuk persediaan makan sampai

dua tahun.

Sumber tanaman pangan lain yang dikembangkan oleh petani-peladang di Alor ialah padi. Produksi padi yang mereka kembangkan setidaknya ada dua metode, yaitu: ladang berpindah dan sawah. Dalam sekali penanaman, rata-rata keluarga menyiapkan bibit dua *blek* sampai tiga *blek* untuk lahan satu hamparan. Hasil tanam padi berbeda antara tahun ganjil dengan tahun genap. Sebagaimana sudah disinggung sebelumnya, tanam padi di tahun ganjil hanya untuk keperluan persiapan bibit di tahun genap. Hasil yang diperoleh petani-peladang berkisar tujuh *blek* sampai dua belas *blek*. Dua *blek* dari hasil tersebut akan disimpan di rumah gudang, sisanya digunakan untuk tambahan makan sehari-hari.

Hasil panen padi di tahun genap dalam satu hamparan bisa mencapai 40 *blek* atau setara dengan 600 Kg. Jumlah tersebut tergantung dengan luasan ladang yang dibuka oleh masing-masing keluarga, berkisar antara dua sampai tiga hektar. Hasil padi tersebut akan dibagi kepada keluarga dan tetangga yang membantu tanam dan panen. Sisanya disimpan di rumah gudang. Jumlah tersebut digunakan untuk keperluan konsumsi sehari-hari sampai di tahun genap selanjutnya.

Di samping itu, untuk kebutuhan subsistensi, mereka mengandalkan ubi-ubian yang ditanam di ladang maupun *hingtal*. Di bulan Juni ubi sudah bisa dipanen, tapi menurut beberapa warga, mereka mengaku mengambil ubi bisa dilakukan kapan saja. Sekali cabut ubi biasanya dua pohon. Hal ini sering dilakukan ketika mereka merasa “malas” masak. Biasanya mereka langsung mencabut ubi di *hingtal* ditambah sayur untuk sarapan. Mereka hanya makan ubi yang “bagus”, sedangkan ubi yang jelek bisa digunakan untuk pakan babi.

Selain ubi di ladang atau *hingtal*, beberapa petani-peladang di Alor Barat Daya, khususnya Morba dan Pintu Mas, bisa mengandalkan ubi hutan, yakni ubi *ko* dan ubi *da*. Kedua ubi tersebut, mereka sering

menyebutnya secara bersamaan, *koda*. Kedua ubi ini hanya ditemukan di hutan atau ladang. Hanya ubi *ko* yang oleh orang Morba tumbuh di sekitar ladang. Di tahun ganjil, biasanya mereka memanfaatkan sebagai bahan makanan pengganti. Ubi ini pun banyak tumbuh di ketika tahun genap. Bahkan buah-buahan hutan juga banyak berbuah di tahun ini.

Di samping itu, mereka juga menanam kacang. Bibitnya sebanyak satu *blek* bisa menghasilkan sekitar lima *blek*. Kalau ada hama biasanya hanya satu sampai dua *blek* saja. Ada beberapa jenis kacang yang mereka tanam: kacang tali, kacang panjang, arbila, kacang kulit, kacang polo. Kacang arbila inilah yang digunakan sebagai campuran untuk membuat *bose*. Beberapa jenis kacang ditanam menjadi satu dengan jagung umur panjang. Mama Naomi (RTSM di Belemana, Alor Timur) menjelaskan, batang jagung yang panjang digunakan oleh petani Belemana sebagai “tempat melata”. Akan tetapi dia sekarang sudah tidak begitu lagi semenjak ada informasi dari dinas pertanian. Kacang-kacangan ini akan dipanen mulai bulan Maret sampai menunggu kering.

D. Strategi-strategi Petani-Peladang

Model pertanian-perladangan yang dikembangkan sebagian besar masyarakat Alor tidak memberi tingkat sekuritas penuh sepanjang tahun. Ada masa-masa tertentu saat krisis ekonomi (pangan) seringkali terjadi. Krisis terbesar yang dialami oleh petani-peladang ialah tahun ganjil. Tahun ganjil merupakan tahun saat petani-peladang tidak mempunyai produktivitas hasil yang bisa memberikan sekuritas pangan yang berarti. Masyarakat tetap saja mengusahakan pertanian-perladangan dengan alasan untuk menjaga kualitas bibit padi untuk ditanam di tahun genap. Beberapa petani-peladang di Alor Barat Daya mengandalkan hasil hutan, seperti ubi *ko* dan ubi *da*.

Ada satu cara yang cukup “pintar” dan “cerdas” menurut kami terhadap apa yang dilakukan oleh Pak Simon, salah satu informan di Kopa, Belemana, dalam mengatasi problem krisis tahun ganjil. Dia mempunyai strategi untuk mengatasi gagal panen di tahun ganjil untuk pertanian sawah yang dirintisnya. Baginya tahun ganjil dan tahun genap itu sama saja, tergantung bagaimana membaca “tanda-tanda alam”. Pak Simon di tahun genap membuka sawah seluas delapan petak dengan bibit sebanyak dua *blek* = 30 Kg.¹⁷ Jumlah tersebut juga ditanam di tahun ganjil. Hanya saja, untuk tahun ganjil, Pak Simon memberikan cara khusus agar bisa panen padi. Dia akan melihat-lihat dahulu munculnya bintang paling terang, apakah di barat atau di timur. Ketika di timur, berarti memasuki tahun ganjil yang berarti dia harus memperlambat awal masa tanam padi. Jika di tahun genap dia menanam di bulan November, di tahun ganjil Pak Simon akan menanam di akhir bulan Desember atau awal Bulan Januari yakni menjelang hujan lebat. Dengan berharapnya tumbuh di musim hujan lebat, sawah pak Simon akan digenangi air yang banyak. Air tersebut berguna untuk mencegah tikus masuk ke padi dan menggerogoti akar atau batang. Selain itu, dia memperlebar jarak tanam dalam satu petak. Hal ini dimaksudkan agar hama tikus tidak bisa melompat atau naik ke pucuk batang untuk memakan padinya. Dengan strategi itu, Pak Simon bisa mendapatkan hasil padi 20-30 *blek* per petaknya. Sehingga sawah Pak Simon dalam setahun bisa menghasilkan padi sebanyak 180 sampai 240 *blek*.¹⁸

Selanjutnya, krisis yang dialami petani-peladang di Alor juga terjadi pada bulan-bulan tertentu. Kasus yang dialami oleh petani-peladang di Alor Timur ialah ketika datangnya angin kencang dan hujan lebat di bulan Januari-Maret. Bulan-bulan tersebut merupakan bulan petani-peladang tidak bisa mengakses sumber-sumber ekonomi, seperti

¹⁷ Luasan petak tersebut adalah 12x25 m²

¹⁸ Jumlah ini bisa dikatakan separuh dari jumlah rata-rata produksi orang Belemana, Alor Timur. Hasil dari sawah bisa digunakan untuk subsisten kurang lebih satu tahun. Sedangkan ladang kering yang ditanam orang Belemana, seperti pak Menahem yang mampu menuai hasil padi dari satu hamparan sebanyak 40-50 *blek*. Hal ini sedikit memberi gambaran bagaimana lahan yang berbeda mempunyai cara, hasil, dan pemenuhan produksi yang berbeda.

kemiri atau kunyit karena letaknya yang sangat jauh dari kampung. Mama Naomi-Wallu, salah satu keluarga di Belemana menyebut bulan Januari-Maret sebagai “bulan setengah mati”. Dia dan keluarga lain di desanya mengandalkan jagung “umur pendek” atau “jagung pendek antar waktu” sebagaimana dijelaskan di atas. Hal ini juga dilakukan bagi petani-peladang yang mempunyai *hingtal*.

Mengenai hal ini, bagi masyarakat di Alor Selatan maupun Alor Barat Daya bukan merupakan bulan yang krisis. Mereka bisa mengandalkan kemiri atau hasil panen lain karena letak ladang tetap mereka tidak begitu jauh dari kampung. Mereka merasa bulan krisis terjadi di puncak musim kemarau, yakni bulan akhir Juli sampai awal September. Biasanya mata air cenderung berkurang dan mulai mengering. Bulan tersebut merupakan bulan tidak ada hasil panen, kecuali sisa kemiri, karena pada bulan tersebut kemiri sedang berbunga. Dengan demikian, masa krisis ini, merupakan masa istirahat dan menunggu panen berikutnya.

E. Jagung dan Padi dalam Pandangan dan Kehidupan Sehari-hari

Sebagaimana sudah disinggung di atas, dua jenis jagung yang ditanam oleh petani-peladang Alor mempunyai nilai ekologis terkait dengan sistem tahun ganjil dan tahun genap, serta iklim di NTT. Munculnya konsep “jagung umur pendek” dan “jagung umur panjang” pun terkait dengan aktivitas sehari-hari dan pandangan mereka terhadap keduanya. Secara ekologis, jagung tersebut harus ditanam dua-duanya dengan lahan yang berbeda. Masing-masing mempunyai pertimbangan sendiri.

Selanjutnya, mengenai konsumsi jagung sebagai sumber pangan bagi petani-peladang Alor, jagung tersebut mampu mengatasi situasi krisis pangan dan panen. Berdasarkan penjelasan Mama Damaris Muring di Kopa, jagung ini biasanya dikonsumsi kalau sedang sibuk dan masa krisis di bulan Desember sampai Januari. Kalau sedang sibuk, mereka tidak mem-

punyai waktu luang untuk menumbuk padi. Kalau tidak, masa sibuk seperti bulan-bulan menjelang hujan, karena harus membuka ladang dan menanam. Kesibukan ini secara tidak langsung turut meng-konstruksi kebiasaannya dalam konsumsi. Mereka biasanya cukup masak ubi tatas, dan singkong yang ditanam di *hingtal* untuk keperluan makan siang atau malam.

Hal yang sama juga dijumpai di keluarga Marice Padadena. Mereka mengkonsumsi jagung rata-rata sebanyak satu ikat untuk tiga sampai empat hari. Jagung ini dimasak *bose* atau *ketema*. Untuk memasak makanan ini membutuhkan waktu yang sangat lama. “*Dorang lama buat masak ketema atau bose. Dari matahari belum keluar sampai matahari hampir tegak di kepala*”. Bagi mereka tidak ada tenaga apabila sehari tidak makan jagung.

Dalam hal ini, jagung mempunyai nilai sekuritas dalam rutinitas petani-peladang di Alor dengan corak produksi yang mereka kembangkan. Bose dan ketema mempunyai “nilai tahan” lebih lama dibanding dengan nasi merupakan bagian dari strategi yang dibentuk oleh konteks ekologi setempat. Dengan lamanya jagung bisa dikonsumsi, petani-peladang Alor bisa mengerjakan pertanian-perladangannya secara lebih fokus. Hal ini biasanya mereka menyiasati dalam kondisi banyak kerjaan, seperti di masa tanam, masa penyiangan yang dilakukan sampai empat kali, maupun panen hasil kebun di kampung lama (*ateng afeng*).

Antara bulan Desember dan Januari merupakan bulan-bulan krisis, “setengah mati”, dalam istilah Mama Naomi, keluarga di Belemana, Alor Timur. Hidup di masa krisis memanfaatkan jagung umur pendek dan kacang yang masa tanamnya tidak lama. Dia menyebut jagung putih yang dipanen lebih awal itu disebut “jagung pendek antar waktu”. Jagung yang bisa segera dikonsumsi secepatnya untuk segera mengakhiri masa krisis. Panen jagung jenis ini, menurutnya, ketika tidak terlalu tua, sehingga ketika dimasak tidak membutuhkan waktu lama.

Selanjutnya, padi bisa dikatakan sebagai sumber pangan kedua karena beberapa alasan kultural. Untuk memperolehnya menjadi beras yang bisa langsung diolah, mereka harus menumbuk, yang berarti harus membutuhkan waktu lebih lama dan tenaga yang lebih banyak ketika ingin memasaknya. Secara praktis barangkali menurut pandangan kita ialah dengan menggunakan mesin *selep*. Mesin ini memang ada di sana. Akan tetapi, masih jarang keluarga yang mempunyai mesin penggiling padi, yang dalam bahasa setempat mesin *mol*". Untuk menggiling padi, setidaknya bagi petani-peladang yang tidak punya mesin, harus membayar biaya sebesar Rp 1.000/Kg. Jumlah ini dirasa berat bagi beberapa keluarga, karena sumber pendapatan digunakan untuk keperluan lain. Apalagi perputaran uang atau sirkulasi ekonomi di kalangan petani-peladang Alor masih kecil. Hal ini bisa terjadi karena pasar, sebagai tempat menjual hasil pertanian sekaligus membeli kebutuhan keluarga tidak semudah didapatkan di Jawa. Pasar di sana hanya diadakan di hari-hari tertentu.

Berkaitan dengan proses pengolahan gabah padi menjadi beras yang begitu "sulit", masyarakat petani-peladang menggunakan beras untuk kegiatan-kegiatan sosial atau untuk sumbangan. kegiatan-kegiatan yang memerlukan sumbangan beras antara lain: kelahiran, pernikahan, kematian, kumpul keluarga (arisan pendidikan), dan kumpul kerja di ladang.

Tanggal 28 Oktober 2013 silam, di Desa Subo, Alor Selatan, sewaktu kami di sana ada orang melahirkan. Pagi itu, datang berbondong-bondong tetangga sekitarnya dengan membawa rantang berisi beras, gula, atau kopi. Ada juga yang membawa baju-baju bayi, sarung, dan kayu bakar. Waktu itu, tidak tampak salah seorang tetangga yang membawa jagung. Beras dalam hal ini tidak lagi menjadi pangan semata, tetapi pangan yang dipertukarkan dalam relasi sosial.

Beras menjadi media pertukaran, juga dijumpai dalam acara pernikahan. Berdasarkan keterangan Yorabean di desa yang sama,

dia mengaku sedang merencanakan pernikahan tahap ketiga. Berdasarkan penjelasan om Beam (panggilan akrab), di dalam tradisi pernikahan orang Abui, terdapat tiga tahap pernikahan yang harus dilalui. Tahap pertama disebut sebagai "tanda ikatan hubungan" atau mengesahkan masa pacaran. Untuk menandai hubungan ini, om Beam harus menyediakan satu gong kecil. Tahap kedua adalah tahap kawin secara adat yang disebut sebagai "terang kampung". Agar diterima hubungan pernikahannya secara adat, biasanya perempuan menentukan besarnya mas kawin, tapi umumnya paling kecil tiga sampai lima gong. Gong tersebut tidak sama ukurannya, harus bertingkat garis diameternya. Selain itu disiapkan babi sedang seharga Rp 1.500.000,-, beras 5-6 Kg, dan sirih pinang sebagai makanan penyambut tamu. Acara ini biasanya seluruh keluarga dekat pengantin kumpul. Mereka kalau datang juga bawa ayam, beras, gula, minyak, dan kadang bisa bawa babi jika keluarganya besar. Kalau mengundang keluarga seperti ini, membutuhkan beras sekitar 13 Kg (satu *blek*). Babi yang harus disiapkan dalam acara ini ialah dua ekor. Satu ekor untuk jamuan di rumahnya, dan satu ekor untuk mas kawin. Satu ekor untuk jamuan tersebut dipersiapkan karena mengundang seluruh warga kampung. Di sisi lain, bagi pengantin perempuan, dia juga harus menyiapkan babi, beras, dan sirih pinang.

Istri Om Beam berasal dari Mainang, kampung dekat Subo. Om istrinya bernama Sawon Lanmay, yang merupakan pemegang Lembaga Adat Desa (LAD) Subo. Dalam tradisi suku Mainang, pengantin laki-laki harus menyiapkan 4 buah *moko*. Mengenai persiapan *moko* pada pernikahan tahap kedua ini, *moko* disiapkan Om Beam melalui "kumpul keluarga".

Selanjutnya, menikah tahap ketiga ialah menikah yang resmi secara nasional dan gereja. Pada tahap ini, pengantin laki-laki harus menyiapkan gong sebanyak 20-30 dan *moko* Jawa sebanyak dua jenis. Menanggapi "tuntutan" adat yang begitu besar, Om Beam

memilih menunda pernikahan tahap ketiganya sampai tahun 2014. Untuk itulah, dia “menabung” lewat memelihara babi dan memperbanyak jumlah panen beras. Om Beam menyiapkan dirinya, dimulai dengan membagi hasil panen ke keluarga yang mempunyai anak perempuan yang hendak menikah. Dia memberi dua karung dari enam karung hasil panennya untuk “...*dibagi dua dan dikasihkan ke siapa yang kira-kira bisa kasih gong moko*”. Bahkan Om Beam juga harus siap seandainya ada keluarga datang meminta tiga karung beras untuk acara pernikahan.

Dari penjelasan tersebut kita dapat menangkap bagaimana pangan “diperlakukan” oleh masyarakat setempat dalam konteks tertentu. “Pemberlakuan” sebagai penekanan, menegaskan arti penting keberadaan beras dan jagung dalam keseharian mereka. Jagung diberlakukan secara berbeda dengan beras karena berkaitan dengan konteks ekologis setempat, yakni musim, siklus pertanian dan kerentanan produksi pangan. Produktivitas jagung bisa diandalkan untuk mengatasi krisis akut di awal tahun dan tahun ganjil. Di samping itu, pola-pola keseharian sebagai aspek kultural juga turut mempunyai signifikansi terhadap pemberlakuan jagung sebagai konsumsi pokok. Jagung tidak memerlukan pengolahan serumit beras, yang harus memakai mesin atau tenaga menumbuk. Jagung cukup direbus lama menggunakan perapian. Hal ini menunjukkan signifikansi penggunaan waktu di dalam aktivitas produksi pangan itu sendiri.

Pemberlakuan beras berbeda dengan jagung. Kasus Om Beam misalnya, menunjukkan bagaimana beras mempunyai signifikansinya dalam konteks relasi sosial yang ada. Beras dihadirkan dalam makanan jamuan pada acara keluarga, dipertukarkan dengan *gong-moko*, dan sumbangan dalam acara tertentu. Beras sengaja dihadirkan dalam matriks relasi sosial yang luas.

IV. PENUTUP

Studi pangan dalam konteks sekuritas dan insekuritas pangan di Indonesia, khususnya Nusa Tenggara Timur, harus dilihat secara lebih kritis. Studi produksi pangan di Alor yang menjadi fokus penelitian ini memperlihatkan beberapa temuan. Pertama, *ketema* dan *bose* tidak semata-mata sebagai makanan yang dianggap “khas” atau “lokal” sebagaimana banyak disebutkan dalam studi-studi sebelumnya. “Kekhasan” atau “lokalitas” pangan dapat dijelaskan secara memadai berdasarkan konteks ekologis dan kultural dengan asumsi berbagai aktivitas manusia tidak lepas dari lingkungan dan aspek-aspek kultural yang mewujud dalam keseharian petani-peladang di Alor.

Ketersediaan sumber daya, sebagai aspek penting sekuritas pangan, tidak benar-benar mampu dikuasai oleh manusia. Manusia mengembangkan pengetahuan, perilaku, dan aspek kultural lain yang dibentuk oleh lingkungan sekitar. Kultur manusia dengan lingkungan sekitar terhubung secara dialektis. Keterhubungan tersebut tampak pada bagaimana jagung dipelihara berdasarkan umur tanam, jenis jagung, waktu panen, kondisi ekologis (kebun, *hingtal*). Pengolahan jagung sebagai makanan keseharian dipengaruhi oleh corak produksi pertanian-perladangan yang mereka kembangkan. Jagung yang diolah lebih mudah dan awet dimasak dalam waktu-waktu tertentu, terutama waktu mereka yang “sibuk”, seperti: menyiangi ladang, panen di kampung lama, hingga waktu panen, serta pada bulan krisis.

Berbeda dengan jagung, beras diberlakukan secara berbeda dalam keseharian masyarakat petani-peladang di Alor. Beras tidak semata-mata sumber pangan yang mampu menopang subsistensi mereka selama tiga tahun. Beras justru hadir dalam relasi sosial mereka yang mewujud dalam hubungan sumbang-menyumbang atau pinjam-meminjam. Beras pun dapat dipertukarkan dengan *gong-moko*. Selain itu, beras mempunyai nilai sosial yang terlihat

pada penyajian mereka kepada tamu. Justru, inilah lokalitas pangan yang bisa kita tangkap dari kasus di Alor. Maksudnya, beras yang diintroduksi oleh pemerintah, justru menjadi sesuatu yang berbeda karena diadaptasi secara berbeda pula oleh komunitas tertentu. Kasus di Alor menunjukkan, beras diadaptasi sebagai pangan yang dipertukarkan sekaligus memberi kekuatan subsistensi mereka secara biologis dan kultural melalui praktik pemberian dan pembalasan.

Dengan demikian, pengikutsertaaan aspek ekologis, corak produksi, keseharian dan interaksi manusia dalam konteks pembicaraan tentang pangan dapat dijelaskan secara lebih memadai. Sehingga, studi pangan dalam kaitannya dengan sekuritas dan insekuritas tidak melulu masalah lonjakan demografis, ketidakmampuan petani mengolah alam, ketidakmampuan pemerintah memperhatikan masyarakatnya, maupun lokalitas pangan sebagai identitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahimsa-Putra, Heddy Shri, 1994. "Antropologi Ekologi: Beberapa Teori dan Perkembangannya", dalam *Masyarakat Indonesia*, Tahun XX, No. 4.
- Clifford, James dan George Marcus. 1986. *Writing Culture: The Poetics and Politics in Ethnography*. California: University of California Press.
- Colin Barlow dan Ria Gondowarsito, 2007. *Socio-Economic Conditions and Poverty Alleviation in Nusa Tenggara Timur*, Canberra dan Kupang
- Holmes, Rebecca, Vita Febriany, Athia Yumna, and Muhammad Syukri, 2010. "The Role of Social Protection in Tackling Food Insecurity and Under-nutrition in Indonesia: A Gendered Approach" *Overseas Development Institute Report*. London.
- Lassa, Jonatan, 2009. "Memahami Kebijakan Pangan dan Nutrisi Indonesia: Studi Kasus Nusa Tenggara Timur 1958-2008", *Journal of NTT Studies*. 1 (1) hlm. 28-45.
- "Mengenal Pulau Pura", diakses dari [www.pulaupura.blogspot.com /p/beranda-budaya_17.html](http://www.pulaupura.blogspot.com/p/beranda-budaya_17.html) tanggal 4 Juni 2014
- Riley, dkk., 1999. "Defining food security", dalam *Source*.
- Rusastra, I Wayan, Togar A. Napitupulu and Robin Bourgeois, 2008. "The Impact of Support for Imports on Food Security in Indonesia", *Working Paper Series No. 101*, 58, hal: 23-28.
- "Siklus Matahari", diunduh dari <http://dc313.4shared.com/doc/fNDbjfc5/preview.html> tanggal 24 Desember 2013

WEDANG UWUH SEBAGAI IKON KULINER KHAS IMOIRI BANTUL

Siti Munawaroh

Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
Jalan Brigjen Katamsa 139 Yogyakarta
E-mail: sitisubrata@gmail.com

Naskah masuk: 5 Februari 2014

Revisi akhir: 4 April 2014

Disetujui terbit: 21 Mei 2014

WEDANG UWUH A TYPICAL BEVERAGE OF IMOIRI, BANTUL

Abstract

Wedang Uwuh is a traditional beverage of Imogiri under Bantul Regency of the Yogyakarta Special Region. Wedang is a Javanese word meaning beverage and uwuh means garbage of fallen leaves. This beverage is called wedang uwuh because the ingredients look like a bunch of garbage of fallen leaves. This article looks at the main ingredients, the efficacy, the making of the beverage, and the marketing. This descriptive qualitative research drew the data from interviews, library research, and observations. The results illustrate that the raw ingredients of wedang uwuh consist of various spices such as ginger, cinnamon, the skin of secang wood (sappan wood) leaves of clove and nutmeg trees, and gula batu (literally rock sugar). The efficacies wedang uwuh are among others to warm the body, to reduce cholesterol, to relieve sore muscles, to reduce tiredness, to cure cold, to refresh the body, and to improve blood circulation.

Keywords: *wedang uwuh, efficacy, beverage*

Abstrak

Wedang uwuh merupakan minuman tradisional khas Imogiri, Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Wedang dalam bahasa Jawa berarti minuman, sedangkan uwuh berarti sampah. Dinamakan wedang uwuh karena berupa dedaunan yang bahannya menyerupai sampah. Artikel ini akan mengkaji bahan utama, manfaat, cara pembuatan dan pemasarannya. Data diperoleh dari wawancara, studi pustaka, observasi dan akan dianalisis secara kualitatif yang bersifat deskriptif. Hasil diperoleh bahwa, bahan baku wedang uwuh dari berbagai macam rempah yang diperoleh dari lingkungan setempat antara lain jahe, kayu manis, secang, daun dan ranting cengkeh, daun pala, dan gula batu. Khasiat wedang uwuh untuk kesehatan antara lain menghangatkan badan, mengurangi kolesterol, menghilangkan rasa pegal, capek, mengobati masuk angin, menyegarkan badan, dan memperlancar peredaran darah.

Kata kunci: *wedang uwuh, khasiat, minuman*

I. PENDAHULUAN

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi pangan sehari-hari guna menambah dan memberikan energi di dalam tubuh. Mengutip pernyataan Soekarto, bahwa makanan adalah produk pangan yang siap hidang atau yang langsung dapat dimakan. Makanan biasanya dihasilkan dari bahan pangan setelah terlebih dahulu diolah atau dimasak. Sementara yang termasuk makanan tradisional adalah

makanan, minuman dan makanan ringan atau “jajanan” serta bahan-bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau masyarakat Indonesia.¹

'Jajanan' sebagai makanan ringan, dan minuman tradisional ini telah mengalami perkembangan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Hubeis dalam Djalal Rosyidi, terbukti bahwa makanan jajanan termasuk minuman yang sifatnya informal ini, ternyata

¹ S.T Soekarto, *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. (Bogor: PAU-Pangan dan Gizi, IPB, 1990), hlm. 24.

memberikan kontribusi yang tidak sedikit terhadap perekonomian. Tiga puluh persen kebutuhan makanan rumah tangga dipenuhi makanan jajanan atau makanan ringan dan minuman. Djalal Rosyidi juga mengemukakan bahwa makanan jajanan dan minuman adalah makanan siap makan atau diolah di lokasi jualan. Pedagang makanan jajanan dan minuman ini dikategorikan sebagai pedagang berpangkal di area permukiman dan di lokasi strategis seperti pertokoan, terminal, pasar, tempat pariwisata, dan keliling.²

Berdasarkan data pada Dinas Perdagangan, Perindustrian, dan Koperasi Pemerintah Kabupaten Bantul bahwa, makanan jajanan atau makanan ringan dan minuman memiliki potensi cukup besar. Bisnis hal tersebut saat ini mengalami kenaikan sebesar 20% hingga 25%.³ Hasil studi yang dilakukan oleh Institut Pertanian Bogor (IPB), di daerah perkotaan dan daerah pedesaan, ternyata menunjukkan kontribusi yang positif dari “makjan” (makanan jajanan dan minuman) ini. Kontribusi positif “makjan” ditunjukkan oleh omzet penjualan usaha makjan (UMJ) per tahun sebesar 48,84 milyar rupiah, penyerapan tenaga kerja sebanyak 12,2%, penghasilan devisa daerah sebesar 8,3 milyar rupiah per tahun dan sebanyak 30% pengeluaran keluarga untuk pangan yang dialokasikan “untuk makjan” atau makanan jajanan.⁴

Bangsa Indonesia sejak dahulu sudah memiliki budaya tentang makanan tradisional. Mengutip pendapat Susanto, bahwa di berbagai daerah di Indonesia terdapat aneka ragam masakan, jajanan atau makanan ringan dan minuman tradisional, yang memungkinkan masyarakat memilih dan mengkonsumsi makanan berbagai makanan yang lezat, sehat, dan aman, sesuai dengan moral budaya dan keyakinan masyarakat.⁵ Lebih

lanjut menurut beliau, bahwa aneka ragam makanan tradisional tersebut akan memiliki dampak yang positif pada status gizi dan kesehatan, yang maksimal apabila dikonsumsi dalam jumlah dan cara yang sesuai dengan Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS).

Keadaan gizi dan kesehatan yang optimal akan berguna sebagai dasar pencapaian tingkat perkembangan fisik dan intelektualitas serta produktivitas yang tinggi. Kesadaran masyarakat Indonesia tentang pentingnya gizi semakin baik, terutama untuk mengkonsumsi sumber protein, baik protein hewani maupun nabati.⁶ Banyak makanan dan minuman tradisional yang merupakan sumber gizi dan kesehatan bagi keluarga, termasuk minuman tradisional yang terbuat dari tumbuh-tumbuhan atau rempah-rempah. Sebagian besar minuman tradisional yang terbuat dari hasil tumbuh-tumbuhan atau rempah-rempah ini, merupakan sumber protein nabati yang cukup potensial. Sebagai contohnya *wedang ronde*, *teh*, *wedang jahe*, *beras kencur*, *kunir asem*, *temu lawak*, *kunir putih*, *wedang uwuh*, *wedang secang* dan lain sebagainya. Minuman tersebut banyak ditemukan di berbagai daerah dengan berbagai macam produk kadang-kadang terdapat minuman yang spesifik untuk masing-masing daerah atau wilayah tertentu. Misalnya minuman *wedang uwuh* dari Pajimatan Imogiri, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Wilayah Imogiri, Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta, merupakan daerah yang aktual maupun potensial sebagai penghasil pangan dan minuman tradisional, terutama minuman *wedang uwuh*. Bahan utama *wedang uwuh* adalah rempah-rempah yang diperoleh dari lingkungan setempat antara lain jahe, kayu manis, secang, daun dan ranting cengkeh, dan daun pala. *Wedang*

² Djalal Rosyidi, *Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang*. (Malang: Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 2006), hlm. 24.

³ Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi, 2012 “Makanan Jajanan Tradisional Potensi Cukup Besar”. <http://perindagkop.bantulkab.go.id>. Diakses Selasa Tanggal 24 Desember Tahun 2013.

⁴ Djalal Rosyidi, *Op. Cit.*, hlm. 25.

⁵ T. Susanto, “Pengaruh Teknologi Terhadap Nilai Produk Makanan dan Prespektif Islam.” *Makalah Seminar Sehari “Makanan Baik dan Sehat dalam Perspektif Islam.”* (Malang: Sie Keputrian SKI-PAM Gizi, 2002), hlm. 2.

⁶ Djalal Rosyidi, *Op. Cit.*, hlm. 25.

wuwuh ini merupakan minuman khas dari Imogiri, yang terkenal dengan makam raja-raja. Menurut masyarakat sekitar, *wedang* ini dulunya menjadi sajian khas para raja dan uniknya *wedang uwuh* ini lebih nikmat bila dinikmati di Imogiri (*on site*) yang notabene sebagai objek wisata religi. Oleh karena itu, perlu dilakukan suatu kajian berkaitan dengan *wedang uwuh* yang merupakan minuman khas Imogiri. Permasalahan dalam kajian ini akan diuraikan berkaitan dengan makna, bahan utama, bahan lain yang digunakan, cara pembuatan, manfaat, dan pemasaran. Data diperoleh dari wawancara, studi pustaka, maupun observasi yang kemudian dianalisis secara kualitatif yang bersifat deskriptif.

II. IMOGIRI DAN WEDANG UWUH SEBAGAI IDENTITAS KELOKALAN

A. Gambaran Umum Imogiri

Imogiri merupakan kecamatan yang berada di Kabupaten Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta. Kecamatan Imogiri berada di sebelah tenggara dari Ibukota Kabupaten Bantul kurang lebih 12 kilometer, sedangkan dari Kota Yogyakarta 17 kilometer ke arah selatan. Kecamatan Imogiri mempunyai luas wilayah 5.448,7 Ha. Desa di wilayah administratif Kecamatan Imogiri ini sebanyak 8 desa yakni: Desa Selopamioro, Desa Sriharjo, Desa Kebonagung, Desa Imogiri, Desa Karangtalun, Desa Karangtengah, Desa Wukirsari, dan Desa Girirejo.

Desa Girirejo memiliki luas 106,98 Ha, 18 RW dan 46 RT yang menyebar di 5 dusun, yaitu: Dusun I Gejayan dan Dronco, II Tegalrejo dan Payaman, III Banyusumurup, IV Kradenan dan Kanoman, Dusun V Payaman Utara dan Dusun Pajimatan. Makam raja-raja Mataram tepatnya berada di Dusun Panjimatatan, Desa Girirejo. Wilayah Girirejo, di sebelah timur berbatasan dengan Desa Mangunan, sebelah barat dengan Desa Kebonagung, sebelah utara dengan Desa Wukirsari, dan di sebelah selatan berbatasan dengan Desa Karangtengah.

Secara geografis letak Desa Girirejo sangat berperan baik aktual dan potensial dari segi kepariwisataan. Hal ini didukung oleh objek-objek wisata sejarah dan cagar budaya, maupun wisata religi seperti makam raja-raja Pajimatan Imogiri, makam Banyu-sumurup, masjid Pajimatan, masjid Banyu-sumurup, wisata budaya (*nguras enceh, ngarak siwur*, berbagai kesenian tradisional dan tradisi budaya). Selain itu keadaan alam yang masih alami, pegunungan yang indah dengan panorama pepohonan yang meng-hijau serta pemandangan alam yang mem-pesona.

Wisata kuliner *wedang uwuh* merupakan minuman khas dari Imogiri, yang terkenal dengan makam raja-raja. Menurut masyarakat sekitar, *wedang* ini dulunya menjadi sajian khas para raja dalam menjamu tamunya. Untuk itulah *wedang uwuh* sampai saat ini masih banyak dilestarikan. *Wedang uwuh* bukanlah *wedang* yang bisa dengan mudah didapat di sembarang tempat. Jika menginginkan *wedang* ini harus rela berkunjung ke Imogiri atau pasar-pasar tradisional di sekitarnya. Melihat perkembangan Imogiri sekarang ini yang terus berkembang menjadi daerah wisata, keberadaan *wedang uwuh* menjadi satu daya tarik tersendiri bagi wisatawan, selain menikmati indahnya pesona alam Pajimatan Imogiri.

Dilihat dari topografi, wilayah Pajimatan Desa Girirejo merupakan daerah dataran 45,63% dengan kemiringan 8% dan perbukitan atau pegunungan 54,37% dengan kemiringan 15-25%. Selain itu, memiliki ketinggian wilayah 50 hingga 297 meter di atas permukaan air laut. Jenis tanah yang ada adalah *latosol* yang terbentuk dari bahan induk batuan kapur kars pegunungan seribu. Tanah ini berwarna merah kuning, coklat hingga merah dengan tekstur lempung sampai liat. Tanah ini peka terhadap erosi sehingga tidak jarang di daerah lereng profilnya dangkal dan tinggal bahan induknya, sehingga untuk usaha pertanian adalah terbatasnya air di musim kemarau. Jadi kalau dilihat berdasarkan keadaan tanah maka Desa Girirejo berpotensi dalam segi

pertanian dan juga perkebunan.⁷

Desa Girirejo termasuk satu dari delapan desa yang berada di Kecamatan Imogiri yang memiliki padat penduduk, rumah-rumah penduduk dibangun berjajar sehingga tampak berhimpitan yang membuat pekarangan menjadi sempit. Tumbuhan-tumbuhan yang ada sebagai pohon perindang dan juga untuk meningkatkan produktifitas pertanian atau pohon-pohon yang menghasilkan buah, misalnya mangga, matoa, rambutan, kelapa, jambu biji dan jambu air.

Di luar pemukiman penduduk terdapat juga area hutan dan pertanian lahan kering terutama tegala dan kebun campuran. Pada umumnya hutan ditanami pohon jati, mahoni, sono, kayu putih, pohon secang, pohon pala, asem, munggur, nangka yang dapat digunakan untuk bahan bangunan maupun sebagai obat-obatan tradisional atau herbal. Pada tahun 2013, Universitas Gadjah Mada (UGM) Yogyakarta memperhatikan terhadap pengembangan tanaman berkhasiat, yakni obat atau herbal untuk upaya penanganan lahan kritis di area hutan di wilayah Girirejo Imogiri ini. Lahan tanaman obat yang diberi nama "Gama Herbal" ini menempati areal lahan seluas 5 hektar dari 134,889 hektar yang ada. Kebun herbal ini melibatkan 200 petani sekitar dalam pengembangan dan pemeliharannya. Selain itu, produksi kebun herbal UGM ini mampu mencukupi kebutuhan tanaman obat industri kecil di Bantul dan sekitarnya. Sementara lahan kering terutama tegal dan kebun campuran ada juga yang digunakan untuk menanam palawija dan sayuran, misalnya kacang tanah, ketela pohon, jagung, dan talas.⁸

Dilihat dari potensi ekonomi, perekonomian masyarakat Desa Girirejo sangat erat kaitannya dengan potensi sumber daya manusia dan potensi sumber daya alam atau daerah setempat yang di dalamnya terkandung sumber daya alam. Sumber daya

manusia yang tinggi dan potensial akan memicu tumbuhnya perekonomian masyarakat yang tinggi pula. Kenyataan ini terlihat pada masyarakat Desa Girirejo, mereka yang mempunyai daya kreatif dan inovatif tinggi akan membuat sesuatu barang berharga yang dapat menghasilkan uang, sehingga dapat menopang kehidupan keluarga. Satu di antaranya adalah memproduksi *wedang uwuh*.

Penduduk Desa Girirejo sebagian besar (74,4%) menggantungkan hidupnya di sektor pertanian yang terinci 55,86% sebagai petani dan 18,54% buruh tani. Penduduk bermatapencaharian di luar pertanian yaitu pedagang 5,41%, industri kecil 4,22%, pertukangan 7,25%, jasa 4,94%, PNS dan pensiunan 3,73%.⁹ Penduduk atau masyarakat yang berwiraswasta dan usaha, membuat lapangan pekerjaan sesuai dengan minat dan bakat yang dimilikinya. Usaha-usaha yang dilakukan dan telah berhasil satu di antaranya adalah industri pangan dalam bentuk agroindustri yaitu membuat minuman tradisional *wedang uwuh*. Selain *wedang uwuh*, masih banyak makanan dan minuman tradisional yang dihasilkan oleh rumah tangga masyarakat di Imogiri. Seperti yang diungkapkan oleh seorang informan sebagai berikut:¹⁰

... *bilih ngengingi warni-warni panganan ingkang saking Imogiri menika katah sanget, kadosto wonten Gudeg, Putu, Tiwul, Gatot, Peyek kacang, Kripik tempe, Klepon, Yangko, Timus, Mendoan, Lumpia, Gembus, Srabi, Onde-onde, Trancam, Lemper, Arem-arem, Jewawut, Gudangan, Renginan, Bakpia, Kicak, Grontol, Kolak, Geplak, Bakmi, Krasian, Getuk, Bakwan, Lemet, Cucur, Apem, Adrem, Wajik, Jadah tempe, Meniran, Cethil, Monte, Cemplon, Utri, Sayur Lodeh, Lontong, Semorodono, Pécél, Lotek, sate, gule, semur. Lajeng unjukan inggih katah, wonten unjukan Kunir asem, Jamu, Wedang ronde, Wedang jahe, Wedang secang, Dawet cendol, Wedang*

⁷ Desa Girirejo, 2013. *Potensi Desa Girirejo, Imogiri Bantul Daerah Istimewa Yogyakarta*.

⁸ Republika. 2013. "UGM Miliki Kebun Tanaman Herbal." <http://www.republika.co.id/berita/pendidikan/dunia-kampus>. Diakses 5 Januari 2014.

⁹ Desa Girirejo. *Op. cit.*, hlm. 2.

¹⁰ Wawancara dengan Ibu Sarjuni Pajimatan, pada tanggal 12 Januari 2014.

tape, Beras kencur, Kunir asem, Teh, Legen, setop jambu, dan Wedang uwuh.

Artinya

... industri makanan dan minuman tradisional yang ada di Imogiri cukup banyak antara lain *Gudeg, Putu, Tiwul, Gatot, Peyek kacang, Kripik tempe, Klepon, Yangko, Timus, Mendoan, Lumpia, Gembus, Srabi, Onde-onde, Trancam, Lemper, Arem-arem, Jewawut, Gudangan, Renginan, Bakpia, Kicak, Grontol, Kolak, Geplak, Bakmi, Krasian, Getuk, Bakwan, Lemet, Cucur, Apem, Adrem, Wajik, Jadah tempe, Meniran, Cethil, Monte, Cemplon, Utri, Sayur Lodheh, Lontong, Semorodono, Pecel, Lotek, sate, gule, semur.* Sedangkan, berbagai jenis minuman tradisional adalah: *Kunir asem, Jamu, Wedang ronde, Wedang jahe, Wedang secang, Dawet cendol, Wedang tape, Beras kencur, Kunir asem, Teh, Legen, setop jambu, dan wedang uwuh.*

B. Wedang Uwuh Sebagai Identitas Kelokalan

1. Sejarah Wedang Uwuh

Ada beberapa pendapat berkaitan asal mula minuman *wedang uwuh* Imogiri. Menurut abdi dalem Makam Imogiri,¹¹ resep *wedang uwuh* ini diketemukan dengan secara tidak sengaja. Untuk memahaminya, perlu melihat ke belakang tahun 1630-an, tatkala Sultan Agung masih menjadi raja di Mataram. Menurut cerita, dalam usaha beliau mencari lokasi untuk pemakaman *sentana* (keluarga) raja², dinasti Mataram akhirnya ditemukan satu lokasi yang kemungkinan cocok untuk kompleks makam yang berada di sekitar Imogiri. Area pemakaman raja ini merupakan daerah yang sakral, sehingga dalam menentukan pun raja harus melakukan *tapa semedi* atau *tapa brata* (meditasi) di Imogiri. *Semedi* dilakukan oleh sang raja seorang diri dengan ditemani beberapa *abdi dalem* (pembantu raja) yang bertugas membantu semua kebutuhan Raja.

Masih menurut cerita Bapak Pargianto, bahwa pada suatu malam, Sultan Agung meminta kepada abdinya untuk dibuatkan

minuman sebagai penghangat badan untuk mengusir malam. Dengan sigapnya, para pembantu raja atau *abdi dalem* segera menyiapkan *wedang secang* (*Caesalpia Sappan*) kepada baginda raja sebagai penghangat badan. Minuman tersebut kemudian ditempatkan di bawah pepohonan yang berada di dekat tempat *semedi* sang raja. Angin bertiup kencang pada malam itu, menerpa pepohonan dan merontokkan dedaunan kering yang tanpa diduga jatuh ke dalam cawan berisi minuman sang raja, sehingga tercampur dengan *wedang secang*.

Oleh karena terhalang gelapnya malam, Sultan Agung tidak melihat ataupun menyadari bahwa *wedang secang* telah bercampur dengan beragam dedaunan yang *rontok* atau jatuh. Anehnya, keesokan harinya raja memerintahkan para *abdi dalem*, dan meminta dibuatkan kembali minuman seperti malam sebelumnya. Menurut beliau, minuman semalam rasanya lebih enak, lebih nyaman dan lebih hangat dari yang biasanya. Tentu saja permintaan sang raja menimbulkan tanda tanya semua *abdi dalem*.

Rasa penasaran para *abdi dalem* akhirnya terjawab sesudah mereka mengambil cawan tempat minuman baginda raja, yang ternyata di dalamnya telah penuh dengan beragam rontokan dedaunan yang jatuh secara tidak sengaja ke dalam cawan tersebut. Cawan tempat minuman raja seperti menjadi minuman sampah karena ada dari beragam dedaunan. Andai saja raja sempat menyadari atau melihat kejadian itu, akan berakibat fatal bagi para pembantu-pembantunya.

Akhirnya, para *abdi dalem* mengamati jenis *rontokan* atau guguran daun yang ada di dalam cawan tersebut, kemudian dijadikan sebagai ramuan minuman sang raja. *Rontokan* atau guguran dedaunan itu antara lain daun cengkeh, bunga cengkeh, *daun sere*, daun kayu manis, dan daun pala. Itulah sebabnya sampai saat sekarang minuman ini tetap disebut atau dinamai dengan *wedang uwuh*. Demikian asal usul *wedang uwuh* yang

¹¹ Wawancara dengan Bapak Pargianto, Abdi Dalem Makam Raja-Raja Imogiri dan Kaur Kesra Desa Karangtengah, Imogiri Bantul, pada tanggal 12 Januari 2014.

sampai saat ini tetap menjadi minuman khas dan ikon di objek wisata religi makam raja-raja di Pajimatan Imogiri khususnya, dan masyarakat Yogyakarta pada umumnya. Menurut informan,¹² disampaikan :

... sakjatosipun wedang uwuh menika asale saking wedang jahe kalian cengkeh. Cerita saking mbah kula, wedang jahe kalian cengkeh menika unjukan kerabat kraton rikala Sultan Agung. Ananging sakmenika sampun kangge umum sinten kemawon angsal ngunjuk. Apa maneh wekdal sakmenika sampun dicampur mawerni-werni ujungun kadosta godhong cengkeh, kayu manis ugi kapulaga. Amergi campurane pirang-pirang menika dijenengek wedang uwuh.

Artinya

bahwa sebelum dikenal dengan nama *wedang uwuh*, mulanya minuman ini dikenal sebagai *wedang jahe* dan *cengkeh*. Konon, *wedang jahe* dan *cengkeh* merupakan minuman khusus kerabat kraton Kerajaan Mataram Islam pada masa Sultan Agung. Namun, lama kelamaan setelah masyarakat umum ikut mengkonsumsi minuman ini dan mulai mencampurkan beberapa jenis dedaunan yang lain, maka nama *wedang uwuh* kemudian mulai dikenal. Nama ini muncul karena sebagian bahan yang diracik oleh masyarakat sekitar makam berasal dari dedaunan kering yang sebelumnya hanya dianggap sebagai sampah. Misalnya, daun *cengkeh*, daun kayu manis, serta daun pala yang banyak berjatuhan di sekitar Makam Imogiri. Ketiga jenis daun ini kemudian dicampur dengan seruas jahe, gula batu, dan irisan kulit kayu secang sehingga dinamakan *wedang uwuh*.

Berbagai bahan-bahan alami atau dari rempah-rempah inilah *wedang uwuh* disajikan. Sesuai dengan berjalannya waktu, masyarakat Imogiri yang kreatif dan minuman yang mempunyai cita rasa kesempurnaan kenikmatan, menambah ramuan yang menghasilkan minuman yang

nikmat, menghangatkan badan, dan menyegarkan suasana. Minuman tersebut kemudian dikenal dengan sebutan *wedang uwuh* atau *wedang Sultan Agung*.

Wedang menurut Poerwadarminta dalam bahasa Jawa yang berarti minuman, sedangkan *uwuh* dalam bahasa Jawa artinya sampah. Dengan demikian, disebut *wedang uwuh* karena ampas atau bahan-bahan minuman ini ketika sudah bercampur tampak seperti sampah. Berbagai jenis herbal yang menjadi isi kandungan *wedang uwuh* ini di antaranya adalah kayu manis kering, *cengkeh* (batang, daun, bunga *cengkeh*), jahe (sudah dimemar), gula batu, serutan *kayu secang* kering, *sereh* (akar dan daun), *kapulogo*, dan *pala* kering (daun dan buah pala).¹³

Bahan-bahan minuman tradisional tersebut bercirikan natural, yakni secara alami tersedia di lingkungan setempat. Bahkan sampai sekarang pun di pasar-pasar tradisional telah ditemukan paket minuman yang berasal dari nabati atau rempah-rempah ini, bahkan tidak hanya paket minuman untuk paket masakan makanan pun juga tersedia, misalnya *sayur sop*, *sayur asem-asem* maupun untuk *sayur lodeh*. Dalam hal ini produk tradisional lebih-lebih masyarakat Jawa bahan dan bumbu banyak berasal dari nabati.¹⁴

2. Keistimewaan *Wedang Uwuh*

Menurut informan,¹⁵ bahwa *wedang uwuh* ini mengandung banyak khasiat untuk kesehatan. Hal ini karena bahannya yang merupakan gabungan dari herbal maka selain rasanya yang nikmat, minuman ini juga memiliki manfaat bagi kesehatan dan kebugaran tubuh. Manfaat dari minuman tradisional *wedang uwuh* ini antara lain, bisa menghangatkan badan, mengurangi kolesterol, menghilangkan rasa pegal dan cape. *Wedang uwuh* sebagai anti oksidan, mencegah dan mengobati masuk angin,

¹² Wawancara dengan Ibu Sarjuni Panjimatana (menantu legendaris batik Imogiri R. Ngt. Ny. Jogopertiwi), pada tanggal 12 Januari 2014.

¹³ Adityadimas, "Wedang Uwuh Minuman Tradisional", <http://ravelglory.blogspot.com/2013>. Diakses 9 Januari tahun 2014.

¹⁴ Anonim, *Panduan Pusat Kajian Makanan Tradisional*. (Jakarta: Depdikbud, Kantor Menpan, 1996), hlm. 14.

¹⁵ Wawancara dengan Ibu Sarjuni Panjimatana (menantu legendaris batik Imogiri R. Ngt. Ny. Jogopertiwi), pada tanggal 12 Januari 2014.

menyegarkan badan, dan memperlancar peredaran darah.¹⁶ Dilihat dari bahan dasarnya, tidak heran bila *wedang uwuh* memiliki berbagai manfaat untuk kesehatan. Hal ini karena satu di antaranya adalah rimpang jahe. *Rimpang* yang ternyata tidak hanya sekadar sebagai bumbu dapur, akan tetapi jahe sudah dikenal manjur mengusir berbagai keluhan, sifatnya yang panas bermanfaat sebagai penghangat.

Dr. Michael dari Herbacure menilai, berbagai kandungan bahan dalam *wedang uwuh* jika diuraikan satu per satu memang memiliki manfaat beragam untuk kesehatan. Memiliki potensi besar sebagai minuman masyarakat sehari-hari secara umum dan memiliki berbagai manfaat.¹⁷ Manfaat itu terutama untuk meningkatkan kekebalan tubuh dan memperlancar aliran darah. *Rimpang jahe* misalnya, mempunyai beberapa khasiat, antara lain melancarkan peredaran darah. Jahe mempunyai sifat anti pembekuan darah, yang lebih hebat daripada bawang putih atau bawang merah. Selain itu, jahe juga mampu menurunkan kadar kolesterol karena bisa mengurangi penyerapan kolesterol dalam darah dan hati. Jahe dapat menurunkan tekanan darah tinggi dengan jalan mengurangi laju aliran darah perifer (aliran darah tepi).¹⁸

Menurut Fitri Syarifah, ada berbagai macam manfaat *rim pang jahe* untuk kesehatan, antara lain meredakan sakit kepala dan migren, obat anti mabuk kendaraan, meredakan masalah perut atau pencernaan, kontrol kadar gula darah, menguatkan kekebalan tubuh, jahe efektif bagi penderita mual pagi atau *morning sickness*, mengatasi masalah tenggorokan, anti inflamasi, mencegah kanker usus besar, mengobati alergi, meredakan flu, mengoptimalkan sirkulasi darah, dan melindungi

kesehatan jantung.¹⁹

Bahan yang lain yaitu kayu manis, menurut informan dengan tambahan kayu manis membuat rasa *wedang uwuh* menjadi lebih nikmat. Banyak herbalis meyakini bahwa campuran jahe dan kayu manis berkhasiat untuk meningkatkan daya tahan tubuh karena kandungan antioksidannya tinggi. Serutan kayu manis dan cengkih, adalah herba yang bersifat hangat, juga bisa memberikan aroma sekaligus sensasi rasa yang unik. Manfaat kayu manis antara lain mencegah penggumpalan darah, anti bakteri, mengontrol gula darah, meningkatkan fungsi otak, menurunkan kolesterol, dan menghangatkan tubuh atau sebagai obat demam dan influenza.²⁰

Menurut Amarullah Siregar, kayu manis memiliki efek biomolekuler di pankreas. Kayu manis mengandung senyawa kimia yang disebut PTP1B yang bekerja mengaktifkan senyawa di pankreas dengan cara mengaktifkan sel beta yang berfungsi menghasilkan insulin. Senyawa PTP1B juga bekerja di sel alfa yang berfungsi membantu hati menghasilkan glikogen. Sel alfa ini mengubah gula menjadi glikogen atau cadangan energi.²¹ Peneliti dari *US Agricultural Research Services' nutrition laboratories* di Beltsville, Md., menemukan kalau ekstrak kayu manis bisa meremajakan kemampuan tubuh agar lebih responsif terhadap insulin. Hasil percobaan di laboratorium menunjukkan bahwa pengolahan glukosa meningkat hingga 20 kali lipat. Efek ini disebabkan oleh kandungan *methylhydroxy chalcone polymer* yang terdapat di dalam kayu manis. Hasil percobaan pada tikus menunjukkan bahwa konsentrasi glukosa darah yang tinggi menurun drastis setelah pemberian turunan kayu manis tersebut. Studi lain dari Pakistan juga

¹⁶ <http://klinikpengobatanalami.wordpress.com/2013/08/23/minuman-sampah-wedang-uwuh-yang-menyehatkan/>. Diakses 16 Januari 2014.

¹⁷ Novriansyah Rosi, *Peluang Bisnis Minuman Wedang Uwuh*. (Yogyakarta: Diploma III Teknik Informatika STMIK Amikom, 2012), hlm. 4.

¹⁸ S. Koswara, *Jahe dan Hasil Olahannya*. (Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 1995), hlm. 8.

¹⁹ Fitri Syarifah, "Manfaat Jahe dari Bikin Langsing Hingga Anti Kanker". <http://health.liputan6.com/2013>. Diakses 16 Januari 2014.

²⁰ Kun Sila Ananda, "Manfaat Mengejutkan Kayu Manis." <http://www.merdeka.com/2013>. Diakses 16 Januari 2014.

²¹ Amarullah Siregar, "Khasiat Kayu Manis Untuk Obat Diabetes." *Koran Jogja*, Jumat 13 September 2013, hlm. 7.

menunjukkan penurunan kadar gula darah puasa, trigliserida, kolesterol jahat LDL dan kolesterol total setelah penggunaan kayu manis selama 40 hari. Penurunan itu terus terjadi hingga 20 hari berikutnya. Studi ini menunjukkan bahwa mereka yang menerima kayu manis paling tidak 1 gram sehari bisa merasakan manfaat ini.²²

Rempah lain yang terdapat dalam *wedang uwuh* adalah daun pala. Daun pala mengandung *saponin*, *polifenol*, dan *flavonoid* bermanfaat untuk menghilangkan nyeri, meredakan perut mulas karena masuk angin, melancarkan sirkulasi darah, dan mengatasi gangguan pada lambung, dan menenangkan syaraf. Adapun kandungan dan manfaatnya adalah untuk sakit mag, masuk angin, cegukan, perut mulas, sariawan, batuk berlendir, insomnia, rematik, nyeri haid, dan hipertensi.²³

Komponen penting lain dalam *wedang uwuh* adalah secang. Herba yang biasa disebut kayu secang (*Caesalpinia sappan*) mempunyai berbagai macam khasiat antara lain: sebagai pewarna pada bahan anyaman, kue, minuman atau sebagai tinta. Karena Kayu secang apabila direbus akan memberikan warna merah gading muda. Selain khasiat tersebut di atas, kayu secang juga berkhasiat untuk obat berbagai macam penyakit. Beberapa penyakit yang dapat diobati adalah: diare, disentri, TBC, luka dalam, sifilis, darah kotor, berak darah, memar berdarah, malaria, tetanus, tumor, radang selaput lender mata. Kayu secang juga dapat dipergunakan sebagai campuran untuk minuman kesehatan dan penghangat badan. Penelitian yang dilakukan di Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, mengungkapkan bahwa secang memiliki kemampuan antioksidan, antikanker, memperlancar peredaran darah, dan melegakan pernapasan. Kayu secang mengandung zat kimia: *Asam galat*, *tanin*, *resin*, *resorsin*, *brasilin*, *brasilein*, *d-alfa-phellandrene*, *oscimene*, dan minyak atsiri.

Daun: 0,16%-0,20% minyak atsiri yang berbau enak dan hampir tidak berwarna.²⁴

Bahan lainnya yang terdapat pada ramuan *wedang uwuh* adalah cengkeh dan daun cengkeh. Dewasa ini sebagian besar cengkeh dimanfaatkan untuk penyedap makanan, sedangkan pemanfaatan untuk kesehatan sudah dikenal selama berabad-abad. Sebagai contoh di Cina cengkeh sudah dimanfaatkan untuk menghilangkan bau mulut lebih dari 2000 tahun yang lalu. Bahkan cengkeh di Cina dan Persia juga dianggap bisa merangsang vitalitas seksual. Cengkeh berkhasiat sangat kuat untuk obat karena dapat merangsang, anti bakteri, anti virus dan anti septik. Setelah diolah menjadi minyak cengkeh dapat dimanfaatkan untuk menghilangkan rasa sakit untuk penderita sakit gigi karena kandungan senyawa yang terkandung di dalamnya dapat membantu sirkulasi peredaran darah dan merangsang kulit apabila dioleskan langsung pada kulit. Manfaat cengkeh lainnya adalah dapat digunakan untuk menghilangkan bau napas dan menghilangkan sakit gigi. Zat eugenol ini biasa digunakan dokter gigi untuk menenangkan syaraf gigi. Mengatasi gangguan pencernaan, muntah karena lambung dingin, sakit perut, mual, sakit di dada, perut, sakit gigi, batuk, masuk angin, penghangat badan, perut mulas sewaktu haid, rematik, dan pegal linu.²⁵ Kemudian gula batu, hanya sebagai pelengkap untuk memberikan rasa manis, namun tanpa membuang aroma sekaligus rasa asli bahan-bahan ramuan dari berbagai rempah-rempah pada *wedang uwuh*.

Wedang uwuh dapat ditemui dengan mudah di warung-warung sekitar Makam Raja-Raja Mataram di Imogiri, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, sebagai pusatnya. Akan tetapi sekarang minuman *wedang uwuh* mudah didapat di Pasar Imogiri khususnya dan Bantul, Yogyakarta pada umumnya. Bahkan popularitas *wedang uwuh* ini ternyata juga sudah menembus ibukota dan beberapa kota besar

²² Genisha Mahananda, "Khasiat Kayu Manis Untuk Obat Diabetes." <http://majalahkesehatan.com>. Diakses 16 Januari 2014.

²³ Rivanputra, "Kebaikan Dan Manfaat Buah Pala," wordpress.com/2011/10/26. Diakses 16 Januari 2014.

²⁴ Carwadi, "Manfaat Dan Khasiat Secang Untuk Kesehatan." <http://caraobat.blogspot.com/2013>. Diakses 17 Januari 2014.

²⁵ Sri Rahma, "Kandungan dan Khasiat Cengkeh bagi Kesehatan," <http://www.berkatherbal.com/2012>. Diakses 17 Januari 2014.

di Indonesia bahkan luar negeri seperti Inggris, Taiwan, Hongkong dan Malaysia. Variasi produk *wedang uwuh* pun sekarang sudah bermacam-macam, ada yang rempah/original atau racikan, instan, celup, dan *wedang uwuh* sirup, sehingga akan mudah membuatnya.



Foto 1: Kemasan *wedang uwuh* instan dan racikan

Menurut informan,²⁶ untuk racikan rempah-rempah asli cara membuatnya juga cukup mudah, ambil bahan 700 ml air, 40 gram serutan kayu secang kering, 50 gram gula batu atau gula pasir, 10 butir cengkeh atau batang cengkeh kering, 6 cm jahe, memarkan, 3 lembar daun cengkeh kering, 3 lembar daun pala kering, dan 2 lembar daun kayu manis kering. Adapun cara membuatnya adalah:

- Jahe dibakar, lalu dimemarkan.
- Tuang air dalam panci, masukkan jahe

yang sudah dimemarkan, cengkeh atau batang cengkeh, daun cengkeh, daun kayu manis, daun pala, serutan kayu secang, jahe, dan gula batu.

- Masak dengan api sedang hingga mendidih.
- Rebus selama kurang lebih 15 menit.
- Angkat dan saring (dapat dihidangkan tanpa disaring).
- Tuang ke dalam gelas, lalu hidangkan selagi masih hangat.

Dalam pembuatan makanan tradisional termasuk dalam hal ini minuman tradisional peranan budaya manusia sangat penting, yaitu bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi, dan selera. Makin tinggi budaya manusia, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin liku-liku cara penyajiannya. Daya tarik makanan dan minuman, seperti rasa, warna, bentuk dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang.²⁷



Foto 2: Kemasan racikan dan minuman *wedang uwuh* yang belum disaring siap dihidangkan/saji selagi masih hangat

²⁶ Wawancara dengan Mbah Sudi Panjimatlan, penjual minuman wedang uwuh di Panjimatlan Imogiri, pada tanggal 12 Januari 2014.

²⁷ Soekarto, S.T., *Op. Cit.*, hlm. 26.

III. PENUTUP

Pajimatan adalah merupakan kompleks makam raja-raja Mataram yang tepatnya di Desa Girirejo, Kecamatan Imogiri, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Komplek makam tersebut juga merupakan salah satu sasaran objek wisata, khususnya wisata budaya *religi*. Di samping terkenal sebagai kompleks makam raja-raja Mataram, Imogiri yang berada di sekitar kompleks makam juga terkenal akan jenis minuman dengan sebutan minuman *wedang uwuh* atau minuman Sultan Agung.

Wedang uwuh sangat cocok dihidangkan hangat-hangat ditemani cemilan dan dinikmati saat cuaca dingin. *Wedang uwuh* setiap bahan berkhasiat, khasiat yang sangat banyak menjadikannya minuman penghangat dengan nilai lebih yang sangat baik untuk tubuh. Bahan baku jenis minuman ini merupakan perpaduan dari berbagai unsur rempah-rempah yang tumbuh di lingkungan setempat, antara lain *rimpang jahe*, daun kayu manis, serutan kayu secang, daun dan bunga cengkeh, daun dan buah pala, dan gula batu. Macam-macam rempah itu diseduh dengan air mendidih, kemudian diseruput sedikit demi sedikit.

Minuman *wedang uwuh* memiliki manfaat bagi kesehatan dan kebugaran tubuh, antara lain bisa untuk menghangatkan badan, mengurangi kolesterol, menghilangkan rasa pegal dan capai. *Wedang uwuh* sebagai jenis minuman anti oksidan, juga mencegah dan mengobati masuk angin, menyegarkan badan, dan memperlancar peredaran darah. Antioksidan merupakan senyawa penangkal radikal bebas sehingga mampu mencegah efek penuaan atau

kerusakan sel pada tubuh.

Variasi produk *wedang uwuh* selain dari rempah/original atau racikan, sekarang sudah ada yang instan, celup, dan *wedang uwuh* sirup, sehingga akan mudah pembuatannya. Oleh karena itu, dalam pembuatan minuman tradisional di sini peranan budaya manusia sangat penting, yaitu bentuk ketrampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi, dan selera.

Untuk kemasan ramuan racikan, diperlukan air panas sebab rempah-rempah tersebut tidak akan mengeluarkan aroma dan zat-zat mineralnya jika hanya disedu dengan air dingin. Perpaduan dari berbagai ramuan rempah-rempah tersebut mengeluarkan aroma yang khas, lidah terasa hangat, dan agak pedas. Efek yang terlihat langsung setelah minum akan mengeluarkan banyak keringat, setelah keringat keluar, badan akan terasa *fresh* atau segar kembali, dan rongga hidung maupun rongga dada terasa lega.

Wedang uwuh memiliki potensi sebagai minuman sehari-hari bagi masyarakat secara umum, karena memiliki berbagai manfaat dan aman dari bahan kimia. Oleh karena itu, potensi yang sangat besar ini harus dapat dimanfaatkan, dan dilestarikan, karena sangat menguntungkan. Di samping itu, tidak kalah pentingnya karena kualitas dan kuantitasnya sehingga dapat meningkatkan dalam strategi pemasarannya. Strategi pemasaran yang dapat digunakan adalah dengan cara memasarkannya di pasar-pasar tradisional, swalayan-swalayan, mini-market, serta kafe-kafe. Tidak hanya itu, promosi produk dapat dilakukan lewat jejaring sosial, *website* dan dari mulut ke mulut.

DAFTAR PUSTAKA

- Adityadimas, 2013. "Wedang Uwuh Minuman Tradisional", <http://raveltglory.blogspot.com/> Diakses 9 Januari tahun 2014.
- Ananda, K., 2013. "Manfaat Mengejutkan Kayu Manis". <http://www.merdeka.com>. Diakses 16 Januari 2014.
- Anonim, 1996. *Panduan Pusat Kajian Makanan Tradisional*. Jakarta: Depdikbud, Kantor Menpan.

- Amarullah, S., 2013 “Khasiat Kayu Manis untuk Obat Diabetes”, *Koran Jogja*, Jumat 13 September 2013, halaman 7.
- Carwadi, 2013. “Manfaat dan Khasiat Secang untuk Kesehatan” <http://caraobat.blogspot.com>. Diakses 17 Januari 2014.
- Desa Girirejo, 2013. *Potensi Desa Girirejo, Kecamatan Imogiri, Kabupaten Bantul Derah Istimewa Yogyakarta*.
- Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi, 2012. “Makanan Jajanan Tradisional Potensi Cukup Besar”.<http://perindagkop.bantulkab.go.id>. Diakses Selasa Tanggal 24 Desember Tahun 2013.
- Koswara, S., 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Mahananda, G., 2011. “Khasiat Kayu Manis untuk Obat Diabetes.” <http://majalahkesehatan.com>. Diakses 16 Januari 2014.
- Rahma, S., 2012 “Kandungan dan Khasiat Cengkeh bagi Kesehatan”, <http://www.berkatherbal.com>. Diakses 17 Januari 2014.
- Rivanputra, 2011. “Kebaikan dan Manfaat Buah Pala,” wordpress.com. Diakses 16 Januari 2014.
- Rosi, N., 2012. *Peluang Bisnis Minuman Wedang Uwuh*. Yogyakarta: Diploma III Teknik Informatika STMIK Amikom.
- Rosyidi, D., 2006. *Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang*. Malang: Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.
- Soekarto, S.T., 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU-Pangan dan Gizi, IPB.
- Syarifah, F., 2013. “Manfaat Jahe dari Bikin Langsing Hingga Anti Kanker.” <http://health.liputan6.com>. Diakses 16 Januari 2014.
- Susanto, T., 2002. “Pengaruh Teknologi Terhadap Nilai Produk Makanan dan Perspektif Islam”. *Makalah Seminar Sehari “Makanan Baik dan Sehat Dalam Perspektif Islam*. Malang: Sie Keputrian SKI-PAM Gizi.
- <http://klinikpengobatanalami.wordpress.com/2013/08/23/minuman-sampah-wedang-uwuh-yang-menyehatkan/>. Diakses 16 Januari 2014.

DAFTAR INFORMAN

No	Nama	Umur (th)	Pekerjaan	Alamat
1.	Sarjuni	63	Perajin batik Imogiri	Panjimatan Imogiri
2.	Pargianto	45	Abdi dalem dan Kaur kesra	Desa Karangtengah Mojolegi Imogiri
3.	Ponidi	55	Abdi dalem	Karangtengah
4.	Mbah Sudi	62	Penjual wedang uwuh	Panjimatan Imogiri

KULINER TRADISIONAL JAWA DALAM SERAT CENTHINI

Endah Susilantini

Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta
Jalan Brigjen Katamso 139 Yogyakarta
E-mail: endahsusilantini @yaho.co.id

Naskah masuk: 17 Maret 2014

Revisi akhir: 17 April 2014

Disetujui terbit: 21 Mei 2014

JAVANESE TRADITIONAL CULINARY IN SERAT CENTHINI

Abstract

Javanese culinary can be met and is still cooked by people so far. Traditional food is flavorful if it is cooked using anglo and furnace using charcoal to meet specific taste. Besides its various menus, its material can be easily met and its price is affordable. Javanese culinary can be served as side dish such as brongkos soup, sambal goreng, opor, dendeng, tongue and spleen bacem, fish pepes, bothok jambal, mangut otak, etc. Javanese traditional culinary is people product that has to be preserved with proper knowledge and culture. This research is conducted using library research to analyze functions on food for human need. This research finds Javanese culinary identity that has been written in Serat Centhini. Nation identity from culinary in Javanese text. Spread of food stall selling specific food shows that Javanese culinary is a traditional potential for productive economic field.

Keywords: *traditional culinary, Serat Centhini, Javanese*

Abstrak

Kuliner tradisional khas Jawa masih banyak dijumpai serta dimasak oleh masyarakat luas hingga sekarang. Masakan tradisional akan lebih enak dan sedap jika memasaknya menggunakan anglo atau tungku dengan menggunakan arang, sehingga rasanya khas. Di samping menunya bervariasi, bahannya juga mudah didapat dan harganya relatif murah sehingga terjangkau oleh masyarakat luas. Kuliner tradisional Jawa yang berupa lauk pauk di antaranya berupa sayur brongkos, sambal goreng, opor, dendeng, lidah, dan limpa bacem, pepes ikan, sayur lodheh, bothok jambal, dan mangut otak. Kuliner tradisional Jawa merupakan produk masyarakat yang harus dilindungi keberadaannya dengan pengetahuan dan budaya yang benar. Penelitian ini menggunakan metode kepustakaan untuk menganalisis fungsi makanan bagi kehidupan manusia. Penelitian ini menemukan suatu identitas kuliner Jawa yang ternyata sudah ditulis dalam Serat Centhini. Identitas bangsa dari kuliner yang terdapat dalam naskah Jawa. Dengan maraknya warung-warung yang menjajakan masakan khas, boleh dikatakan bahwa kuliner Jawa adalah potensi lokal yang mempunyai prospek di bidang ekonomi produktif.

Kata kunci: *masakan tradisional, Serat Centhini, Jawa*

I. PENDAHULUAN

Makanan tradisional juga sering disebut dengan istilah kuliner yang wujudnya sangat bermacam-macam dan bervariasi. Kuliner tidak hanya berupa makanan, tetapi juga dapat berwujud jajanan atau makanan ringan sebagai penghantar minum teh atau minum kopi. Di samping itu, juga dapat berupa minuman, baik minuman penyegar seperti minuman *belimbing wuluh*, *wedang temu lawak*, *beras kencur*, *minuman kembang tempayang*, dan *wedang banyu degan*. Di samping itu, juga ada minuman penghangat badan seperti *wedang jahe*, *wedang secang*,

dan *wedang serbat*. Indonesia juga memiliki berbagai macam kuliner tradisional yang tersebar di seluruh wilayah Nusantara. Dengan beragamnya kuliner yang dimiliki oleh masing-masing daerah dapat memperkaya kuliner bangsa Indonesia.

Makanan tradisional sebagai warisan budaya nenek moyang memang kalah bersaing di jaman modern ini dengan masakan Cina, Jepang, maupun Amerika yang sudah merambah sampai ke Indonesia. Jenis-jenis makanan tertentu yang berasal dari luar seperti *KFC*, *Pizza Hut* dan *Mc Donald* bahkan telah berkembang sampai ke

kota-kota kabupaten, yang ternyata banyak diminati oleh generasi muda. Oleh karena itu, keberadaan kuliner tradisional Indonesia perlu dipertahankan dan dilestarikan serta dipopulerkan kembali keberadaannya. Dalam kehidupan modern hal-hal yang secara tradisi dianggap ketinggalan jaman, sebetulnya belum tentu usang atau dianggap kuna. Hanya saja memang generasi muda di zaman sekarang ini lebih memilih masakan siap saji dari pada kuliner tradisional.

Seperti halnya kebiasaan di Bali, sesuatu yang bermakna dan apa saja yang bersifat tradisi baik yang dianggap sakral ataupun tidak, selalu ditulis agar keberadaannya tetap dikenal oleh masyarakat luas hingga ke anak cucu. Di masa kini, banyak orang tidak tahu bahwa ternyata kuliner tradisional Jawa sebetulnya juga sudah diabadikan dan disimpan ke dalam bentuk tulisan, salah satunya adalah *Serat Centhini*. *Serat Centini* yang digunakan dalam penulisan ini adalah *Serat Centhini* hasil transliterasi (alih aksara) H. Karkana Kamajaya dan diterbitkan oleh Yayasan Centhini, Yogyakarta.

Kuliner tradisional Jawa ternyata sudah dikenal oleh orang Jawa sejak jaman dulu, hanya saja keberadaannya memang tidak diketahui oleh masyarakat luas, terutama yang tidak dapat membaca tulisan Jawa. Kuliner tradisional Jawa baik yang berupa makanan, minuman, maupun sesaji yang digunakan dalam upacara ritual, ternyata sudah ditulis dalam *Serat Centhini*. Khusus makanan ataupun minuman tradisional dalam *Serat Centhini* di samping sebagai konsumsi keluarga juga disuguhkan untuk menjamu tamu dari kalangan para santri. Misalnya ketika Ki Bayu Panurta dan Nyi Malarsih menjamu Seh Amongraga, seorang tokoh agama dari Karang di Banten, pada waktu singgah di langgarnya, yaitu di Wanamarta (dalam *Serat Centhini* Jilid IV). Sedangkan untuk pesta besar makanan yang dihidangkan menunya lebih lengkap,

misalnya pada jamuan untuk acara pernikahan.

Serat Centhini merupakan salah satu naskah Jawa yang lahir dari dalam kraton yang ditulis oleh raja bekerjasama dengan para pujangga kraton. Salah satu raja yang dikenal pandai menulis dalam hal sastra Jawa adalah Paku Buwana V. Adapun salah satu hasil tulisan beliau yang menjadi karya besar adalah *Serat Centhini* tersebut.¹ *Serat Centhini* merupakan salah satu naskah Jawa yang ditulis pada tahun 1735 Jawa dengan *sengkalan* atau angka tahun berbunyi *tata guna swareng nata* (tahun 1811 Masehi).

Serat Centhini berisi berbagai macam ilmu pengetahuan, semuanya terdiri dari 12 jilid. Pustaka *Centhini* ditulis dalam Bahasa Jawa ragam *ngoko*, menggunakan huruf Jawa tulisan tangan (*manuscript*) dalam bentuk puisi *tembang macapat* dan *sekar tengahan*. Tebal naskah 4.200 halaman yang terbagi menjadi 708 pupuh (sejumlah *pada* atau bait dengan satu macam tembang). Pustaka tersebut terkenal sangat banyak sekali isinya. Di dalamnya mengandung berbagai macam ilmu pengetahuan, seperti pengetahuan alam, kesusasteraan dan kebudayaan, kesenian, falsafah, keagamaan, mistik, ramalan, *katuranggan*, *pralambang*, adat istiadat, sifat tabiat manusia dan hewan, obat-obatan tradisional, makanan dan lainnya. Bahkan soal-soal perilaku seks, *sanggama* atau hubungan persebadanan antara laki-laki dan perempuan dijelaskan secara vulgar dalam kitab tersebut yang diperankan oleh tokoh-tokoh dalam cerita.

Oleh karena isinya sangat padat, *Serat Centhini* dikenal dan disebut sebagai buku tentang ensiklopedi kebudayaan Jawa.² Maksudnya segala ilmu yang terdapat dan dijumpai di Pulau Jawa ditulis dalam *Serat Centhini*, karena *Serat Centini* merupakan sebuah laporan perjalanan yang dilakukan oleh tiga orang pujangga kraton atas perintah rajanya. Para pujangga tersebut kemudian diperintahkan ikut membantu menulis *Serat*

¹ Wahyudi Pantja Sunjata, dkk., "Kuliner Jawa dalam Serat Centhini," (Proposal Penelitian). (Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya, 2014), hlm.3.

² Marsono, dkk., *Centhini Tambangraras Amongraga Jilid I-XII*. (Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 2005), hlm. v.

Centhini.

Adapun Centhini merupakan nama seorang abdi setia Niken Tambangraras, istri Seh Amongrogo berasal dari Dukuh Karang Banten seorang ulama yang ahli di bidang agama Islam. Tokoh Niken Tambangraras merupakan putri sulung Kepala Krajan Wanamarta bernama Ki Bayu Panurta, seorang guru agama Islam yang ulung, ibunya bernama Nyi Malarsih. Untuk menyebut Tambangraras terlalu panjang, oleh karena itu untuk memudahkan penyebutan kemudian naskah dinamakan *Serat Centhini*.

Serat Centhini yang baku terdiri dari 12 jilid, rata-rata setiap jilid terdiri dari 350 halaman. Di antara kitab-kitab dalam kepustakaan Indonesia boleh dikatakan bahwa *Serat Centhini* itulah yang paling besar dan juga yang terlengkap isinya serta terunik wujudnya. Penulisan *Serat Centhini* diawali dengan *Sekar Sinom* yang menunjukkan bahwa yang memerintahkan menulis adalah Putra Mahkota Kerajaan Surakarta, terdapat dalam *Serat Centhini* Jilid I, demikian bunyi kalimat tersebut:

*Sri Narpatmaja sudibya/ talatahing
Nuswa Jawi/ Surakarta Hadiningrat/
hagnya ring kang wadu carik/ Sutrasna
kang kinanthi/ mangun reh cariteng
dangu/ sanggyaning kawruh Jawa/
tinengran Serat Centhini/ kang
minangka dadya lajering carita//*

Terjemahannya:

Sang Maharaja yang sangat agung/
penguasa di tanah Jawa/ Kerajaan
Surakarta Hadiningrat/ memerintahkan
kepada pegawai carik (penulis)/ yang
bernama Sutrasna/ untuk menyusun
sebuah pustaka jaman dulu/ tentang
berbagai macam ilmu pengetahuan di
Jawa/ dinamakan *Serat Centhini*/ untuk
dijadikan sebagai sumber cerita//

Sekar Sinom di atas menunjukkan saat ditulisnya *Serat Centhini* yang digubah oleh raja Surakarta yang memerintahkan abdi dalem carik Ranggalasutrasna untuk menulis. *Serat Centhini* berisi tentang berbagai macam ilmu pengetahuan Jawa, salah

satunya adalah mengenai nama masakan tradisional. Masakan tradisional tersebut termuat dalam *Serat Centhini* jilid V, VI, X dan Jilid XII. Dalam *Serat Centhini* juga dijelaskan mengenai jenis minuman yang digunakan sebagai hidangan untuk upacara-upacara seperti pernikahan, *sambatan*, menjamu tamu di kalangan para santri dan untuk upacara tertentu. Minuman yang digunakan untuk menemani hidangan makan adalah berupa kopi, *wedang gula aren*, dan *teh tubruk*.

Adapun kuliner tradisional dalam *Serat Centhini* berupa makanan, minuman, dan makanan ringan atau jajanan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan esensial yang diperlukan untuk membina setiap kehidupan manusia. Kebutuhan esensial tersebut berupa makan dan minum, karena di dalam makanan dan minuman terdapat kalori yang diperlukan oleh tubuh manusia. Keperluan kalori dari masing-masing usia seseorang.³

Konsep mengenai makanan menurut fungsinya dapat digolongkan menjadi makanan pokok dan makanan khusus. Makanan pokok pada umumnya berupa beras, jagung, sagu, ketela yang dapat dikonsumsi oleh masyarakat secara luas, sedangkan makanan khusus adalah makanan yang disajikan untuk kebutuhan makan sehari-hari dilengkapi dengan lauk dan sayur-mayur, tetapi juga ada untuk keperluan khusus. Contohnya makanan adat dan tradisi yang berkaitan dengan peringatan daur hidup, makanan sebagai keperluan upacara ritual atau sesaji, makanan sebagai syarat persembahan, dan makanan kecil atau makanan ringan sebagai *nyamikan* atau penghantar minum.

Dari perbedaan jenis penggolongan makanan tersebut kita dapat mengetahui fungsi masing-masing. Sedangkan minuman dapat dibedakan menjadi minuman ringan dan minuman khusus. Minuman ringan yaitu minuman pokok yang kita konsumsi sehari-hari dalam rangka memenuhi kebutuhan air

³ Moertjipto, *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. (Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1993/1994), hlm. 1.

di dalam tubuh yaitu air mineral, teh, kopi, susu, *wedang jahe*, *wedang ronde* sebagai penghangat badan dan sebagainya. Sedangkan untuk minuman khusus adalah minuman yang dikonsumsi atau digunakan pada saat upacara tertentu seperti *teh tubruk*, *kopi pait* atau *wedang bubuk*, dan *wedang degan gula Jawa*, sedang untuk suatu acara resepsi teh manis, kopi tawar dan air putih. Di samping itu, terdapat pula minuman kesehatan yaitu jamu atau minuman obat-obatan yang digunakan sebagai terapi kesehatan dan kebugaran tubuh. Jenis minuman khas Jawa tersebut antara lain *wedang rondhe*, *wedang serbat*, *wedan secang*, *wedang jahe*, *wedang godhong kemaduh* yang kesemuanya itu dapat berguna sebagai minuman penghangat badan.

II. JENIS MAKANAN TRADISIONAL DALAM SERAT CETHINI

Kuliner secara budaya menggambarkan identitas lokal suatu pendukung budaya, yang mencirikan penggambaran lingkungan dan kebiasaan. Di samping itu, juga menggambarkan representasi, regulasi, konsumsi, dan produksi. Kuliner merupakan representasi dari kalangan masyarakat dengan berbagai macam pemaknaannya.⁴ Adapun jenis makanan yang terdapat dalam *Serat Centhini* dibedakan antara jenis dan makanan harian, yang biasa dikonsumsi sehari-hari, makanan adat dan tradisi yang khusus dihidangkan dalam memperingati hari-hari tertentu seperti jenis makanan untuk upacara ritual, selamat kelahiran, memperingati orang mati, *neton* dan untuk kenduri.

Makanan harian yang dikonsepsikan sebagai lauk dan sayur dalam *Serat Centhini* yang sampai sekarang masih kini dijumpai meliputi *pepes tambra*, *pepes tengiri*, *sayur besengek*, *prit ganthil kathik gulathik*, *sambel*, *sayur brongkos*, dan *jangan lodeh*. *Bothok jambal*, *mangut otak*, *opor*

kambangan, *empal*, *dhendheng gepuk gorengan*, *lidah dan limpa bacem*, *lombok kenceng*, *petis banyar*. *Nasi uduk*, *opor bebek*, *pindang angsa*, *ayam betutu*, *besengek ayam*, *pencok*, *dendeng ati*, *sambel goreng mangut*, *pindhang sungsum*, *sayur kare*, *srundeng empal*, *pindhang cerubuk*, dan *gangsir emprit peking bondhol*.

Untuk makanan camilan dan buah-buahan yang juga terdapat dalam *Serat Centhini* berupa *jadah*, *jenang dodol*, *kenul*, *grendul candhil*, *kalong sagu*, *criping*, *kipa*, *pang-limpung*, *srikaya pipis tuban*, *surabi lan kupat mujid*, *randha keli*, *mendud*, *semar mendem*, *garubi*, *utri*, *clorot*, *puthu*, *gethuk*, *gemplong*, *lempeng*, *kolak*, *wajik*, *tape ledre*, *pala galeba*, *pala kesimpar (tales, kimpul, tela, uwi, dan gembili)*. Di samping itu, juga berbagai macam buah-buahan pelengkap makan seperti semangka, blimbing, timun, salak, kecap, kerai, kapundhung, nangka, mangga talebak, jambu, manggis, duku, dan pisang (lihat *Centhini* Jilid XII, halaman 164-165). Makanan tradisional yang digambarkan dalam *Serat Centhini* sampai sekarang masih dapat dijumpai dan dimasak oleh masyarakat luas, baik masyarakat yang tinggal di kota maupun yang tinggal di pedesaan.

Dalam pengkajian ini metode yang digunakan adalah metode kepustakaan. Penelitian kepustakaan merupakan penelitian yang kegiatannya dilakukan dengan mengumpulkan data dari berbagai literatur yang berhubungan dengan objek yang akan dikaji. Tahap selanjutnya menterjemahkan teks berbahasa Jawa ke Bahasa Indonesia, agar bisa dipahami oleh pembaca yang bukan penutur Bahasa Jawa.⁵

Sebagai bukti bahwa kuliner tradisional tersebut berasal dari *Serat Centhini* antara lain dapat dilihat pada *Serat Centhini* Jilid V pupuh tembang Megatruh, bait 75 sampai 78, dilanjutkan bait 83. Makanan yang disebutkan di bawah ini dijadikan hidangan

⁴ Arif Budi Wuriantoro, *Aspek Budaya pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya*. (Sebuah Tinjauan Folklore). (Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah, 2008), hlm. 4.

⁵ Oleh karena alih aksara sudah dikerjakan oleh H. Karkana Kamajaya, penulis tinggal menterjemahkan bait-bait tembang dalam *Serat Centhini* yang berisi tentang jenis makanan, seperti yang dimuat dalam *Serat Centhini* Jilid V.

oleh Ni Malarsih ketika menjamu Seh Amongraga pada waktu mampir di pondok pesantren miliknya. Hidangan tersebut dijelaskan dalam bait *tembang Megatruh*, yaitu pada bait 75 hingga bait 78 dan bait 83 sebagai berikut:

75. *Ni Malarsih aneng ngarsi/ sapraptanira ing langgar/ kang bucu sinaosake/ neng panjang giri peradan/ rampadan piring lancaran/ langking samya pradan luhung/ ulamnya tan pati kathah//*
76. *Pes-pesan tambra tengiri/ bothok jambal mangut utak/ bakaran angsalan kalen/ basengek opor kambangan/ masin ayam menjangan/ ragi ponjen empal duduh/ dhendheng gepukan gorengan//*
77. *Prit gangsir kathik gulathik/ dhendheng age ati lidhah/ sregan limpa rempah gadhon/ lombok kenceng petis banyar/ cokak kelawan kecap/ lalaban semangka timun/ temu poh terong lan kacang//*
78. *Sesambelan amepaki/ Ki Bayi alon ngandika/ lah payo wewanting angger/ nulya samya wiwijikan/ Jayengwisthi Jayengraga/ katri Seh Amongrageku/ Ki Bayi ambeng piyambak//*
83. *Brongkos duduh den doyani/ dhek cilik bebede ilang/ den urubken rames brongkos/ pan sareng gumujengira/ mesem Ki Amongraga/ nulya sami atuturah/ ambengira cinarikan.*

Terjemahannya:

75. Ni Malarsih berada di depan, sepulang dari langgar, bucu lalu dihidangkan, dihidangkan pada tempat makan yang dihias perada, piring juga disiapkan/ semua peralatan sangat bagus, tapi lauknya tak begitu banyak//
76. Lauknya berupa pepes tambra dan tengiri, bothok jambal mangut otak, bakaran ikan diperoleh dari sungai, sayur besengek dan opor bebek, masin ayam kijang, ragi ponjen empal dan sayur, dilengkapi gorengan dhendheng

gepuk.

77. Prit gangsir kathik gulathik, dhendheng hati dan lidah, sambal lombok petis banyar, cokak dan kecap, lalapnya semangka dan mentimun, serta daun temu poh terong dan kacang.
78. Dengan berbagai macam sambal, Ki Bayu berkata perlahan, “Mari nak segera makan,” Semua lalu membasuh tangan, Jayengwesthi Jayengraga, ketiga Seh Amongraga, nasi dalam *piring* (tempat makan), untuk Ki Bayi sendirian.
83. Sayur *brongkos* kuahnya banyak, ketika kecil kainnya hilang, sayur *brongkos* dijadikan sebagai pengganti, yang hadir jadi ketawa, tetapi Ki Amongraga hanya tersenyum, semua saling meledek, selesai makan piring/tempat makan dilorot.

Selanjutnya pada pupuh XII juga dijelaskan ketika Ki Malangarsa menjamu tamunya bernama Ki Mangunarsa. Untuk menghormati tamu Nyi Malangresmi istrinya diperintahkan untuk menghidangkan jamuan makanan. Hidangan makan tersebut dijelaskan dalam pupuh *tembang Asmaradana* bait 22 sampai 24 yang bunyinya demikian:

22. *Bucu megana kebuli/ pulen wuduk liwet tambra/ semoa lam-ulamane/ opor bebek pindhang banyar/ agya ti susujenan/ yen menjangan lan betutu/ belbet surung besengek ayam//*
23. *Lombok kenceng lawan petis/ dhendheng ganjen lan masrenan/ myang palimpuk duduh koyor/ abon empal kisi lidhah/ rambak sayadan rempah/ bon remus kerupuk terung/ tim dara gecok geneman//*
24. *Gorengan kathik gulathik/ sangkep saliring lawuhan/ sambel lan lalabane/ wusnya denira atata/ kae Seh Malangarsa/ aris pangancaranipun/ wawi samya wawantingan//*

Terjemahannya:

22. Tumpeng megana kebuli, nasi uduk lauknya ikan tambra, semuanya serba ikan, opor bebek dan pindhang angsa, ditambah sate hati, kijang dan *betutu*, *belbet surug* sayur besengek ayam.
23. Cabe pedas dan petis, dendeng dan masrenan, sayur koyor dimasak hingga empuk, abon daging kisi dan lidah, krupuk rambak bumbu rempah, abon remus kerupuk terung, burung dara dibumbu gecok.
24. Gorengan berbagai macam ikan, lengkap dengan berbagai macam lauk pauk, sambal dan lalapan, setelah semua dipersiapkan, kemudian Seh Malang-karsa, segera mempersilahkan bersama-sama untuk makan.

Seperti diketahui bahwa sesuai dengan wujudnya makanan merupakan proses pengolahan dari hasil pertanian, perkebunan, perikanan dan adanya kemajuan teknologi. Hasil pertanian diperoleh dari bertani, sedangkan hasil dari perkebunan diperoleh dari hasil kebun, demikian juga ikan diperoleh dari tambak, laut atau pun empang. Untuk pelaksanaan makan berikut ini akan disajikan mencakup unsur-unsur nama makanan yang masih dijumpai dan dimasak oleh orang Jawa hingga sekarang, khususnya lauk yang berupa sayur berkuah atau pun lauk gorengan.

III. JENIS-JENIS MAKANAN DALAM *SERAT CENTHINI*

Makanan, minuman maupun jajanan merupakan warisan nenek moyang yang memiliki pola yang sama dengan kolektif kebudayaan Jawa pada umumnya. Secara identitas bahwa makanan tradisional dapat dijadikan sarana menunjukkan identitas dengan tetap memanfaatkan kuliner tradisional sebagai menu sehari-hari.⁶ Adapun kuliner tradisional dalam *Serat Centhini* tersebut bervariasi dan sangat banyak macamnya, namun demikian dalam tulisan ini penulis hanya akan membatasi

kuliner yang digunakan sebagai lauk dan keberadaannya masih ada dan dimasak oleh orang Jawa untuk makanan sehari-hari. Oleh karena dalam *Serat Centhini* hanya menyebutkan nama dan jenis masakan, maka penulis melengkapi dengan bumbu-bumbu dan cara memasaknya. Nama masakan berupa lauk yang digunakan sebagai pelengkap makan masih dimasak oleh masyarakat Jawa, khususnya masyarakat Yogyakarta dan Surakarta hingga sekarang. Penulis hanya mengabadikan dan melanjutkan tradisi masakan tradisional yang memang sudah ada sejak dulu. Oleh karena bumbu yang digunakan tidak disebut dalam *Serat Centhini*, penulis perlu melengkapi bumbu-bumbu sesuai dengan jenis makanan berupa sayur yang termuat dalam *Serat Centhini*. Adapun masakan tersebut antara lain berupa:

1. *Sayur Brongkos*

Sayur brongkos merupakan salah satu masakan khas Yogyakarta yang banyak diminati masyarakat, meskipun tidak sepopuler gudeg ataupun bakpia. Tetapi *sayur brongkos* juga cukup populer di kalangan masyarakat luas. Bahan dan bumbu yang digunakan: bahan utama yang digunakan untuk membuat *brongkos* adalah daging ½ kg, tahu plempung 2 bungkus, telur ayam atau bebek 10 biji, kacang tholo merah 1,5 ons, *kulit mlinjo* sesuai selera dengan bumbu berupa *kluwak* 5 butir, separoh kelapa parut, ditambah brambang 10 butir, bawang 6 putih butir, kemiri 4 biji, 1 sendok makan ketumbar dan 1 sendok teh merica ditambah gula Jawa, bumbu penyedap dan garam. Di samping itu, juga menggunakan rempah-rempah lainnya, seperti daun salam, daun sereh, daun jeruk purut, lengkuas dan diberi sedikit kunyit agar warnanya lebih menarik. Bumbu utama sayur *brongkos* adalah *kluwak*, warnanya hitam kecoklatan, merupakan bahan utama yang harus ada untuk membuat *sayur brongkos*. Semua bumbu dihaluskan kecuali daun-daunan. Semua bahan ditumbuk/ dihaluskan kecuali daun-daunan dan ditumis hingga harum baunya. *Sayur brongkos* terasa

⁶ Arif Budi Wuriantoro, *Op. Cit.*, hlm. 21.

lezat dan gurih karena kuahnya merupakan rebusan daging yang diberi santan. Rempah kluwak akan membuat warna sayur menjadi hitam kecoklatan yang juga berisi campuran kacang tholo dan potongan tahu plempung, daging, kulit mlinjo dan telur rebus. Semua bahan dimasukkan dalam bumbu yang telah ditumis kemudian diberi air secukupnya dan di-*ungkep* (ditutup) agar bumbunya meresap. Selanjutnya setelah air tinggal sedikit baru dituang santan kelapa, garam, penyedap dan gula Jawa kemudian ditunggu hingga mendidih. Sayur *brongkos* agar lebih menarik ditaburi cabai rawit agar terasa pedas, kemudian baru diangkat. Fungsinya sebagai lauk, karena berujud sayur, dan penyajiannya menggunakan mangkuk sayur.

Salah satu warung *brongkos* yang terkenal di Yogyakarta adalah Warung Brongkos Handayani. Lokasinya masih dalam area benteng kraton, yakni di sebelah selatan Alun-alun Kidul (Alun-Alun Selatan), tepatnya di Jalan Gading No.2 Yogyakarta. Warung Brongkos Handayani telah melegenda, sehingga sering didatangi oleh para wisatawan mancanegara, artis, pejabat, budayawan, politikus juga ada yang mampir untuk menikmati hidangan *brongkos* di Warung Handayani. “Warung Brongkos Handayani” sering dimuat di media cetak dan televisi nasional karena masakan *brongkos*-nya yang spektakuler.

Warung *brongkos* yang juga cukup terkenal di daerah Sleman yaitu warung *brongkos* yang berada di Dusun Ngepos, Pasar Tempel. Warung tersebut dahulu lebih dikenal dengan sebutan “Warung Ijo”. *Brongkos* “Warung Ijo” Bu Padmo berdiri pada tahun 1950.⁷ Dengan demikian, hingga sekarang sudah berjualan selama 64 tahun lamanya. Dengan berjalannya waktu kemudian merambah dan membuka cabang sampai di seputaran Jalan Magelang yang dikembangkan oleh anak cucu pemilik “Warung Ijo” Bu Padmo hingga sekarang.

2. Sayur Besengek

Sayur *besengek* juga masih banyak didapati di seantero Yogyakarta dan sekitarnya. Khusus di daerah Wates Kulon Progo sayur *besengek* sebagai sayur pelengkap makanan tradisional khas Kulon Progo berupa *growol*. Yaitu jenis makanan yang terbuat dari bahan dasar ketela pohon dikukus, kemudian ditumbuk halus lalu dipindahkan ke dalam tambir dan diiris-iris. Biasanya lauk yang digunakan adalah sayur *besengek*. Bahan dan bumbu yang digunakan. Dapat berupa tempe kedelai, gembus, tahu atau tempe benguk dimasak dengan bumbu gurih, bumbunya terdiri dari brambang 7 butir, bawang 5 butir, ketumbar secukupnya, dan 4 buah kemiri, gula Jawa dan garam. Semua bahan ditumbuk halus kecuali bumbu dapur berupa daun-daunan berupa daun salam, daun jeruk purut dan laos.

Cara membuat, tempe dan tahu ditata rapi ke dalam panci, bumbu yang telah disangrai (*digangsa*) dimasukkan ke dalam panci ditambah bumbu dapur berupa lengkuas, daun salam dan daun jeruk purut. Selanjutnya diberi sedikit air agar bumbu meresap. Jika dirasa cukup dan air tinggal sedikit baru dituang santan kelapa kental yang disebut *santan kanil* dari buah kelapa hingga *asat* (airnya tinggal sedikit), dengan diberi *santan kanil* dan bumbu yang pas *besengek* terasa lezat dan gurih. Setelah mendidih dicicipi, kalau dirasa sudah cukup kompor dimatikan dan sayur *besengek* siap dihidangkan dengan ditata menggunakan piring oval atau kotak.

3. Sayur lodheh

Sayur *lodheh* cukup terkenal dan menjadi sayur yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat luas, baik di Yogyakarta, Jawa Tengah maupun Jawa Timur sangat mengenal akan masakan sayur *lodheh*. Bahan dan bumbu yang digunakan adalah aneka sayuran berupa terung, kacang panjang dan buncis. Bisa juga menggunakan gori atau kluwih, kates muda, kacang panjang, buah waluh

⁷ Cecilia Novi Rahayu, “Brongkos Warung Ijo,” Bu Padmo” Wisata Kuliner Alternatif Ing Tempel,” Minggon Basa Jawa *Djaka Lodang*, Sabtu Wage, 9 Pebruari, Tahun XLII, 2013), hlm. 38-39.

atau jipang dan dipilih bahan yang disukai selera. Bumbu yang digunakan berupa brambang 6 biji dan bawang 5 biji, cabai merah, hijau dan cabai rawit sesuai selera, semuanya diiris ditambah petai 5 biji dan *rese* secukupnya, kemudian ditambah bumbu *pawon* berupa daun salam dan laos. Ada kalanya sayur *lodheh* ditambah *tempe semangit* (tempe yang sudah tua) satu bungkus dipotong-potong agar terasa sedap. Sayur *lodheh* menggunakan kuah dari santan kelapa sehingga terasa gurih dan pedas.

Cara memasak: semua bumbu yang sudah diiris dimasukkan ke dalam panci ditambah sedikit air. Jika air telah mendidih dan berbau harum sayuran dimasukkan ke dalam panci. Jika telah sedikit empuk baru dituang air kelapa, ditambah bumbu penyedap, gula Jawa dan garam, dan tuangi santan. Jika santan telah mendidih dan bahan sudah empuk dicicipi, jika sudah dirasa cukup antara pedas, asin dan manis, kompor dimatikan. Sayur *lodheh* sudah matang, kemudian dituang ke dalam mangkuk sayur dan siap disajikan. Ada kalanya sayur *lodheh* dikasih daun mlinjo (daun so) agar terasa sedap dan mantap. Sayur *lodheh* biasanya dimakan dengan tambahan tempe garit bumbu bawang, ada kalanya dilengkapi dengan ikan layur goreng dan kerupuk.

4. *Bacem* lidah/limpa

Lidah dan limpa memang sangat cocok *dibacem* menjadi satu. Lidah dan limpa *bacem* akan terasa lezat jika dimakan dengan sayur *lodheh*. *Baceman* akan terasa lezat jika bumbu yang digunakan seimbang antara asin dan manis.

Bahan dan bumbu yang digunakan:

Lidah dan lima sapi 2 kg dicuci bersih. Bumbu yang dibutuhkan berupa ketumbar secukupnya, brambang 8 butir dan bawang 5 siung, ketumbar, asam dan jahe agar tidak berbau amis, gula Jawa dan garam. Lengkapi bumbu *pawon* yang terdiri dari daun salam sekitar lima lembar ditambah sekerat laos.

Cara memasak tuangkan air ke dalam panci biasa atau teflon, setelah mendidih

lidah dan limpa dimasukkan. Semua bumbu yang sudah ditumbuk halus, kemudian dimasukkan ke dalam panci, ditambah daun salam, laos, gula Jawa, garam dan air secukupnya. Tunggu hingga airnya tinggal sedikit. Oleh karena sifatnya kenyal, lidah dan limpa merebusnya harus lama agar daging menjadi empuk. Jika airnya tinggal sedikit kompor dimatikan. Selanjutnya tuangkan wajan dan minyak goreng untuk menggoreng. Lidah dan limpa yang sudah matang lalu digoreng, setelah matang ditiriskan dan disajikan menggunakan piring lauk, bisa lonjong dan bisa kotak, tergantung keinginan masing-masing individu. Limpa dan lidah goreng diiris-iris lalu disajikan.

5. *Sambel goreng*

Bahan dan bumbu yang digunakan adalah rambak 11/2 ons, kentang 1/2 kg, telur puyuh yang sudah dikuliti 20 biji dan *ayam-ayam* (sayatan daging). Untuk bumbu yang perlu disediakan berupa bawang merah 7 biji, bawang putih 4 siung, gula Jawa, kemiri 4 biji, cabai merah sesuai selera, kapri, petai 1 tangkai, kencur 2cm, ebi 1 sendok makan, dan santan kelapa 600 mg tambahkan bumbu *pawon* seperti daun jeruk purut, daun salam, daun serai dan laos.

Cara memasak: semua bumbu ditumbuk/dihaluskan, kecuali petai dan daun-daunan ditambah sedikit kencur dimemarkan. Bumbu yang sudah dihaluskan kemudian ditumis hingga berbau harum, tambahkan telur puyuh yang sudah dikupas kemudian daging diiris tipis setelah itu masak bersama dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan ditambah bumbu dapur, seperti daun jeruk purut, daun sereh, salam dan laos. Demikian juga kentang yang sudah digoreng dimasukkan kemudian diberi air lalu ditutup. Setelah airnya tinggal sedikit selanjutnya tuangi santan kental tunggu hingga mendidih dan masukkan petai dan kapri yang sebelumnya sudah disangrai. Selanjutnya rambak dimasukkan sambil ditambah gula Jawa, tunggu hingga masak. Setelah masak dituang ke dalam mangkuk sayur dan siap untuk dihidangkan.

6. *Bothok Jambal* (sejenis ikan laut)

Bothok biasanya menjadi lauk penghantar makan. Pada umumnya orang makan dengan lauk *bothok* jarang menggunakan sayur. Kalaupun ada jumlahnya tidak banyak, karena *bothok* lebih cocok dimakan tanpa sayur. Kalaupun ditambah juga cocok dengan tempe dan tahu goreng, lebih nyaman ditambah urap sesuai selera. Bahan yang digunakan adalah parutan kelapa muda 1 biji, ditambah ikan laut atau ikan tambak, seperti ikan teri, tongkol, dan bandeng. Bumbu yang disiapkan seperti brambang 6 biji dan bawang 5 siung, sedikit kencur, ketumbar secukupnya, garam dan gula Jawa, cabai rawit atau cabai merah 5 sampai 10 biji, sesuai selera kemudian ditambah bumbu *pawon* berupa salam laos, ada kalanya diberi daun kemangi agar baunya terasa sedap.

Cara memasak, parutan kelapa muda dituang ke dalam panci, bumbu ditumbuk halus dicampur gula Jawa, kemudian dicampurkan ke dalam parutan kelapa. Ikan laut diiris sesuai selera kemudian dicampur menjadi satu. Ambil daun pisang untuk membungkus. Bahan yang sudah dicampur lalu dibungkus menggunakan daun pisang. Di atasnya ditambahkan bumbu dapur seperti salam, daun kemangi, daun jeruk purut serta daun serai secukupnya lalu dibungkus. Selanjutnya bungkusannya ditata ke dalam *soblog* dan dikukus selama setengah jam. *Bothok jambal* sudah matang lalu diangkat, dan disajikan menggunakan piring oval agar tampak menarik sehingga akan menggugah selera.

7. *Mangut otak*

Bahan dan bumbu yang digunakan adalah 1 Kg otak sapi, santan kelapa 600 mg, cabai merah 8-10 biji, brambang 7 biji dan bawang 5 butir semuanya dikupas, sekerat kencur, kemiri 4 butir, kunyit 1 kerat, gula Jawa dan garam secukupnya. Ditambah bumbu dapur berupa daun salam, daun jeruk purut, daun sereh dan lengkuas, irisan tomat, dan cabai rawit utuh.

Cara Memasak, panaskan wajan dan

beri sedikit minyak sayur untuk menumis. Semua bumbu kecuali daun-daunan ditumbuk halus menjadi satu dan ditumis hingga harum baunya, kemudian masukkan otak dan semua bumbu *pawon* ke dalam wajan, beri gula Jawa dan garam. Selanjutnya tuangi air kelapa dan masak hingga air mendidih kemudian di ditambah bumbu penyedap. Jika santan tinggal sedikit masukkan irisan tomat dan cabai rawit utuh, kompor dimatikan. Sayur mangut sudah matang, selanjutnya tuangkan ke dalam mangkuk sayur dan siap disajikan.

Menu mangut ini akan lebih *nyamleng* dan *mak nyus* bila disajikan dengan nasi hangat, dilengkapi dengan *kuluban* (urap) daun *kates* yang tidak pahit dan krupuk.⁸

8. *Opor Kambangan (Opor Itik)*

Bahan dan bumbu yang digunakan: telur bebek 10 butir, *ayam-ayam* (potongan daging sapi ¼ kg, santan kelapa 1200 mg (separuh butir kelapa) 1 ½ sendok makan ketumbar, 5 butir kemiri, 1 sendok teh mrica, 8 butir bawang merah, dan 5 siung bawang putih, gula Jawa dan garam, 2 cm kunyit yang telah dibakar dan bersihkan kulitnya. Tambahkan bumbu dapur berupa daun salam 4 lembar, daun jeruk purut 4 lembar, daun sereh yang besar 1 biji diikat serta sebungkul laos.

Cara membuat, telur itik direbus dan dikupas, semua bumbu dihaluskan kecuali bumbu dapur. Panaskan wajan dan beri minyak sayur secukupnya. Semua bumbu ditumis dan dilengkapi bumbu dapur. Selanjutnya tuangi air sedikit agar bumbu meresap, kemudian telur dan *ayam-ayam* yang telah direbus terlebih dulu dimasukkan ke dalam bumbu. Jika air tinggal sedikit dan bumbu telah meresap tuangi air kelapa. Sayur opor akan terlihat menarik karena kuahnya yang sedikit kekuningan karena pengaruh kunyit. Sayur *opor* juga akan terasa gurih karena diberi santan kelapa dan disajikan selagi hangat.

9. *Pepes Tembra*

Bahan dan bumbu yang dibutuhkan *Ikan*

⁸ Wahyu Widodo, *Mangut Iwak Gabus*. (Jelajah Kuliner). (Yogyakarta: BP Kedaulatan Rayat), hlm. 7, kolom 4.

tambra atau ikan laut ½ kg, 6 lembar daun jeruk purut dibagi menjadi dua, 6 lembar daun salam dibagi dua, 2 batang serai di iris-iris, 7 butir bawang merah, 5 siung bawang putih, 5 butir kemiri, 10 biji cabai merah, 3 cm kunyit, 1 ikat daun kemangi dan daun pisang secukupnya.

Cara memasak, ikan dibersihkan lalu direndam ke dalam air serta diberi sedikit garam, diamkan selama ½ jam. Semua bumbu dihaluskan kecuali daun-daunan dan daun serai. Ikan ditiriskan, satu persatu dituangkan di atas daun pisang serta lumuri bumbu. Sebelum dibungkus di atasnya ditaburi daun-daunan dan potongan serai serta daun kemangi, selanjutnya ditata lalu dibungkus. Jika semua ikan telah terbungkus, ditata ke dalam *soblog*, kukus selama setengah jam hingga matang dan berbau harum. Angkat dan tiriskan, hidangkan dengan menggunakan piring oval.

10. *Dhendheng*

Bahan dan bumbu yang digunakan, daging sapi 1 kg, dilengkapi bumbu dapur berupa 1½ sendok makan ketumbar, 8 siung bawang merah, ¼ liter minyak goreng, gula Jawa, bumbu dan garam. Cara memasak: daging sapi direbus hingga empuk dan tiriskan, daging dipotong tipis-tipis, selanjutnya memarkan. Semua bumbu ditumbuk halus. Daging dimasukkan ke dalam bumbu dan diaduk. Diamkan sejenak agar bumbu meresap. Jika dirasa cukup, tuangkan wajan dan goreng satu-persatu. Jika telah berwarna kecoklatan lalu diangkat dan tiriskan. *Dhendheng* ditata di atas piring *ceper* dan sajikan selagi hangat.

11. *Pindhang*

Bahan dan bumbu yang digunakan adalah kluwih 2 buah, ayam (jeroan, kepala, usus, sayap) brambang merah 8 biji, bawang putih 5 biji, lombok rawit merah 5 sampai 7 buah, kluwak 5 butir, kelapa parut 600 mg dan gula Jawa serta garam. Cara memasak: kluwih dicacah kecil-kecil, ayam dipotong-potong, *brambang bawang*, *kluwak*, cabai rawit dihaluskan. Selanjutnya tuangkan wajan dan beri sedikit minyak goreng.

Bumbu yang sudah dihaluskan tadi kemudian di-*gangs*a sampai berbau harum. *Kluwih* yang sudah dicacah masukkan ke dalam bumbu, tambahkan gula Jawa, bumbu *pawon* berupa daun salam, daun jeruk purut dan lengkuas, ditambah gula Jawa lalu diberi sedikit air, kemudian di-*ungkep* (ditutup) agar bumbu meresap. Jika airnya tinggal sedikit tuangi santan kelapa dan penyedap, tunggu hingga mendidih dan dicicipi. Jika sudah dirasa mantap dan enak, matikan kompor. Sayur *pindhang* lalu tuangkan ke mangkuk sayur dan sajikan.

IV. PENUTUP

Makan merupakan salah satu faktor penting bagi keberlangsungan hidup bagi manusia di mana pun berada. Dengan mengkonsumsi makanan yang bergizi daya tahan tubuh akan menjadi vit dan bugar sehingga tidak mudah terserang penyakit. Oleh karena itu, dalam mengkonsumsi makanan betul-betul harus selektif dan hati-hati. Ada pepatah mengatakan di dalam badan yang sehat terdapat jiwa yang kuat. Artinya bahwa kebutuhan makan memang sangat dibutuhkan oleh tubuh agar tetap sehat dan bugar, karena makanan berfungsi sebagai sumber energi bagi manusia.

Makan tidak harus mahal, tetapi harus diusahakan untuk tetap memenuhi empat sehat lima sempurna, yang kesemuanya itu dibutuhkan oleh tubuh manusia. Dalam mengkonsumsi makanan, dengan harga mahal tidak menjamin tubuh akan menjadi sehat jika tidak memenuhi standar kesehatan. Dengan mengkonsumsi makanan dan minuman mahal yang berlebihan, justru akan menimbulkan berbagai macam penyakit. Sebaliknya mengkonsumsi makanan yang kurang baik juga akan berdampak buruk bagi tubuh jika dilakukan terus-menerus.

Oleh karena itu, dalam mengkonsumsi makanan harus seimbang agar tubuh tetap terjaga, tentu saja dengan diimbangi olah raga secara rutin. Dengan melakukan olah raga secara rutin tubuh akan mengeluarkan keringat, sehingga lemak jenuh yang ada di

dalam tubuh akan terbakar. Dengan demikian, makan dan minum merupakan kebutuhan pokok manusia dalam usaha menjaga kelestarian hidupnya. Tradisi makan dan minum merupakan salah satu cabang dari kebudayaan, karena cara penyajiannya dilakukan sesuai dengan yang telah diwariskan oleh nenek moyang kepada generasi penerusnya.

Serat Centhini merupakan karya sastra Jawa yang dikenal dan disebut sebagai buku yang berisi tentang Ensiklopedi Kebudayaan Jawa. Isinya menceritakan berbagai macam ilmu pengetahuan, salah satunya adalah makanan tradisional khas Jawa yang sampai sekarang masih dijumpai dan dimasak oleh masyarakat luas. Lauk tertentu yang disebutkan dalam *Serat Centhini* sampai sekarang masih banyak yang menjadi makanan favorit dan disukai oleh masyarakat sebagai masakan harian, tetapi bisa juga dihidangkan dalam menyambut pesta perkawinan atau untuk menjamu tamu. Masakan tersebut di antaranya gudeg, sambal goreng, *mangut* otak, *dhendheng*, lidah dan limpa *bacem*, sayur *brongkos*, pepes ikan, *pindhang* dan lain-lain yang disebutkan dalam *Serat Centhini*. Masakan tersebut semuanya berupa lauk, baik bersantan maupun digoreng yang kesemuanya dijelaskan di dalam *Serat Centini*.

Aspek budaya kuliner tradisional harus

dipandang sebagai informasi sumber kekayaan budaya suatu kelompok budaya masyarakat, yang sudah saatnya harus dikenalkan kembali melalui promosi untuk pariwisata dan budaya. Dengan banyaknya warung makan di beberapa sudut kota, secara tidak langsung juga sudah mempromosikan sajian atau menu tradisional daerah tertentu yang tersebar di berbagai daerah.

Di tengah-tengah banyaknya makanan luar seperti produk *KFC*, *Mc Donald*, *Pizza Hut*, *Mr. Burger* maupun masakan Jepang (*Japanes food*) yang menyerbu pasar kuliner Indonesia, masakan kuliner tradisional yang termuat dalam *Serat Centhini* tidak kalah dengan makanan luar tersebut. Dengan demikian, diharapkan kuliner tradisional mampu menjadi tuan rumah di negerinya sendiri.

Dengan melihat keanekaragaman kuliner tradisional yang tersebar luas di berbagai daerah di wilayah nusantara, keberadaannya harus tetap dilestarikan oleh generasi muda sebagai pemangku budaya. Di samping itu, keberadaan kuliner tradisional yang dimiliki oleh seluruh suku bangsa di mana pun berada, harus dipandang sebagai informasi dari sumber kekayaan budaya suatu kelompok atau kolektif, yang seharusnya dipopulerkan kembali dan dijaga kelestariannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadisasmito, S., 1974. *Pustaka Centhini Selayang Pandang*. Yogyakarta: Penerbit UP. Indonesia.
- Kamajaya, 1993/1994. *Serat Centhini Latin*, Jilid V, VI, XI, XII. (Alih Aksara). Yogyakarta: Penerbit Yayasan Centhini Yogyakarta. Proyek Javanologi.
- Marsono, dkk., 2005. *Centhini Tambangraras Amongraga Jilid I XII*. (Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Moertjipto, dkk., 1993/1994. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Penyajiannya pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta: Debikbud, Direktorat Jenderal Kebudayaan. Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional, Proyek Penelitian dan Pembinaan Nilai-Nilai Budaya.
- Nn, 2013. *Brongkos Handayani Yang Melegenda* (Dalam Info Yogya). Yogyakarta: Harian Kedaulatan Rakyat, Edisi V, hlm. 4.
- Poerwadarminta, 1939. *Baoesastra Djawa*. Batavia: J.B. Wolters Uitgevers Matschappy.
- Poerwadarminta, 1985. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: UI Press.

- Rahayu, C. N., 2013. *Brongkos Warung Ijo “Bu Padmo” Wisata Kuliner Alternatif Ing Tempel*. *Minggon Basa Jawa Djaka Lodang*, Sabtu Wage, 9 Pebruari, Tahun XLII, No. 37.
- Sunjata, I.W.P., dkk., 2014. *Kuliner Jawa dalam Serat Centhini* (proposal penelitian). Yogyakarta: Balai Pelestarian Nilai Budaya. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Wibowo, W., 2014. *Mangut Iwak Gabus*. (Jelajah Kuliner). Yogyakarta: Penerbit Harian Kedaulatan Rakyat. *Sabtu Wage (28 Bakdamulut 1947)*, hlm. 13, Kolom 2.
- Wuriantoro, A. B., 2008. *Aspek Budaya Pada Tradisi Kuliner Tradisional di Kota Malang Sebagai Identitas Sosial Budaya*. (Sebuah Tinjauan Folklor). Malang: Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah.

BIODATA PENULIS

H. MARTION, lahir di Solok, 21 Januari 1958. Dosen Jurusan Seni Tari/Dosen Pascasarjana ISI Padang Panjang. Pendidikan: S1 Jurusan Penciptaan, ISI Surakarta tamat tahun 1986, S2 Jurusan Penciptaan, ISI Surakarta tamat tahun 2003, S3 Jurusan Penciptaan, ISI Yogyakarta tamat tahun 2012. Pengalaman penelitian: Tahun 1994: Tari *Ambek* di Pesisir Selatan, 1995: Kelompok *RandaiLu ambek*, 1996: Magang Seni Tradisi di Pesisir Selatan, 1996: Tari Tradisi Buai-Buai Pesisir Selatan (Magang), 1997: Tari Alang Suntieng Pangulu di Padang Laweh (Magang).

ROBBY HIDAJAT, lahir di Malang, 29 Februari 1960. Tahun 1980 cantrik di Padepokan Bagong Kussudiardjo Yogyakarta. Tahun 1982, Studi di ASTI Jurusan Seni Tari, program studi Komposisi Tari (kini Fak. Seni Pertunjukan ISI Yogyakarta) lulus 1986/87. Tahun 1997 mengikuti program pra Magister Ilmu Sejarah di Universitas Indonesia - Jakarta, dan tahun 2004 menyelesaikan studi bidang Kajian Seni pada program pascasarjana STSI Surakarta. Tahun 2009 terdaftar sebagai mahasiswa pascasarjana program doktor ISI Yogyakarta. Sejak tahun 2007-2009 menjabat Ketua Program Studi Pendidikan Seni Tari Jurusan Seni dan Desain Fakultas Sastra Universitas Negeri Malang. Penelitian yang telah dilakukan: Tari Bapang (1992), Tari Remo Malang (1996), Tari Beskalan pada Wayang Topeng Kedungmonggo (1996), Tari Beskalan Putri (1999), Tari Remo pada pertunjukan Tayub (1997), Karakteristik Tokoh Bapang (1999) dan Spritualitas Empat Tokoh Sentral pada Wayang Topeng Malang.

AMBAR ADRIANTO, lahir di Yogyakarta, 3 Mei 1955. Lulus S1 Jurusan Antropologi Fakultas Sastra UGM tahun 1986. Mulai tahun 1992 bekerja di Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional Yogyakarta sebagai staf peneliti. Karya ilmiah yang sudah diterbitkan antara lain: "Dampak Globalisasi Informasi" dalam *Patrawidya* (1997); "Peranan Media Massa Lokal bagi Pengembangan Kebudayaan Daerah," dalam *Patrawidya* (1998); "Nilai Anak di Kalangan Petani Jawa," dalam *Patrawidya* (1998); "Pengobatan Tradisional Gurah," dalam *Patrawidya* (2000); "Dunia Sekolah Anak Jalanan" dalam *Patrawidya* (2002); "Peran dan Kinerja Lembaga Swadaya Masyarakat DIY dan Jawa Tengah," dalam *Patrawidya* (2003); *Kearifan Lokal di Lingkungan Masyarakat Using Banyuwangi* (2004); "Model Pemberdayaan Anak Jalanan di Bojonegoro," dalam *Patrawidya* (2005); "Kepercayaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa, Kawruh Sedulur Sejati," dalam *Patrawidya* (2006); "Sendang Sriningsih Objek Wisata Spiritual di Prambanan," dalam *Patrawidya* (2009); "Profil Seni Patung Jalanan di Yogyakarta," dalam *Jantra* (2010), "Makna Simbolik Ritual Adat Tengger," dalam *Patrawidya* (2010).

ALDO PANDEGA PUTRA, lahir di Jepara, 29 April 1992. Beralamat di Dema'an RT03/RW02 Jepara. Pendidikan : SDN Dema'an Jepara (1998-2004), SMPN 1 Jepara (2004-2007), SMAN 1 Jepara (2007-2010), S1: Antropologi Budaya - Universitas Gadjah Mada (2010 - sekarang). Pengalaman Riset: 1. Riset "Longsor Desa Tambi: Perang Kepentingan dalam Mencari Jalan Keluar atas Dampak Bencana Alam", 20 Januari-2 Februari 2012 di Watukumpul, Pemalang, 2. Riset kerjasama Jurusan Antropologi UGM dengan University of Toronto dengan tema "*Producing Wealth and Poverty in New Rural Economics (Dieng Expedition)*" pada bulan 9 Juli- 6 Agustus 2012 di Kawasan Dieng (Wonosobo-Banjarnegara), 3. Riset Program Percepatan Kelulusan FIB UGM dengan tema payung "Upaya Menurunkan Angka Kematian Ibu dan Bayi Melalui Transformasi Budaya (Studi Kasus Mengenai Kesehatan Ibu Hamil di Kabupaten Ende, Nusa Tenggara Timur)" pada bulan Juni dan September 2013 di Kecamatan Detusoko, Kabupaten Ende, NTT.

NOOR SULISTYOBUDI, lahir di Yogyakarta, 5 Oktober 1960. Pendidikan S1 di Fakultas Hukum UGM. Bekerja sebagai staf peneliti di Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta. Karya ilmiah: *Ngalap Berkah di Makam R Ng. Yosodipuro; Ngalap Berkah di Makam Sri Makurung; Pertapaan Giri Sampurna; Palembang di Lereng Lawu; Paguyuban Handayaningrat; Inventarisasi dan Kajian Komunitas Sedulur Sikep Sumber, Kradenan Blora*; “Upacara Saparan Sebaran Apem Kukus Keong Emas di Pengging Kabupaten Boyolali,” *Patrawidya*, 2010; *Siklus Hidup Manusia Jawa Ritual Saat Kehamilan hingga Dewasa* (Yogyakarta: Penerbit Lintang, 2012); *Budaya Spiritual: Sebuah Aset Wisata Kota Salatiga* (Yogyakarta: Penerbit Lintang); *Upacara Ruwatan Padepokan Segaragunung pada Masa Kini* (Yogyakarta: BPNB Yogyakarta, 2013); “Seni Kerawitan Jawa: Pendidikan Budi Pekerti,” *Jantra*, 2013; “Ritual Adat Upacara Palembang,” *Jantra*, 2013.

BAMBANG H. SUTA PURWANA, lahir di Kulon Progo, 20 Juli 1962. Pendidikan S1 Antropologi dan S2 Sosiologi UGM. Pernah bekerja sebagai staf peneliti di Balai Pelestarian Nilai Budaya Pontianak dari tahun 1998-2007, di Pusat Penelitian dan Pengembangan Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan tahun 2007-2013. Semenjak tahun 2013 sampai saat ini bekerja di Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta. Beberapa karya tulis yang berkaitan dengan Kalimantan Barat antara lain: *Konflik Antarkomunitas Etnis di Sambas 1999: Suatu Tinjauan Sosial Budaya* (Pontianak: Penerbit Romeo Grafika dan Proyek Adikarya IKAPI, 2003); *Sejarah Pemerintahan Kota Pontianak dari Masa ke Masa* (Pontianak: Pemerintah Kota Pontianak, 2004); “Babad Babat Sawit di (Hutan) Kalimantan Barat,” dalam Budi Susanto, SJ (editor), *Ingat(!)an Hikmat Indonesia Masa Kini, Hikmah Masa Lalu Rakyat*, (Yogyakarta: Penerbit Kanisius dan Lembaga Studi Realino, 2005); *Tantangan Pemberdayaan Masyarakat Adat di Kabupaten Landak, Kalimantan Barat*, (Yogyakarta: Institut for Research and Empowerment Yogyakarta dan Komisi Eropa, 2005); *Identitas dan Aktualisasi Budaya Dayak Kanayatn di Kabupaten Landak Kalimantan Barat: Kajian tentang Folklor Sub Suku Dayak Kanayatn*, (Jakarta: Direktorat Jenderal Nilai Budaya, Seni, dan Film, Departemen Kebudayaan dan Pariwisata, 2007).

NUR ROSYID, lahir di Boyolali, 6 Maret 1992. Masih belajar di Jurusan Antropologi Budaya - Universitas Gadjah Mada, angkatan tahun 2010. Pengalaman Organisasi: sebagai anggota Divisi Pengembangan Sumber Daya Mahasiswa, Keluarga Mahasiswa Antropologi UGM dan Staff Riset BPPM Balairung UGM. Pengalaman Riset: “Di Bawah Sorot Lampu Kota,” 19 Januari-3 Februari 2011 di Paninggaran Pekalongan. Riset kerjasama Jurusan Antropologi UGM dengan University of Toronto dengan tema “Kemiskinan dan Kemakmuran pada Ekonomi Baru II,” pada bulan Juli 2011 di Meliau, Sanggau, Kalimantan Barat. Riset “Studi Perubahan Tanaman Produksi di Dataran Tinggi Jawa,” 20 Januari-2 Februari 2012 di Watukumpul, Pemalang. Riset kerjasama jurusan Antropologi UGM dengan University of Toronto dengan tema “Kemiskinan dan Kemakmuran pada Ekonomi Baru III,” pada bulan 9 Juli- 6 Agustus 2012 di Kawasan Dieng (Wonosobo-Banjarnegara).

SITIMUNAWAROH, lahir di Bantul, 26 April 1961. Alamat Rumah: Dusun Karangtengah RT 06, Desa Karangtengah, Imogiri Bantul. Lulus S1 Fakultas Geografi UGM, Jurusan Geografi Manusia, tahun 1991. Bekerja di Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta sebagai Peneliti Madya, Gol IV/b (01-05-2011), Menbudpar. Masa penilaian Juni 2008 s/d Mei 2011. Publikasi dalam Majalah Ilmiah: “Pascagempa Intensitas Gotong Royong Semakin Tinggi,” *Jurnal Jantra*, 2006; “Wanita Nelayan di Kecamatan Kedung Jepara,” *Buletin Jantra*, 2007; “Tradisi Pembacaan Barzanji Bagi Umat Islam,” *Jurnal Jantra*, 2007; “Perilaku Masyarakat Daerah Rawan Bencana,” *Jurnal Jantra*, 2008; “Gandrung Seni Pertunjukan di Banyuwangi,” *Jurnal Jantra*, 2008; “Partisipasi Masyarakat dalam Pembangunan Desa di Kabupaten Bantul,” (2009); “Macam-Macam Bentuk Rumah Komunitas Using di Desa Kemiren Banyuwangi,” *Jurnal Jantra*, 2009; “Mandiri dengan Ekonomi Kreatif (Kasiutri

Desa Karangtengah Imogiri Bantul),” Jurnal *Jantra*, 2010; “Pedagang Asongan Taman Wisata Candi Borobudur,” (2008) Buletin *Patrawidya*. “Kearifan Lokal Petani Lahan Pereng Desa Wukirsari Imogiri Bantul,” Buletin *Patrawidya* 2007; “Strategi Masyarakat Nelayan Pantai Teluk Penyus Cilacap,” Buletin *Patrawidya*, 2006; “Interaksi Suku Jawa dan Madura di Surabaya,” Buletin *Patrawidya*, 2009; “Permukiman Penduduk di Desa Sumberpucung Kabupaten Malang,” Buletin *Patrawidya* 2010. Pengalaman sebagai penyunting: Penyunting pada Lembaga Penelitian dan Penerbitan “PRAPANCA”, Jln. Gondosuli, Sraggrahan UH I/576, Yogyakarta 55166. Tahun 2010 sekarang sebagai penyunting Jurnal *Jantra*, terbitan Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta.

ENDAH SUSILANTINI, lahir di Yogyakarta, 25 Juni 1952. Sarjana Sastra Nusantara dari Fakultas Sastra UGM lulus tahun 1984. Sejak tahun 1983 bekerja sebagai PNS di Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta menekuni naskah kuno. Sebagai peneliti aktif melakukan berbagai kegiatan ilmiah seperti penelitian, seminar, dan diskusi. Beberapa karya ilmiah yang telah dihasilkan antara lain: *Refleksi Nilai-nilai Budaya Jawa dalam Serat Suryaraja* (1996/1997); *Kajian Tasawuf dalam Serat Jaka Salewah* (1998); *Wirid Hidayat Jati: Suatu Kajian Filosofis dalam Suluk Sujinah* (2004); *Serat Kadis Mikraj Kangjeng Nabi Muhammad Kaitannya dengan Peringatan Isra' Miraj Kraton Kasultanan Yogyakarta* (2005); *Serat Dzikir Maulud: Kajian Aspek Keagamaan dan Tradisi Masyarakat* (2006); “Pengrajin Patung Primitif Desa Tamanan Banguntapan, Bantul,” dalam *Jantra* (2010); “Kiprah KGPAA Mangkunegara IV dalam Bidang Seni Sastra,” dalam *Jantra* (2011); “Makna Filosofis 'Tembang Ilir-ilir' karya Sunan Kalijaga,” dalam *Jantra* (2012).

PEDOMAN BAGI PENULIS JANTRA

1. *Jantra* menerima artikel hasil penelitian/kajian bidang sejarah dan budaya dalam bahasa Indonesia dan belum pernah diterbitkan dengan tema yang telah ditentukan pada setiap penerbitan.
2. Artikel yang diterbitkan melalui proses seleksi dan editing. Naskah yang masuk dan tidak diterbitkan akan dikembalikan kepada penulis.
3. Jumlah halaman setiap artikel 15-20 halaman, diketik 2 spasi huruf *times new roman font* 12, pada kertas ukuran kuarto, dengan margin atas 4 cm, kiri 4 cm, kanan 3 cm, dan bawah 3 cm.
4. Judul, abstrak, dan kata kunci dalam bahasa Indonesia dan Inggris. Abstrak terdiri dari 100-125 kata diketik satu spasi, cetak miring (*italic*), berisi uraian masalah, metode, dan hasil penelitian/kajian, dengan kata kunci sebanyak 3 - 5 kata.
5. Judul harus informatif diketik dengan huruf kapital tebal (*bold*), maksimum 11 kata. Dewan redaksi berhak mengubah judul.
6. Nama penulis ditulis lengkap di bawah judul dilengkapi nama lembaga, alamat lembaga, dan alamat e-mail.
7. Penulisan artikel disajikan dalam bab-bab ditulis dengan huruf kapital, diawali dengan penomoran, misalnya: I. PENDAHULUAN, II. PEMBAHASAN, dan diakhiri III. PENUTUP. Pendahuluan, memuat latar belakang, permasalahan, tujuan, teori dan metode. Bab pembahasan berisi materi atau isi dengan judul sesuai topik, dengan subjudul disesuaikan, bisa disertai dengan tampilan gambar, foto, atau tabel maksimal 2. Penutup berisi kesimpulan. DAFTAR PUSTAKA.
8. Penulisan kutipan:
 - a. Kutipan langsung, yaitu pendapat orang lain dalam suatu tulisan yang diambil sama seperti aslinya dan lebih dari tiga baris, ditulis tersendiri 1 spasi, terpisah dari uraian, diketik sejajar dengan awal paragraf.
 - b. Kutipan langsung kurang dari tiga baris ditulis menyatu dengan tubuh karangan, diberi tanda kutip.
 - c. Kutipan tidak langsung, kutipan yang ditulis dengan bahasa penulis sendiri, ditulis terpadu dalam tubuh karangan tanpa tanda kutip.
 - d. Mengutip ucapan secara langsung (pidato, ceramah, wawancara, dan sebagainya), menyesuaikan poin a, b, dan c.
9. Referensi sumber ditulis dalam catatan kaki (*footnote*) dengan susunan: Nama pengarang, Judul karangan. (Kota: Penerbit, tahun), hlm.
Contoh Buku:
 - ¹ Parsudi Suparlan, *Orang Sakai di Propinsi Riau*. (Pekanbaru: Pemerintah Daerah Tingkat I Propinsi Riau, 1995), hlm. 25.Contoh artikel dalam sebuah buku:
 - ² Koentjaraningrat, "Persepsi Tentang Kebudayaan Nasional," dalam *Persepsi Masyarakat Tentang Kebudayaan*, Alfian (ed.), (Jakarta: UI, 1983), hlm. 20.Contoh artikel dalam majalah:
 - ³ Ki Wipra, "Wajang Punakawan," dalam *Pandjangmas*. No. 1 Th. IV. 31 Desember 1956, hlm. 16-17.
10. Penulisan Daftar Pustaka ditulis sebagai berikut:

Suparlan, P., 1995. *Orang Sakai di Propinsi Riau*. Pekanbaru: Pemerintah Daerah Tingkat I Propinsi Riau: 1995.

Koentjaraningrat, 1983. "Persepsi Tentang Kebudayaan Nasional," dalam *Persepsi Masyarakat tentang Kebudayaan*, Alfian (ed.). Jakarta: UI.

Wipra, Ki., 1956. "Wajang Punakawan," dalam *Pandjangmas*. No. 1 Th. IV. 31 Desember.
11. Daftar Pustaka minimal 10 pustaka tertulis, dengan rincian 80 % terbitan 5 tahun terakhir dan dari sumber acuan primer.
12. Istilah lokal dan kata asing ditulis dengan huruf miring (*italic*).
13. Pengiriman artikel bisa melalui e-mail, pos dengan disertai CD, atau dikirim langsung dialamatkan kepada: Dewan Redaksi Jantra, Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta, Jalan Brigjen Katamso No. 139, Yogyakarta 55152, Telp. (0274) 373241, Fax. (0274) 381555. E-mail: jantra@bnpb-jogja.info.
14. Penulis yang artikelnya dimuat akan mendapatkan 3 eksemplar Jantra.

ISSN 1907-9605



9 771907 960513