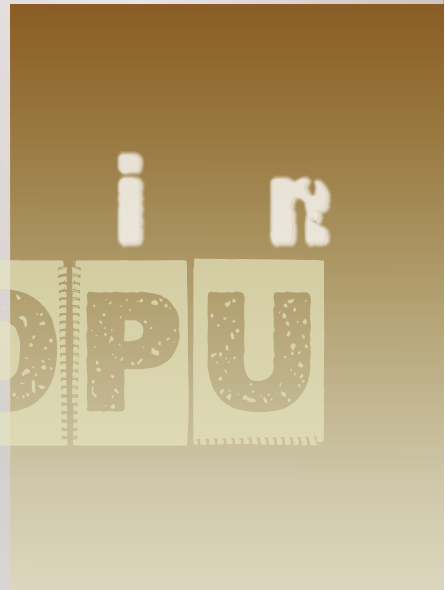




B u l e t i n S O M B A O P U

V O L . 2 7 N O . 3 1 T A H U N 2 0 2 5



KEMENTERIAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
BALAI PELESTARIAN KEBUDAYAAN
WILAYAH XIX

B u l e t i n
SOMBAOPU
VOL. 27 NO. 31 TAHUN 2025

Buletin Somba Opu merupakan salah satu terbitan dari Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XIX, yang memiliki wilayah kerja Sulawesi Selatan dan Sulawesi Tenggara. Buletin ini diharapkan dapat menjadi media kajian ilmiah, deskripsi, dan survey mengenai pengelolaan dan pelestarian Cagar Budaya maupun Pemajuan Kebudayaan. Tulisan pada buletin ini tidak terbatas mengenai arkeologi dan sejarah, namun juga disiplin ilmu lainnya yang berkaitan mengenai Cagar Budaya dan Objek Pemajuan Kebudayaan.

Redaksi menerima kiriman naskah dari penulis manapun yang berminat pada masalah pelestarian Warisan Budaya. Naskah dapat ditulis dalam Bahasa Indonesia; Panjang naskah 10 – 16 halaman ,font arial, spasi 1.5, karangan harus asli (bukan jiplakan), boleh terjemahan, saduran asalkan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Redaksi berhak menyunting karangan tanpa mengubah atau menyimpang dari isi tulisan. Jika terdapat tulisan yang dimuat dalam Buletin Somba Opu berisi tentang suatu kritik atau perbedaan pendapat, hal ini bukanlah pendapat dari Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XIX. Seluruh tulisan yang telah dimuat oleh Buletin Somba Opu adalah pendapat pribadi dari penulis.

Alamat Redaksi :

Jalan Sultan Alauddin Km. 7, Rappocini, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90221

Email: buletinsombaopu@gmail.com

Website: bpkw19.id

PENULIS

Indra Fibiona & Mawaddatul Khusna Rizqika

Tirstan Anugerah Ranus

Azwar & Abdur Hamdi Usman

Syafaruddin Marpaung, S.Pd., M.Hum

Pardomuan Robinson Sihombing

Cresentia Zita Octaviani

Suciaty Pratiwi & Fitriani Musmita

Andi Indah

Khalifatun Saudah

I Kadek Agus Ripaldi & Made Early Anjani

Aan Nurdian Saputra

ISSN : 1411-2930

Penanggung Jawab :

Sinatriyo Danuhadiningrat, S.S

Redaktur :

Rosdyana, S.Kom., M.M.

Penyunting :

Hamka, S.Pd., M.Pd

Hendra Aprianto, S.S., M.A

Sekretarian Redaksi :

Wahyu Iden dan Irma Fatimah

Desain sampul dan Tata letak

Anzhar

Penerbit :

Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XIX

Redaksi :

Jalan Sultan Alauddin Km. 7, Rappocini, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90221

Email: buletinsombaopu@gmail.com

Website: bpkw19.id

Cetakan Pertama, November 2025

Hak cipta dilindungi undang-undang

Dilarang memperbanyak karya tulisan ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari penerbit.

SEKAPUR SIRIH

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Salam budaya.

Puji syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, Buletin Somba Opu Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XIX kembali hadir dalam edisi Vol. 27 No. 31 tahun 2025 di hadapan pembaca setia. Pada edisi kali ini, kami mengangkat tema yang erat kaitannya dengan kehidupan sehari-hari yaitu “Pangan Lokal, Identitas Kita”. Tema ini membuka ruang selebar-lebarnya terhadap artikel yang berkaitan dengan kebudayaan dan lintas disiplin ilmu.

Pangan lokal bukan hanya sekedar bahan makanan, tetapi representasi dari perjalanan sejarah, kearifan, dan identitas budaya suatu masyarakat. Bagaimana masyarakat mendapatkan bahan pangan, seperti dari sawah, ladang, hutan, hingga laut yang setiap daerah memiliki kekayaan kuliner dan sumber pangan yang khas. Dimasa sekarang – di tengah arus globalisasi – berbagai pangan lokalpun tidak serta merta muncul secara tiba-tiba, melainkan diwariskan oleh para leluhur yang memiliki nilai-nilai di dalamnya.

Melalui buletin Somba Opu, Balai Pelestarian Wilayah XIX mengajak pembaca untuk menggali kembali kekayaan pangan lokal, tidak hanya sebagai kebutuhan dasar, tetapi menjadi simbol jati diri dan identitas bangsa. Pangan lokal adalah warisan budaya yang perlu dijaga, dikembangkan, sekaligus diberi ruang dalam kehidupan modern. Dengan mencintai dan mengutamakan pangan lokal, kita tidak hanya memperkuat ketahanan pangan nasional, tetapi juga meneguhkan rasa bangga terhadap budaya sendiri.

Harapan kami, buletin ini dapat menjadi media berbagai pengetahuan, gagasan, dan inspirasi untuk bersama-sama membangun kesadaran akan pentingnya pangan lokal sebagai bagian dari identitas kita.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh kontributor dan tim redaksi yang telah memberikan dedikasi dan kerja keras dengan sepenuh hati sehingga buletin ini dapat terbit dengan baik. Semoga bacaan ini memberi manfaat, menginspirasi, memupuk rasa cinta terhadap budaya bangsa, serta membuka ruang dialog baru tentang masa depan pangan lokal dan kebudayaan kita.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Sahabat budaya, selamat membaca!

Kepala Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XIX

Sinatriyo Danuhadiningrat, S.S

DAFTAR ISI

Gastronomi Serba Hitam di Wilayah Bekas Vorstenlanden Indra Fibiona & Mawaddatul Khususna Rizqika	1
Dari Panggi ke Pamarrasan: Kuah Hitam sebagai Simbol Warisan dan Identitas Toraja Tirstan Anugerah Ranus	11
Jejak Islam dalam Tradisi Kuliner Lokal: Signifikansi Burasa' pada Perayaan Hari Raya Masyarakat Bugis-Makassar Azwar & Abdur Hamdi Usman	19
Bubur Podas: Cermin Identitas, Kebersamaan, dan Ketahanan Budaya Masyarakat Melayu Pesisir Tanjungbalai Syafaruddin Marpaung, S.Pd.,M.Hum	31
Tawaro, Nadi Kehidupan Tana Luwu: Merajut Kembali Identitas Pangan yang Terlupakan Pardomuan Robinson Sihombing	41
Daun Warisan, Buah Kehidupan: Pisang Bagi Masyarakat Bugis-Makassar Cresentia Zita Octaviani	49
Simbolisme Kuliner Bugis: Cerminan Identitas dan Harmoni Kehidupan Tradisional Suciaty Pratiwi & Fitriani Musmita	61
Sikkato: Simbol Identitas dan Pengikat Budaya Masyarakat Sulawesi Tenggara Andi Indah	71
Jogja Tak Hanya Gudeg: Lima Pangan Lokal Pengganti Nasi sebagai Identitas Budaya Khalifatun Saudah	81
Jukut Buangit: Makanan Lokal Warisan Leluhur dari Bali dengan Segudang Misteri I Kadek Agus Ripaldi & Made Early Anjani	91
Dari Batang yang Lapuk, Tumbuh Kehidupan: Kisah Sagu dan Ulat Sagu Aan Nurdian Saputra	101

BIO DATA PENULIS



Judul Artikel : ***“Gastronomi Serba Hitam di Wilayah Bekas Vorstenlanden”***

Nama : Indra Fibiona
Nama Pena : Indra Cuin
Tempat & Tanggal Lahir : Pemalang, 31 Januari 1987
Alamat : Jl. Kaloran RT 04 RW 28, Dusun Bakung, Desa Bangunharjo, Kecamatan Sewon, Kabupaten Bantul
Nomor HP : 081216045758
Riwayat Pendidikan : S1 Ilmu Sejarah, Universitas Gadjah Mada
S2 Magister Administrasi Publik, Universitas Gadjah Mada

Judul Artikel : ***“Dari Pangi ke Pamarrasan: Kuah Hitam sebagai Simbol Warisan dan Identitas Toraja”***



Nama : Tirstan Anugerah Ranus
Nama Pena : Tirstan Ranus
Tempat & Tanggal Lahir : Palopo, 26 Mei 2000
Alamat : Jalan A. Pangerang, No. 22, Kota Palopo
Nomor HP : 082247924752
Riwayat Pendidikan : Menempuh pendidikan SD sampai SMA di Kota Palopo. Kemudian melanjutkan perguruan tinggi di Universitas Hasanuddin jurusan Ilmu Sejarah.

Judul Artikel : ***“Jejak Islam dalam Tradisi Kuliner Lokal: Signifikansi Burasa' pada Perayaan Hari Raya Masyarakat Bugis-Makassar”***



Nama : Azwar, S.E., M.Si., M.A.P.
Nama Pena : Azwar
Tempat & Tanggal Lahir : Sungguminasa, 4 Maret 1985
Alamat : Jalan Karaeng Loe Sero, No. 16, Kelurahan Tombolo, Kecamatan Somba Opu, Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan, 92114, Indonesia
Nomor HP : +6281342670617
Riwayat Pendidikan : Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin, Makassar, Indonesia, 2025-sekarang
Program Doktorl Dirasah Islamiyah (Dr.)
Konsentrasi: Ekonomi Islam dan Industri Halal
Universitas Terbuka, Indonesia, 2022
Magister Administrasi Publik (M.A.P)
Konsentrasi: Administrasi Publik
Universitas Darul 'Ulum, Jombang, Indonesia, 2015 Magister Sains (M.Si.)
Konsentrasi: Ilmu Ekonomi
Universitas Patria Artha, Makassar, Indonesia, 2012 Sarjana Ekonomi (S.E.)
Konsentrasi: Akuntansi
Sekolah Tinggi Akuntansi Negara (STAN), Indonesia, 2004 Ahli Madya Pertama (A.Ma.) /Diploma Konsentrasi: Keuangan Negara (Kepabeanaan dan Cukai)

Judul Artikel : ***“Bubur Podas: Cermin Identitas, Kebersamaan, dan Ketahanan Budaya Masyarakat Melayu Pesisir Tanjungbalai”***



Nama : Syafaruddin Marpaung, .Pd.,M.Hum
Nama Pena : Syafa Emhum
Tempat & Tanggal Lahir : Tanjungbalai, 09 Januari 1977
Alamat : Jl. Anwar Idris LK II Kelurahan Bunga Tanjung, Kecamatan Datuk Bandar, Kota Tanjungbalai, Sumatera Utara , 21367
Nomor HP : 082376418102
Riwayat Pendidikan : Mahasiswa S3, Semester 3, Jurusan Kajian Bahasa Inggris Universitas Islam Sumatera (UISU) Medan,
S2 Linguistik Terapan Bahasa Inggris Universitas Negeri Medan, 2011
Guru SMA Negeri 2 Kota Tanjungbalai 2012 – sekarang

Judul Artikel : ***“Tawaro, Nadi Kehidupan Tana Luwu: Merajut Kembali Identitas Pangan yang Terlupakan”***



Nama : Pardomuan Robinson Sihombing
Nama Pena : domu
Tempat & Tanggal Lahir : Medan, 28 Juni 1988
Alamat : Perumahan GMM Blok H2 no 8, Depok, Jawa Barat
Nomor HP : 081271095616
Riwayat Pendidikan : D-IV STIS Jakarta
S2-Unpad

Judul Artikel : ***“Daun Warisan, Buah Kehidupan: Pisang Bagi Masyarakat Bugis-Makassar”***



Nama : Cresentia Zita Octaviani
Nama Pena : Oshin
Tempat & Tanggal Lahir : Makassar, 20 Oktober 1993
Alamat : Perumahan Bumi Tamalanrea Permai Blok H Lama No.288, Makassar
Nomor HP : 08981500093
Riwayat Pendidikan : SMA : Katolik Cenderawasih Makassar
S1 : Arkeologi Universitas Hasanuddin Makassar

Judul Artikel : ***“Simbolisme Kuliner Bugis: Cerminan Identitas dan Harmoni Kehidupan Tradisional”***



Nama : Suciaty Pratiwi
Nama Pena : Suci
Tempat & Tanggal Lahir : Watansoppeng, 24 Mei 1993
Alamat : Komp. Bumi Bosowa Permai Blok A3
Nomor 6 Kota Makassar
Nomor HP : 082311662206
Riwayat Pendidikan : S1 Pendidikan Bahasa Inggris (UNM)
S2 Pendidikan Bahasa Inggris (UNM)

Judul Artikel : ***“Sikkato: Simbol Identitas dan Pengikat Budaya Masyarakat Sulawesi Tenggara”***



Nama : Andi Indah
Nama Pena : Dikara Anindya
Tempat & Tanggal Lahir : 23 Oktober 1998
Alamat : Jl. Alauddin II, Pabentengan, Mangasa, Tamalate, Kota Makassar.
Nomor HP : 082292954133
Riwayat Pendidikan : Pernah bersekolah di SD Negeri 69 Boepinang, SMP Negeri 01 Poleang, dan SMA Negeri 01 Bombana. Kemudian melanjutkan pendidikan sarjana di Universitas Halu Oleo Kendari dan sekarang sedang melanjutkan pendidikan magister di Universitas Negeri Makassar.

Judul Artikel : ***“Jogja Tak Hanya Gudeg: Lima Pangan Lokal Pengganti Nasi Sebagai Identitas Budaya”***



Nama : Khalifatun Saudah
Nama Pena : -
Tempat & Tanggal Lahir : Sleman, 24 Februari 1997
Alamat : Komp. PU Jeneberang
Nomor HP : 085700163012
Riwayat Pendidikan : Alumni S1 Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Saat ini sedang menempuh S2 Pendidikan Bahasa di Universitas Negeri Makassar.

Judul Artikel : ***“Jukut Buangit: Makanan Lokal Warisan Leluhur dari Bali dengan Segudang Misteri”***



Nama : I Kadek Agus Ripaldi
Nama Pena : Ripaldi
Tempat & Tanggal Lahir : Munduk, 14 Agustus 2005
Alamat : Jalan Nakula 10, Singaraja, Buleleng, Bali
Nomor HP : 081913802446
Riwayat Pendidikan : Lulus SMA dari SMA Negeri 1 Banjar pada tahun 2024 dan sekarang tengah menempuh pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha dengan Program Studi Biologi.

Judul Artikel : ***“Dari Batang yang Lapuk, Tumbuh Kehidupan: Kisah Sagu dan Ulat Sagu”***



Nama : Aan Nurdian Saputra
Nama Pena : Kebun Hobbit
Tempat & Tanggal Lahir : Yogyakarta, 2 Oktober 1991
Alamat : Ternate
Nomor HP : 082339307619
Riwayat Pendidikan : S1 Desain Komunikasi Visual, ISI Yogyakarta Angkatan 2010



GASTRONOMI SERBA HITAM DI WILAYAH BEKAS VORSTENLANDEN

Indra Fibiona, Mawaddatul Khusna Rizqika

Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah X

indra.fibiona@kemdikbud.go.id, khusnarizqika@gmail.com

I. PENDAHULUAN

Bekas wilayah Vorstenlanden saat ini memiliki ragam kuliner yang luar biasa dari segi bahan, cara pengolahan, hingga penyajian. Kuliner Jawa telah berkembang melintasi zaman dengan perpaduan tradisi lokal yang kaya dan unsur-unsur budaya luar, seperti India, Arab, Tionghoa, dan Eropa. Meskipun makanan Jawa memiliki karakteristik rasa manis yang dominan dan penggunaan bahan-bahan lokal seperti kedelai, ayam, daging sapi dan aneka rempah, tetapi kehadiran diaspora dari negara asing di Jawa menambah keanekaragaman kuliner yang menarik pada masa kini.

Vorstenlanden merupakan wilayah Jawa yang berada di bawah kekuasaan empat kerajaan dari Dinasti Mataram Islam, yakni Kasunanan Surakarta Hadiningrat, Kasultanan Ngayogyakarta Hadiningrat, Kadipaten Mangkunegaran, dan Kadipaten Pakualaman. Wilayah Vorstenlanden memiliki dua hukum yang berlaku. Wewenang kerajaan terbatas pada orang Jawa yang berada di wilayah kekuasaan mereka. Orang Eropa dan orang timur asing menjadi tanggung jawab administratif dan secara hukum penduduk Belanda. Vorstenlanden menjadi satu-satunya wilayah Jawa yang diperintah secara tidak langsung dan dibebaskan dari banyak peraturan kolonial. Sistem tanam paksa misalnya, tidak diperkenalkan di wilayah ini (Kahin, 2015).

Berdasarkan hukum administrasi pemerintahan Republik Indonesia saat ini bekas wilayah Vorstenlanden masuk ke wilayah pemerintahan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dan sebagian Provinsi Jawa Tengah bagian selatan. Wilayah di bawah penguasaan Kasultanan Ngayogyakarta Hadinigrat dan Kadipaten Pakualaman yaitu Kota Yogyakarta, Kabupaten Sleman, Kabupaten Gunungkidul, Kabupaten Bantul, dan Kabupaten Kulonprogo. Sedangkan wilayah bekas penguasaan Kasunanan Surakarta Hadiningrat dan Kadipaten Mangkunegaran, yaitu Kota Surakarta, Kabupaten Sukoharjo, Kabupaten Karanganyar, Kabupaten Boyolali, Kabupaten Sragen, dan Kabupaten Klaten (Daud, 2024).

Makanan tradisional ikonik dan terkenal dari wilayah ini seperti gudeg, bakpia, brongkos, apem, soto, sate, ingkung, tongseng, dan berbagai jenis jenang menggunakan bahan dan bumbu lokal. Santan dan gula kelapa seringkali mendominasi bahan-bahan makanan tersebut. Rempah-rempah khas Nusantara menjadikan makanan kaya rasa. Meskipun sambal atau cabai sering disediakan secara terpisah, preferensi rasa manis tetap menjadi ciri khas yang membedakan kuliner di bekas wilayah Vorstenlanden dibandingkan masakan daerah lain. Kebijakan terkait pengelolaan pertanian di wilayah ini tidak dipungkiri telah turut memperkaya kuliner Jawa.

Dari sekian banyak kekayaan kuliner Jawa, terdapat hidangan-hidangan yang menarik perhatian tidak hanya dari segi rasa tetapi juga penampilannya yang serba hitam atau dominan berwarna gelap. Makanan menjadi berwarna hitam disebabkan oleh dua faktor penting, yaitu bahan yang digunakan dan cara pengolahan. Beberapa bahan pokok dan bumbu yang digunakan

dalam masakan Jawa, khususnya beras ketan, kedelai hitam, kluwek, gula kelapa, dan gula aren membuat warna makanan lebih gelap. Sedangkan cara pengolahan dengan metode bakar dan fermentasi juga membuat makanan menjadi berwarna hitam. Kuliner serba hitam masih jarang diulas dan minim referensi. Padahal makanan serba hitam memiliki ciri khas yang tidak ditemukan dalam jenis kuliner lainnya, yaitu tidak hanya memiliki penampilan warna gelap tetapi juga mengandung makna-makna yang belum diungkap.

Penelitian mengenai makanan tradisional Jawa berwarna hitam secara spesifik belum pernah dilakukan, meskipun beberapa penelitian mengenai kuliner Jawa secara umum telah diulas. Buku karya Wahyudi Pantja Sunjata, Sumarno, dan Titi Mumfangati yang berjudul Kuliner Jawa dalam Serat Centhini telah diterbitkan oleh Balai Pelestarian Nilai Budaya D. I. Yogyakarta tahun 2014 memaparkan pemetaan beberapa kuliner Jawa yang disebutkan dalam Serat Centhini. Beberapa makanan masih sangat familiar di masyarakat hingga kini. Selain itu, pernah diterbitkan buku Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta karya penulis Moertjipto, Jumeiri Siti Rumijah, Moeljono, dan Juli Astuti terbitan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional tahun 1993. Buku tersebut membahas konsep makanan Jawa kaitannya dengan teknik pengolahan makanan.

Penelitian ini secara khusus bertujuan memetakan kuliner serba hitam di bekas wilayah Vorstenlanden, meliputi bahan, pengolahan, serta makna yang terkandung di dalamnya dengan mempertimbangkan konteks sejarah dan budaya. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan

merujuk pada metode sejarah, etnografi, dan gastronomi untuk mengkaji jejak historis, praktik budaya, serta nilai gastronomi kuliner serba hitam. Data diperoleh melalui studi arsip, pustaka, wawancara dengan pelaku budaya, serta observasi.

Secara umum makanan khas Yogyakarta dan Surakarta diklasifikasi menjadi beberapa jenis, yaitu makanan utama, lauk pauk berkuah santan, lauk pauk berkuah lainnya, lauk pauk tidak berkuah, kudapan kering, kudapan basah, penyerta, dan minuman (Gardjito, 2017). William Wongso (2016) dalam bukunya yang berjudul *Flavors of Indonesia*, William Wongso's Culinary Wonders menuliskan kuliner di Jawa bagian tengah didominasi oleh rasa manis dan pedas yang berakar pada kebudayaan yang berkembang di masa Dinasti Syailendra, Dinasti Sanjaya, dan Kerajaan Jenggala pada rentang masa abad ke-8 hingga ke-13 Masehi. Terdapat perbedaan kuliner untuk konsumsi sehari-hari dan kuliner untuk upacara adat, yang biasanya disajikan dalam bentuk tumpeng.

Dari segi penamaan makanan tradisional Jawa memiliki ciri khas yang cenderung lugas. Nama kuliner sebagian memiliki makna mendalam yang terhubung dengan karakter makanan tersebut. Beberapa nama makanan mengandung elemen onomatope (tiruan bunyi) dan fonestemik (kombinasi suara yang memiliki asosiasi dengan sesuatu) yang mencerminkan bentuk, tekstur, atau unsur-unsur indrawi dari makanan itu sendiri. Nama-nama makanan seringkali mengandung metafora yang mencerminkan lingkungan sosial dan budaya masyarakat. Makanan bukan sekadar sumber energi, tetapi juga simbol budaya yang kaya makna.

II. PEMBAHASAN

A. Jejak Geografis dan Sejarah dalam Kuliner: Lanskap Pangan di Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah

Jejak geografis dan kuliner Yogyakarta dan Jawa Tengah sangat erat kaitannya dengan warisan budaya, sejarah, dan keanekaragaman hayati setempat. Kuliner mengandung narasi sejarah dan praktik ekologi masyarakat setempat. Tradisi kuliner di wilayah ini tidak hanya sekadar memenuhi kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi bagian penting dalam kehidupan sehari-hari, ritual, dan pariwisata di era kini. Keberadaan lahan subur seperti dataran rendah, pegunungan, dan sungai besar di wilayah ini memengaruhi ketersediaan bahan pangan lokal.

Wilayah sekitar Gunung Merapi misalnya, dikenal dengan hasil pertanian sayuran, biofarma, buah-buahan, dan peternakan. Sementara pesisir selatan menyediakan hasil laut yang melimpah. Wilayah Klaten menjadi lumbung padi yang bahkan mampu mengisi pasokan nasional. Daerah Kulon Progo kaya akan perkebunan kelapa dan produk turunannya. Petani kedelai hitam di Bantul mampu mengolah lahan untuk menghasilkan hasil pertanian kedelai hitam salah satu terbaik dunia.

Ragam teknik pengolahan tradisional memperkaya khazanah kuliner Jawa. Pada dasarnya cita rasa orang Indonesia secara umum sangat menggemari makanan yang diolah dengan cara digoreng dan dibakar menggunakan arang (Wongso, 2016). Teknik memasak lainnya antara lain merebus dan mengukus. Beberapa teknik yang lebih rumit, yaitu fermentasi dengan melibatkan mikroorganisme probiotik yang juga berfungsi mengawetkan makanan, seperti pada tempe, tape ketan, gatot, dan tape. Teknik khusus lainnya yaitu masak lambat seperti pada gudeg.

Bagi masyarakat Jawa makanan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pokok manusia sehari-hari, tetapi memiliki peran yang lebih luas dalam hubungannya secara sosial, budaya, dan spiritual. Salah satunya dalam ritual Islam yang mencerminkan integrasi praktik keagamaan dengan tradisi kuliner lokal. Masyarakat Jawa di Gunungkidul memanfaatkan tradisi pangan lokal sebagai bagian dari upaya ketahanan pangan. Berbagai ritual, seperti rasulan, menggunakan makanan sebagai sarana untuk melestarikan pengetahuan ekologi dan identitas budaya (Sulistiyowati et al., 2022).

Di Yogyakarta kuliner tradisional seperti gudeg dan nasi liwet menjadi bagian penting dari upacara keraton, seperti Sekaten atau Grebeg Maulud, sebagai simbol harmoni dan doa. Di perdesaan Jawa Tengah, tradisi selamatan menggunakan tumpeng menggambarkan rasa syukur kepada Tuhan disertai hidangan pelengkap sebagai identitas lokal, seperti ingkung ayam dan lauk-pauk. Selamatan dilakukan dalam skala kecil untuk memperingati hari-hari penting di keluarga, tetapi juga dilakukan dalam lingkup yang lebih luas secara komunal. Selamatan yang paling umum ditemukan di wilayah perdesaan adalah merti desa.

Salah satu ciri khas menonjol masakan Jawa adalah rasa manis yang kuat. Cita rasa ini memiliki akar konteks sejarah yang mencerminkan respon masyarakat Jawa

terhadap sistem tanam paksa (*cultuurstelsel*) yang diberlakukan pemerintah kolonial Belanda mulai 1830 di bawah pemerintahan Gubernur Jenderal Van den Bosch. Sistem ini bertujuan memulihkan keuangan pemerintah kolonial Belanda setelah kerugian besar akibat Perang Jawa (1825-1830). Penduduk pribumi diwajibkan menggunakan 20% dari lahan mereka untuk menanam komoditas yang ditentukan oleh Belanda, seperti tebu, kopi, dan teh. Di Jawa Tengah dan Jawa Timur, sebagian besar lahan pertanian dialihkan untuk penanaman tebu, yang mencapai 70% dari area persawahan di wilayah tersebut.

Kondisi tersebut membuat kelangkaan bahan pangan pokok, sehingga penduduk lokal terpaksa mengonsumsi hasil tebu untuk bertahan hidup. Gula tebu menjadi bahan utama dalam masakan sehari-hari. Tradisi ini bertahan selama ratusan tahun hingga akhir masa kolonial. Kelangkaan pangan juga mendorong masyarakat Jawa untuk menciptakan makanan tahan lama, seperti gudeg. Makanan ini tidak hanya mengandalkan rasa manis sebagai ciri khas, tetapi juga memanfaatkan gula sebagai bahan pengawet alami. Gula mampu menyerap cairan mikroba, sehingga *m e n g h a m b a t p e r t u m b u h a n* mikroorganisme dan memperpanjang umur simpan makanan. Tradisi memasak dengan rasa manis ini kemudian diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian integral dari identitas kuliner Jawa.



Gambar 1.
Sajian Selamatan
di Yogyakarta tahun 1890
Sumber: National Museum
van Wereldculturen



Gambar 2.

Warung dengan sajian kuliner lokal tahun 1920 di Yogyakarta
Sumber: National Museum van Wereldculturen

Masyarakat Jawa pada abad ke-19 dikenal memiliki kebiasaan makan yang sederhana dan hemat. Mereka umumnya memiliki pola makan tiga waktu, yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Makan pagi dilakukan dengan menyantap hidangan ringan dan kadang-kadang dilakukan di warung tempat makan sederhana yang tersebar di lingkungan masyarakat. Makan siang menjadi waktu makan utama dengan porsi paling lengkap. Hidangan disiapkan dan dikonsumsi di rumah, seringkali melibatkan keluarga secara bersama-sama. Serupa dengan pagi, makan malam dilakukan dengan porsi lebih ringan. Warung kembali menjadi tempat favorit untuk menikmati hidangan sederhana.

Warung menjadi salah satu elemen penting dalam kehidupan kuliner masyarakat Jawa abad ke-19. Warung bukan hanya tempat makan, tetapi juga menjadi pusat interaksi sosial. Warung hadir dalam berbagai bentuk, mulai dari pedagang keliling yang menggunakan dua kotak kayu hingga warung beratap yang lebih permanen. Warung menyediakan makanan siap saji, baik yang sederhana seperti nasi dengan

lauk seadanya, hingga makanan manis seperti kue-kue tradisional. Di sinilah masyarakat dari berbagai kalangan berkumpul, bercengkerama, dan menikmati hidangan dengan suasana yang santai.

Di balik pola makan yang hemat, masyarakat Jawa pada abad ke-19 memiliki kegemaran besar terhadap makanan manis. Kue-kue tradisional, seperti kwee-kwee (kue basah berwarna-warni), agar-agar, cincau, dan dawet menjadi favorit terutama pada acara-acara istimewa. Kebiasaan ini tidak hanya menjadi hiburan sederhana, tetapi juga menunjukkan prioritas dalam mengalokasikan pengeluaran. Bahkan, masyarakat rela menghabiskan uang demi menikmati hidangan manis saat perayaan.

Kegemaran terhadap makanan manis ini dapat dilihat sebagai refleksi tradisi budaya yang telah mengakar, sekaligus sebagai bentuk pelarian dari tekanan hidup. Makanan manis menjadi simbol kemewahan kecil yang dapat dinikmati bahkan dalam situasi sulit. Pola konsumsi makanan masyarakat Jawa abad ke-19 juga mencerminkan stratifikasi sosial. Kaum bangsawan dan elite lokal memiliki akses

terhadap makanan yang lebih beragam, termasuk makanan yang diperkenalkan oleh Belanda. Sementara itu, masyarakat umum mengandalkan bahan makanan lokal yang murah dan mudah didapat.

Warung, yang menjadi tempat makan rakyat, berbeda dengan hidangan mewah di keraton yang mencerminkan kekayaan dan status sosial. Hidangan di keraton sering kali menggunakan bahan-bahan terbaik dan disajikan dengan presentasi yang megah, menunjukkan perbedaan kelas yang sangat jelas dalam masyarakat Jawa. Pola konsumsi makanan masyarakat Jawa pada abad ke-19 meninggalkan jejak yang kuat dalam budaya kuliner saat ini. Kesederhanaan dan kegemaran terhadap makanan manis masih menjadi ciri khas masakan Jawa. Warung tradisional pun tetap bertahan sebagai bagian dari kehidupan masyarakat, meski telah bertransformasi sesuai dengan kebutuhan zaman (Augusta de Wit, 2018).

Pada abad ke-20, perkembangan kuliner di Jawa sangat dipengaruhi oleh persilangan budaya lokal dengan tradisi kuliner dari dunia luar, khususnya Eropa. Hal ini terlihat jelas dalam masakan yang disajikan di lingkungan keraton, yang menjadi pusat budaya dan simbol kekuasaan. Proses persiapan, penyajian, hingga konsumsi sering disertai nilai-nilai filosofis dan simbolis. Salah satu contoh adalah nasi liwet sekul blawong, yang hingga kini dianggap sebagai sajian khas keluarga Keraton Yogyakarta. Hidangan ini tidak hanya kaya rasa, tetapi juga penuh simbolisme yang berkaitan dengan status, harmoni, dan rasa syukur.

Namun, pada awal abad ke-20 unsur kuliner Eropa tampak kuat masuk pada masakan keraton. Tidak hanya terbatas pada jenis masakan, tetapi juga dalam penyajian dan pola makan. Hidangan seperti huzar salad, yang berbasis sayuran dan mayones,

mencerminkan pengenalan masyarakat Jawa dengan bahan-bahan dan teknik masak Eropa. Selain itu, penggunaan daging sapi dalam beef tongue steak menunjukkan perubahan pola konsumsi protein, yang sebelumnya lebih didominasi oleh unggas dan ikan. Masuknya elemen kuliner Eropa ini menciptakan identitas baru bagi makanan keraton sebagai bentuk respon terhadap masuknya unsur kuliner Eropa tanpa kehilangan identitas (Park dan Kim, 2024).

B. Kuliner Serba Hitam: Sebuah Representasi Gastronomi

Warna hitam membuat tampilan makanan lebih istimewa karena berbeda dengan tampilan makanan secara umum yang cenderung lebih kaya warna. Warna tersebut muncul karena penggunaan bahan masakan tertentu dan teknik pengolahan khusus. Beberapa bahan masakan yang mengandung warna hitam adalah ketan hitam (*Oryza sativa* L. var *glutinosa*), kluwek (*Pangium edule*), kedelai hitam (*Glycine max* L. *merrill*), serbuk arang batang padi, dan gula jawa.

Gula jawa menjadi bumbu yang dipakai di banyak masakan Jawa untuk memunculkan rasa manis yang khas. Gula jawa memiliki aroma tanah dan rasa manis yang dalam dengan warna yang sangat mirip dengan molase (Yuen, 2019). Beberapa kuliner serba hitam yang saat ini masih dapat dijumpai di wilayah bekas Vorstenlanden antara lain nasi blawong, brongkos, besengek tempe benguk, madumongso, ongol-ongol, dan bubur saren.

Nasi blawong memiliki ciri berwarna merah gelap yang dihasilkan dari campuran aneka rempah saat proses penanakan. Nasi blawong disajikan dalam berbagai upacara adat, seperti tingkeban, puputan, selapanan, sunatan, tetesan, hingga upacara kematian menjadikannya simbol

keakraban dan penghormatan dalam tradisi Jawa (Santoso dan Harmayani, 2024). Nama "blawong" diambil dari piring besar berwarna biru (Belanda: blauw) yang digunakan sebagai alas penyajian (Tempo, 2020).

Lauk-pauk yang melengkapi nasi ini tersaji di sekelilingnya menciptakan harmoni rasa dan estetika. Ayam, daging, dan tempe bacem yang dominan manis, telur ayam kampung pindang yang gurih, dendeng age dan dendeng rag gurih-manis, lombok kethok dari daging sapi dengan kecap dan bumbu bawang merah utuh, kedelai hitam goreng, krecek goreng, serta sayuran kubis-buncis-taoge rebus bumbu gudangan berpadu sempurna dengan nasi merah (Santoso dan Harmayani, 2024).

Nasi blawong tidak hanya sekadar hidangan, tetapi juga cerminan nilai harmoni dan keberagaman rasa yang selaras dengan tradisi masyarakat Jawa. Warna merah pada nasi melambangkan keberanian dan semangat, sementara biru dari piring blawong mencerminkan ketenangan dan keseimbangan. Komposisi lauk yang beragam menunjukkan pentingnya kolaborasi dan kebersamaan dalam budaya Jawa. Hidangan ini menampilkan keunggulan gastronomi tradisional Jawa melalui penggunaan rempah-rempah lokal dan metode memasak yang khas. Bumbu kecap, bawang merah utuh, dan baceman menjadi elemen kunci yang menghadirkan rasa autentik sekaligus kaya gizi.

Kuliner berwarna hitam yang umum dimasak atau dijual di warung-warung wilayah Yogyakarta adalah jangan brongkos. Kuah brongkos berwarna hitam karena bumbu dari kluwek. Tekstur kuah santan kental dengan rasa dominan gurih dan manis, dicampur dengan aneka bahan seperti telur rebus, koyor sapi, tahu, kacang tunggak (kacang tholo), dan kulit melinjo.

Sejauh ini belum terdapat data pasti yang menunjukkan waktu pertama kali jangan brongkos ini dibuat. Jangan brongkos dikenal sebagai lauk nasi kalangan ningrat karena dilihat dari bahan-bahannya yang berbahan sapi dan bernilai ekonomi tinggi. Kusmawati (2020) dalam artikelnya berjudul "Brongkos: Menu Favorit Raja Jawa" menuliskan bahwa brongkos menjadi salah satu kuliner kesukaan Sri Sultan Hamengku Buwono X (Kusmawati, 2020).

Besengek tempe benguk merupakan salah satu sajian khas dari Dusun Nganggrung, Kabupaten Kulon Progo. Masakan ini menggunakan bahan utama tempe benguk, yaitu tempe yang dibuat dari biji benguk (*Mucuna pruriens*) yang dimasak dengan santan dan bumbu rempah. Secara umum besengek adalah jenis masakan bersantan yang menggunakan bumbu dasar putih, yaitu bawang putih, bawang merah, ketumbar, kemiri, daun salam, lengkuas, serai, dan daun jeruk purut. Proses memasaknya yaitu campurkan santan, bumbu, dan tempe benguk lalu masak dengan api kecil hingga matang. Hidangan ini disajikan sebagai lauk pendamping dan disantap dengan geblek, yaitu makanan berbahan tapioka yang digoreng hingga renyah (Gardjito, dkk., 2017).



Gambar 3. Besengek tempe benguk
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2015

Kuliner berwarna hitam juga ditemui pada makanan jenis kudapan. Salah satunya madumongso hidangan manis yang kerap disajikan dalam berbagai upacara selamatan. Madumongso adalah salah satu hidangan manisan tradisional Jawa yang kerap hadir dalam berbagai upacara selamatan. Hidangan ini dibuat dari tape ketan hitam yang dimasak hingga menghasilkan tekstur dan rasa yang kaya. Proses pembuatannya memanfaatkan bahan-bahan lokal seperti santan kelapa dan gula merah, yang menciptakan cita rasa manis, gurih, dan legit khas (Shurtleff dan Aoyagi, 1979).

Madumongso terbuat dari adonan tape ketan hitam, santan kelapa segar, gula merah, dan gula pasir. Cara pengolahannya yaitu adonan tersebut ditambah daun pandan dan dimasak dengan api kecil sambil terus diaduk untuk mengontrol tingkat kematangan hingga menjadi kental, berminyak, dan tidak lagi lengket di tangan. Adonan didinginkan dan dibentuk dalam porsi kecil dalam bungkus kertas minyak aneka warna yang memberikan kesan estetik sekaligus menjaga keawetan madumongso (Boga, 1997). Gula merah memberikan rasa karamel alami yang menonjolkan cita rasa kuliner tradisional Jawa. Madumongso tidak hanya menjadi simbol rasa syukur dalam ritual adat, tetapi juga mencerminkan kreativitas masyarakat Jawa dalam mengolah bahan lokal.

Kuliner lain yang menarik adalah jenang saren yang menggunakan warna hitam pekat. Makanan ini terbuat dari tepung ketan. Warna hitam pekat dihasilkan dari penggunaan tepung oman, yaitu tepung abu merang atau batang padi. Bubur ini memiliki tekstur lembut dengan pugasan di atasnya berupa santan kental. Jika jenang pada umumnya bercita rasa manis atau gurih, jenang saren menghadirkan

kombinasi rasa yang lebih beragam, yakni manis, gurih, dan pedas. Rasa pedas ini muncul dari campuran rempah seperti jahe dan cengkeh dalam proses pembuatannya. Kehadiran rempah-rempah tersebut memberikan sensasi hangat yang menambah kekayaan rasa bubur ini.



Gambar 4. Bubur saren yang dipasarkan dalam bungkus daun pisang

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2025

Rasa manis pada bubur saren diperoleh dari penggunaan gula Jawa, sementara santan memberikan sentuhan gurih. Jejak rasa pedas dari rempah menjadikan pengalaman mencicipi bubur ini berbeda dari bubur tradisional lainnya. Kombinasi rasa yang kompleks inilah yang menjadikan bubur saren memiliki karakter kuat, meskipun keberadaannya semakin jarang dijumpai. Nama "saren" pada bubur ini berasal dari kesamaan warna dengan makanan bernama saren yang terbuat dari darah hewan yang dimasak hingga mengental dan padat.

Dalam kuliner Jawa, saren umumnya dijadikan bahan masakan seperti sate atau opor. Namun, nama ini terkadang menimbulkan kesalahpahaman yang menganggap bubur saren mengandung bahan yang tidak halal. Hal ini mungkin menjadi salah satu alasan bubur saren tidak sepopuler bubur lainnya. Di Yogyakarta bubur saren dijual di beberapa lokasi,

seperti Pasar Pujokusuman, kawasan Jero Benteng, Pasar Pathuk, Pasar Kotagede, dan Pasar Godean. Sedangkan di Solo makanan ini lebih dikenal dengan jenang saren dan dapat ditemukan di Pasar Gede.

Warna hitam dalam kuliner Jawa memiliki makna yang beragam. Warna hitam pada hidangan seperti nasi hitam atau olahan berbahan dasar kedelai hitam melambangkan kedalaman rasa dan kompleksitas bahan yang digunakan. Selain itu, warna hitam memiliki nuansa kesakralan, yang melambangkan penghormatan, keberkahan, dan kesucian niat. Tradisi Jawa menggambarkan makanan dengan elemen hitam diolah dengan penuh perhatian sebagai bentuk penghormatan terhadap alam dan Tuhan. Warna hitam juga menjadi simbol keseimbangan, baik dalam rasa maupun tampilan hidangan, seperti penggunaan kecap manis yang menciptakan harmoni antara rasa manis, asin, dan pedas. Filosofi keseimbangan ini sangat penting dalam kuliner Jawa untuk menciptakan hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga memuaskan secara visual dan emosional.

Keanekaragaman kuliner di Yogyakarta dan Jawa Tengah mencerminkan hubungan erat antara lanskap geografis dan budaya. Kuliner tidak hanya menjadi pengalaman rasa, tetapi juga cerminan cerita budaya dan sejarah di baliknya. Kajian ini menegaskan pentingnya memahami kuliner tradisional sebagai warisan budaya yang memiliki nilai sejarah, sosial, dan ekonomi yang besar.

III. PENUTUP

Budaya lokal memainkan peran penting dalam pengembangan tradisi kuliner serba hitam di Daerah Istimewa Yogyakarta dan Jawa Tengah, terutama dalam upacara-upacara adat dan keagamaan. Selain itu, dokumentasi kuliner berperan dalam pelestarian budaya gastronomi mencakup

pengumpulan data mengenai bahan makanan, teknik memasak, serta cerita di balik setiap hidangan. Revitalisasi resep tradisional menjadi kunci dalam menjaga keberlanjutan kuliner serba hitam yang merupakan bagian dari warisan budaya Indonesia. Upaya ini dapat ditempuh dengan menghidupkan kembali resep-resep kuno kepada generasi muda, serta adaptasi resep tersebut untuk memenuhi selera pasar modern.

Pendidikan gastronomi di Indonesia, khususnya di daerah seperti Yogyakarta (DIY) dan Jawa Tengah, berfokus pada pelestarian dan promosi kuliner lokal. Konsep pendidikan ini mengintegrasikan pengetahuan tradisional dengan praktik modern, memungkinkan masyarakat untuk terlibat aktif dalam pengembangan pariwisata gastronomi. Melalui pelatihan yang berbasis pada produk lokal, masyarakat dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam mengolah makanan tradisional, yang penting untuk mempertahankan identitas kuliner daerah di tengah tren kuliner global.

Upaya ini membutuhkan dukungan penuh dari berbagai pihak, termasuk pemerintah, lembaga pendidikan, komunitas, dan sektor swasta. Kebijakan yang mendukung pelestarian kuliner tradisional sambil mendorong inovasi dapat memastikan bahwa kekayaan kuliner seperti Nasi Blawong, Dawet Ireng, Madumongso, dan hidangan lainnya tetap relevan di era globalisasi. Selain itu, dokumentasi dan narasi di balik setiap hidangan memberikan wawasan yang lebih dalam kepada masyarakat luas, memperkuat rasa bangga akan identitas budaya lokal mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Boga, Y. (1997). Kue-kue Indonesia. Gramedia Pustaka Utama.
- Daud, M. F. R. (2024). "Mengungkap perubahan wilayah: transformasi Vorstenlanden dari masa kemasa" dalam <https://www.kabarpalu.net/sejarah/1064652333/mengungkap-perubahan-wilayah-transformasi-vorstenlanden-dari-masa-ke-masa>. Diakses 20 Januari 2025.
- Gardjito, M., dkk. (2017). Kuliner Yogyakarta pantas dikenang sepanjang masa. Gramedia Pustaka Utama.
- Kahin, A. (2015). Historical dictionary of Indonesia. Rowman & Littlefield.
- Kusmawati. (2020). "Brongkos: menu favorit Raja Yogya" dalam Majalah Adiluhung Edisi 22: Wayang, Keris, Batik dan Kuliner Tradisional. PT. Daniasta Perdana.
- Park, E., & Kim, S. (2024). Handbook on food tourism. Edward Elgar Publishing.
- Shurtleff, W., dan Aoyagi, A. (1979). The book of tempeh. Soyinfo Center.
- Sulistiyowati, E., Setiadi., & Haryono, E. (2022). "Food traditions and biodiversity conservation of the Javanese community in Gunungkidul Karst, Yogyakarta Province, Indonesia" dalam Biodiversitas. doi: 10.13057/biodiv/d230443.
- Tempo Publishing. (2020). Menilik kuliner Solo Yogyakarta yang memadukan dua dunia. Tempo Publishing.
- Umar Santoso & Eni Harmayani. (2024). Makanan pokok dan ragam hidangan nasi. Penerbit Andi.
- Wit, Augusta de. (2018). Java: facts and fancies. BoD – Books on Demand.
- Wongso, W. (2016). Flavors of Indonesia: William Wongso's culinary wonders. BAB Publishing.
- Yuen, D. (2019). Indonesian cooking: satays, sambals, and more. Tuttle Publishing.



Dari Pangi ke Pamarrasan: Kuah Hitam sebagai Simbol Warisan dan Identitas Toraja

Tirstan Anugerah Ranus

*Program Studi Magister Sejarah, Universitas Hasanuddin
trstnar@gmail.com*

Pendahuluan

Kalau bicara soal Toraja, terbayang pemandangan atap Tongkonan yang menjulang ke langit, kemegahan upacara Rambu Solo' dan Rambu Tuka', sampai detail ukiran kayu yang sarat simbol. Semua itu jadi bukti nyata betapa kuatnya warisan leluhur di sana. Namun, di antara riuhnya upacara dan megahnya arsitektur, ada sebuah warisan yang berbisik lebih lembut melalui indra pengecap. Dituturkan lewat hidangan-hidangan otentik dari dapur leluhur, sebuah warisan yang tak hanya dilihat, tetapi dirasakan.

Makanan di Toraja bukan hanya soal rasa dan pengisi perut. Ia berfungsi sebagai

media pewarisan nilai, sarana kebersamaan, bahkan penanda identitas. Hal ini tergambarkan dalam lirik lagu Pantollo Toraya/Pa'piong (2020) yang dinyanyikan oleh Rhonny Paulus Rante: “tondok Toraya tondok mala'bi' buda duka tu kande mammi'na kande jo mai nenek todolota dipasi iru' sola tuak” [Negeri Toraja, negeri yang mulia, banyak makanan enak, makanan dari nenek moyang kita, disajikan dengan tuak]. Intinya, lagu itu mau bilang kalau kuliner Toraja itu sakral. Ini bukan cuma soal resep, tapi soal menjaga 'nyawa' para pendahulu tetap ada di tengah-tengah kita.

Di antara lautan kuliner Toraja, ada satu 'permata hitam' yang mencuri perhatian, namanya Pantollo Pamarrasan. Pantollo

dapat diartikan masakan, sedangkan Pamarrasan merupakan hasil biji pangi yang diolah. Keunikan utamanya terletak pada kuah berwarna hitam pekat, yang dihasilkan dari proses pengolahan biji pangi (*Pangium edule*). Pantollo Pamarrasan bukan hanya kuliner sehari-hari, melainkan juga bagian dari tradisi dan identitas orang Toraja. Ini adalah kisah tentang Pantollo Pamarrasan. Mulai dari petualangan mengolah biji pangi, mengungkap makna dalam upacara adat, dan merenungkan filosofinya. Kita juga akan menghadapi kenyataan tentang ancaman kelangkaannya, sambil mencari solusi untuk menjaga warisan ini tetap hidup.

Proses dan Pengolahan Pangi

Kisah Pamarrasan dimulai dari sebutir biji pangi (*Pangium edule*). Sebuah biji yang paradoks, memegang potensi bahaya sekaligus kenikmatan. Di tangan arif masyarakat Toraja, melalui sebuah

pengolahan khas, racun itu dijinakkan. Kearifan leluhur mengubah ancaman menjadi anugerah, melahirkan bumbu pekat yang menjadi jiwa masakan ini.

Prosesnya dimulai dengan memilih buah pangi yang benar-benar tua, sebab buah yang belum matang dapat membahayakan kesehatan. Setelah dipetik, buah dibelah untuk mengeluarkan isinya. Isi buah kemudian dijemur di bawah sinar matahari hingga mengering dan berubah warna menjadi kehitaman. Selama beberapa hari, alam mulai melaksanakan tugasnya, mengeringkan setiap biji hingga tak ada lagi jejak basah tersisa. Setelah tahap pengeringan selesai, biji pangi tersebut kemudian dihaluskan melalui metode penumbukan hingga menghasilkan bumbu berwarna hitam pekat. Bubuk inilah yang selanjutnya digunakan sebagai bumbu dalam pembuatan hidangan Pantollo Pamarrasan.



Bubuk Pamarrasan yang Sudah Kering

Sumber: Koleksi Pribadi Penulis

Bubuk Pamarrasan yang pekat kemudian menemukan pasangannya. Ia dipersatukan dengan kekuatan bawang-bawangan, kekayaan rasa kemiri, dan dihangatkan oleh jahe, merica, serta lengkuas, menciptakan sebuah ikatan rasa yang tak terpisahkan. Cabai khas Toraja yang disebut katokkon menambah rasa pedas yang tajam dan aromatik. Daging babi merupakan bahan utama yang paling umum digunakan, tetapi dalam perkembangannya kerap kali menggunakan daging kerbau, ayam, ikan air tawar, atau belut. Hal ini menjadikan siapapun bisa ikut duduk semeja dan menikmati warisan kuliner Toraja ini, tanpa perlu khawatir soal pantangan.

Secara teknik, bumbu halus yang telah dicampur dengan pangi biasanya ditumis terlebih dahulu hingga harum. Setelah itu dimasukkan potongan daging yang sudah direbus setengah matang. Kemudian ditambahkan santan, garam, dan sedikit

gula untuk menyeimbangkan rasa. Selama proses itu, bubuk pangi perlahan mengubah warna kuah dari cokelat menjadi hitam pekat. Warna hitam tersebut menjadi ciri utama yang membedakan Pantollo Pamarrasan dari masakan lain. Pada tahap akhir, rasa disesuaikan dan hidangan diberi taburan daun bawang segar sebelum disajikan.

Hasil akhirnya berupa kuah kental berwarna hitam dengan cita rasa yang kompleks, yakni gurih, sedikit pahit, pedas, dan beraroma kuat. Dalam penyajiannya, Pantollo Pamarrasan biasanya dinikmati bersama nasi. Perpaduan antara teknik tradisional yang diwariskan secara turun-temurun dengan cara memasak yang lebih praktis memperlihatkan bagaimana masyarakat Toraja mampu mempertahankan cita rasa khasnya sambil beradaptasi dengan perubahan zaman.



Hidangan Pantollo Pamarrasan yang Sudah Jadi
Sumber: Koleksi Pribadi Penulis

Pantollo Pamarraasan dalam Sejarah dan Tradisi

Sebagaimana dikemukakan oleh Tarumingkeng (2024) dalam kebudayaan Toraja, setiap perayaan dan upacara selalu diiringi oleh kehadiran makanan yang memiliki kedudukan istimewa. Hidangan yang disajikan tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan jasmani, melainkan juga menjadi media untuk mengekspresikan nilai-nilai sosial, spiritual, dan kepercayaan yang telah diwariskan turun-temurun.

Akar Pantollo Pamarraasan tertanam jauh di dalam memori kolektif masyarakat Toraja, bukan di dalam buku resep. Sejak kecil, anak-anak diperkenalkan pada pohon pangi, di bawah rindang pohon pangi, para orang tua akan menunjuk, 'Ini buah yang sudah tua,' sembari menjelaskan rahasia menaklukkan racun di dalamnya. Ilmu ini terus mengalir dari generasi ke generasi sehingga Pantollo Pamarraasan tidak hanya hadir di meja makan, tetapi juga dalam pendidikan budaya keluarga.

Hidangan ini kerap muncul pada acara keluarga atau momen adat. Proses memasaknya sering melibatkan lebih dari satu orang, menciptakan suasana gotong royong di dapur: ada yang mengaduk kuah, menambahkan bumbu, mencicipi, dan berbincang ringan. Kebersamaan inilah yang menjadikan Pantollo Pamarraasan lebih dari sekadar makanan, bukan lagi soal rasa di lidah, tapi soal proses ia bisa membuat ikatan antar keluarga dan teman.

Rambu Solo'

Salah satu karakteristik upacara kematian Rambu Solo' adalah penyajian hidangan dalam volume yang sangat besar. Praktik ini memiliki dua fungsi utama: pertama, sebagai bentuk keramahan untuk menjamu seluruh tamu yang hadir, dan kedua, sebagai simbol prestise dan penghormatan dalam

pelaksanaan ritual. Darah hewan yang tertumpah dalam prosesi ini menjadi jembatan antara dua dunia. Bagi dunia yang kasat mata, ia adalah cerminan martabat dan kedudukan sosial sebuah keluarga. Namun bagi dunia arwah, ia adalah persembahan tulus, sebuah bekal suci mengiringi perjalanan sang mending ke alam keabadian. Daging yang telah dipersembahkan dalam ritual itu kemudian menemukan takdirnya di tangan para juru masak. Ia diolah menjadi beragam santapan, dengan Pantollo Pamarraasan sebagai salah satunya. Di meja perjamuan, hidangan hitam ini menjadi saksi bisu, menyatukan yang hadir dalam satu lingkaran kebersamaan dan penghormatan.

Rambu Tuka'

Di sisi lain yang penuh sukacita, Pantollo Pamarraasan juga hadir memeriahkan upacara Rambu Tuka'. Ini adalah momen-momen masyarakat Toraja merayakan kebahagiaan. Mulai dari menyatukan dua keluarga dalam pernikahan, menyambut anggota keluarga baru, sampai bersyukur atas rumah baru yang akan ditinggali. Dalam konteks upacara ini, makanan memiliki makna yang lebih dari sekadar jamuan; ia menjadi simbol rasa syukur dan kebahagiaan atas berkat yang diterima. Setiap hidangan disiapkan dengan penuh perhatian sebagai ungkapan terima kasih kepada dewa-dewa dan roh leluhur. Perjamuan bersama juga berfungsi mempererat hubungan sosial, menciptakan suasana kebersamaan, dan memperkuat ikatan di antara anggota komunitas. Pada akhirnya, menyajikan Pantollo Pamarraasan itu punya makna berlapis. Di satu sisi, ini adalah cara tuan rumah menunjukkan keramahan mereka. Tapi di sisi lain yang lebih dalam, hidangan ini adalah simbol kebersamaan dan rasa terima kasih yang menjadi ciri khas masyarakat Toraja.

Ma'parundun

Pantollo Pamarrasan seringkali menjadi salah satu hidangan yang dihidangkan pada upacara pernikahan Ma'parundun. Penyediaannya dalam kuantitas besar memiliki fungsi ganda: sebagai wujud keramahan untuk menyambut tamu dan merayakan reunifikasi dua keluarga, serta sebagai medium simbolis yang merepresentasikan harapan akan keberlimpahan, kebahagiaan, dan berkah bagi pasangan pengantin. Selain jadi ajang syukuran, momen makan bersama ini punya 'sihir'-nya sendiri: ia jadi perekat yang ampuh untuk memperkuat tali silaturahmi antar keluarga dan tetangga.

Ma'bugi

Dalam konteks upacara syukuran panen yang dikenal sebagai Ma'bugi, penyajian pangan memegang peranan sentral. Berbagai jenis makanan yang diolah dari hasil bumi setempat dipersiapkan untuk kemudian disantap bersama sebagai simbol ungkapan terima kasih. Padi, sayur, dan buah menjadi bahan utama dalam hidangan perayaan ini, dan Pantollo Pamarrasan kerap hadir di antaranya. Setiap sajian melambangkan rasa terima kasih atas panen yang melimpah sekaligus penghormatan kepada alam dan dewa kesuburan. Melalui perjamuan ini, masyarakat memperkuat semangat kebersamaan dan mempererat hubungan sosial setelah bekerja bersama di ladang sepanjang musim tanam.

Salah seorang masyarakat Toraja menuturkan kuah hitam Pantollo Pamarrasan punya filosofi yang sama berhubungan ukiran khas Toraja. Warna hitamnya melambangkan sesuatu yang mendasar dan kuat. Ia mungkin terlihat simpel, tapi justru warna hitam itulah yang menjadi fondasi bagi seluruh identitas dan keindahan budaya Toraja.

Warna Hitam Pantollo Pamarrasan

Bagi kita yang tidak terbiasa, makanan hitam mungkin kurang menggugah selera. Namun di Toraja, di balik warna pekat itu ada cerita besar. Hitam adalah warna kehormatan, sama seperti pada ukiran kayu mereka yang legendaris. Warna itu melambangkan pondasi yang kuat, kesuburan, dan siklus kehidupan. Filosofi inilah yang membuat Pantollo Pamarrasan bukan cuma lezat, tapi juga bermakna.

Kuah hitam pekatnya merepresentasikan perjalanan hidup manusia yang penuh dinamika: pahit, gurih, pedas, semua bercampur menjadi kesatuan. Kuah hitamnya adalah cerminan dari sisi kehidupan yang tak selalu cerah. Hidangan ini dapat mengajarkan bahwa di antara manisnya tawa, akan selalu ada pahitnya ujian. Namun, justru dalam kebersamaan di meja makan itulah, kita menemukan kekuatan untuk mengubah setiap kegelapan menjadi harapan.

Pantollo Pamarrasan juga memperkuat kebersamaan. Kebiasaan memasaknya dalam volume besar menjadikannya sarana solidaritas yang efektif. Aktivitas mulai dari memasak hingga menyantapnya bersama-sama, dengan demikian, bukan sekadar berbagi hidangan, melainkan sebuah proses berbagi cita rasa, memori, dan identitas budaya yang sama.

Ancaman Kelangkaan dan Perubahan Gaya Hidup

Setelah memahami betapa dalamnya makna Pamarrasan, ada sebuah ironi yang menyedihkan. Di balik kekuatannya sebagai simbol identitas, warisan kuliner ini justru sedang berada dalam kondisi yang rapuh dan terancam. Dilansir dari Liputan6.com (11 September 2023), Pantollo Pamarrasan termasuk salah satu hidangan tradisional Toraja yang mulai langka. Ada beberapa

faktor yang memengaruhi berkurangnya keberadaan Pamarrasan di tengah masyarakat Toraja masa kini.

Pertama, ketersediaan bahan pangi semakin terbatas, terutama di daerah perkotaan. Proses modernisasi di Tana Toraja menyebabkan perubahan fungsi lahan yang cukup besar, dari pertanian tradisional dan hutan menjadi permukiman serta fasilitas publik, sehingga berpengaruh pada berkurangnya tanaman lokal yang dulu tumbuh di kebun dan hutan. Pohon pangi, yang dahulu melimpah di kebun rakyat, kini jarang ditanam di daerah perkotaan karena dianggap tidak memiliki nilai ekonomi langsung. Modernisasi pertanian yang berorientasi pasar membuat tanaman pangan lokal seperti pangi terpinggirkan oleh komoditas yang lebih menguntungkan. Kondisi ini berdampak tidak langsung terhadap ketersediaan bahan seperti pangi, yang merupakan bahan utama Pantollo Pamarrasan.

Kedua, generasi muda Toraja kini lebih akrab dengan makanan instan dan kuliner modern. Meningkatnya mobilitas sosial dan kontak dengan dunia luar mengubah pola konsumsi masyarakat Toraja. Mereka yang merantau ke kota-kota besar mempertahankan identitas melalui ritual dan kekerabatan, namun praktik budaya sehari-hari seperti memasak makanan tradisional mulai jarang dilakukan.

Kondisi ini memperlihatkan bahwa modernisasi dan mobilitas sosial tidak hanya mempengaruhi cara makan, tetapi juga perlahan memisahkan masyarakat dari akar ekologis dan simbolik budayanya. Jika tren ini dibiarkan, bukan hanya resep yang hilang, tetapi juga pengetahuan lokal tentang bagaimana mengolah pangi agar aman. Hilangnya Pantollo Pamarrasan dapat diartikan hilangnya salah satu penanda identitas Toraja.

Upaya Pelestarian

Tantangan memang ada, tapi ini bukan akhir dari cerita Pantollo Pamarrasan. Kabar baiknya, pintu untuk menjaga warisan kuliner ini tetap hidup masih terbuka sangat lebar. Oleh karena itu, melalui intervensi yang tepat dan kolaborasi strategis, keberlanjutan Pantollo Pamarrasan dapat diupayakan secara efektif.

Upaya pelestarian paling efektif harus dimulai dari rumah, dengan terus mengenalkan Pantollo Pamarrasan kepada anak-anak. Libatkan mereka secara langsung dalam setiap langkah memasak, mulai dari memilih bahan hingga proses mengolah pangi yang unik. Pengalaman langsung inilah yang akan menanamkan rasa cinta dan kepemilikan terhadap warisan kuliner keluarga sejak usia dini.

Di tingkat komunitas, Pantollo Pamarrasan bisa dijadikan hidangan wajib dalam acara keluarga, pesta adat, atau festival kuliner. Dengan demikian, generasi muda terbiasa mencicipi dan mengenali Pantollo Pamarrasan sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari.

Lebih luas lagi, Pantollo Pamarrasan berpotensi menjadi daya tarik wisata kuliner. Wisatawan yang datang ke Toraja tidak hanya menyaksikan upacara adat atau keindahan alam, tetapi juga bisa mencicipi Pantollo Pamarrasan sebagai pengalaman budaya. Saat ini hidangan ini bahkan mulai dipromosikan sebagai ikon kuliner khas Toraja dalam paket wisata budaya.

Dalam konteks pariwisata warisan, Pantollo Pamarrasan dapat berfungsi sebagai jembatan antara pelestarian budaya dan ekonomi lokal. Pengalaman kuliner yang autentik memperkaya kunjungan wisatawan sekaligus memperkuat kebanggaan masyarakat terhadap identitasnya.

Lebih jauh, Pantollo Pamarrasan dapat dipandang sebagai bagian dari intangible cultural heritage, warisan budaya takbenda yang serupa dengan musik, tari, atau ritual adat. Seperti halnya kimchi di Korea atau pizza di Italia yang diakui sebagai identitas kuliner, Pantollo Pamarrasan mencerminkan bagaimana makanan menjadi simbol jati diri sekaligus perlawanan terhadap homogenisasi global. Dengan menjaga Pantollo Pamarrasan, masyarakat Toraja sesungguhnya sedang menjaga cara hidup dan kebudayaannya.

Selain itu, dokumentasi tertulis maupun visual penting untuk dilakukan. Resep, cara pengolahan, hingga filosofi Pantollo Pamarrasan perlu ditulis, difoto, dan difilmkan agar tersimpan rapi dan dapat dipelajari generasi berikutnya. Dengan begitu, pengetahuan ini tetap hidup meskipun praktik memasaknya semakin jarang.

Jika dikelola serius, Pantollo Pamarrasan tidak hanya melestarikan budaya, tetapi juga bisa menjadi bagian dari pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal. Pada akhirnya, Pamarrasan tidak lagi dianggap sebagai makanan 'jadul', melainkan menjadi bagian yang keren dan tak terpisahkan dari setiap perayaan.

Penutup

Hidangan seperti Pantollo Pamarrasan adalah bukti nyata bahwa makanan lokal jauh lebih berharga daripada sekadar pengisi perut. Ia adalah cerminan jati diri kita, sebuah 'KTP' budaya yang menceritakan dari mana kita berasal. Pada akhirnya, di setiap suapannya tersimpan jejak sejarah para leluhur, dan di setiap perjamuannya terjalin ikatan kebersamaan yang membuat kita kuat. Dari biji pangi yang diolah dengan sabar hingga menjadi bumbu hitam, lahirlah kuah pekat yang mengandung filosofi mendalam. Ia hadir di meja keluarga, dalam acara adat, dan dalam simbol-simbol budaya.

Apa jadinya jika kuah hitam ini yang lezat ini sudah jarang ditemukan atau tidak bisa ditemukan lagi? Bayang-bayang kelangkaan yang kini menyelimuti Pantollo Pamarrasan menjadi pengingat bahwa warisan kuliner bisa hilang jika tidak dijaga. Karena itu, upaya pelestarian perlu dilakukan bersama: oleh keluarga, komunitas, dan lembaga kebudayaan. Menjaga Pantollo Pamarrasan berarti menjaga jati diri Toraja. Karena menjaga Pamarrasan berarti menjaga cerita tentang siapa orang Toraja. Pada akhirnya, menjaga Pamarrasan adalah sebuah investasi budaya, memastikan kuah hitamnya tetap menjadi simbol kehidupan, bukan sekadar catatan kaki dalam sejarah kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, K. M. (2022). Seni sebagai Politik: Memahat Ulang Identitas dan Kuasa Lewat Pariwisata di Tana Toraja (N. Sirimorok, Ed.; A. J. Rachman, Trans.). Makassar: Innawa.
- Bessière, J., & Tibère, L. (2022). Foodways as Intangible Cultural Heritage: Identity, transmission, and globalization. *International Journal of Intangible Heritage*, 17(1), 1–15.
- Liputan6.com. (2023, September 11). 5 Makanan Khas Toraja yang Unik dan Langka. Liputan6. <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/5391606/5-makanan-khas-toraja-yang-unik-dan-langka>
- Paulus Rante, R. (2020). Pantollo Toraya/Pa'piong [Lagu]. Toraja Music.
- Ramlah, R., Rijal, S., & Rahim, A. (2021). Local Wisdom of Bugis–Makassar People in Traditional Food. *Food Science and Technology Journal*, 3(2), 55–64.
- Rijal, S., Rahim, A., & Abdullah, S. (2020). Traditional Foods as a Cultural Heritage in South Sulawesi. *Journal of Gastronomy Tourism*, 5(1), 23–34.
- Shah, R. (2018). Food, identity, and culture. Oxford University Press.
- Tarumingkeng, R. C. (2024). Tana Toraja: Tradisi, Adat Istiadat, serta Filosofi Hidup.
- Visit Toraja. (n.d.). Local Food of Toraja. VisitToraja.com. Retrieved September 2025, from <https://www.visittoraja.com/local-food>
- Yulianti, E., & Rahmawati, N. (2021). Potential and Utilization of Pangi Plant (*Pangium edule*) as Traditional Food. *Journal of Ethnobotany*, 12(3), 112–121.
- TVRI. (2022, September 3). Mari Makan!!! Pantollo Pamarraasan – Kuliner Khas Toraja [Video]. YouTube. <https://youtu.be/s-cgVz5WGzA>



Jejak Islam dalam Tradisi Kuliner Lokal: Signifikansi Burasa' pada Perayaan Hari Raya Masyarakat Bugis-Makassar

A z w a r

Institut Agama Islam STIBA Makassar, Indonesia
azwar.iskandar@gmail.com

Abur Hamdi Usman

Universiti Islam Selangor (UIS), Malaysia
aburhamdi@uis.edu.my

PENDAHULUAN

Pangan lokal dalam studi antropologi dan kajian budaya tidak lagi dipandang sebatas pemenuhan kebutuhan biologis, melainkan sebagai konstruksi sosial yang sarat dengan makna simbolis, identitas kolektif, serta sarana transmisi nilai budaya lintas generasi (Hidayat, 2024). Makanan tidak hanya hadir di meja makan, tetapi juga dalam ritual keagamaan, perayaan komunal, serta narasi sejarah suatu komunitas (Dharojah et al., 2025). Pangan lokal merupakan medium penting untuk memahami dinamika hubungan antara tradisi, agama, dan identitas (Wachidah et al., 2025)

Dalam konteks Nusantara, pangan memiliki keterkaitan erat dengan sejarah panjang perdagangan, interaksi budaya (Raodah, 2024), dan proses Islamisasi yang berlangsung sejak abad ke-13 (Rahman, 2023). Islamisasi tidak hanya membentuk sistem kepercayaan dan hukum, tetapi juga memberi warna pada praktik kuliner masyarakat (Hartati & Karim, 2023). Salah satu contoh yang menonjol adalah burasa', hidangan khas Bugis-Makassar (RRI.Co.Id, 2024). Burasa' bukan hanya dikenal sebagai makanan sehari-hari, tetapi memiliki kedudukan istimewa dalam momen keagamaan, khususnya perayaan Idulfitri.

Praktik pembuatan dan penyajian burasa' acap kali dilandasi nilai-nilai religius, seperti doa sebelum memasak, kerja kolektif yang merefleksikan ukhuwah, serta pemaknaan simbolisnya sebagai “pangan suci” pada hari raya (Rismawidiawati, 2020). Dalam kerangka ini, kajian atas burasa' tidak semata-mata mengungkap kekayaan kuliner lokal, melainkan juga membuka ruang analisis tentang relasi adat dan syariat, serta bagaimana identitas Muslim Bugis-Makassar terartikulasikan melalui praktik pangan. Oleh sebab itu, kajian tentang burasa' menjadi relevan dan signifikan bukan hanya bagi studi kuliner atau budaya, tetapi juga bagi wacana lebih luas mengenai hubungan Islam dan masyarakat lokal.

Kajian mengenai kuliner Nusantara memang telah berkembang dalam berbagai disiplin, mulai dari perspektif pariwisata yang menekankan potensi daya tarik wisata kuliner (Primasari & Siswojo, 2012; Sunaryo, 2019; Wijayanti, 2020), ekonomi kreatif yang melihat makanan tradisional sebagai aset komodifikasi dan branding lokal (Hutabarat, 2015; Sari, 2018), hingga aspek kesehatan yang menyoroti kandungan gizi serta implikasi diet tradisional (Dewi, 2021). Meskipun demikian, dimensi religius dan jejak Islam dalam kuliner lokal masih belum banyak mendapatkan perhatian serius dalam literatur akademik.

Lebih jauh, dalam konteks Bugis-Makassar, kajian tentang pangan tradisional umumnya menekankan aspek etnografi (Khalisah et al., 2024), warisan budaya (Anisa et al., 2022), dan praktik sosial (Suci, 2021). Studi-studi tersebut cenderung menempatkan kuliner sebagai simbol identitas etnik dan instrumen kohesi sosial. Akan tetapi, dimensi religius sebagai unsur yang mungkin melekat dalam praktik kuliner—seperti pada penyajian burasa'—sering kali berada di pinggiran analisis atau kajian.

Keterbatasan tersebut menimbulkan research gap yang signifikan: bagaimana pangan lokal (burasa') berfungsi sebagai medium relasi antara adat dan syariat Islam dalam membentuk praktik keagamaan masyarakat Muslim, khususnya di Bugis-Makassar. Kekosongan kajian inilah yang perlu diisi agar pemahaman mengenai kuliner Nusantara tidak terjebak pada dimensi praktis dan ekonomis semata, melainkan juga membuka ruang bagi analisis religius-kultural yang lebih komprehensif.

Urgensi kajian ini terletak pada kebutuhan mendesak untuk menegaskan kembali peran pangan lokal sebagai bagian integral dari identitas Muslim Nusantara. Oleh karena itu, kajian ini dirancang untuk mengkaji burasa' sebagai medium penting dalam relasi antara Islam, budaya, dan kuliner lokal. Tujuan penelitian diarahkan pada tiga ranah utama. Pertama, kajian ini berupaya mendeskripsikan representasi nilai-nilai Islam yang tercermin dalam praktik pembuatan dan penyajian burasa', baik melalui simbolisme bahan, proses pengolahan, maupun konteks ritual yang menyertainya. Kedua, kajian ini menganalisis makna sosial-budaya burasa' dalam perayaan Idulfitri masyarakat Bugis-Makassar, sehingga dapat dipahami bagaimana kuliner ini berfungsi sebagai sarana kohesi sosial sekaligus ekspresi religius komunitas Muslim lokal. Ketiga, kajian ini menegaskan posisi burasa' sebagai simbol identitas budaya-religius yang mengartikulasikan dialog dinamis antara Islam dan tradisi lokal, serta memperkaya khazanah kuliner Nusantara dalam perspektif keislaman. Kebaruan (novelty) kajian ini terletak pada pendekatan interdisipliner yang memandang burasa' bukan sekadar kuliner tradisional, tetapi sebagai produk kultural-religius yang

menegosiasikan nilai Islam dengan tradisi Bugis-Makassar, sekaligus sebagai locus interaksi agama, budaya, dan identitas. Kajian ini melengkapi kajian kuliner Nusantara serta berkontribusi pada food and religion studies, antropologi Islam, dan diskursus identitas Muslim Asia Tenggara.

Representasi dan Pemaknaan Nilai-nilai Islam dalam Pembuatan dan Penyajian Burasa'

Burasa' sebagai kuliner khas Bugis-Makassar memiliki struktur bahan yang sederhana—beras, santan, dan daun pisang—namun sarat makna religius dan simbolik. Beras, sebagai makanan pokok masyarakat Muslim Nusantara, dapat dimaknai sebagai lambang kehidupan, kecukupan, dan rezeki (al-rizqu) yang baik dan halal untuk dikonsumsi, dianugerahkan Allah kepada manusia (Q.S. al-Baqarah [2]: 172). Santan, yang dihasilkan dari kelapa, dimaknai sebagai simbol kenikmatan dan kenyamanan (Saiful, 2022), sekaligus keberlanjutan manfaat kolektif, sehingga melambangkan barakah—nilai keberkahan yang tidak sekadar hadir dalam bentuk materi, tetapi juga dalam luasnya manfaat yang dirasakan bersama. Sementara itu, daun pisang yang berfungsi sebagai pembungkus sekaligus penanda perlindungan (Nugrahani & Parela, 2022), mengandung makna teologis mengenai pentingnya menjaga kesucian lahir dan batin dalam setiap amal ibadah, mengajarkan bahwa setiap amal, sekecil apa pun, harus dilindungi dan dijaga niatnya agar tetap ikhlās, murni, hanya karena Allah. Berdasarkan pemaknaan tersebut, kombinasi bahan dasar burasa' tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis, melainkan juga meneguhkan keterhubungan antara pangan, nilai kesucian, dan orientasi spiritual. Filosofinya jelas: al-rizqu tidak

dimaknai sebatas kepemilikan individu, melainkan amanah yang harus dibagi; rizqan ṭayyiban tidak sekadar halal secara hukum, tetapi juga baik secara sosial karena diolah dalam suasana kebersamaan; barakah lahir bukan dari banyaknya hasil, tetapi dari rezeki yang dibagi dan dirasakan bersama; dan ikhlās menjadi fondasi yang menjaga seluruh aktivitas ini tetap bernilai ibadah.



Gambar 1. Burasa' Khas Bugis-Makassar
Sumber: detikfood (2025)

Bagi orang Bugis yang menganut agama Islam, Hari Raya Idulfitri adalah hajatan besar yang diperingati dengan penuh kekhusyukan sekaligus keceriaan. Lebaran tidak hanya menjadi simbol kemenangan spiritual, tetapi juga momentum penegasan bahwa masyarakat Bugis tetap memegang teguh adat warisan leluhur. Bukti nyatanya terletak pada eksistensi tradisi ma'burasa' (Tempo.Co, 2024). Bagi masyarakat Bugis, Lebaran takkan lengkap tanpa melakoni tradisi ini, yang berarti membuat kuliner tradisional burasa'. Proses pembuatannya sering kali melibatkan seluruh keluarga inti, menjadikannya arena interaksi penuh makna (Widi, 2020). Praktik gotong royong ini mengandung dimensi ritual yang memperkuat nilai ta'āwun (tolong-menolong) antarsesama.

Dalam perspektif Islam, ta'āwun merupakan perintah Allah sebagaimana ditegaskan dalam Al-Qur'an (Q.S. al-Mā'idah [5]: 2), "Tolong-menolonglah kamu dalam kebajikan dan takwa, dan jangan tolong-menolong dalam dosa dan permusuhan." Tradisi ma'burasa' menghadirkan wujud nyata dari ayat ini, karena setiap anggota keluarga, dari anak-anak hingga orang tua, mengambil peran sesuai kemampuan mereka. Keterlibatan kolektif ini tidak hanya meringankan pekerjaan, tetapi juga memperdalam ikatan emosional dan spiritual, menanamkan kesadaran bahwa kebersamaan adalah bagian dari ibadah. Dengan begitu, burasa' tidak semata-mata menjadi sajian Lebaran, melainkan juga dapat menjadi medium pengamalan nilai ta'āwun yang menjembatani ajaran Islam dengan praktik budaya, memperkuat ukhūwah, dan menegaskan bahwa keberagaman selalu menemukan bentuknya dalam kebersamaan sosial.

Keseluruhan tahapan—from mencuci beras, memasak santan, hingga membungkus dengan daun pisang—merefleksikan bukan hanya keterampilan teknis, tetapi juga nilai-nilai spiritual yang selaras dengan kesabaran (al-ṣabr), karena setiap tahap memerlukan waktu yang panjang, mulai dari menunggu santan matang sempurna hingga memastikan burasa' benar-benar masak setelah direbus berjam-jam. Kesabaran ini bukan sekadar sikap pasif, melainkan bagian dari etos kerja Islami yang memandang setiap upaya sebagai ibadah, sebagaimana firman Allah, "Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar" (Q.S. al-Baqarah [2]: 153). Pembuatan burasa' menjadi ruang pendidikan spiritual yang melatih individu dan komunitas untuk memaknai kesabaran dalam kerja bersama.

Selain itu, tahapan pembungkusan dengan

daun pisang menuntut ketelitian (ḍabt). Ikatan burasa' tidak boleh longgar atau terlalu kencang, sebab akan memengaruhi kualitas dan ketahanannya. Ketelitian ini mencerminkan tuntunan Islam agar setiap amal dilakukan dengan iḥsān dan itqān—yakni berusaha sebaik mungkin (H.R. Muslim) dan dilakukan secara profesional (H.R. Ṭabrānī). Filosofinya jelas: tradisi ma'burasa' tidak hanya sekadar menghasilkan makanan, tetapi melatih kesabaran, ketepatan, dan rasa tanggung jawab, sehingga setiap individu belajar bahwa keberhasilan kolektif lahir dari ketelitian dan kesungguhan pribadi.

Menurut catatan budaya, burasa' bermula dari kebutuhan para lelaki Bugis-Makassar yang gemar merantau, karena bekal nasi biasa cepat basi sebelum sampai tujuan. Para perempuan di kampung halaman kemudian menciptakan burasa' sebagai makanan yang lebih awet, bergizi, dan mudah dibawa, sekaligus simbol cinta dan dukungan bagi para perantau. Tak heran jika burasa' dijuluki Bokong na Passompe' (bekal para perantau), yang diperkirakan telah ada sejak abad ke-8. Filosofi ikatan daun pisangnya mencerminkan tali persaudaraan dan nilai luhur sipakatau (saling menghargai), sipakalebbi' (saling memuliakan), dan sipakainge' (saling mengingatkan), sehingga burasa' bukan sekadar kuliner, tetapi artefak budaya yang memuat etika hidup Bugis-Makassar (Rismawidiawati, 2020).

Lebih dari sekadar komposisi bahan, proses pembuatan burasa' sarat dimensi religius-kultural. Seperti tergambar dalam ungkapan populer di kalangan masyarakat Bugis-Makassar, "Setinggi apapun sekolahmu, pulanglah mengikat buras!" Ungkapan yang sering beredar di media sosial menjelang Idulfitri ini mengandung makna mendalam: burasa' bukan hanya makanan, melainkan

medium nostalgia, kerinduan, dan identitas kolektif. Aktivitas “mengikat buras” menghadirkan romansa tersendiri, karena tidak semua orang mampu melakukannya dengan baik; keterampilan ini diwariskan turun-temurun dan sering kali menjadi momen kebersamaan antara ibu dan anak, atau antar anggota keluarga lain di dapur. Aktivitas sederhana ini memunculkan interaksi hangat—berbagi cerita, canda, dan tawa—yang menjadikan burasa' sarana pendidikan nilai kebersamaan dan kasih sayang, khususnya dalam lingkup keluarga Muslim.

Pada hari Idulfitri, burasa' disajikan sebagai hidangan utama yang menemani berbagai lauk khas, seperti coto atau likkua manu'. Penyajian burasa' memiliki makna simbolik sebagai wujud syukur atas selesainya ibadah

Ramadhan. Bentuknya yang sederhana, namun bernilai tinggi dalam konteks budaya dan agama, menjadi representasi al-qanā'ah (kesederhanaan) sebagai prinsip hidup Islami. Lebih dari itu, konsumsi burasa' dalam suasana Idulfitri menghadirkan pengalaman kolektif yang memperkuat ukhūwah Islāmiyah, karena makanan ini dibagikan bukan hanya di dalam keluarga inti, tetapi juga kepada kerabat, tetangga, dan tamu. Dengan begitu, burasa' berperan sebagai medium sosial yang memelihara kohesi dan solidaritas masyarakat Muslim Bugis-Makassar, sekaligus menegaskan posisinya sebagai kuliner religius yang merepresentasikan dialog Islam dengan budaya lokal.

Tabel 1. Representasi Nilai-nilai Islam dalam Bahan, Proses, dan Penyajian Burasa'

Aspek	Deskripsi	Nilai Islam yang Tercermin	Implikasi Sosial-Budaya
Simbolisme Bahan dan Proses Pengolahan	Beras (<i>al-rizqu</i> , makanan pokok), santan (keberlimpahan, keberkahan), daun pisang (perlindungan, kesucian)	<i>ʔayyib</i> (halal & baik) – Q.S. al-Baqarah [2]:172; keberkahan (<i>barakah</i>); menjaga kesucian lahir dan batin	Meneguhkan hubungan pangan dengan spiritualitas; mengajarkan penghargaan terhadap rezeki dan kesederhanaan
Ritualitas Pembuatan <i>Burasa'</i>	Dilakukan kolektif menjelang Idulfitri: mencuci beras, memasak santan, membungkus dengan daun pisang	<i>Ta'āwun</i> (tolong-menolong), kesabaran, ketelitian, kerja sama	Gotong royong memperkuat ukhūwah; Idulfitri dimaknai sebagai perayaan komunal, bukan sekadar ritual individual
Dimensi Penyajian	Hidangan utama Idulfitri, disajikan bersama lauk khas, dibagikan kepada keluarga, tetangga, dan tamu	<i>Al-qanā'ah</i> (kesederhanaan), syukur (<i>syukr</i>), <i>ukhūwah Islāmiyah</i>	<i>Burasa'</i> menjadi medium kohesi sosial, memperkuat solidaritas, dan menegaskan identitas Muslim Bugis-Makassar

Sumber: Analisis Penulis (2025)

Burasa' menjadi bukti konkret bagaimana Islam bertransformasi dan berakar dalam konteks budaya Bugis-Makassar melalui mekanisme adaptasi kreatif. Pembuatan dan konsumsi burasa' dalam Idulfitri tidak hanya melestarikan adat kuliner lokal, tetapi juga menghadirkan nilai-nilai Islam, seperti kesucian, kebersamaan, dan syukur. Dialog ini menunjukkan bahwa Islam di Nusantara bukanlah entitas yang menyingkirkan tradisi, melainkan agama yang membentuk koeksistensi dengan budaya setempat. Oleh karena itu, burasa' dapat dipahami sebagai simbol integrasi yang menegaskan corak Islam Nusantara—agama universal yang membumi dalam praktik lokal.

Dari perspektif antropologi Islam, burasa' dapat dipahami sebagai lokus integratif dimana agama dan budaya saling berkelindan, bukan dalam relasi subordinatif, tetapi dalam dialektika yang produktif. Burasa' memperlihatkan bagaimana nilai-nilai Islam tidak hadir sebagai entitas abstrak, melainkan diwujudkan secara material melalui praktik kuliner yang mengakar dalam kehidupan masyarakat Bugis-Makassar. Hal ini memperkaya diskursus antropologi Islam yang seringkali terfokus pada ritual formal, dengan menunjukkan bahwa dimensi kuliner juga merupakan arena praksis keagamaan.

Makna Sosial-Budaya Burasa' dalam Perayaan Idulfitri Masyarakat Bugis-Makassar

Dalam konteks Idulfitri, burasa' menempati posisi sentral sebagai medium yang memperkuat kohesi sosial di kalangan masyarakat Bugis-Makassar. Proses distribusinya, baik melalui saling berbagi antar keluarga maupun pemberian kepada tetangga dan kerabat, mencerminkan praktik silaturahmi. Burasa' tidak hanya berfungsi sebagai makanan yang dikonsumsi bersama, tetapi juga sebagai sarana komunikasi simbolik yang meneguhkan hubungan kekerabatan, memperkuat jaringan sosial, dan

memperluas solidaritas komunitas. Burasa' dapat dipandang sebagai instrumen sosial-religius yang memfasilitasi terciptanya rasa kebersamaan (sense of belonging) dalam momentum Idulfitri.

Idulfitri merupakan momen puncak perayaan spiritual setelah sebulan penuh berpuasa, dan burasa' hadir sebagai simbol konkret kemenangan tersebut. Kehadirannya di meja makan keluarga Muslim Bugis-Makassar bukan sekadar pilihan kuliner, tetapi juga representasi religiusitas yang diwujudkan dalam bentuk material. Burasa' menjadi simbol syiar Islam yang tertanam dalam ruang budaya lokal, memperlihatkan bagaimana agama tidak berdiri terpisah dari tradisi, melainkan menyatu dalam praktik sehari-hari. Identitas kolektif masyarakat Bugis-Makassar terkonfirmasi melalui burasa', karena kuliner ini tidak hanya dikenali secara internal, tetapi juga diposisikan sebagai penanda etno-religius dalam interaksi lintas budaya.

Meski burasa' tetap bertahan sebagai kuliner Idulfitri, makna yang dilekatkan padanya mengalami transformasi lintas generasi. Bagi generasi tua, burasa' mengandung memori kolektif tentang kesederhanaan, kebersamaan, dan nilai-nilai religius yang diwariskan secara turun-temurun. Sebaliknya, bagi generasi muda yang hidup dalam arus modernisasi dan globalisasi, burasa' cenderung dipandang sebagai ikon budaya sekaligus simbol kearifan lokal yang harus dilestarikan, meskipun sering bersaing dengan preferensi kuliner modern. Transformasi ini memperlihatkan dinamika adaptasi budaya, dimana burasa' tetap menjadi entitas relevan, tetapi dengan makna yang lebih fleksibel sesuai dengan horizon pengalaman tiap generasi. Hal ini juga menegaskan bahwa burasa' tidak sekadar dipahami sebagai hasil olahan pangan, melainkan arena relasi atau interaksi sosial yang kompleks, dimana identitas religius, tradisi lokal, dan dinamika global saling bertemu.

Tabel 2. Dimensi Makna Sosial-Budaya Burasa' dalam Perayaan Idulfitri Masyarakat Bugis-Makassar

Dimensi	Deskripsi Utama	Fungsi Sosial-Religius	Implikasi Sosio-Kultural
<i>Burasa'</i> sebagai Sarana Kohesi Sosial	Proses berbagi dan distribusi <i>burasa'</i> antarkeluarga, tetangga, dan kerabat.	Menguatkan silaturahmi, menumbuhkan rasa kebersamaan (sense of belonging), memperluas solidaritas komunitas.	<i>Burasa'</i> berfungsi sebagai medium komunikasi simbolik dan instrumen sosial-religius dalam mempererat jaringan sosial.
Ekspresi Religius dan Identitas Kolektif	<i>Burasa'</i> hadir sebagai simbol kemenangan spiritual Idulfitri dan syiar Islam dalam ranah budaya lokal.	Manifestasi iman melalui praktik kuliner; menghubungkan dimensi agama dan tradisi.	Meneguhkan identitas kolektif Muslim Bugis-Makassar sekaligus menempatkan <i>burasa'</i> sebagai penanda etno-religius dalam interaksi lintas budaya.
Transformasi Makna Lintas Generasi	Persepsi generasi tua dan muda berbeda: memori religius vs simbol budaya modern.	Bagi generasi tua: pengingat nilai-nilai religius dan kebersamaan. Bagi generasi muda: ikon budaya yang dilestarikan meski bersaing dengan kuliner global.	<i>Burasa'</i> memperlihatkan dinamika adaptasi budaya, menunjukkan fleksibilitas makna sesuai dengan horizon pengalaman tiap generasi.

Sumber: Analisis Penulis (2025)

Dalam konteks antropologi kuliner, posisi *burasa'* menghadirkan sebuah novelty penting: kuliner bukanlah entitas pasif yang semata merepresentasikan budaya, melainkan aktor aktif yang berperan dalam membentuk relasi sosial, memediasi interaksi antaranggota komunitas, dan menegosiasikan makna identitas. *Burasa'*, melalui ritual kolektif pembuatan dan konsumsinya, mereproduksi solidaritas sosial (social cohesion), memperkuat ukhuwah, dan mengartikulasikan hubungan dialektis antara Islam dan budaya lokal. Dengan demikian, kuliner dapat dipahami sebagai locus strategis dalam dinamika sosial Muslim Nusantara, yang

memperlihatkan bagaimana identitas komunal dikonstruksi, dinegosiasikan, dan dipertahankan.

Burasa' sebagai Simbol Identitas Budaya-Religius

Dalam perspektif teori identitas kultural, *burasa'* dapat dipandang sebagai cultural marker yang secara simbolik meneguhkan keunikan Muslim Bugis-Makassar. Ia berfungsi sebagai tanda distinktif yang membedakan kelompok ini dari komunitas lain, sekaligus merelasikan posisi mereka di antara warisan adat Bugis-Makassar, norma keislaman universal, dan arus homogenisasi

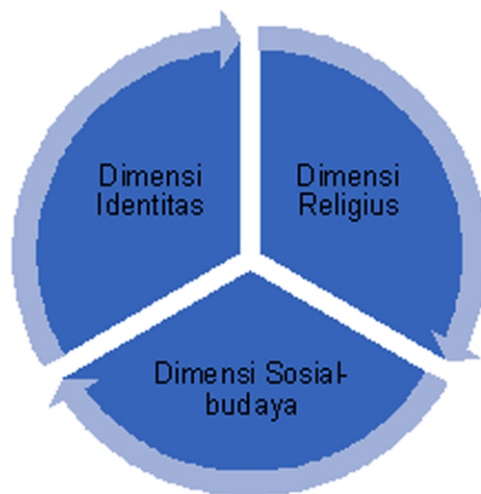
global yang cenderung mengikis keragaman kuliner lokal.

Jika ditempatkan dalam lanskap kuliner Idulfitri Nusantara, burasa' memiliki posisi yang unik dibandingkan dengan ketupat di Jawa atau lontong di Sumatera. Meskipun sama-sama berfungsi sebagai makanan pokok pengganti nasi dalam perayaan, burasa' mengandung narasi berbeda melalui penggunaan santan dan bentuk persegi pipih yang terikat kuat. Simbolisme ini menegaskan ciri khas kuliner Bugis-Makassar yang tidak sekadar mengadaptasi pola umum Idulfitri di Indonesia, tetapi juga menambahkan lapisan identitas kultural yang khas.

Di tengah homogenisasi pangan global, burasa' tetap dipertahankan sebagai identitas Muslim Bugis-Makassar. Praktik kolektif membuat burasa' menjelang Idulfitri terus diwariskan, meskipun masyarakat semakin akrab dengan makanan instan dan produk kuliner modern. Kehadiran burasa' tidak hanya berfungsi sebagai nostalgia budaya, tetapi juga sebagai penanda resistensi kultural terhadap arus globalisasi yang cenderung menyeragamkan selera pangan. Dalam konteks ini, burasa' berperan sebagai simbol keberlanjutan identitas yang memungkinkan masyarakat Muslim Bugis-Makassar tetap merawat keunikan religius-budayanya sekaligus berpartisipasi dalam modernitas global.

Dalam ranah food and religion studies, burasa' menghadirkan dimensi baru yang jarang tersentuh dalam literatur internasional: makanan perayaan Islam di Asia Tenggara sebagai wahana aktualisasi iman sekaligus pertautan identitas lokal. Jika studi sebelumnya cenderung mengkaji relasi agama dan makanan pada konteks ritual besar (seperti puasa, persembahan, atau larangan makanan), maka kasus

burasa' memperlihatkan bahwa makanan Idulfitri dapat menjadi medium everyday religion yang memperkuat kohesi sosial sekaligus menyimbolkan integrasi Islam dengan tradisi lokal.



Gambar 2. Burasa' sebagai Medium Multidimensional
Sumber: Analisis Penulis (2025)

Lebih jauh, burasa' dapat dipahami sebagai medium multidimensional yang menghadirkan keterhubungan erat antara agama, budaya, dan identitas. Pada dimensi religius, burasa' mengandung simbolisme yang kaya. Bahan-bahan dasarnya—beras, santan, dan daun pisang—tidak hanya memenuhi kebutuhan biologis, tetapi juga merepresentasikan nilai-nilai spiritual dalam Islam. Beras melambangkan rezeki yang baik (ṭayyib), santan mencerminkan keberkahan dan kebersamaan, sementara daun pisang menjadi penanda perlindungan dan kesucian lahir-batin. Lebih dari sekadar “makanan halal” dalam pengertian fiqh, burasa' dapat dipandang sebagai “makanan Islami” yang memuat dimensi syukur (syukr) dan ukhuwah, sehingga setiap proses pembuatannya sekaligus menjadi praktik penginternalisasian iman.

Pada dimensi sosial-budaya, burasa' memainkan peran yang signifikan dalam memperkuat kohesi sosial masyarakat Bugis-Makassar. Tradisi berbagi burasa' pada Idulfitri, baik dalam lingkup keluarga inti, kerabat, maupun tetangga, mencerminkan nilai silaturahmi yang menjadi inti ajaran Islam. Dalam kerangka teori bonding social capital, burasa' berfungsi bukan hanya sebagai makanan yang dikonsumsi bersama, tetapi juga sebagai sarana distribusi simbolik yang memperluas solidaritas, memperteguh jaringan sosial, dan menumbuhkan rasa kebersamaan di tengah komunitas Muslim.

Sementara itu, pada dimensi identitas, burasa' menegaskan posisi Muslim Bugis-Makassar dalam lanskap budaya Nusantara dan dunia Islam. Ia berfungsi sebagai cultural marker yang menegosiasikan identitas komunal di antara tiga ranah besar: ajaran Islam yang universal, tradisi lokal yang diwariskan turun-temurun, dan arus homogenisasi global yang terus mendesak. Identitas ini bersifat dinamis: bagi generasi tua, burasa' menyimpan memori kolektif tentang kesederhanaan dan kebersamaan religius, sedangkan bagi generasi muda, burasa' tampil sebagai simbol heritage yang perlu dijaga di tengah penetrasi kuliner modern.

Dengan demikian, burasa' dapat dipandang bukan sekadar sebagai kuliner etnografis, melainkan sebagai artefak hidup yang memiliki fungsi epistemik. Ia merepresentasikan integrasi agama, budaya, dan identitas dalam praksis sehari-hari, serta menunjukkan bahwa agama tidak hanya diekspresikan melalui doktrin normatif atau ritual formal, tetapi juga melalui ruang-ruang kultural yang paling intim—salah satunya adalah makanan. Kontribusi teoretis dari kajian ini terletak pada penguatan pemahaman tentang

agama sebagai realitas yang diwujudkan dalam keseharian, di mana kuliner berperan aktif dalam membentuk, menegosiasikan, dan mereproduksi identitas Muslim baik di tingkat lokal maupun dalam konteks global.

KESIMPULAN

Kajian ini menegaskan bahwa burasa', sebagai kuliner khas Bugis-Makassar, tidak dapat dipahami sekadar sebagai hidangan tradisional Idulfitri, melainkan sebagai medium multidimensional yang mengartikulasikan nilai religius, sosial-budaya, dan identitas. Pertama, dari sisi representasi nilai-nilai Islam, burasa' memuat simbolisme religius yang kuat melalui bahan dasar, proses pengolahan, dan tata cara penyajiannya. Beras merepresentasikan rezeki yang suci (rizqan ṭayyiban), santan melambangkan keberkahan (barakah) dan kebersamaan, sementara daun pisang menandai kesucian dan perlindungan. Proses pembuatan kolektif dan penyajiannya pada Idulfitri menginternalisasikan nilai ta'āwun (tolong-menolong), kesyukuran (syukr), ukhūwah Islāmiyah, ṣabr, ihsān, dan itqān, sehingga menjadikan burasa' bukan sekadar makanan halal, melainkan juga makanan Islami yang sarat makna spiritual.

Kedua, dalam konteks makna sosial-budaya, burasa' berfungsi sebagai sarana kohesi sosial yang memperkuat hubungan kekeluargaan, jaringan komunitas, dan solidaritas keagamaan. Praktik berbagi dan konsumsi kolektif pada Idulfitri menjadikan burasa' instrumen penting bagi terbentuknya bonding social capital, dimana tradisi kuliner sekaligus berperan sebagai medium komunikasi simbolik dan aktualisasi syiar Islam dalam ruang budaya Bugis-Makassar. Ketiga, terkait identitas budaya-religius, burasa' menegaskan posisi Muslim Bugis-Makassar dalam lanskap

kuliner Nusantara dan dunia Islam. Ia berfungsi sebagai cultural marker yang mengintegrasikan ajaran Islam dengan tradisi lokal, serta menegosiasikan identitas komunal di tengah arus globalisasi kuliner.

Burasa' menghadirkan wajah Islam Nusantara yang kontekstual: religius, membumi, dan dinamis. Burasa' adalah artefak hidup yang merepresentasikan dialog harmonis antara Islam dan budaya lokal. Kontribusi teoretis kajian ini terletak pada penguatan perspektif bahwa kuliner

dapat menjadi locus interaksi agama dan budaya, sekaligus arena reproduksi identitas Muslim. Implikasi praktisnya, burasa' perlu dilestarikan bukan hanya sebagai warisan kuliner, tetapi juga sebagai media pendidikan kultural-religius yang relevan bagi generasi mendatang. Dengan demikian, burasa' memperkaya khazanah kuliner Nusantara dan memberikan sumbangan signifikan pada literatur antropologi Islam serta kajian food and religion studies di level global.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisa, A., Andriani, D., & Achmadi, N. S. (2022). Pengenalan Kue Basah Tradisional Suku Bugis Berbungkus Daun Pisang Sebagai Sajian Kebudayaan Kabupaten Soppeng Sulawesi Selatan. *Home Journal.*, 4(1), 238–258.
- Dewi, K. A. P. (2021). Kebijakan standardisasi kesehatan dan kebersihan dalam pengembangan wisata kuliner. *Jurnal Yustitia*, 15(1), 50–60.
- Dharojah, R. W., Ibrahim, M., Kartikasari, K., Sabilla, R., & Lestari, A. (2025). Konstruksi makna Jenang Sengkolo sebagai media komunikasi simbolik dalam ritual malam Suro di Desa Uteran, Kabupaten Madiun. *Nusantara Hasana Journal*, 5(2), 703–712.
- Hartati, D., & Karim, A. A. (2023). Identitas Kuliner Nusantara dalam Kumpulan Puisi Aku Lihat Bali Karya Mas Triadnyani. *JENTERA: Jurnal Kajian Sastra*, 12(1), 24–36.
- Hidayat, S. (2024). *Food and Religion: Eksplorasi Makanan dalam Tradisi Keagamaan*. AG Publishing.
- Hutabarat, L. B. R. F. W. M. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Kuliner di Kota Malang Berbasis Ekonomi Kreatif. *Jurnal Ekonomi Dan Studi Pembangunan (Journal of Economics and Development Studies)*, 7(1), 12–19.
- Khalisah, N., Nur, F., & Yuliany, N. (2024). Eksplorasi etnomatematika pada makanan tradisional katirisala suku bugis. *JUPIKA: JURNAL PENDIDIKAN MATEMATIKA*, 7(2), 225–235.
- Nugrahani, A., & Parella, K. A. (2022). Leksikalisasi pembungkus tradisional dari daun pisang: kajian etnosemantik. *Alinea: Jurnal Bahasa, Sastra Dan Pengajaran*, 2(2), 148–159.
- Primasari, A., & Siswojo, T. (2012). Promosi Kuliner Lokal sebagai Daya Jual Pariwisata Indonesia untuk Backpacker Asing. *Visual Communication Design*, 1(1), 179985.
- Rahman, F. (2023). *Jejak rasa nusantara: sejarah makanan Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Raodah, R. (2024). Makna Filosofi Makanan Tradisional Bannang-Bannang pada Upacara Adat di Kabupaten Gowa. *Pangadereng: Jurnal Hasil Penelitian Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 9(1), 66–75.

- Rismawidiawati. (2020). Tradisi Ma'burasa' Menjelang Hari Raya. <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/bpnbsulsel/tradisi-maburasa-menjelang-hari-raya/>.
- RRI.Co.Id. (2024). Mengenal Tradisi Ma'burasa, Merawat Nilai-nilai Leluhur Warga Bugis. [https://rri.co.id/kuliner/630515/mengenal-tradisi-ma-burasa-merawat-nilai-nilai-leluhur-warga-bugis#:~:text=Burasa' terbuat dari beras yang,turun temurun di masyarakat Bugis.](https://rri.co.id/kuliner/630515/mengenal-tradisi-ma-burasa-merawat-nilai-nilai-leluhur-warga-bugis#:~:text=Burasa%27%20terbuat%20dari%20beras%2C%20turun%20temurun%20di%20masyarakat%20Bugis.)
- Saiful, M. (2022). Makna Simbol dalam Perayaan Jepe Syura Sepuluh Muharram di Pulau Barrang Lompo Kecamatan Sangkarrang Kota Makassar. *DEIKTIS: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra*, 2(4), 535–545.
- Sari, N. (2018). Pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1), 51–60.
- Suci, C. (2021). Tradisi Kuliner Kue Khas Bugis dalam Pernikahan dari Generasi ke Generasi. Universitas Hasanuddin.
- Sunaryo, N. A. (2019). Potensi Wisata Kuliner Di Indonesia: Tinjauan Literatur. Seminar Nasional Inovasi Dalam Penelitian Sains, Teknologi Dan Humaniora-InoBali, 235–242.
- Tempo.Co. (2024). Mengenal Buras, Makanan Khas Bugis yang Mirip dengan Ketupat. <https://www.tempo.co/gaya-hidup/mengenal-buras-makanan-khas-bugis-yang-mirip-dengan-ketupat-68973>
- Wachidah, L. R., Subandiyah, H., Indarti, T., Ahmadi, A., & Yohanes, B. (2025). Identitas Kolektif dalam Cerita Rakyat Bertema Kuliner ASEAN: Kajian Gastronomi Sastra. *GHANCARAN: Jurnal Pendidikan Bahasa Dan Sastra Indonesia*, 7(1), 307–326.
- Widi, H. (2020). Memaknai kesabaran dan kebersamaan pada kuliner buras dan langga. <https://www.dwipaneews.com/2020/05/memaknai-kesabaran-dan-kebersamaan-pada-kuliner-buras-dan-langga>
- Wijayanti, A. (2020). Wisata Kuliner sebagai strategi penguatan pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 11(1), 74–82.



Bubur Poda: Cermin Identitas, Kebersamaan, dan Ketahanan Budaya Masyarakat Melayu Pesisir Tanjungbalai

Syafaruddin Marpaung, S.Pd.,M.Hum
SMA Negeri 2 Kota Tanjungbalai 2012

Pendahuluan

Tanjungbalai terletak di pesisir timur Sumatera Utara, tepat di pertemuan Sungai Asahan dan Sungai Silau yang bermuara ke Selat Malaka. Letaknya yang strategis menjadikan kota ini tumbuh sebagai pelabuhan maritim dengan karakter masyarakat yang terbuka dan dinamis. Sejak dahulu, sungai dan laut menjadi urat nadi kehidupan, tempat bertemunya budaya darat dan pesisir. Dari pelabuhan inilah kegiatan perdagangan, perikanan, dan pertukaran budaya berlangsung, membentuk identitas sosial yang akrab dengan kerja sama dan ketergantungan pada alam. Geografi yang khas ini menumbuhkan kedekatan emosional antara manusia dan sumber pangannya.

Lingkungan pesisir Tanjungbalai menyediakan beragam hasil laut seperti aneka ikan, ikan teri, udang, ebi, kepiting, kepah, dan kerang yang menjadi bagian penting dari konsumsi harian warga. Aktivitas nelayan yang berlangsung hampir sepanjang tahun me

mbentuk pola hidup yang berpacu dengan ritme pasang surut laut. Dari hasil tangkapan inilah ekonomi lokal bergerak melalui pasar tradisional dan pelabuhan ikan. Kemampuan masyarakat mengolah bahan laut menjadi beragam hidangan memperlihatkan kearifan ekologis dan kemampuan adaptasi terhadap lingkungan yang selalu berubah. Makanan bukan sekadar kebutuhan, tetapi juga medium ekspresi identitas dan kebersamaan.



Gambar 1. Sungai Asahan di Tanjungbalai, jalur utama kehidupan maritim masyarakat pesisir yang melahirkan tradisi Bubur Podas. (Sumber: Wikimedia Commons, 2024)

Bagi masyarakat pesisir, kuliner tidak hanya berkaitan dengan rasa, tetapi juga menjadi cermin budaya. Setiap hidangan lahir dari interaksi manusia dengan alam dan lingkungannya. Melalui makanan, masyarakat mengekspresikan sejarah, nilai, dan cara hidup mereka. Tradisi memasak bersama, misalnya, bukan hanya kegiatan rumah tangga, melainkan ritual sosial yang mempererat solidaritas dan memperkuat rasa memiliki terhadap komunitas. Dari dapur bersama, lahir budaya gotong royong yang menjadi dasar kehidupan sosial masyarakat pesisir.

Di antara beragam kuliner pesisir Sumatera Utara, Bubur Podas menempati posisi istimewa di Tanjungbalai-Asahan. Hidangan ini sederhana namun kaya makna. Tidak seperti bubur umumnya yang berbahan beras, Bubur Podas memadukan umbi-umbian, sayur, kacang-kacangan, serta hasil laut seperti teri, kerang dan udang dalam satu sajian. Perpaduan bahan darat dan laut ini melambangkan harmoni ekologi dan sosial masyarakat pesisir. Cita rasanya pedas dan hangat menghadirkan sensasi khas pesisir yang bersemangat dan terbuka, seolah merefleksikan kepribadian warga Tanjungbalai yang ramah dan penuh

vitalitas.

Tradisi pembuatan Bubur Podas dijalankan secara gotong royong, terutama pada bulan Ramadan, ketika warga berkumpul untuk memasak dan berbagi hidangan ini kepada tetangga dan jamaah masjid. Nilai kerja kolektif yang lahir dari dapur besar itu memperlihatkan bahwa Podas bukan hanya makanan, tetapi juga peristiwa sosial yang memperkuat ikatan antarwarga. Dalam konteks yang lebih luas, Bubur Podas merupakan simbol keberlanjutan budaya dan ketahanan pangan lokal yang berpijak pada semangat kebersamaan. Melalui kajian ini, Bubur Podas dipahami bukan sekadar warisan kuliner, melainkan cermin dari identitas, solidaritas, dan kearifan masyarakat Melayu pesisir Tanjungbalai.

Sejarah dan Transformasi Bubur Podas

Tanjungbalai dikenal sebagai kota pelabuhan di pesisir timur Sumatera Utara, tempat bertemunya budaya Melayu, Batak, dan masyarakat pesisir Selat Malaka. Letaknya yang strategis di jalur perdagangan laut menjadikannya terbuka terhadap arus pertukaran budaya dan bahan pangan. Dari pelabuhan ini, rempah, hasil laut, serta bahan pokok mengalir ke pasar-pasar lokal dan dapur warga. Kondisi geografis dan sosial yang terbuka melahirkan tradisi kuliner yang kaya dan beragam. Di antara berbagai hidangan khas yang lahir dari interaksi tersebut, Bubur Podas menempati posisi istimewa sebagai simbol identitas dan kebersamaan masyarakat Melayu pesisir.

Menurut penuturan para tetua dan penjual legendaris, Bubur Podas telah dikenal sejak beberapa dekade lalu. Dahulu, makanan ini disajikan dalam acara-acara adat dan pada bulan Ramadan sebagai hidangan kehormatan. Tidak ada catatan tertulis tentang asalnya; resep dan teknik memasaknya diwariskan melalui praktik

langsung di dapur keluarga. Setiap generasi belajar dengan cara ikut serta dalam kegiatan memasak bersama. Tradisi lisan dan pengalaman kolektif ini menjaga kesinambungan rasa dan makna Bubur Podas, menjadikannya bukan sekadar hidangan, tetapi arsip budaya yang hidup di tengah masyarakat pesisir.

Beberapa cerita lama menyebut bahwa Bubur Podas berakar dari tradisi jamuan di lingkungan bangsawan Melayu. Pada masa itu, hidangan ini menjadi simbol kemakmuran dan kehormatan karena menggunakan banyak bahan dan rempah pilihan. Sajian beragam bahan dalam satu kuah besar menjadi lambang kelimpahan rezeki dan penghormatan terhadap tamu. Namun seiring waktu, cita rasa dan cara memasaknya menyebar ke masyarakat umum. Dari dapur istana, Bubur Podas berpindah ke dapur rakyat, berubah fungsi dari simbol kemewahan menjadi simbol kebersamaan yang inklusif.

Perubahan sosial ini memperlihatkan bagaimana nilai-nilai budaya turut bertransformasi. Setelah masa kerajaan berlalu, masyarakat pesisir Tanjungbalai menjadikan Bubur Podas sebagai makanan bersama dalam kegiatan sosial dan keagamaan. Ramadan menjadi puncak

tradisi ini, ketika warga memasak dalam jumlah besar dan membagikan Podas sebagai takjil kepada siapapun tanpa memandang latar belakang. Pergeseran makna ini menandai peralihan dari eksklusivitas menjadi solidaritas, dari simbol status menjadi simbol kemanusiaan. Di setiap kuah besar yang mendidih, warga menanamkan bukan hanya makanan, tetapi juga rasa kebersamaan.

Hingga kini, cita rasa Bubur Podas tetap dijaga oleh keluarga penjual legendaris di Tanjungbalai, terutama di kawasan Jalan Mangga yang setiap Ramadan dipenuhi aroma rempah dan antrean warga. Proses memasak tradisional masih dipertahankan dengan bahan segar dan tanpa bahan instan. Harga seporsinya pun tetap terjangkau, berkisar antara Rp7.000 hingga Rp10.000, menjadikannya hidangan rakyat yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Lebih dari sekadar usaha kuliner, kegiatan ini merupakan bentuk tanggung jawab budaya untuk menjaga keaslian rasa dan nilai. Banyaknya bahan lebih dari empat puluh jenis menjadi simbol keberagaman dan harmoni sosial. Dalam satu kuah besar, masyarakat meracik semangat gotong royong, kerja sama, dan rasa syukur yang diwariskan lintas generasi.



Gambar 2. Aktivitas penjual Bubur Podas di Tanjungbalai setiap Ramadan, simbol ketekunan dan pelestarian tradisi kuliner masyarakat Melayu pesisir. (Sumber: Dokumentasi Istimewa, 2024)

Kini, Bubur Podas tidak hanya hidup di dapur dan pasar, tetapi juga di ruang digital dan festival budaya. Liputan media, video dokumenter, serta kegiatan pelatihan memasak di sekolah memperkenalkan kembali tradisi ini kepada generasi muda. Dari dapur istana hingga dapur rakyat, dari pasar tradisional hingga media daring, perjalanan panjang Bubur Podas mencerminkan ketahanan budaya masyarakat pesisir. Tradisi ini menunjukkan bahwa ketika rasa dan kebersamaan dijaga dengan cinta, ia tidak sekadar bertahan, tetapi terus memberi makna bagi identitas Tanjungbalai sebagai kota maritim yang hangat, terbuka, dan berbudaya.

Bahan dan Proses Pembuatan Bubur Podas

Bubur Podas dikenal sebagai kuliner khas pesisir Tanjungbalai yang kaya bahan dan makna. Dalam satu sajian, terkumpul lebih dari empat puluh jenis bahan yang berpadu menciptakan harmoni rasa pedas, gurih, dan hangat. Keberagaman bahan ini mencerminkan kekayaan ekologi kota pelabuhan yang dianugerahi hasil bumi dan laut sekaligus. Filosofi “dari darat hingga laut” tercermin dalam setiap sendok bubur, menandakan keterhubungan antara manusia dan alam yang memberinya kehidupan. Tradisi memasak Bubur Podas tidak hanya tentang kelezatan rasa, tetapi juga tentang kebersamaan, setiap keluarga turut membawa sumbangan bahan sebagai wujud partisipasi dalam kegiatan komunal, terutama pada bulan Ramadan.

Bahan utama Bubur Podas mencakup empat kelompok besar: umbi-umbian, sayuran, hasil laut, dan rempah. Umbi seperti ubi, talas, kentang, dan jagung memberikan tekstur lembut serta rasa manis alami. Aneka sayuran dari kebun sekitar seperti bayam, kangkung, kacang panjang, tauge, pakis, wortel, dan labu menambah warna serta kandungan gizi. Dari laut, ikan teri,

udang, dan kerang menyumbang rasa asin khas pesisir yang mempertegas karakter kuliner maritim. Semua bahan itu dipadukan dengan rempah seperti kunyit, temu pawoh, jahe, serai, lengkuas, cabai, bawang, ketumbar, dan lada hitam yang menghadirkan aroma pedas-hangat, ciri utama Bubur Podas. Ada pula anekaragam dedaunan lokal seperti daun kunyit muda, daun buas-buas, daun sikontut, daun kesum, daun jahe, dan daun pegaga yang memberi sentuhan aroma segar dan rasa khas Nusantara. Tidak ada takaran baku; keseimbangan rasa diukur melalui pengalaman dan intuisi para peracik yang menakar bumbu dengan “rasa tangan” simbol kearifan lokal yang diwariskan turun-temurun.



Gambar 3. Aneka dedaunan lokal seperti daun kunyit muda, buas-buas, kesum, dan pegaga yang digunakan dalam Bubur Podas. Setiap daun memberi aroma dan cita rasa khas yang merefleksikan kearifan kuliner masyarakat pesisir. (Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

Proses memasak Bubur Poda dilakukan secara gotong royong di dapur besar yang menjadi pusat interaksi sosial warga. Ibu-ibu menyiapkan bumbu, bapak-bapak mengatur api dan logistik, pemuda membantu mengaduk adonan besar, dan anak-anak ikut belajar membantu orang tua. Kancan berdiameter satu meter diletakkan di atas tungku batu dengan api kayu bakar yang dijaga stabil. Semua bahan dimasukkan bertahap agar matang merata, sementara aroma rempah mulai menyebar ke udara, menandakan bubur hampir siap disajikan. Dalam suasana penuh tawa dan kerja sama, dapur komunal menjelma menjadi ruang sosial yang mempertemukan generasi dan memperkuat ikatan warga.

Meskipun menggunakan metode tradisional, masyarakat Tanjungbalai tetap menjunjung tinggi prinsip kebersihan dan keamanan pangan. Semua bahan dicuci dengan air bersih, hasil laut direbus lebih dahulu, dan alat masak besar dibersihkan sebelum digunakan. Dapur yang terbuka diatur rapi agar tetap higienis dan nyaman. Kebiasaan ini menunjukkan bahwa kearifan lokal telah mengandung nilai-nilai ketelitian

dan tanggung jawab yang sejalan dengan prinsip modern tentang keamanan pangan. Tradisi memasak bersama ini bukan hanya upaya mempertahankan cita rasa, tetapi juga bentuk disiplin sosial dan penghormatan terhadap alam serta sesama manusia.

Ketika Bubur Poda akhirnya matang, aroma pedas dan gurih memenuhi udara, mengundang warga untuk berkumpul menikmati hasil kerja bersama. Warna oranye kunyit berpadu dengan hijau sayuran dan kilau hasil laut menciptakan tampilan yang menggugah selera. Namun, keindahan sesungguhnya terletak pada maknanya: setiap sendok Poda menjadi simbol kebersamaan dan keberagaman yang berpadu dalam harmoni. Rasa pedas melambungkan semangat dan keberanian masyarakat pesisir, sementara rasa hangat menggambarkan kasih dan keakraban yang mempersatukan mereka. Dengan demikian, Bubur Poda bukan hanya makanan tradisional, tetapi juga metafora hidup tentang solidaritas dan keseimbangan sosial masyarakat Tanjungbalai.



Gambar 4. Bubur Poda khas Tanjungbalai yang telah matang, memadukan lebih dari empat puluh bahan dari darat dan laut. Rasa pedas-hangatnya mencerminkan semangat dan kebersamaan masyarakat Melayu pesisir.
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

Nilai Sosial, Budaya, dan Identitas Komunal

Dapur Bubur Podas di Tanjungbalai bukan sekadar tempat memasak, tetapi ruang pertemuan sosial yang melampaui batas gender dan usia. Di sana, laki-laki, perempuan, pemuda, dan anak-anak bekerja berdampingan dalam suasana yang akrab dan penuh tawa. Ibu-ibu menjadi pemimpin rasa, bapak-bapak menjaga api dan logistik, sementara generasi muda menyiapkan bahan dan belajar tanggung jawab sosial dari proses bersama. Dalam suasana itu, dapur berubah menjadi ruang belajar alami tempat nilai kerja sama, kesabaran, dan saling menghormati diwariskan tanpa pengajaran formal.

Kebersamaan lintas usia menjadi salah satu ciri terkuat dari tradisi Bubur Podas. Orang tua berperan sebagai penjaga tradisi dan panutan kebijaksanaan, generasi muda menjadi tenaga utama, sedangkan anak-anak menyerap nilai gotong royong dari kegiatan sehari-hari. Melalui kebersamaan itu, tumbuh rasa hormat dan keterikatan antargenerasi yang memperkuat kohesi sosial masyarakat pesisir. Bagi warga

Tanjungbalai, memasak Bubur Podas bukan sekadar menyiapkan makanan, tetapi juga meneguhkan hubungan antarwarga dan menghidupkan nilai-nilai keluarga besar yang menyatukan komunitas.

Ramadan menjadi momentum paling sakral bagi tradisi Bubur Podas. Setiap sore menjelang berbuka, aroma pedas dan hangat bubur ini memenuhi udara di pasar, masjid, dan gang kecil. Warga bergotong royong memasak dan membagikan takjil kepada siapa pun yang lewat, tanpa membedakan latar belakang. Aktivitas ini tidak hanya menjadi ritual kuliner, tetapi juga wujud sedekah bersama dan rasa syukur yang mempererat hubungan sosial. Dalam semangkuk Bubur Podas tersimpan makna spiritualitas sosial, bahwa berbagi adalah ibadah dan kebersamaan adalah bentuk syukur yang paling nyata.

Di luar bulan Ramadan, Bubur Podas juga hadir dalam berbagai momentum penting masyarakat Melayu pesisir seperti kenduri, berzanji, hari Asyura, pernikahan, hingga acara penyambutan tamu. Kehadirannya menjadi simbol kelimpahan rezeki sekaligus



Gambar 5. Bubur Podas yang disajikan dalam wadah individu pada berbagai acara kenduri dan pesta. Hidangan ini menjadi simbol kebersamaan dan rasa syukur masyarakat Melayu pesisir Tanjungbalai.
(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)

bentuk penghormatan bagi setiap tamu yang datang. Jamuan ini mencerminkan karakter masyarakat Tanjungbalai yang terbuka, ramah, dan menjunjung tinggi nilai adab dalam setiap pertemuan. Menyajikan Bubur Podas berarti menyambut tamu dengan hati yang hangat serta berbagi kebahagiaan dalam kesederhanaan. Makanan ini menjadi bahasa yang menyatukan, memperkuat tradisi silaturahmi, dan menjaga keharmonisan sosial di tengah perubahan zaman.

Lebih dari sekadar hidangan, Bubur Podas telah menjelma menjadi ikon identitas budaya masyarakat Tanjungbalai–Asahan. Dalam setiap prosesnya berpadu unsur ekologi, sosial, dan spiritual yang membentuk karakter khas masyarakat pesisir: pedas yang berani, hangat yang penuh kasih, dan beragam bahan yang bersatu dalam harmoni. Tradisi ini mengajarkan bahwa kekuatan budaya tidak hanya terletak pada resep, tetapi pada nilai kebersamaan yang menjaganya tetap hidup. Selama Bubur Podas terus dimasak dan dibagikan, selama itu pula identitas Melayu pesisir akan tetap harum seperti aroma rempahnya yang menyebar hingga ke hati setiap warga.

Rekomendasi Pelestarian dan Revitalisasi

Bubur Podas kini tidak hanya dikenal sebagai kuliner khas Tanjungbalai, tetapi juga sebagai simbol identitas masyarakat Melayu pesisir yang ramah, terbuka, dan menjunjung adab. Tradisi memasak dan berbagi bubur ini merepresentasikan nilai-nilai hidup masyarakat yang menghormati sesama, menjaga kebersamaan, dan hidup selaras dengan alam. Namun, modernisasi

dan gaya hidup individualistik mulai menggeser kebiasaan gotong royong yang menjadi jiwa tradisi ini. Oleh karena itu, pelestarian Bubur Podas perlu dilakukan secara adaptif, tidak sekadar mempertahankan resep dan rasa, tetapi juga menjaga semangat kebersamaan yang menjadi napas sosial masyarakat pesisir.

Upaya pelestarian harus berakar pada masyarakat itu sendiri. Tradisi ini hanya akan bertahan bila warga Tanjungbalai menjadi pelaku utama, bukan sekadar penonton budaya mereka sendiri. Pendekatan partisipatif perlu diterapkan dengan melibatkan berbagai pihak seperti tokoh adat, guru, pemuda, pelaku UMKM, hingga lembaga pemerintah. Kolaborasi lintas sektor ini dapat memperkuat fondasi pelestarian agar tradisi Bubur Podas tidak hanya dikenang, tetapi terus dihidupi sebagai kekuatan sosial dan ekonomi lokal. Dengan rasa memiliki yang tumbuh di setiap lapisan masyarakat, Bubur Podas akan tetap menjadi simbol persatuan dan kebanggaan bersama.

Pendidikan menjadi jalur strategis untuk menanamkan nilai budaya sejak dini. Bubur Podas dapat diintegrasikan ke dalam muatan lokal sekolah melalui kegiatan riset kecil, wawancara dengan “ibu dapur”, atau penyusunan portofolio resep. Kegiatan lintas disiplin juga dapat dikembangkan: pelajaran IPA membahas kandungan gizi dan bahan pangan lokal, IPS menelusuri sejarah masyarakat pesisir, sementara Bahasa Indonesia mengasah kemampuan menulis esai budaya. Dengan demikian, sekolah menjadi ruang hidup baru bagi tradisi Bubur Podas, tempat ilmu pengetahuan berpadu dengan nilai-nilai lokal, dan pendidikan

karakter tumbuh melalui pengalaman nyata.

Selain pendidikan, festival dan kegiatan publik dapat menjadi medium revitalisasi yang menarik dan partisipatif. Penyelenggaraan Festival Podas setiap pra-Ramadan, misalnya, dapat memadukan demo masak komunal, lomba dokumentasi budaya, dan pameran foto sejarah kuliner. Festival semacam ini bukan hanya ajang hiburan, tetapi juga sarana regenerasi pelaku budaya dan promosi pariwisata kuliner daerah. Keterlibatan pelajar, pelaku U M K M , dan wisatawan akan menumbuhkan semangat baru bahwa tradisi ini bukan warisan masa lalu, melainkan energi sosial yang terus hidup dan menginspirasi masa depan.

Digitalisasi juga menjadi langkah penting dalam menjaga keberlanjutan tradisi di era modern. Pembuatan repositori daring yang memuat resep, video, dan foto proses memasak dapat menjadi arsip budaya yang mudah diakses masyarakat luas. Inovasi seperti QR recipe di tempat festival, rumah ibadah, atau museum kota membuka peluang promosi yang lebih luas. Melalui media digital dan partisipasi generasi muda di dunia konten kreatif, Bubur Podas dapat dikenal lintas daerah bahkan lintas negara. Tradisi ini tidak lagi hanya hidup di dapur, tetapi juga di ruang digital, menjadi warisan budaya yang dinamis dan berdaya jangkau global.

Keberhasilan pelestarian Bubur Podas bergantung pada sinergi antara masyarakat, lembaga pendidikan, pemerintah, dan media. Pemerintah daerah dapat memperkuat posisi Bubur Podas melalui penetapan sebagai Warisan Budaya

Takbenda (WBTb), sekaligus mendorong pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner. Ketika tradisi ini diakui, didukung, dan dihidupi bersama, Bubur Podas tidak hanya menjadi ikon kuliner, tetapi juga simbol ketahanan sosial dan kebanggaan budaya. Melestarikannya berarti menjaga denyut kebersamaan dan rasa syukur yang telah diwariskan turun-temurun. Sebuah pengingat bahwa dari semangkuk bubur, lahir identitas, solidaritas, dan harapan masa depan.

Penutup

Bubur Podas bukan sekadar makanan tradisional, melainkan simbol identitas masyarakat Melayu pesisir Tanjungbalai yang lahir dari hubungan harmonis antara manusia, alam, dan budaya. Dalam semangkuk bubur yang tampak sederhana, tersimpan sejarah panjang tentang kehidupan maritim, nilai spiritual, dan semangat kebersamaan yang telah diwariskan lintas generasi. Dari bahan-bahan lokal yang diambil dari darat dan laut hingga cara memasaknya yang dilakukan bersama-sama, semuanya mencerminkan karakter masyarakat pesisir yang terbuka, ramah, dan penuh rasa syukur. Bubur Podas menjadi penanda bahwa kuliner dapat berfungsi sebagai medium untuk mengenali jati diri dan meneguhkan rasa kebersamaan.

Di balik proses memasaknya yang komunal, Bubur Podas merefleksikan nilai sosial yang kuat: gotong royong, kesetaraan, dan solidaritas. Aktivitas memasak bersama melibatkan seluruh warga tanpa memandang usia, profesi, atau status sosial. Masing-masing berkontribusi sesuai kemampuan, menjadikan dapur komunal

sebagai ruang belajar sosial yang mengajarkan keikhlasan dan rasa tanggung jawab. Selain itu, Bubur Podas juga mencerminkan kecerdasan lokal masyarakat pesisir dalam mengelola sumber daya pangan. Pemanfaatan bahan nonberas seperti umbi-umbian, sayur, dan hasil laut menjadi wujud nyata diversifikasi pangan yang berkelanjutan, sekaligus model ketahanan pangan berbasis nilai budaya dan ekologi lokal.

Pelestarian Bubur Podas di tengah arus modernisasi menuntut kolaborasi lintas generasi dan lembaga. Pemerintah, sekolah, komunitas, dan masyarakat perlu bersinergi

menjaga tradisi ini melalui pendidikan, festival, dan digitalisasi agar tetap relevan bagi masa kini. Melestarikan Bubur Podas berarti menjaga harmoni sosial sekaligus merawat rasa syukur yang tumbuh dari akar budaya pesisir. Tradisi ini mengingatkan bahwa nilai-nilai besar sering lahir dari hal-hal sederhana dari aroma rempah yang mengepul di dapur, dari tawa di sekitar kuah besar, dan dari semangat berbagi yang tulus. Karena itu, menjaga Bubur Podas sejatinya adalah menjaga identitas kita sebagai bangsa yang hangat, gotong royong, dan berbudaya.

SUMBER BACAAN

Balai Pelestarian Nilai Budaya Sumatera Utara. (2019). Tradisi Kuliner Melayu Pesisir Sumatera Utara. Medan: Kemdikbud.

Ensiklopedi Makanan Nusantara. (2018). Jakarta: Balitbangbud Kemdikbud.

Wawancara dengan beberapa Ibu penjual Bubur Podas di Jalan Mangga, Tanjungbalai (2025).



Tawaro, Nadi Kehidupan Tana Luwu: Merajut Kembali Identitas Pangan yang Terlupakan

Pendahuluan:

Pangan Sebagai Jati Diri Bangsa

Pangan, dalam esensinya, jauh melampaui sekadar pemenuhan kebutuhan biologis untuk bertahan hidup. Ia adalah sebuah arsip hidup, sebuah narasi cair yang merekam jejak peradaban, sistem nilai, kearifan ekologis, dan pada puncaknya, identitas sebuah komunitas (Khomsan et al., 2022) (Setyaningrum, 2022). Setiap suap makanan tradisional membawa serta gema sejarah para leluhur, setiap resep adalah transmisi pengetahuan lintas generasi, dan setiap ritual makan adalah penegasan ikatan sosial. Dalam konteks inilah, tema “Pangan Lokal, Identitas Kita” menjadi begitu relevan untuk direnungkan di tengah arus globalisasi yang cenderung menyeragamkan

Pardomuan Robinson Sihombing

*BPS-Statistics Indonesia
robinson@bps.go.id*

selera dan mengancam keberagaman hayati (Asis et al., 2019).

Sulawesi Selatan merupakan salah satu panggung gastronomi paling kaya di Nusantara. Wilayah ini dianugerahi kekayaan kuliner yang tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga sarat akan makna filosofis dan historis. Hidangan-hidangan ikonik seperti Coto Makassar, Sop Konro, dan Pallubasa bukan sekadar produk kuliner, melainkan simbol budaya yang mengisahkan keberanian, percampuran budaya di jalur rempah, hingga struktur sosial masyarakatnya (Kadir, 2025) (Mistriani et al., 2021). Bahan-bahan dasar seperti pisang, kelapa, gula merah, dan beras, dalam tradisi Bugis-Makassar, bahkan

dianggap sebagai representasi simbolis dari siklus dan kekuatan kehidupan itu sendiri (Nugraha, 2022). Filosofi ini terwujud dalam berbagai penganan adat, di mana bentuk, bahan, dan cara penyajiannya mengandung doa dan harapan yang mendalam (Raodah, 2024).

Namun, di antara gemerlap kuliner urban yang telah mendunia tersebut, tersimpan sebuah identitas pangan yang lebih purba, lebih fundamental, namun kini kian terpinggirkan. Dari panorama kuliner Sulawesi Selatan yang luas, tulisan ini akan menukik lebih dalam ke jantung Tana Luwu, sebuah wilayah historis yang pernah menjadi pusat salah satu kerajaan tertua di Sulawesi (Bappelitbangda Sulawesi Selatan, 2018). Di sanalah identitas pangan sejati masyarakatnya berakar pada sebatang pohon kehidupan: sagu, atau yang dikenal dalam bahasa lokal sebagai Tawaro.

Tawaro bukan sekadar sumber karbohidrat alternatif bagi masyarakat Luwu, melainkan fondasi peradaban, pilar kedaulatan pangan, dan manifestasi identitas budaya yang mendalam. Melalui studi kasus sagu di Tana Luwu, kita dapat menyaksikan secara nyata dinamika kompleks antara pangan lokal dan identitas di era kontemporer—sebuah kisah tentang warisan yang agung, tantangan zaman yang mengancam, dan secercah harapan untuk revitalisasi. Ini adalah upaya untuk merajut kembali benang-benang identitas pangan yang nyaris terlupakan, sebelum ia benar-benar sirna ditelan zaman.

Jejak Historis Tawaro: Pangan Utama Kedatuan Luwu

Jauh sebelum beras menjadi komoditas pangan utama dan mendominasi piring saji masyarakat Indonesia, sagu telah menjadi tulang punggung kehidupan bagi banyak

komunitas di Nusantara, tidak terkecuali di Tana Luwu. Analisis arkeologis bahkan menunjukkan bahwa sagu (*Metroxylon sagu*) telah menjadi makanan nabati dominan di Sulawesi Selatan sejak masa pra-Islam (Suroto et al., 2023). Catatan sejarah dan tradisi lisan menegaskan bahwa Tawaro adalah makanan pokok bagi masyarakat umum di wilayah Kedatuan Luwu, sementara beras pada masa itu berstatus sebagai pangan eksklusif yang hanya dinikmati oleh kalangan bangsawan dan para pembesar kerajaan. Ketergantungan pada sagu ini bukan tanpa alasan; ia tumbuh melimpah secara alami di lahan-lahan basah Tana Luwu, menyediakan sumber energi yang andal dan tak kenal musim (Hamid et al., 2019).

Kemandirian pangan yang ditopang oleh sagu ini menjadi fondasi bagi salah satu filosofi agung Kerajaan Luwu: “Wanua Mappatuo Naewai Alena”, yang berarti “negeri yang menghidupi dan mampu memberdayakan dirinya sendiri”. Filosofi ini mencerminkan sebuah kedaulatan pangan yang paripurna, di mana kerajaan tidak bergantung pada pasokan dari luar untuk memenuhi kebutuhan dasar rakyatnya. Dengan demikian, sagu bukan hanya sekadar makanan, melainkan pilar utama yang menopang kemandirian dan stabilitas politik kerajaan. Bahkan, pada masa lalu, terdapat “Sagu Datu”, yaitu lahan sagu milik kerajaan yang pengelolaannya diatur oleh pemerintah untuk diberikan kepada masyarakat yang tidak mampu (Mulyadi, 2017).

Signifikansi strategis sagu bahkan tercatat dalam salah satu keputusan geopolitik terpenting dalam sejarah Kedatuan Luwu. Pada abad ke-16, pusat pemerintahan kerajaan dipindahkan ke Pattimang di wilayah Malangke. Salah satu pertimbangan

utama di balik perpindahan ini adalah potensi sagu yang luar biasa di wilayah tersebut, yang diperkirakan mampu menyuplai kebutuhan pangan bagi sekitar 14.500 jiwa penduduk ibu kota. Keputusan ini menunjukkan bahwa para pemimpin Luwu di masa lalu memiliki pemahaman mendalam tentang ketahanan pangan sebagai aset strategis negara. Sagu tidak dipandang sebagai komoditas pertanian biasa, melainkan sebagai sumber daya vital yang menentukan kekuatan dan keberlanjutan sebuah peradaban. Hilangnya sentralitas sagu di era modern, oleh karena itu, bukan hanya pergeseran pola konsumsi, tetapi juga sebuah amnesia kolektif terhadap prinsip fundamental kemandirian yang pernah menjadi sumber kekuatan kawasan ini.

Pohon Kehidupan: Etnotani dan Kearifan Lokal Sagu

Bagi masyarakat adat Luwu, pohon sagu (*Metroxylon sagu*) bukanlah sekadar tanaman penghasil pati, melainkan "pohon kehidupan" yang setiap bagiannya memiliki nilai dan fungsi. Kearifan lokal ini mencerminkan sebuah filosofi keberlanjutan yang mendalam, di mana tidak ada satu pun bagian dari pohon yang terbuang sia-sia (*zero-waste*) (Haruna et al., 2022). Patinya diolah menjadi makanan pokok; daunnya yang kokoh dianyam menjadi atap rumah yang sejuk dan tahan lama; pelepahnya yang kuat dimanfaatkan sebagai dinding, rakit, hingga perkakas rumah tangga; batangnya yang tersisa menjadi kayu bakar atau bahan lantai; bahkan ampas hasil olahannya pun masih berguna sebagai pakan ternak atau media tanam (Haruna et al., 2022); (Bappelitbangda Sulawesi Selatan, 2018).

Pemanfaatan holistik ini menunjukkan hubungan simbiosis antara manusia dan alam, di mana alam menyediakan segala kebutuhan dan manusia membalasnya dengan rasa hormat dan efisiensi.

Jantung dari budaya sagu ini adalah tradisi pengolahannya yang bersifat komunal, yang dikenal dengan sebutan *massampe*. *Massampe* lebih dari sekadar proses teknis untuk mengekstrak pati; ia adalah sebuah ritual sosial yang merekatkan ikatan kekeluargaan dan komunitas. Dalam tradisi ini, terdapat pembagian kerja yang jelas namun fleksibel. Kaum laki-laki biasanya bertanggung jawab atas pekerjaan fisik yang berat, seperti menebang pohon sagu dan menokok empulurnya menggunakan alat tradisional bernama *sampe* atau *bakung* (Mulyadi, 2017). Sementara itu, kaum perempuan dan anggota keluarga lainnya berperan dalam proses memeras (*mapperra'*) dan menyaring sari pati sagu dari ampasnya.

Proses komunal ini adalah sebuah "teknologi sosial" yang efektif untuk memperkuat kohesi. Ia menjadi ruang untuk berinteraksi, berbagi cerita, dan gotong royong, yang pada akhirnya memperkuat solidaritas sosial. Namun, modernisasi yang memperkenalkan mesin parut sejak era 1980-an telah membawa dilemma. Di satu sisi, mekanisasi secara drastis meningkatkan efisiensi dan volume produksi. Di sisi lain, ia berisiko menggerus esensi komunal dari tradisi *massampe*, mengubahnya dari aktivitas gotong royong menjadi hubungan kerja yang lebih individualistik dan berbasis upah. Ini adalah cerminan dari tantangan yang lebih besar: bagaimana menyeimbangkan kemajuan ekonomi dengan pelestarian modal sosial dan budaya yang tak ternilai harganya.

Cita Rasa Identitas: Sagu di Piring Saji Masa Kini

Keberadaan sagu sebagai identitas Tana Luwu paling nyata terasa di atas piring saji. Dari empulur pohon yang sederhana, lahir beragam kreasi kuliner yang tidak hanya mengenyangkan tetapi juga menjadi penanda budaya yang khas. Hidangan-hidangan ini adalah bukti nyata versatilitas sagu yang mampu beradaptasi dalam berbagai bentuk, rasa, dan fungsi sosial.

Ikon utama dari gastronomi sagu Luwu adalah Kapurung. Hidangan ini sekilas mirip dengan papeda dari Indonesia Timur, namun memiliki karakter yang unik. Kapurung disajikan dalam bentuk bulatan-bulatan kecil sagu yang disiram dengan kuah kaya rempah, yang sering kali bercita rasa asam segar, dan dilengkapi dengan aneka sayuran rebus seperti jantung pisang, bayam, dan jagung, serta lauk berupa ikan atau daging (Aminah, 2023) (Isman, 2022). Kapurung bukan hanya makanan sehari-hari, tetapi juga hidangan wajib dalam berbagai acara keluarga dan perayaan adat, berfungsi sebagai simbol kebersamaan dan kehormatan (Rahayu, 2021).

Selain Kapurung, ada pula Dange, yaitu lempengan sagu yang dipanggang dalam cetakan tanah liat. Bertekstur renyah dan padat, Dange berfungsi sebagai pengganti nasi yang praktis, awet, dan mengenyangkan (Rahayu, 2021). Ada juga Sinole, sagu yang disangrai dengan kelapa parut hingga gurih, dan Lanya', kue sagu manis yang legit, yang menunjukkan bahwa sagu juga mampu menjelma menjadi panganan yang lezat (Rahayu, 2021).

Menghadapi tantangan zaman, sagu tidak tinggal diam. Gelombang inovasi mulai muncul sebagai upaya untuk menerjemahkan warisan kuliner ini ke dalam bahasa yang dipahami oleh generasi

muda dan pasar yang lebih luas. Upaya adaptasi ini merupakan strategi vital untuk kelangsungan budaya sagu. Di Luwu Utara, muncul inovasi seperti Buroncong Tabaro, sebuah adaptasi kue tradisional buroncong yang biasanya terbuat dari tepung terigu, kini menggunakan sagu sebagai bahan dasar utama, menjadikannya lebih ekonomis tanpa mengorbankan rasa (Salju et al., 2021). Inovasi lain yang tak kalah menarik adalah pengembangan mie sagu, kerupuk sagu, hingga boba sagu yang menyasar segmen pasar milenial (Asriani et al., 2022); (Suryani, 2022). Kue-kue modern seperti cake sagu dan kue kering tradisional yang dimodernisasi seperti Bagea juga semakin populer (Mailoa & H. Tulalessy, 2022) (Kolaborasi Iklim Tim, 2024). Inovasi-inovasi ini bukanlah bentuk pelunturan tradisi, melainkan sebuah adaptasi dinamis yang esensial untuk memastikan tawaro tetap relevan, dicintai, dan terus hidup di masa depan.

Warisan yang Memudar: Tantangan Modernisasi dan Alih Fungsi Lahan

Di balik kekayaan sejarah dan kulinernya, masa depan sagu di Tana Luwu diselimuti oleh tantangan yang serius. Ancaman terbesar datang dari pergeseran paradigma pangan nasional yang sangat terpusat pada beras. Program swasembada pangan yang selama puluhan tahun mengedepankan beras, atau dikenal sebagai "beras-isasi", secara sistematis telah memarginalkan pangan lokal lainnya, termasuk sagu (Bappelitbangda Sulawesi Selatan, 2018). Hegemoni beras ini tidak hanya mengubah pola konsumsi, tetapi juga merasuk ke dalam tatanan sosial-budaya, menciptakan persepsi bahwa sagu adalah makanan kelas dua, pangan orang miskin, atau makanan di masa paceklik (Hadun, 2012). Stigma ini secara perlahan mengikis kebanggaan

budaya dan menurunkan minat generasi muda untuk mengonsumsi dan membudidayakan sagu.

Dampak dari devaluasi budaya dan ekonomi ini sangat nyata: hutan-hutan sagu yang dulunya merupakan lumbung pangan alami kini berada di bawah ancaman alih fungsi lahan yang masif (Hadun, 2012). Ketika nilai ekonomi sagu dianggap rendah, lahan sagu menjadi rentan dikonversi menjadi perkebunan komoditas lain yang dianggap lebih menguntungkan, seperti kelapa sawit, atau untuk pembangunan infrastruktur. Fenomena ini menciptakan sebuah lingkaran setan yang merusak: kebijakan pangan yang bias beras menurunkan nilai budaya dan ekonomi sagu, yang kemudian memicu konversi lahan. Konversi lahan mengurangi ketersediaan sagu, yang pada gilirannya semakin memperkuat status marginalnya dalam pola konsumsi masyarakat (Mulyadi, 2017).

Data statistik menunjukkan betapa rentannya kondisi ini. Meskipun data sagu sering kali tidak konsisten dan bahkan sempat hilang dari beberapa publikasi statistik resmi—sebuah indikasi dari pengabaian sistemik—angka yang tersedia cukup untuk menunjukkan tren yang mengkhawatirkan (Mulyadi, 2017).

Tabel di bawah menunjukkan fluktuasi pada luas lahan dan produksi dalam periode yang singkat, mengindikasikan ketidakstabilan dan kurangnya perlindungan terhadap ekosistem sagu. Penyusutan lahan, meskipun tampak kecil dalam persentase, merupakan sinyal bahaya bagi keberlanjutan sumber daya genetik dan kearifan lokal yang melekat padanya. Jika tren ini tidak dibalikkan, warisan pangan Tana Luwu ini berisiko tinggal menjadi catatan kaki dalam buku sejarah.

Jalan Revitalisasi: Meneguhkan Kembali Sagu sebagai Pangan Masa Depan

Meskipun menghadapi tantangan berat, harapan untuk masa depan sagu belum padam. Kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan dan ketahanan iklim mulai mendorong berbagai pihak untuk menoleh kembali pada potensi Tawaro. Kini, jalan revitalisasi tengah dirintis melalui sinergi antara kebijakan pemerintah, inovasi riset, dan inisiatif komunitas.

Pemerintah, baik di tingkat pusat maupun daerah, telah mulai menunjukkan komitmennya. Kementerian Pertanian meluncurkan program strategis "Sagunesia" (Sagu untuk Indonesia) yang bertujuan untuk mengembangkan sagu dari hulu ke

Tabel 1. Estimasi Luas Lahan dan Produksi Sagu di Sulawesi Selatan (2019-2021)

Tahun	Luas Lahan (Ribuan Hektare)	Produksi (Ribuan Ton)
2019	3.825	3.136
2020	3.776	2.964
2021	3.826	3.026

Sumber: Diolah dari data Badan Pusat Statistik (BPS) (Apzari, 2024).

hilir, mulai dari bantuan unit pengolahan hasil untuk kelompok tani hingga mendorong pengembangan produk turunan seperti gula cair dan bioethanol (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2022). Di Sulawesi Selatan, pemerintah provinsi juga secara aktif menggenjot promosi pangan lokal berbasis sagu sebagai langkah antisipasi terhadap krisis pangan global. Lembaga riset seperti Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) turut berperan penting dalam mendorong inovasi teknologi pengolahan dan pemanfaatan sagu untuk meningkatkan nilai tambahnya (BRIN, 2024).

Momentum ini harus dimanfaatkan untuk mengubah narasi tentang sagu. Sagu bukanlah pangan masa lalu, melainkan "pangan cerdas" untuk masa depan. Kemampuannya untuk tumbuh subur di lahan marginal yang tergenang air, ketahanannya terhadap hama, serta siklus panennya yang tidak bergantung pada musim menjadikannya tanaman yang sangat resilien dalam menghadapi perubahan iklim (Rahayu, 2021); (Dahliani, 2024). Di saat tanaman pangan lain rentan terhadap kekeringan atau banjir, hutan sagu justru berfungsi sebagai penyimpan air dan penyerap karbon yang efektif, membantu mitigasi dampak perubahan iklim global (Hariyanto, 2011).

Pada akhirnya, kunci keberhasilan revitalisasi terletak pada sebuah pergeseran paradigma: dari memandang sagu sekadar sebagai komoditas menjadi memahaminya sebagai sebuah sistem sosio-ekologis yang utuh. Upaya pelestarian tidak bisa bersifat parsial, seperti hanya memberikan bantuan mesin. Ia harus bersifat holistik, mengintegrasikan tiga pilar utama:

1. **Konservasi Ekologis:** Memberikan perlindungan hukum yang kuat terhadap hutan-hutan sagu dari ancaman alih fungsi lahan dan mempromosikan praktik budidaya yang berkelanjutan. Peraturan daerah dapat menjadi instrumen penting untuk melindungi kawasan sagu dari konversi lahan yang tidak terkendali (Pemerintah Kabupaten Konawe, 2018).
2. **Pemberdayaan Ekonomi:** Mendukung usaha kecil dan menengah (UKM) yang mengolah sagu, memfasilitasi inovasi produk, dan membuka akses pasar yang lebih luas untuk produk-produk turunan sagu. Model pengembangan terintegrasi seperti yang ditemukan di Luwu, di mana petani juga menjadi pengolah, terbukti mampu meningkatkan nilai tambah dan menyerap tenaga kerja.
3. **Promosi Budaya:** Mengembalikan kebanggaan terhadap sagu melalui edukasi di sekolah, festival kuliner, dan kampanye publik. Generasi muda perlu diajak untuk melihat sagu bukan sebagai makanan kuno, tetapi sebagai pangan lokal yang sehat, keren, dan menjadi bagian penting dari identitas mereka.

Dengan pendekatan terpadu ini, Tawaro dapat kembali diteguhkan perannya, tidak hanya sebagai sumber pangan, tetapi sebagai nadi kehidupan yang menopang ketahanan ekologis, kemandirian ekonomi, dan kebanggaan budaya masyarakat Tana Luwu dan Sulawesi Selatan secara keseluruhan. Merajut kembali identitas pangan yang terlupakan ini adalah tugas kita bersama, demi masa depan pangan yang lebih beragam, adil, dan berkelanjutan

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S. N. (2023, September 9). Kapurung sebagai Identitas Budaya Sulawesi Selatan di Tanah Rantau. Kompasiana. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/sri71162/64fc898508a8b56b28353a92/kapurung-sebagai-identitas-budaya-sulawesi-selatan-di-tanah-rantau>
- Apzari. (2024). Potensi Home Industri Pembuatan Sagu Dalam Pemberdayaan Perekonomian Keluarga Di Desa Meli Kecamatan Baebunta Kabupaten Luwu Utara. IAIN Palopo.
- Asis, A., Raodah, R., & Suryaningsih, T. (2019). Kuliner Tradisional Pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan. UPT UNHAS Press, 1 – 186. <https://repository.kemdikbud.go.id/15854/>
- Asriani, Afrianto, R., Herdhiansyah, D., & Rismawan, Y. (2022). Teknologi Pengolahan Sagu Menjadi Kerupuk Berbasis Pangan Lokal Di Sulawesi Tenggara. Prosiding Seminar Nasional Instiper, 1(1), 245–251. <https://doi.org/10.55180/pro.v1i1.260>
- Bambang Hariyanto. (2011). Manfaat Tanaman Sagu (Metroxylon Sp) dalam Penyediaan Pangan dan dalam Pengendalian Kualitas Lingkungan. Jurnal Tek. Ling, 12(2), 143–152. https://www.google.com/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAIQw7AJahcKEwjo58_28bz_AhUAAAAAHQAAAAAQAg&url=https%3A%2F%2Fmedia.neliti.com%2Fmedia%2Fpublications%2F144078-ID-none.pdf&psig=AOvVaw1Ydujs9nHkgb8ReDDWi-yC&ust=168663036461
- Bappelitbangda Sulawesi Selatan. (2018). Kajian Pengembangan dan Pelestarian Sagu di Sulawesi Selatan.
- BRIN. (2024). Strategi Inovasi Pemanfaatan Sagu di Indonesia Timur. Brin.Go.Id. <https://www.brin.go.id/news/119535/strategi-inovasi-pemanfaatan-sagu-di-indonesia-timur>
- Dahlioni, L. (2024). Perkebunan Sagu berbasis Kearifan Lokal dalam Mengelola dan Mewujudkan Pertanian Sagu Berkelanjutan. Tabela Jurnal Pertanian Berkelanjutan, 2(1), 1–14. <https://doi.org/10.56211/tabela.v2i1.441>
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2022). Antipasi Krisis Global, Sulsel Gelar Pasar Murah dan Genjot Pangan Lokal Berbasis Sagu. Kementerian Pertanian. Ditjenbun.Pertanian.Go.Id. <https://ditjenbun.pertanian.go.id/antisipasi-krisis-global-sulsel-gelar-pasar-murah-dan-genjot-pangan-lokal-berbasis-sagu/>
- Hadun, R. (2012). Potensi lahan sawah hasil konversi dari lahan sagu (Metroxylon spp) di desa Toboso kabupaten Halmahera Barat The potential of rice field resulting from conversion of sago (Metroxylon spp) land at toboso village West Halmahera regency. 24–32.
- Hamid, U., Ridha, M. R., & Madjid, M. S. (2019). Pengolahan Sagu di Desa Cenning Kecamatan Malangke Barat Kabupaten Luwu Utara (1982-2017). Jurnal Pattingalloang, 6(3), 106. <https://doi.org/10.26858/pattingalloang.v6i3.10551>
- Haruna, N., Syamsuri, S., & Alang, H. (2022). STUDI ETNOBOTANI EKONOMI TANAMAN SAGU (Methroxylon sagu) PADA MASYARAKAT ADAT LUWU DI KABUPATEN LUWU SULAWESI SELATAN. Bio-Lectura : Jurnal Pendidikan Biologi, 9(2), 179–185. <https://doi.org/10.31849/bl.v9i2.10812>

- Isman, A. N. (2022). 11 Makanan Khas Sulawesi Selatan Paling Dicari, Wajib Coba Nih! Detik Sulsel. <https://www.detik.com/sulsel/kuliner/d-6009074/11-makanan-khas-sulawesi-selatan-paling-dicari-wajib-coba-nih>
- Kadir, W. (2025, April 22). Gastronomi Sulawesi Selatan: Warisan budaya dari dapur lokal. RRI.co.id. Rrr.Co.Id. <https://rri.co.id/makassar/kuliner/1465676/gastronomi-sulawesi-selatan-warisan-budaya-dari-dapur-lokal>
- Khomsan, A., Anwar, F., Sukandar, D., Mudjajanto, hadi riyadi eddy setyo, Wigna, W., Widiaty, rita patriasih isma, Rosidi, A., Margawati, risti kurnia dewi ani, & Firdausi, A. (2022). Pangan dan gizi dalam konteks sosio-budaya.
- Kolaborasi Iklim Tim. (2024). Tidak Ragu Mengolah Sagu untuk Menjaga Ketahanan Pangan di Desa Molino, Morowali Utara. <https://Kolaborasiiklim.Id/>. <https://kolaborasiiklim.id/tidak-ragu-mengolah-sagu-untuk-menjaga-ketahanan-pangan-di-desa-molino-morowali-utara/>
- Mailoa, M., & H. Tulalessy, A. (2022). Pengolahan Cake Berbasis Pangan Lokal Sagu Pada Jemaat Bukit Sion Gunung Nona, Kota Ambon. Jurnal Hirono, 2(1), 17–22. <https://doi.org/10.55984/hirono.v2i1.82>
- Mistriani, N., Octafian, R., & Dewi, I. K. (2021). Positioning Strategy Through PIB Achieving Tourist Satisfaction With Creative Economy In Kartika Jaya Kendal Village. Kontigensi : Jurnal Ilmiah Manajemen, 9(2), 491–499. <https://doi.org/10.56457/jimk.v9i2.198>
- Mulyadi, A. (2017). Dinamika Pengetahuan Lokal dalam Pengelolaan Sagu di Tana Luwu.
- Nugraha, A. K. E. (2022). Filosofi Onde-onde, Kue Wajib Ritual Syukuran Bugis-Makassar Sejak Abad 13-14. Detik Sulsel. <https://www.detik.com/sulsel/kuliner/d-6073160/filosofi-onde-onde-kue-wajib-ritual-syukuran-bugis-makassar-sejak-abad-13-14>
- Rahayu, F. (2021). Realita Sagu sebagai Makanan Pokok Masyarakat Luwu Utara Setelah Beras. Kompasiana. <https://www.kompasiana.com/febi80560/60bf4dd7d541df287068bdb2/realita-sagu-sebagai-makanan-pokok-masyarakat-luwu-utara-setelah-beras>
- Raodah, R. (2024). Makna Filosofi Makanan Tradisional Bannang-Bannang Pada Upacara Adat Di Kabupaten Gowa. Pangadereng : Jurnal Hasil Penelitian Ilmu Sosial Dan Humaniora, 9(1), 66–75. <https://doi.org/10.36869/pjhpish.v9i1.281>
- Salju, S., Sari, H., Wahida, A., & Kusdianto, I. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pembuatan Buroncong Tabaro Solusi Peningkatan Ekonomi Di Tengah Covid-19. Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(1), 92. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v4i1.32162>
- Setyaningrum, P. (2022). Barongko, Kue Tradisional Bugis Makassar yang Penuh Filosofi. Kompas.Com. https://makassar.kompas.com/read/2022/10/01/054917578/barongko-kue-tradisional-bugis-makassar-yang-penuh-filosofi?page=all#google_vignette
- Suroto, H., Maryone, R., & Salhuteru, M. (2023). Budaya Sagu Di Papua Dari Masa Prasejarah Hingga Masa Kini. Naditira Widya, 17(1), 57–66. <https://doi.org/10.24832/nw.v17i1.526>
- Suryani, S. (2022). Inovasi Boba Sagu dengan Kearifan Lokal Desa Sungai Tohor Sebagai Produk Milenial yang Memikat Boba Sago Innovation with Local Wisdom of Sungai Tohor Village as an Attractive Millennial Product. JCSPA: Journal Of Community Services Public Affairs, 2(4), 164–174.



DAUN WARISAN, BUAH KEHIDUPAN : PISANG BAGI MASYARAKAT BUGIS – MAKASSAR

Cresentia Zita Octaviani

Balai Pelestarian Kebudayaan Wilayah XI

cresentiaoctaviani@gmail.com

“Bagi masyarakat Bugis – Makassar, pisang bukan sekedar buah biasa melainkan sebuah identitas. Dalam setiap helai daun dan buahnya yang sarat akan makna, pisang memiliki fungsi dan nilainya tersendiri. Sejak dahulu, pisang menjadi pengikat antara tradisi, kepercayaan dan kehidupan ekonomi masyarakat Bugis – Makassar. Pisang hadir di setiap upacara adat, simbol pengikat, identitas masyarakat, serta bukti hidupnya akulturasi budaya”.

Lebih dari Sekedar Pangan

Pisang mungkin tampak sederhana, namun bagi masyarakat Bugis – Makassar, pisang lebih dari sekedar buah dan camilan. Pisang

adalah salah satu hasil alam yang berharga, tumbuh subur dari pesisir hingga pegunungan Sulawesi Selatan. Dalam setiap lembar daun dan jenis buahnya yang berlimpah, tersimpan bukti kearifan lokal, filosofi hidup dan ketahanan budaya masyarakat Bugis – Makassar. Pohon pisang yang tidak berhenti bertunas meskipun berkali-kali ditebang, mengajarkan sebuah makna harapan hidup yang tak pernah padam.

Bagi masyarakat Bugis – Makassar, pisang menjelma menjadi ragam kuliner. Mulai dari kelembutan barongko yang dibungkus daun pisang, kesegaran es pisang ijo dan manis yang menggoda dari pallubutung. Selain perannya dalam dunia kuliner, pisang hadir

sebagai aktor utama dalam upacara adat, pesta pernikahan, hingga menjadi menu wajib dalam berbuka puasa. Pisang bahkan dapat dinikmati setiap generasi, baik dari balita, anak-anak, remaja hingga dewasa. Sementara itu, di antara sajian pisang, ada satu fenomena yang kadang dianggap 'aneh' oleh sebagian besar masyarakat luar yakni pisang disandingkan dengan lombok (sambal pedas). Sajian tersebut biasanya diwujudkan dalam hidangan Sanggara peppe' alias pisang setengah mentah yang digeprek dan dinikmati dengan cocolan sambal terasi pedas. Inovasi perpaduan rasa manis bertemu pedas, menciptakan ciri khas tersendiri dalam menikmati pisang.

Mulai daunnya sebagai pembungkus, batang yang sarat akan simbol, dan buah yang menjadi sumber kearifan lokal, menjadikan pisang memiliki tempat 'khusus' bagi masyarakat Bugis – Makassar. Tulisan ini membawa pembaca untuk mengupas tuntas makna pisang mulai dari daun, batang hingga buahnya. Selamat membaca.

Filosofi Pisang dalam Tradisi Bugis – Makassar

Dalam keseharian, kita seringkali melihat pisang hanya sebagai buah biasa dan pelengkap bahan baku kudapan. Namun, bagi kehidupan adat masyarakat Bugis – Makassar, setiap sisir dan tandan pisang hadir membawa makna doa hingga harapan. Lantas, mengapa buah yang mudah ditemukan ini dapat menempati kedudukan yang begitu sentral bagi adat masyarakat Bugis-Makassar?

Dalam memahami jiwa sebuah kebudayaan, kita perlu menelusuri simbol dan maknanya. Bagi masyarakat Bugis – Makassar, pisang adalah aktor utama simbol dan makna tersebut. Pisang hadir dalam setiap harapan

dan doa. M.Ridha (2000) dalam penelitiannya berjudul 'Makanan, Kebudayaan dan Kesehatan pada Etnis Bugis di Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan' menguraikan cukup jelas makna pisang dalam berbagai tradisi. Mari sejenak mengupasnya satu persatu.

- Mapakkulawi (Aqiqah). Tradisi ini biasanya diadakan ketika bayi berumur tujuh hari dan ditandai dengan pengguntingan rambut bayi. Prosesi ini tidak hanya menandai ritual aqiqah, namun menjadi momen keluarga dan kerabat menanamkan harapan terbaik untuk masa depan sang buah hati. Berbagai sajian pun dihidangkan mulai dari salosso, nasi ketan hitam dan putih (sokko duang rupa), telur ayam kampung, pisang 2 tandan dan kelapa muda. Berbeda halnya dengan sajian bagi sang bayi (ipangoloi), yang diberikan yakni aneka bubur 12 macam terbungkus daun pisang, serta ragam kue tradisional yang rasanya manis seperti beppa laiya, semangki, beppa pute, beppa bunga-bunga, beppa tello, dll. Kue-kue yang disajikan kepada sang bayi bermakna bahwa semoga anak memiliki karakter yang terpuji dan perjalanan hidup yang manis. Selain itu, kehadiran tandan pisang sebagai makna agar hidup sang bayi senantiasa dipenuhi keberkahan yang tak kunjung putus. Sementara daun pisang dalam membalut aneka bubur 12 macam, dipercaya menjadi 'paket' sekumpulan doa manis disertai harapan sepenuhnya kepada sang bayi.
- Mappano Lopi (menurunkan perahu baru ke laut). Tradisi ini menjadi salah satu ritual penting yang diadakan saat perahu baru mulai diturunkan ke laut untuk pertamakalinya. Tradisi yang diawali dengan doa bersama (ma' barasanji)

ditujukan untuk memohon keselamatan selama perahu digunakan, serta memanjatkan harapan agar dari perahu tersebut mampu memperoleh hasil tangkapan yang berlimpah. Aneka makanan yang disajikan dalam tradisi ini yakni nasi ketan hitam, nasi ketan putih, nangka, onde-onde, pisang, kelapa muda dan telur ayam kampung.



Ritual sebelum melakukan mappano lopi

Sumber : Antara News.com

(diolah kembali oleh penulis menggunakan AI)

- Mappanre Temme (tradisi khatam Al-Quran). Tradisi ini diadakan untuk merayakan pencapaian spiritual seorang anak yang telah berhasil menyelesaikan (khatam) pembacaan Al-Quran. Momen kebanggaan keluarga ini diwujudkan dengan aneka sajian makanan antaranya daging ayam, udang, bajabu, tumpi-tumpi, salonde, wetta lopa, bale tapa, daging sapi, acar, mie goreng, nangka muda, nasi ketan putih dan hitam, nasi putih, pisang tiga sisir, dan telur. Makna dari seluruh hidangan adalah rasa syukur atas keberkahan pencapaian spiritual anak serta menjadi bekal manis dalam perjalanan hidup sang anak.
- Mappenre Bola Baru (naik rumah baru). Dilaksanakan ketika sebuah rumah panggung selesai dibangun. Tradisi mappenre bola baru hadir saat rumah

panggung tersebut segera dipidah dan siap untuk dihuni. Ritual yang dilaksanakan diawali dengan pemilihan waktu yang baik menurut petunjuk panrita bola/ sanro bola (dukun rumah). Penyelenggara ritual terbagi atas pemimpin ritual (sanro bola), dan peserta (pemilik rumah, keluarga, tetangga, dan tukang). Perangkat ritual terdiri atas dua ekor ayam putih (jantan dan betina), loka (otti) manurung (pisang kepok), loka (otti) panasa (pisang raja), kaluku (kelapa), golla cella (gula merah), tebu, panreng/ pandang (nenas) matang, panasa (nangka) matang dan kitab bacaan barazanji. Tata pelaksanaan dimulai dari ritual loka manurung (bertandan) masing-masing disimpan/ digantung di sudut rumah, sedang loka panasa (pisang raja), kaluku, golla cella, tebu, panreng/pandang, panasa disimpan di tiang (aliri) posi bola (pusat rumah) seperti gambar di bawah ini :



Bahan-bahan dalam tradisi Mappenre Bola Baru

Sumber : Syarif 2018

(diolah kembali oleh penulis menggunakan AI)

Buah-buahan disimpan selama naik rumah baru berlangsung, dan dapat menjadi suguhan pada tamu maupun kerabat yang sedang datang berkunjung. Pisang bertandan biasanya digantung pada setiap tiang rumah, atau cukup digantung pada keempat tiang di sudut rumah. Pisang bertandan sekaligus telah menjadi penanda bahwa rumah tersebut akan segera 'dinaiki'. Saat pisang mulai matang, pisang tersebut dimanfaatkan menjadi bahan dasar kue-kue tradisional yang akan disajikan berlangsung selama dua minggu (Syarif, 2018). Sementara itu, filosofi lainnya terkait tandan pisang yang diikat dan digantungkan di posisi bola yakni membawa harapan agar pemilik rumah diberi keselamatan, simbol 'penghalau bencana' (tolak bala), serta dilimpahi rezeki yang mengalir selama menempati rumah.

Pisang dalam Pusaran Adat Pernikahan Bugis- Makassar

Apa yang anda bayangkan ketika mendengar pernikahan suku Bugis - Makassar? Mungkin yang terlintas adalah keindahan baju bodo, prosesi mapacci penuh khidmat, atau tawar menawar uang panai? Namun, di tengah semua itu, ada salah satu elemen sederhana dari hasil alam yang memegang peranan penting dan seringkali luput dari pandangan yakni **pisang**. Dalam acara pernikahan suku Bugis - Makassar, pisang berperan menjadi simbol sakral, perantara antara harapan dan kenyataan, serta kunci dari kelancaran berbagai tahapan ritual dalam pernikahan. Lantas, mengapa pisang memiliki posisi 'khusus' dalam adat suci ini? Tentunya ini bukan tanpa alasan. Pisang dipercaya sarat akan simbol kesuburan, harapan kemudahan dalam memiliki keturunan dan harapan terhadap bahtera rumah tangga baru. Mari kita singkap lapis tiap lapis makna pisang yang umumnya dipandang sebagai buah biasa, namun menjadi 'aktor' penting

dalam prosesi pernikahan masyarakat Bugis-Makassar.

Abdul Asis, dkk dalam bukunya berjudul "Kuliner Tradisional pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan", menguraikan berbagai wujud pisang penuh makna dalam melengkapi prosesi pernikahan suku Bugis-Makassar, di antaranya:

- **Barongko.**



Barongko sebagai kue khas tradisional Bugis-Makassar
Sumber: <https://bluegaz.co.id/id/recipe/detail/barongko>

Masyarakat Bugis-Makassar, siapa yang tak kenal barongko? Kue tradisional yang wajib hadir dalam setiap acara ini menjadi kue paling dicari. Dalam acara pernikahan, barongko menjadi sajian terlaris bagi lidah para penikmatnya. Keistimewaan barongko pun telah diakui sebagai salah satu Warisan Budaya Takbenda Indonesia (WBtbi) oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan pada Tahun 2017.

Kue berbahan dasar pisang kepok yang dihaluskan ini, dicampur sempurna dengan gula, santan, telur dan berbagai bahan pelengkap lainnya. Adonannya kemudian dibungkus rapi dalam lipatan daun pisang, lalu dikukus hingga matang. Menurut penuturan sesepuh, barongko yang autentik tidak hanya mengandalkan pisang yang pas, namun kadangkala juga diberi tambahan istimewa berupa irisan nangka masak (panasa). Penambahan nangka tidak hanya

sekadar penambah rasa, melainkan membawa filosofi mendalam. Panasa dimaknai sebagai mamminasa (cita-cita). Setiap bahan dalam barongko, mulai dari pisang, santan hingga nangka membawa harapan dan doa akan kelanggengan bahtera rumah tangga pasangan. Harapan ini senada dengan prinsip suku Bugis-Makassar yang mengajarkan bahwa pondasi rumah tangga adalah kejujuran dan kesucian.

Menilik dari sejarahnya, barongko memiliki sejarah panjang di masa lalu. Pada zaman kerajaan, barongko sering dihidangkan sebagai makanan penutup istimewa bagi raja-raja Bugis-Makassar. Barongko kerap hadir dalam berbagai pesta dan upacara adat. Nilai filosofinya pun cukup tinggi/Barongko dalam sudut pandang masyarakat Bugis yakni 'barakkumua udoko' mengandung bahwa barongko yang terbuat dari pisang, pembungkusnya pun dari daun pisang, yang secara makna berarti 'apa yang tersimpan di dalam harus lah sama dengan apa yang terlihat di luar'. Hal ini juga dimaknai bahwa kebaikan sesungguhnya akan tampak nyata jika disertai dengan tindakan yang baik pula (Abdul Asis, 2019).

- **Walasuji**



Ilustrasi walasuji dilengkapi berbagai macam sajian (tiwi-tiwi) (diolah menggunakan AI)

Masih seputar kekayaan simbolis, dalam tradisi pernikahan suku Bugis – Makassar ada satu objek sederhana yang cukup unik, bukan sebagai perhiasan melainkan sebagai wadah doa dan harapan. Masyarakat menyebutnya sebagai 'walasuji'. Walasuji sebagai anyaman bambu berbentuk persegi empat yang kehadirannya sebagai representasi visual dalam harapan dan doa yang diwarisan turun-temurun. Walasuji dilengkapi 'tiwi-tiwi' (persembahan) yang dipilih masing-masing dengan penuh makna.

Lantas, apa yang membuat walasuji begitu istimewa? Jawabannya terletak di balik bentuk walasuji dan makna sajiannya. Bentuk persegi walasuji yang disebut sappa eppa, melambangkan empat penjuru mata angin dalam pandangan Bugis – Makassar. Empat penjuru ibarat empat pilar karakter yang wajib dimiliki setiap individu dalam membina rumah tangga di antaranya kecerdasan (deceng), keberanian (warani), kejujuran (lempu) dan kemakmuran (sugi). Sajian di dalam walasuji pun bukan lah sembarang makanan, melainkan hasil bumi yang umumnya tumbuh tegak lurus ke atas. Sajian tersebut berisi setandan pisang, setandan kelapa, batang tebu, buah labu buah enau, serta sepasang ayam jantan dan betina. Seluruh sajian tersebut dirangkum menjadi satu yang secara filosofi sebagai cerminan dan harapan agar pasangan pengantin mampu menjalani hidup berumah tangga dengan berpegang teguh pada nilai-nilai luhur, mencapai keseimbangan, dan meraih kemakmuran hidup (Abdul Asis, 2019). Sementara itu, sajian pisang tandan menggunakan jenis pisang kepo (utti manurung) yang masih muda. Makna dari pisang muda diharapkan bahwa kehidupan kedua mempelai senantiasa awet muda (malolo pulana) serta sebagai harapan bahwa kedua mempelai

akan memiliki keturunan dan generasi yang baik (makkiana utti). Pisang dengan manfaatnya yang dapat dijadikan sebagai bahan dari berbagai kue tradisional juga diibaratkan bahwa kehidupan kedua mempelai dapat memberi banyak manfaat untuk keluarga dan masyarakat.

• **Mapacci**

Dalam khazanah budaya Bugis – Makassar, mapacci merupakan salah satu tradisi sakral yang menandai kesiapan mempelai menuju gerbang baru kehidupan (pernikahan). Tradisi ini memiliki makna spiritual yang mendalam sekaligus sebagai simbol pembersihan lahir dan batin sebelum memasuki kehidupan baru sebagai suami / istri (Said, 2015). Salah satu unsur penting dalam prosesi mapacci adalah kehadiran pisang selain dari beberapa perlengkapannya lainnya seperti daun pacar, daun nangka, beras, sarung sutera, bantal dan lilin. Pisang dalam prosesi mapacci biasanya menggunakan pucuk daun pisang (colli daung utti manurung), yang secara filosofi melambangkan kehidupan yang sambung-menyambung dari generasi sebelumnya ke generasi berikutnya. Sementara itu, pisang juga menjadi salah satu dari berbagai jenis buah yang diletakkan di atas wadah khusus saat prosesi mapacci. Pisang yang dipilih biasanya jenis pisang kepok yang rasanya manis. Pisang manis menyimbolkan harapan agar kehidupan rumah tangga yang akan dijalani penuh dengan hal-hal manis (harmonis).

Sanggara Balanda : Kecerdasan Bugis-Makassar dalam Menyatukan Rasa Tropis-Eropa

Di Sulawesi Selatan, terdapat salah satu kudapan bernama unik yang menyimpan sejarah panjang yakni sanggara Balanda alias Pisang Belanda. Penamaan ini bukan sekedar julukan biasa melainkan sebuah

jejak manis dari pertemuan budaya. Pisang yang digoreng, lalu diisi dengan kacang dan disiram mentega ini menjadi salah satu jejak manis pertemuan dua budaya. Pisang yang dikenal sebagai buah sederhana dan merakyat di masa lalu kemudian berakulturasi dengan hadirnya mentega dan kacang. Ini lah sanggara balanda, bukti kecerdasan kudapan hasil penyatuan rasa tropis dan Eropa di tengah masyarakat Bugis-Makassar.



Sanggara Balanda bertabur kacang

Sumber : <https://www.liputan6.com>

Berdasarkan data Nurfaidah (2025) dalam media online Radio Republik Indonesia, sanggara Balanda menjadi bagian akulturasi di mana bahan lokal (pisang) bertemu dengan bahan mewah impor Eropa (mentega, kacang, gula) hingga menjadikan sanggara Balanda sebagai kudapan elit di masanya. Kehadiran nama 'Balanda' (Belanda) pada kudapan tradisional ini merujuk pada periode kolonial khususnya di Makassar yang berlangsung mulai abad ke-17 hingga awal abad ke-20. Kala itu, Makassar menjadi pusat perdagangan rempah hingga menciptakan interaksi

antara budaya lokal dan Eropa. Hasil interaksi tersebut kemudian menciptakan sanggara Balanda yang selanjutnya diadopsi dan diolah kembali oleh masyarakat lokal.

Hubungan sanggara Balanda dengan akulturasi budaya secara eksplisit terwujud dalam perpaduan rasa dan teknik. Inti dari hidangan ini adalah pisang digoreng (teknik masak yang umum ditemukan di Makassar) dengan cita rasa yang dilengkapi kacang dan siraman mentega yang creamy dan milky (umum ditemukan dalam makanan penutup khas Barat). Hal ini mulai terjadi pergeseran dari cita rasa Bugis-Makassar tradisional yang umumnya mengandalkan santan atau gula merah. Melalui sanggara Balanda, masyarakat Bugis-Makassar berhasil 'membugiskan' cita rasa Eropa hingga menjadi sebuah kudapan yang menghasilkan hidangan baru dapat diterima secara luas.

Semula, penyajian sanggara Balanda seringkali menjadi penanda status sosial dan kemakmuran. Kehadiran mentega dan gula pasir dalam kreasi yang lebih mewah menunjukkan kemampuan ekonomi keluarga bersangkutan. Bahkan, sanggara Balanda kerap dihadirkan dalam acara-acara penting seperti ritual pernikahan maupun penjamuan tamu-tamu penting. Seiring waktu, masyarakat Bugis-Makassar menjadikan sanggara Balanda sebagai

penanda bahwa kudapan tersebut terbuka terhadap kemajuan, mampu beradaptasi dan tetap memanfaatkan bahan pangan lokal.

Menariknya, di balik kenikmatan sanggara Balanda membawa pesan moral mendalam yakni isian kacang dan gula yang tersembunyi di dalam pisang mengajarkan bahwa kebaikan sejati seringkali tidak tampak dari luar. Makna tersebut selaras dengan ajaran Bugis-Makassar tentang kesederhanaan, nilai luhur dan keindahan sejati ditemukan di balik tampilan yang bersahaja.

Pisang Sang Pengikat Rasa

Bagi masyarakat Bugis-Makassar, kuliner bukan hanya sekadar rasa, melainkan cermin dari identitas. Salah satu bahan yang tak terpisahkan dari kuliner di Sulawesi Selatan adalah pisang. Dari pisang, lahir lah berbagai kuliner istimewa seperti es pisang ijo, pallu butung, bandang-bandang, pisang epe', dan sanggara' peppe'. Kehadiran berbagai kuliner berbahan dasar pisang ini menunjukkan bahwa masyarakat Bugis-Makassar mampu mengolah kekayaan alam menjadi kearifan lokal. Mari kita kupas satu per satu kuliner andalan masyarakat Bugis-Makassar berikut :

- **Es Pisang Ijo**



Es Pisang Ijo

Sumber : <https://okutimurpos.bacakoran.co/>

Es pisang ijo atau jika tanpa kulit disebut juga pallu butung, bukan hanya sekadar 'pencuci mulut' biasa. Kudapan khas Makassar yang sudah banyak menyebar di berbagai wilayah ini, memiliki cerita rakyat yang cukup unik. Berdasarkan penelitian dari Dwi (2024) berjudul 'Es Pisang Ijo Entremet', konon nama pisang ijo diambil dari nama seorang koki bernama Ijo di masa kerajaan. Kala itu, terdapat seorang raja yang terkenal kejam hingga Ijo nyaris dihukum mati karena gagal menyajikan kudapan yang memuaskan bagi raja. Dalam kekecewaannya, Ijo memohon pengampunan untuk diberi kesempatan menciptakan kembali olahan pisang yang

paling lezat. Ijo pun menciptakan pisang yang dibalut kulit tepung berwarna hijau cerah, lalu disiram kuah kental. Raja kemudian mencicipi dan alhasil luluh dan menikmati kudapan tersebut. Hukuman ijo pun dibatalkan. Sebagai bentuk apresiasi, nama Ijo kemudian diabadikan pada sajian legendaris ini. Terlepas dari cerita rakyat itu, bagi masyarakat Makassar khususnya, warna hijau melambangkan malabiri yakni keanggunan, keharmonisan dan sopan santun. Saat ini, pisang ijo mulai tersebar di berbagai wilayah. Salah satu khas dari sajian ini yakni adanya sirup lokal yang menjadi pelengkap dalam mencicipi kudapan ini.

- **Bandang-Bandang (Doko'-doko' Utti)**



Bandang-Bandang (Doko'-doko' Utti)

Sumber : <https://cookpad.com/id/resep/15349502>

Kudapan yang satu ini mungkin sudah banyak tersebar di berbagai wilayah dengan penyebutan berbeda-beda. Namun di Sulawesi Selatan, kudapan ini acapkali disebut sebagai bandang-bandang atau doko'-doko' utti. Kudapan manis yang dibungkus dalam daun pisang ini mencerminkan kearifan lokal masyarakat Bugis di masa lalu.

Berdasarkan Nurdin (2025) dalam tulisannya berjudul 'Analisis Etnomatematika pada Kue Tradisional Bugis dan Penerapannya dalam Pembelajaran Geometri', awal mula hadirnya bandang-bandang atau doko'-doko' utti dimulai dari kesederhanaan. Dahulu, mayoritas sesepuh Bugis adalah petani yang mengandalkan hasil bumi seperti padi, pisang dan kelapa. Berawal dari profesi itu lah, para petani mulai berkreasi dalam mengolah bahan-bahan sederhana hasil panen sendiri menjadi kue berbasis kearifan lokal. Kue kemudian diciptakan dengan perpaduan tepung ketan (olahan padi yang ditumbuk halus), pisang matang, dan santan kelapa.

Sebelum dikukus, adonan dibungkus dengan daun pisang. Fenomena ini lah yang memicu penamaan 'doko' dalam bahasa Bugis berarti 'bungkus' dan 'utti' berarti 'pisang'. Jadi secara harfiah berarti 'pisang yang dibungkus'.

- **Pisang epe'**

Saat berkunjung ke Makassar, para wisatawan acapkali mencari jajanan yang satu ini. Sembari menikmati matahari terbenam di Pantai Losari, jajanan pisang epe' menjadi kuliner wajib untuk dicicipi. Pisang epe' cukup mudah ditemukan terutama di pusat Kota Makassar. Nama epe' sendiri berasal dari bahasa Makassar yang berarti 'jepit'. Sesuai namanya, pisang epe' kemudian diartikan sebagai pisang kepok setengah matang yang dibakar di atas arang kemudian dijepit menggunakan dua bilah papan kayu tebal. Setelah dijepit, pisang epe' kemudian disiram dengan gula merah cair. Untuk sajian kekinian, pisang epe' biasanya diberi tambahan parutan keju, butiran coklat maupun susu kental.



Pisang epe'

Sumber : Pinterest

Sejauh ini, tidak ada catatan sejarah yang secara eksplisit menguraikan asal usul pisang epe' ini. Namun, masyarakat Makassar percaya jajanan ini sudah menjadi jajanan legendaris dan layak diakui sebagai bagian dari kearifan lokal.

- **Sanggara' peppe'**

Sanggara' peppe' adalah sebuah nama kudapan yang mungkin terdengar asing bagi yang berkunjung ke tanah Daeng. Berbeda dengan olahan pisang lain yang cenderung manis dan lembut, Sanggara' peppe' diolah hingga kering dan garing. Sanggara' berarti pisang yang digoreng dan peppe' berarti digeprek saat kondisi masih panas. Salah satu hal unik dalam kuliner ini yakni pada saat dimakan sanggara' peppe' disajikan

bersama sambal. Berdasarkan cerita masyarakat yang berkembang, filosofi dari sajian ini yakni konsep pacce atau ketegasan menunjukkan bahwa kenikmatan sejati seringkali ditemukan dalam kesederhanaan dan cita rasa yang kuat (pedas), tidak hanya yang manis dan lembut.

Kearifan lokal dalam sanggara' peppe' terletak pada sajiannya yang dikonsumsi bersama sambal. Masyarakat Bugis – Makassar memanfaatkan pisang kepok yang masih muda (belum matang), tekstur padat, dan lebih cocok untuk digoreng dan digeprek tanpa hancur. Kehadiran sambal pedas sebagai pendamping pisang mencerminkan karakter masyarakat pesisir dan agraris yang menyukai makanan pedas untuk menambah energi saat bekerja.



Sanggara' peppe'

Sumber : <https://cookpad.com/id/resep/5167973>

Pisang Menjadi Jantung Ketahanan Budaya

Sebagai penutup, kita melihat pisang dalam wujud buah maupun daun, telah mengukir peradaban panjang di tengah kebudayaan Bugis-Makassar. Pisang tidak hanya sekadar hasil panen, melainkan sebuah warisan budaya yang dapat dinikmati, pengikat akulturasi, ritual adat dan filosofi hidup. Oleh sebabnya, melestarikan warisan pisang ini berarti melestarikan identitas masyarakat Bugis-Makassar. Tentunya, dibutuhkan kesadaran dari seluruh elemen masyarakat mulai dari petani yang menjamin keberlangsungan varietas pisang lokal, hingga pemerintah setempat dalam menciptakan ruang dalam mengedukasi pentingnya kearifan lokal.

Keberlanjutan peran pisang krusial bagi ketahanan budaya di Sulawesi Selatan. Di tengah globalisasi dan modernisasi pangan, mempertahankan keaslian, proses pembuatan tradisional, hingga penggunaan daun pisang sebagai pembungkus alami menjadi tindakan nyata dalam melestarikan warisan budaya ini. Pisang menjadi benteng yang menunjukkan bahwa pisang terus hidup baik di pusat kuliner, upacara adat, maupun dalam cerita rakyat turun temurun. Mari kita jadikan upaya pelestarian pisang khas Bugis-Makassar sebagai gerakan dalam mempertahankan kearifan lokal. Melindungi ciri khas sajian pisang masyarakat Bugis-Makassar dari kepunahan, rasa yang tetap autentik hingga mempertahankan nilai-nilai filosofi menjadi investasi terbesar bagi masa depan budaya Bugis-Makassar.

DAFTAR PUSTAKA

Asis, Abdul, Raodah, dan Tini Suryaningsih. 2019. Kuliner Tradisional pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan. Cetakan I. Makassar: Unhas Press.

Dwi, L. N. A. (2024). Es Pisang Ijo Entremet. Tesis D3, Politeknik Pariwisata NHI : Bandung.

Nurdin, H., Nur, F., & Yuliany, N. (2025). Analisis Etnomatematika pada Kue Tradisional Bugis dan Penerapannya dalam Pembelajaran Geometri. Jurnal Derivat, 12(1), 10–24.

Ridha, M., et al. (2000). Makanan, Kebudayaan dan Kesehatan pada Etnis Bugis di Kab. Bone, Sulawesi Selatan. Dalam Prosiding Simposium Internasional Jurnal Antropologi Indonesia I: Makassar.

Said, M. (2015). Makna Filosofis Upacara Mapacci dalam Tradisi Pernikahan Bugis Makassar. Jurnal Al-Qalam, 21(2), 315–326.

Syarif, Ananto Yudono, Afifah Harisah, dan Moh Muhsen Sir. (2018). Ritual Proses Konstruksi Rumah Tradisional Bugis di Sulawesi Selatan. WALASUJI (Jurnal Sejarah dan Budaya), 9(1), 53-72.

Internet :

<https://rri.co.id/kuliner/1382099/sanggara-balanda-kuliner-legendaris-dengan-filosofi-mendalam>, diakses pada tanggal 15 Oktober 2025 pukul 15:08 WIB.

<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2023/12/04/sejarah-pisang-epe-khas-makassar-dan-cara-membuatnya>, diakses pada tanggal 15 Oktober 2025 pukul 23:19 WIB.



SIMBOLISME KULINER BUGIS: CERMINAN IDENTITAS DAN HARMONI KEHIDUPAN TRADISIONAL

Suciaty Pratiwi¹ Fitriani² Musmita¹

STKIP Bina Harapan Celebes Makassar¹

SMP Negeri 9 Kota Pare-pare²

suciatypratiwi@gmail.com / fitrifbs012@gmail.com

Pengantar

Kuliner tradisional seperti hidangan berbasis rempah Nusantara atau kue manis agraris menjadi pengingat akan akar budaya yang sering terlupakan di tengah makanan cepat saji di era globalisasi saat ini. Oleh karena itu, mengeksplorasi kuliner bukan hanya tentang memuaskan selera, tetapi juga merayakan warisan yang memberi kita manfaat yang lebih besar dalam hidup kita. Menurut (Humaedi, 2021), kuliner tidak sekadar makanan untuk memenuhi kebutuhan kreatif seseorang; itu memiliki filosofi dan prinsip sosial yang dibawa oleh setiap individu dan komunitas yang mengelola dan menghidangkannya. Selain itu, berbagai jenis bahan baku (bahan baku)

akan disesuaikan dengan sumber daya lingkungan sekitarnya dan didasarkan pada prinsip kebudayaan yang dianutnya.

Makanan tidak hanya merupakan kebutuhan biologis manusia untuk bertahan hidup, tetapi juga merupakan kebutuhan sosial dan budaya bagi setiap orang dalam komunitas atau masyarakat. Faktor-faktor sosial dan budaya memengaruhi pilihan makanan untuk asupan, dan faktor-faktor budaya adalah bagian dari pengalaman manusia yang selalu berubah dan berkembang (Utami, 2018). Oleh karena itu, makanan digunakan dalam berbagai acara sosial seperti pernikahan, festival,

atau pertemuan keluarga untuk memperkuat ikatan dan mengekspresikan identitas budaya komunitas.

Dengan tanah yang subur dan sumber makanan yang melimpah, Nusantara menjadi tempat yang ideal untuk ragam kuliner lokal yang unik dan beragam, yang mencerminkan kekayaan biodiversitas dari Sabang hingga Merauke. Lokasi geografis menentukan bahan-bahan terdekat, yang diolah dengan pengetahuan dan kreativitas lokal untuk menghasilkan makanan asli seperti es pisang ijo, kapurung, dan sebagainya. Metode ini tidak hanya menjaga keberlanjutan makanan tetapi juga meningkatkan identitas budaya melalui rasa yang mencerminkan harmoni antara alam dan manusia. Oleh karena itu, kuliner Nusantara telah menjadi warisan hidup yang harus dijaga, mengajak kita untuk merayakan kekayaan tanah air dalam setiap suapan.

Bayangkan diri Anda di kampung halaman duduk di teras rumah panggung khas Bugis, sambil menghirup angin sepoi-sepoi yang membawa aroma kesejukan dan kedamaian. Anda dapat mengunyah hidangan kuliner khas onde-onde yang hangat berbalut kelapa parut dan cita rasa manis di dalamnya. Setiap suapan menjadi pengingat akan warisan yang masih hidup, memberi kita kesempatan untuk merasakan hubungan budaya melalui kesenangan yang sederhana. Melalui kelembutan setiap gigitan menjadi simbolisme kehidupan yang harmonis.

Dalam artikel ini, kami mencoba menjelaskan berbagai jenis kue tradisional, yang merupakan makanan khas Bugis dan Sulawesi Selatan secara keseluruhan, dengan penekanan utama pada olahan tepung beras, kelapa, dan gula merah yang merupakan dasar rasa asli dan nutrisi alami

dari pangan lokal. Selain itu, mempelajari simbolisme secara mendalam berdasarkan maknanya dan nilai budayanya. Metode ini tidak hanya berfungsi meningkatkan pemahaman pembaca tentang warisan kuliner, melainkan mengajak pembaca untuk berpikir tentang bagaimana setiap kue membuat hubungan antara identitas etnis dan keharmonisan tradisional. Oleh karena itu, eksplorasi ini merupakan undangan untuk menghargai dan melestarikan kekayaan pangan lokal di era kontemporer.

Fungsi Kuliner Tradisional Bugis

Kuliner tradisional khas Bugis memiliki fungsi yang beragam dalam kehidupan masyarakat. Hadirnya dalam berbagai konteks kepentingan tidak sebatas sebagai pelengkap untuk memenuhi jamuan kepada tamu yang datang, tetapi lebih dari pada itu. Hadirnya suatu kuliner tradisional merupakan sarana dalam mengenalkan kehidupan sosial, budaya, dan wisata (Umiyati dkk, 2021). Kaddoq minynyaq dan makanan khas lainnya disiapkan secara gotong royong dan menjadi sajian utama dalam tradisi adat maupun keagamaan pada masyarakat Bugis Makassar. Selain itu, mereka dibagikan kepada masyarakat sebagai tanda solidaritas dan harapan akan keberkahan (Hidayati et al., 2023); (Rusnali et al. 2021). Dengan demikian, secara umum kuliner memiliki fungsi religius, sosial, budaya, integrasi, dan ekonomi (Suryaningsih, 2019).

Fungsi pertama adalah sehubungan dengan aspek sosial sebagai pemerkukuh kebersamaan masyarakat. Ketika orang Bugis akan kedatangan tamu baik keluarga maupun kerabat, umumnya mereka membuat olahan kue sebagai penyambung penyambutan. Ia memiliki kedudukan

sebagai wujud penghormatan sekaligus memperkuat jalinan silaturahmi antar sesama. Dalam proses pembuatannya, biasanya melibatkan tetangga dekat maupun keluarga. Sehingga melalui kuliner tradisional ini, bukan semata-mata tentang rasa, melainkan jembatan untuk memperkaya harmonisasi sosial dalam kehidupan sehari-hari.

Kuliner tradisional juga memiliki fungsi utama dalam aktivitas ritual adat masyarakat Bugis. Misalnya tradisi adat *massulo béppa* di Dusun Karampuang, Kabupaten Sinjai. Menurut (Asis, 2019) bahwa *massulo béppa* berarti “menerangi kue” semalam suntuk sambil iringan musik gendang. Aktivitas ini bertujuan sebagai ungkapan rasa syukur terhadap Tuhan Yang Maha Esa agar diberikan kelancaran dan keberhasilan dalam mengolah lahan-lahan pertanian mereka.

Saat menyambut tamu dari luar daerah, kuliner Bugis juga digunakan sebagai alat diplomasi sosial karena melambangkan keramahan yang membuat tamu merasa diterima seperti keluarga. Kue tradisional berguna untuk membangun jaringan dan memperkuat hubungan antar-etnis di Sulawesi Selatan selama pertemuan pemerintah atau festival. Fungsi ini, menjadikan kuliner sebagai bahasa tanpa kata untuk mendorong perdamaian dan kerja sama, di mana gula merah yang manis menjadi simbol ikatan yang manis dan abadi.

Kuliner Bugis tradisional juga berfungsi sebagai simbol pendidikan yang hidup dan interaktif. Dalam proses mengajarkan anak membuat *buras*, mulai dari pengadukan beras hingga pembungkusan daun pisang, ibu-ibu secara tidak langsung menyampaikan nilai gotong royong melalui kerja sama keluarga dalam memasak.

Misalnya, orang Bugis biasanya membuat *buras* sebagai hidangan utama menjelang lebaran. Sangat umum saat membuatnya untuk membagi peran bagi seisi rumah, termasuk anak-anak, dengan memberi mereka sedikit waktu untuk “mengikat *burasa*” sebagai simbol dari nilai keluarga yang bersatu.

Seiring berjalannya waktu, kuliner telah berkembang untuk mengakomodasi acara sakral, nilai tradisi, dan kebutuhan keluarga di rumah, serta untuk memenuhi permintaan pasar. Salah satu kebutuhan masyarakat adalah kuliner, yang dianggap memiliki nilai jual yang tinggi. Jadi, kuliner tradisional tidak hanya ada di pedesaan; itu juga ada di kota-kota besar, mal, dan restoran elit.

Filosofi Makna di Balik Kuliner Tradisional

(Geertz, 1973) menganggap bahwa kebudayaan adalah pola makna yang terungkap dalam simbol-simbol yang telah berkembang selama bertahun-tahun. Simbol adalah gambar, bentuk, atau benda yang mewakili ide, benda, atau jumlah. Sejalan dengan hal tersebut, (Spradley, 1997) juga menganggap bahwa makna budaya diciptakan menggunakan simbol-simbol. Simbol adalah objek atau peristiwa yang menunjuk pada sesuatu. Semua simbol melibatkan tiga unsur, yakni simbol itu sendiri, satu rujukan atau lebih, dan hubungan antara simbol dengan rujukannya.

Kuliner tradisional biasanya memiliki banyak simbolisme yang mendalam. Berbagai aspek, seperti nama makanan, bentuk dan warnanya, kisah sejarah di baliknya, dan penggunaan bahan pangan lokal yang asli, menunjukkan makna filosofis. Kesederhanaan alam dan nilai kebersamaan sosial adalah beberapa pelajaran hidup yang

dapat kita pelajari melalui simbol-simbol ini. Meskipun pemahaman ini tidak terbatas pada pemahaman makna, yang lebih penting adalah bagaimana memanfaatkannya dalam kehidupan sehari-hari, memasukkan filosofi ke dalam hubungan sosial dan budaya untuk memperbaiki hubungan masyarakat. Kuliner menjadi lebih dari sekadar makanan karena ia berfungsi sebagai representasi dan panduan hidup yang abadi.

Di bawah ini diuraikan beberapa kue tradisional yang seringkali kita jumpai baik dalam tradisi daur hidup, tradisi pembacaan kue setelah membeli kendaraan baru, maupun sebagai santapan dalam kehidupan santai sehari-hari masyarakat Bugis. Kue tradisional ini menggunakan bahan-bahan lokal yang mudah dijumpai dan tumbuh subur pada sekitar kita. Kue yang dimaksud meliputi onde-onde, nennu'-nennu', beppa puté, jompo-jompo, sawella, cangkoneng, dan katiri sallang.

1. Onde-onde

Salah satu kue tradisional yang paling terkenal di masyarakat Bugis Sulawesi Selatan adalah onde-ondé, yang menonjol karena bentuknya yang bulat, melambangkan persatuan dan kekuatan kolektif dalam kehidupan yang damai. Kue ini adalah hidangan sederhana tapi penuh makna yang sering disajikan dalam acara syukur masyarakat. Ini dibuat dari tepung beras ketan putih yang lembut dan gurih sebagai dasar adonan, diisi dengan gula merah aren manis alami yang meleleh saat digigit untuk rasa legit, dan ditutup dengan parutan kelapa yang memberikan tekstur gurih di luar.

Proses pembuatan onde-ondé, yang memiliki makna filosofis yang besar, dimulai dengan mencampur tepung ketan dan gula

merah secara merata ke dalam air mendidih. Setelah 40 hingga 60 detik, setiap adonan mengapung kembali ke permukaan, meskipun sempat tenggelam sepenuhnya. Pelajaran hidup tentang ketangguhan dan optimisme diajarkan oleh simbolisme ini: bahkan jika seseorang berada di posisi bawah atau menghadapi kesulitan dalam hidupnya, mereka harus terus berusaha untuk bangkit dan muncul kembali, bukan hanya untuk bertahan sendiri, tetapi untuk membantu orang lain seperti onde-ondé yang siap dibagikan dalam semangat gotong royong.

Sehubungan dengan penggunaan bahan dasar gula merah dan kelapa dari hidangan onde-ondé, terdapat salah satu ungkapan Bugis yang memiliki makna mendalam. "Sirampé golla na kaluku", yang secara harfiah berarti "saling mengenang bagi gula dan kelapa," adalah ungkapan puitis yang sering dikaitkan dengan kuliner dalam tradisi Bugis Sulawesi Selatan. Ungkapan ini menggambarkan bagaimana kenangan baik dan manis saling melengkapi, mirip dengan proses pembuatan onde-ondé di mana gula merah meleleh di dalam adonan tepung ketan. Ungkapan ini sering digunakan dalam budaya agraris Bugis saat berbagi kue di acara keluarga atau merayakan panen, mengingatkan pada hubungan sosial seperti padi dan tanah yang saling bergantung untuk tumbuh subur.

Gula merah (golla cella'), isian manis yang dibuat dalam onde-ondé, melambangkan kenangan manis yang hangat dan penuh rezeki, di mana rasa legitnya yang meleleh saat digigit melambangkan peristiwa bahagia yang tak lekang oleh waktu, seperti kisah panen yang melimpah atau perayaan pernikahan bersama. Selain itu, kelapa (kaluku) yang terbungkus dalam balutan parutan kelapa memiliki tekstur gurih dan renyah di luar, melambangkan kenangan

baik yang kokoh dan melindungi, seperti lapisan luar onde-onde yang menjaga kelembutan isi. Kombinasi keduanya dalam kue sederhana ini bukan kebetulan; itu adalah contoh kreativitas lokal yang memadukan makanan agraris—gula dari pohon aren dan kelapa dari kebun—untuk menyampaikan nilai-nilai kehidupan yang seimbang dan saling menguntungkan.

Menurut ungkapan tersebut, *ondé-ondé* adalah representasi dari kenangan yang abadi dan saling melengkapi. Di sana, gula merah dan kelapa menciptakan rasa yang harmonis dan mengajarkan pelajaran manis tentang persahabatan atau hubungan sosial di balik perjuangan sehari-hari yang gurih. Identitas Bugis diperkuat oleh simbolisme ini sebagai masyarakat yang bersyukur atas masa lalunya sambil melihat ke depan, di mana kue bulat onde-onde menjadi simbol lingkaran kehidupan yang penuh gotong royong dan rasa terima kasih



Foto 1. Onde-onde, dokumentasi pribadi, 2024

2. Jompo-Jompo .

Jompo-jompo juga disebut *compo-compo*, adalah jenis kue bundar tradisional Bugis yang sering disajikan dalam upacara adat seperti *mappenré'* tojang. Memiliki rasa gurih dan lembut yang nikmat di lidah. Untuk membuat kue ini, tepung ketan putih

dan gula merah harus dicampur dengan ketelitian tinggi agar adonan menjadi kental dan homogen. Untuk mengetahui apakah adonan sudah siap sebelum digoreng, pembuat menggunakan sendok nasi untuk mengambil sejumput dan meneteskannya. Jika tetesan terputus-putus, itu berarti adonan belum siap; sebaliknya, ketika air menyatu dengan baik, adonan sudah matang dan siap digoreng. Ini harus digoreng hingga renyah di luar dan lembut di dalam, yang memastikan hasil yang sempurna.

Jompo-jompo, juga dikenal sebagai "*compo-compo*", berasal dari kata Bugis "*ompo*", yang berarti "muncul". Istilah ini secara harfiah menggambarkan proses pembuatan kue, di mana adonan tepung ketan dan gula merah mengembang di tengahnya saat digoreng dalam minyak panas. Kue "*bermunculan*" ini bukan hanya teknik memasak sederhana, tetapi juga simbol filosofis yang mendalam bagi masyarakat Bugis. Kue ini adalah doa yang baik tentang rezeki yang selalu muncul dan berkembang di mana pun mereka berada, dan mengajarkan nilai ketangguhan dan optimisme dalam menghadapi kesulitan kehidupan agraris. Kue ini bukan hanya camilan manis; itu adalah pengingat dari kehidupan yang hidup dan optimis.



Foto 2. Jompo-jompo, dokumentasi pribadi, 2024

3. *Nennu-Nennu'*

Khususnya di Soppeng dan Wajo Sulawesi Selatan, kue tradisional Bugis *nennu'-nennu'*, sering digunakan sebagai makanan penting dalam upacara adat dan keagamaan. Ini menunjukkan integrasi antara makanan dan kehidupan spiritual masyarakat agraris. Dalam adat istiadat, kue ini termasuk dalam kelompok *béppa fétungrupa*, atau kue tujuh jenis, yang disajikan pada pesta panen, perkawinan, dan acara *mappenre'* tojang (*aqiqahan*), di mana bentuk sederhana dari tepung beras dan gula merah adalah simbol rasa terima kasih atas hasil bumi dan kelahiran baru. Di ranah keagamaan, *nennu'-nennu'* berfungsi sebagai jembatan antara tradisi lokal dan nilai universal. Masyarakat Bugis khususnya di Soppeng seringkali membawanya ke Tanah Suci Mekkah sebagai simbol doa, bukan untuk konsumsi ataupun dijual, melainkan sebagai representasi harapan kolektif yang meningkatkan dimensi spiritual.

Penamaan "*nennu'-nennu'*," berasal dari kata Bugis "*nennu'*" atau "*nennnung*", yang diartikan oleh orang Bugis sebagai "*mannennungeng*", sebuah konsep yang secara harfiah menggambarkan esensi kue ini sebagai representasi kesinambungan kehidupan agraris dan sosial. Dalam ritual perkawinan, *nennu'-nennu'* digunakan sebagai hidangan simbolis yang melambangkan hubungan abadi antara mempelai dalam ranah pernikahan. Bentuknya yang menyerupai gulungan benang yang tidak dapat dipecahkan yang membentuk kesatuan utuh, mewakili harapan bahwa pernikahan akan bertahan lama dan melahirkan keturunan yang abadi. Dengan cara yang sama seperti calon jemaah haji di Soppeng bernama Sanatang (63 th) membawa kue ini ke Mekkah sebagai simbol haji, mereka memohon rezeki terus mengalir (berkesinambungan) agar keluarga

dekat mereka dapat memenuhi rukun Islam kelima. Kue ini merupakan aspirasi spiritual yang menyatu dengan identitas budaya Bugis.

Dalam *nennu'-nennu'*, makna *mannennungeng* menekankan filosofi berkesinambungan tanpa henti, di mana bentuk gulungan benang yang utuh melambangkan keinginan orang Bugis untuk kehidupan yang harmonis dan abadi, baik dalam hubungan perkawinan maupun rezeki harian yang tak terputus. Kue yang dimakan selama acara pernikahan digunakan sebagai simbol doa agar mempelai, kerabat, dan keluarga tetap bahagia selamanya. Dengan ikatan pasangan ini, diharapkan akan ada keturunan yang melanjutkan garis keturunan mereka. Menurut ungkapan Bugis, "*melle' pale mannennungeng, siramp' golla, sirampé kaluku*", yang berarti kasih sayang yang berkepanjangan, saling mengenang gula dan kelapa, "*sirampé golla*" menunjukkan kenangan manis dan "*sirampé kaluku*" menunjukkan kenangan baik.



Foto 3. *Nennu-nennu'*, dokumentasi pribadi, 2024

4. Cangkoneng

Cangkoneng, juga dikenal sebagai daung maccaca, adalah kue tradisional yang paling terkenal di kalangan masyarakat Bugis di Sulawesi Selatan. Ini sering digunakan dalam berbagai upacara adat, seperti upacara perkawinan, syukuran panen, dan acara keagamaan lainnya, menunjukkan peran kuliner sebagai komponen sakral yang meningkatkan identitas budaya agraris. Dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat modern, kue ini sekarang dapat dibeli di pasar tradisional seperti Pasar Sentral Soppeng atau bahkan di daerah lain. Pedagang di sana menjualnya sebagai camilan sehat yang dibuat dari bahan lokal. Selain di pasar, cangkoneng juga dijual oleh penjual keliling di pinggir jalan pada pagi hari. Ini membuatnya menjadi bagian dari rutinitas harian yang murah dan populer sambil mempertahankan rasa autentik dari bahan-bahan segar.

Kue cangkoneng dibuat dari tepung ketan putih atau hitam yang kaya serat untuk tekstur lembut, dicampur dengan santan kelapa segar untuk rasa creamy, parutan gula merah aren manis alami untuk rasa manis, dan dibungkus dengan daun pisang sebelum dikukus hingga matang, menghasilkan bentuk segitiga yang sama sisi dan ujung runcing yang khas, yang dikenal sebagai macciru'. Ritual perkawinan memiliki makna filosofis yang mendalam sebagai lambang kesejahteraan. Menurut A. Majja (75 th) di Wajo seorang tokoh masyarakat setempat, bentuk runcing ke atas ini melambangkan harapan agar rezeki kedua mempelai terus meningkat dan diberkahi oleh Tuhan, yang memperkuat hubungan rumah tangga dengan nilai syukur dan keabadian.

Selain itu, menurut penelitian di Kabupaten Bone (Raodah, 2019), kue tradisional ini sering digunakan dalam acara perkawinan.

Pada bagian dalamnya terdapat "pallise", yang merupakan campuran parutan kelapa dan gula merah, yang menunjukkan bahwa kedua mempelai akan memiliki kehidupan yang penuh dengan kemakmuran dan kebutuhan rumah tangga, tidak seperti isi dalam cangkuling atau cangkoneng.



Foto 4. Cangkoneng, Dokumentasi Penulis, 2025

5. Katiri Sallang

Kue Katiri Sallang identik dengan rasanya yang manis dan gurih. Kuliner khas ini juga seringkali dijumpai dalam tradisi pernikahan sebagai salah satu simbol filosofi hidup masyarakat Bugis yang sarat makna. Bentuk dan susunannya yang unik menggambarkan nilai-nilai kehidupan yang dijunjung tinggi oleh masyarakatnya. Lapisan bawah kue ini terbuat dari sokko' bolong (beras ketan hitam), sementara bagian atasnya terdiri atas campuran gula merah dan santan. Melalui bentuk dan rasa yang sederhana namun penuh makna, katiri sallang menjadi cerminan watak orang Bugis yang menghargai keselarasan dan ketulusan dalam bertindak.

Kue katiri sallang memiliki tempat istimewa dalam masyarakat Bugis. Kue ini biasanya disajikan pada acara-acara adat seperti pernikahan (appabottingeng) dan aqiqah, sebagai cara untuk menunjukkan rasa terima kasih dan penghormatan kepada

para tamu. Dalam situasi ini, katiri sallang sebagai hidangan menampilkan nilai sosial dan spiritual, serta kehormatan. Namun, seiring berjalannya waktu, katiri sallang mulai melampaui acara adat. Dengan perkembangan zaman dan meningkatnya permintaan masyarakat, kue ini sekarang dapat ditemukan di pasar tradisional seperti Pasar Sentral Soppeng, Bone, dan Wajo, bahkan di kota-kota besar seperti Makassar. Diperjualbelikan sebagai camilan harian yang disukai banyak orang karena rasanya yang khas dan bahan-bahannya yang berasal dari sumber lokal.

Menurut penuturan beberapa tokoh adat, lapisan-lapisan pada katiri sallang melambangkan tahapan kehidupan manusia yang senantiasa membutuhkan keseimbangan antara lahir dan batin, antara kerja keras dan keikhlasan. Tekstur lembutnya menggambarkan sifat rendah hati dan ketulusan, sementara kekokohnya mencerminkan keteguhan dan kehormatan diri. Setiap potongan kue menjadi pengingat bahwa kemanisan hidup sejati tidak hanya berasal dari rasa, tetapi juga dari budi pekerti yang luhur.

Seringkali disebut oleh masyarakat Bugis bahwa makna dari kue katiri sallang merujuk pada bentuknya, yakni "najujungngi ceningngé na lunra'é". Ungkapan tersebut bermakna harapan doa bahwa segala sesuatu yang dilakukan dengan niat baik dapat menghasilkan puncak kebahagiaan bagaikan katiri sallang yang menyugahi rasa manis nan gurih. Dengan demikian, katiri sallang merupakan warisan nilai-nilai kehidupan yang masih hidup hingga kini. Keberadaannya di tengah masyarakat modern menjadi bukti bahwa cita rasa dan kebijaksanaan lokal Bugis mampu beradaptasi tanpa kehilangan maknanya.



Foto 5. Katiri Sallang. Dokumentasi Penulis, 2025

6. Sawella

Sawella adalah salah satu kue tradisional yang paling dikenal oleh masyarakat Bugis di Sulawesi Selatan. Ini dibuat dari tepung ketan putih atau hitam dengan gula merah asli dan memiliki tekstur luar yang kriuk dan bagian dalam yang lembut dan gurih, yang menghasilkan rasa yang unik dan memikat. Pembuatannya yang menggunakan gula merah aren, beras ketan, dan kelapa parut, menunjukkan kecerdasan agraris Bugis dan menjadikannya bagian penting dari upacara keagamaan dan sosial. Oleh karena itu, sawella adalah warisan budaya yang menghubungkan orang-orang dalam kehidupan sehari-hari khususnya dalam aktivitas pertanian.

Dalam bahasa Bugis, sawella merujuk pada kata "mawella-wella", yang berarti "mekar" atau "berkembang", yang menggambarkan proses di mana kue ini menggambarkan aura kehidupan yang cerah dan muda. Dalam interaksi sosial Bugis, istilah ini sering digunakan untuk menyapa seseorang yang penuh semangat dan baik hati. Oleh karena itu, sawella menjadi simbol harapan bagi masyarakat, di mana makna "berkembang" menginspirasi generasi muda untuk menjaga warisan agraris, memastikan bahwa tradisi ini tetap relevan di zaman sekarang sebagai bentuk ekspresi budaya yang positif dan berkelanjutan.

Sawella juga kadangkala ditemukan dalam ritual perkawinan atau aqiqah Bugis sebagai simbol doa pengharapan yang mendalam, di mana bentuknya yang mekar dan berkembang melambangkan harapan agar kehidupan memelai atau anak baru lahir selalu penuh berkah dan maju tanpa henti. Ini juga mencerminkan filosofi kesuburan dan ketahanan dalam siklus kehidupan. Sawella menjadi pengingat abadi tentang bagaimana orang Bugis menghadapi kesulitan dengan nilai-nilai positif, dan bagaimana nilai-nilai ini akan menjadi sumber inspirasi untuk keseimbangan sosial dan budaya di masa depan.



Foto 6. Sawella, dokumentasi pribadi, 2024

Kuliner Bugis: Simbol Identitas dan Harmoni yang Hidup

Kuliner Bugis Sulawesi Selatan, yang dibuat dari tepung beras lokal dan gula merah aren, berfungsi sebagai representasi identitas etnis yang hidup dalam masyarakat. Kuliner tidak hanya memenuhi kebutuhan nutrisi sehari-hari tetapi juga berfungsi sebagai jembatan antara alam dan manusia, di mana rasa manis gula merah melambangkan kemakmuran, kesuburan, dan kebersamaan komunal, sebagaimana diamati dalam etnografi lokal yang menunjukkan bagaimana hidangan ini memperkuat ikatan

sosial di tengah tantangan modern. Oleh karena itu, makanan Bugis adalah warisan yang terus berubah yang mempertahankan esensi budaya sambil beradaptasi, mengajarkan kita untuk menghargai keseimbangan antara tradisi dan keberlanjutan.

Untuk merasakan makna ini secara langsung, mari kita coba membuat kue Bugis sederhana di rumah, mendukung petani lokal dengan membeli bahan organik dari pasar tradisional, atau pergi ke festival kuliner lokal untuk menjadi bagian dari acara yang memperingati warisan ini. Langkah-langkah sederhana seperti ini tidak hanya membuat pengalaman pribadi lebih baik, tetapi juga membantu pelestarian budaya; partisipasi kita membantu menjaga mata pencaharian petani dan meningkatkan biodiversitas pangan lokal di era globalisasi. Oleh karena itu, langkah-langkah ini merupakan bagian dari upaya bersama untuk mempertahankan simbolisme kuliner Bugis sebagai aset nasional yang berguna dan bertahan lama.

Setiap suapan kue Bugis, seperti ondé-ondé yang renyah manis, adalah pelajaran yang mendalam tentang harmoni kehidupan. Rasa gurih kelapa dan manis gula merah mengajarkan nilai kesabaran dan kerja sama dalam menghadapi kesulitan sehari-hari. Melalui kuliner ini, kita belajar bahwa identitas budaya Bugis bukan hanya warisan dari masa lalu; itu adalah alat untuk membangun masa depan yang inklusif dan berkelanjutan di mana harmoni antara manusia dan alam menjadi kunci untuk ketahanan sosial. Oleh karena itu, mari kita pikirkan bagaimana kuliner sederhana ini dapat menjadi inspirasi untuk mempertahankan nilai-nilai luhur meskipun zaman berubah, memastikan bahwa warisan ini terus mengalir seperti air mengalir untuk memberi kehidupan kepada generasi mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Asis. (2019). Makna Simbolik Makanan Tradisional Pada Upacara Adat Massulo Beppa di Dusun Karampuang Kabupaten Sinjai . In Syahrir Kila, Muh. Amir, & Iriani (Eds.), *Kuliner Tradisional Pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan* . Unhas Press.
- Cliffort Geertz. (1973). *The Interpretation of Cultures: Selected Essays*. Basic Books.
- Hidayati, S., Rahman, N., Rahman, F., Hadrawi, M., & Suryaningsih, I. (2023). Menelusuri Makna Penamaan dan Bentuk Kaddoq Minynyaq Bugis dalam Perspektif Semiologi. *Lingua Susastra*, 3(2), 95–105. <https://doi.org/10.24036/lis.v3i2.115>
- I Gusti Ayu Agung Dian Susanthi, & Mirsa Umiyati. (2021). Language Documentation on Local Culinary of Oa-Cusse Ambeno, Timor Leste. *Linguistic Community Service Journal*, 2(1).
- M. Alie Humaedi. (2021). Jejaring Kuliner Indonesia, Uraian Awal Kekayaan Budaya. In *Pemajuan Kebudayaan Kuliner Tradisional Indonesia: Hibriditas dalam Koding* . LIPI Press.
- Raodah. (2019). Makna Simbolik Makanan Tradisional Dalam Upacara Perkawinan Adat di Kabupaten Bone . In Syahrir Kila, Muh. Amir, & Iriani (Eds.), *Kuliner Tradisional Pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan* . Unhas Press.
- Rusnali, N. A., & Syam, S. (2021). The Tradition of Mappano' Lolo as Ritual Communication of the Bugis Bone Community. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.210525.054>
- Spradley, J. P. (1997). *Metode Etnografi* terjemahan Mizbah Zulfa Elisabeth. PT Tiara Utama.
- Tini Suryaningsih. (2019). Kuliner Padungku Pada Masyarakat Padoe di Desa Maleku . In Syahrir Kila, Muh. Amir, & Iriani (Eds.), *Kuliner Tradisional Pada Upacara Adat di Sulawesi Selatan* . Unhas Press.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *Cover Age: Journal of Strategic Communication* , 8 (2) . <https://doi.org/10.35814/coverage.v8i2.588>



SIKKATO: Simbol Identitas dan Pengikat Budaya Masyarakat Sulawesi Tenggara

Andi Indah

Universitas Negeri Makassar
andiyusmaindah@gmail.com

Di Indonesia, keragaman pangan lokal dari berbagai daerah mencerminkan kekayaan budaya nusantara dan menjadi ciri khas yang membedakan satu komunitas dengan lainnya. Pangan lokal merupakan inti dari identitas budaya sekaligus fondasi ketahanan pangan yang wajib dijaga dan dikembangkan agar tidak hilang akibat perubahan sosial dan ekonomi. Melalui pangan lokal, masyarakat tetap dapat melestarikan warisan leluhur, memperkuat solidaritas sosial, dan menjamin masa depan ketahanan pangan yang berakar pada budaya asli mereka. Dengan kata lain, pangan lokal tidak hanya penting secara gizi tetapi juga sebagai penjaga keberlanjutan nilai-nilai budaya dan sosial di tengah dinamika zaman.

Sulawesi Tenggara adalah salah satu provinsi di Indonesia yang kaya akan keberagaman budaya dan pangan lokal. Dikutip pada laman Kompasiana.com, provinsi ini dihuni oleh berbagai kelompok etnis dengan warisan budaya yang unik dan beragam. Keanekaragaman tersebut juga tercermin dalam tradisi kuliner dan jenis pangan pokok yang menjadi bagian penting dari identitas sosial dan budaya masyarakat setempat. Pangan lokal seperti sagu, jagung, dan umbi-umbian telah digunakan secara turun-temurun dan memiliki keterkaitan yang erat dengan adat istiadat, ritual, serta kebiasaan sosial masyarakat setempat, sehingga menjadi bagian integral dari warisan budaya mereka (Hunowu, 2024).

Pangan lokal di Sulawesi Tenggara terdiri dari berbagai jenis bahan pokok dan makanan unik khas daerah. Wil, (2016) dalam WordPress.com, mengatakan bahwa bahan pangan utama di provinsi ini meliputi padi, jagung, ubi kayu, ubi jalar, kacang kedelai, kacang tanah, dan kacang hijau. Selain itu, Sulawesi Tenggara memiliki berbagai jenis makanan khas, tetapi yang banyak mendapatkan sorotan istimewa adalah SIKKATO, makanan tradisional khas Sulawesi Tenggara yang merupakan singkatan dari Sinonggi, Kasuami, Kambuse, dan Kabuto (Arwin, 2021).

Makanan khas yang pertama adalah sinonggi, terbuat dari sagu dan diperkenalkan oleh masyarakat etnis Tolaki dan Mekongga. Dilansir dari laman Kuliner Kompas.com, nama sinonggi dipercaya oleh budayawan lokal berasal dari istilah posonggi. Posonggi atau o songgi dalam bahasa Tolaki adalah alat yang mirip dengan sumpit, terbuat dari bambu yang telah dihaluskan dengan panjang kurang dari sepuluh sentimeter. Alat ini digunakan untuk mengambil sinonggi dari wadah penyajian. Sinonggi adalah makanan yang berasal dari pohon sagu yang tumbuh alami di perkampungan Kuko Hulu, daerah hulu Sungai Konawehea yang kini disebut Loma Tua (Kiki, 2013). Masyarakat Tolaki menyebut tempat ini Sowurere yang berarti desa dengan ribuan pohon sagu.

Di Sulawesi Selatan, makanan ini dikenal dengan nama kapurung, sementara di Kepulauan Maluku disebut papeda. Meski memiliki bahan dasar yang serupa, namun cara penyajiannya berbeda. Pada sinonggi, tepung sagu yang sudah dimasak tidak dicampur dengan sayur, kuah ikan, sambal (dabu-dabu), atau bumbu lain, melainkan diserahkan pada selera masing-masing peminatnya.

Sebelum dimasak, pati sagu direndam dalam baskom atau wadah serupa menggunakan air dingin selama satu malam hingga mengendap, kemudian airnya dibuang. Saat akan diolah, sagu dicairkan dengan air dingin secukupnya, lalu disiram dengan air panas mendidih sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga mengental dan menyerupai lem. Sebaiknya, sebelum sagu diolah menjadi makanan siap saji, sayur, kuah ikan, dan sambal sudah disiapkan terlebih dahulu agar sinonggi bisa disantap saat masih panas (Kiki, 2013).

Tolaki telah mengonsumsi sagu selama ratusan tahun. Tidak hanya berfungsi sebagai pengganti nasi dalam makanan pokok, tetapi juga menjadi warisan leluhur suku Tolaki yang menunjukkan kedekatan mereka dengan alam dan tradisi. Pohon sagu sebagai bahan utama sinonggi tumbuh alami di wilayah tradisional Tolaki, sehingga sinonggi menjadi simbol keharmonisan masyarakat dengan lingkungan sekitar. Dengan mempertahankan cara pengolahan dan ritual makan sinonggi, masyarakat Tolaki turut melestarikan warisan budaya sekaligus menegaskan identitas etnis mereka.

Tekstur kenyal dan rasa hambar dari sinonggi yang dipadukan dengan lauk khas seperti kuah ikan kuning yang gurih dan sambal asam pedas menggambarkan filosofi hidup sederhana yang kaya akan kehangatan sosial dan rasa persatuan. Tata cara makan sinonggi yang penuh sopan santun dan bermakna filosofis juga mencerminkan sikap hidup masyarakat Tolaki yang menghormati alam dan manusia secara seimbang.

Biasanya, sinonggi dinikmati secara bersama-sama dalam sebuah ritual makan yang disebut mosonggi. Dalam tradisi ini, sinonggi disajikan dalam satu wadah besar

dan diambil secara bergantian menggunakan posonggi. Cara makan ini melambangkan nilai kebersihan dan kesopanan, karena setiap orang hanya mengambil bagiannya tanpa menyentuh bagian lain, mencerminkan rasa hormat terhadap sesama dan makanan sebagai anugerah dari alam. Makna filosofis ini menggambarkan norma dan etika dalam berbagi makanan sebagai karunia alam sekaligus memperkuat hubungan persaudaraan antar individu.

Singkatnya, sinonggi merupakan simbol penting dalam identitas budaya Tolaki yang merepresentasikan kebersamaan, rasa hormat kepada alam dan leluhur, serta mencerminkan kehidupan sosial yang harmonis dan sederhana. Melalui sinonggi, nilai-nilai budaya Tolaki terus dilestarikan dan diwariskan turun-temurun.



(Sinonggi, Makanan Khas Suku Tolaki-Mekongga)

Lain halnya, kasuami yang menggunakan ubi kayu sebagai bahan utama dan dikenal dari masyarakat Buton serta Wakatobi. Pada masa lalu, karena sulit menanam beras di pesisir Sulawesi Tenggara, singkong menjadi sumber karbohidrat utama yang praktis dan tahan lama. Kasuami yang berbahan dasar ubi kayu, diolah dengan metode pengukusan menggunakan uap panas yang disebut soa (Wati, 2023). Orang Wakatobi

menyebut makanan ini sebagai soami, sementara di daerah Buton dan Muna dikenal dengan nama kasuami. Karena tahan lama, kasuami sering digunakan sebagai bekal oleh pelaut dari Buton dan Wakatobi saat melaut ke Singapura, Malaysia, hingga Filipina (Sawal, 2025).

Karena masyarakat Buton dan Wakatobi kesulitan menanam padi masa itu, kasuami dianggap sebagai simbol ketahanan pangan yang menunjukkan bagaimana masyarakat lokal menyesuaikan diri dengan lingkungan sekitar dan memanfaatkan sumber daya alam yang ada secara berkelanjutan. Hal ini mencerminkan kekuatan budaya dalam menghadapi tantangan baik dari segi lingkungan maupun ekonomi

Tradisi konsumsi kasuami diwariskan secara turun-temurun dengan setiap keluarga memiliki cara pengolahan yang masih tradisional, seperti pengukusan menggunakan tungku kayu bakar dan pencetakan dalam bentuk kerucut menyerupai tumpeng. Proses ini memerlukan ketelitian dan kesabaran, serta menjadi momen untuk saling bergotong royong antar anggota keluarga. Bentuk khas kasuami yang kerucut menyerupai tumpeng, secara historis melambangkan gunung atau bukit suci yang dipercaya sebagai tempat tinggal kekuatan spiritual dan leluhur. Makna ini mencerminkan hubungan antara manusia dengan alam dan dunia spiritual, serta menunjukkan penghormatan yang mendalam terhadap alam dan leluhur sebagai bagian dari keragaman budaya mereka. Singkatnya bentuk ini melambangkan harapan, keakraban, dan rasa syukur.

Bentuk kerucut juga mencerminkan nilai estetika tradisional yang menonjolkan kehalusan dan keindahan dalam praktik budaya kuliner yang diwariskan dari

generasi ke generasi. Bentuk tersebut melambangkan ketelitian, keteraturan, serta nilai seni yang dijaga dan dipelihara oleh masyarakat sebagai bagian penting dari identitas budaya mereka. Selain bermakna simbolis, bentuk kerucut kasuami juga memiliki fungsi praktis dalam proses pengukusan dan penyajian. Bentuk ini memungkinkan uap panas mengalir secara merata selama pengukusan sehingga kasuami matang dengan baik dan memiliki tekstur khas. Selain itu, penyajian kasuami dalam bentuk kerucut memudahkan penataan dalam acara adat dan memberikan kesan eksklusif pada hidangan tersebut.

Kasuami dianggap sebagai simbol persaudaraan dan keakraban di antara masyarakat Buton dan Wakatobi. Makanan ini sering disajikan dalam acara besar seperti hajatan, penyambutan tamu, dan kegiatan



(Kasuami, Makanan Khas Buton-Wakatobi)

sosial komunitas yang menandai kebersamaan dan solidaritas antaranggota masyarakat. Makan kasuami dalam suasana kebersamaan dapat memperkuat hubungan sosial dan menunjukkan kehangatan serta kedekatan antarindividu dan komunitas.

Kasuami juga berfungsi sebagai lambang identitas daerah, khususnya bagi

masyarakat Buton dan Wakatobi. Ia bukan hanya mencerminkan kearifan lokal dalam pengelolaan pangan, tetapi juga menjadi ciri khas kuliner yang membedakan daerah ini dengan wilayah lain. Kasuami sering kali menjadi makanan kebanggaan yang diperkenalkan kepada tamu dan wisatawan, memperkuat citra budaya dan identitas wilayah. Secara keseluruhan, kasuami menjadi simbol utama dalam identitas dan budaya masyarakat Buton dan Wakatobi, yang melambangkan nilai persaudaraan, ketahanan pangan, pelestarian tradisi, serta kekayaan budaya daerah mereka.

Makanan tradisional selanjutnya adalah kambuse berasal dari Bahasa Muna yang berarti jagung tua yang dibuka tongkolnya dan sudah dipisah dari kulitnya (Musa, 2024). Kabupaten Muna, dikenal sebagai salah satu daerah penghasil jagung utama di Sulawesi Tenggara, sejak lama mereka menjadikan jagung sebagai makanan pokok masyarakatnya.

Kambuse melambangkan ketahanan pangan masyarakat Muna yang sangat bergantung pada hasil alam, khususnya jagung yang tumbuh subur di wilayah mereka. Jagung sebagai bahan utama kambuse mencerminkan adaptasi ekologis dan kemandirian pangan lokal dalam menghadapi keterbatasan geografis serta perubahan iklim. Proses pengolahan kambuse yang khas juga menunjukkan keuletan dan kearifan masyarakat Muna dalam memanfaatkan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Selain itu, kambuse juga menjadi simbol perjuangan melestarikan identitas pangan lokal yang mulai tergerus oleh modernisasi dan pola konsumsi yang semakin mengutamakan nasi beras. Usaha pelestarian kambuse di desa-desa Muna menunjukkan kesadaran masyarakat akan

pentingnya menjaga keunikan dan kelangsungan pangan tradisional sebagai bagian dari warisan budaya yang harus dijaga. Kambuse melambangkan kesederhanaan dan efisiensi dalam bertahan hidup, serta menjadi bagian penting dalam tradisi sosial yang menguatkan ikatan antar anggota masyarakat melalui kebiasaan makan bersama.

Pada halaman Pikiranlokal.com, Ali (2013) menyatakan kambuse merupakan ungkapan cinta terhadap alam yang diolah menjadi sumber kekuatan. Ketika disajikan bersama sayur katembe, pepaya rebus, atau ikan kaondo, kambuse menjadi hidangan sederhana yang mendukung tumbuhnya generasi yang sehat dan kuat. Kambuse bukan hanya sekadar makanan, melainkan juga berperan dalam mendukung pertumbuhan manusia. Di balik butir jagung yang bisa lembut atau agak keras tersebut, terkandung karbohidrat alami, serat, vitamin A dan B, serta mineral penting seperti zat besi dan magnesium. Nutrisi ini bekerja secara tersembunyi untuk membangun tulang, memperkuat otot, dan memberikan energi bagi tubuh.



(Kambuse, Makanan Khas Suku Muna)

Dengan demikian, kambuse menjadi simbol penting identitas masyarakat Muna yang mencerminkan ketahanan pangan, kearifan lokal, nilai budaya, serta upaya pelestarian tradisi pangan di tengah perubahan sosial dan ekonomi. Kambuse bukan hanya makanan, tetapi juga lambang perjuangan menjaga warisan budaya yang berharga.

Terakhir, kabuto yang juga merupakan makanan tradisional khas Muna, terbuat dari ubi kayu (singkong) yang melalui proses fermentasi dan pengolahan khusus, menghasilkan hidangan yang tahan lama dengan rasa yang khas dan unik (Swara, 2024). Menurut sejarawan budaya Muna, kabuto awalnya dibuat sebagai persediaan makanan cadangan saat panen tidak mencukupi, sehingga menggambarkan kemampuan masyarakat dalam beradaptasi dengan kondisi alam dan menghadapi berbagai tantangan hidup.

Kabuto menggambarkan ketahanan hidup masyarakat Muna yang mampu beradaptasi dengan lingkungan yang kurang mendukung pertanian padi. Dengan singkong sebagai bahan utama yang tahan lama disimpan, kabuto menunjukkan sikap mandiri dan kesiapan menghadapi masa paceklik atau krisis pangan. Filosofi ini mencerminkan semangat pantang menyerah dan ketekunan yang diwariskan secara turun-temurun sekaligus menjadi sumber kekuatan fisik dan mental bagi komunitas.

Proses pembuatan kabuto memerlukan tahapan yang panjang dan kesabaran, meliputi pengupasan, penjemuran, perendaman, fermentasi, hingga pengolahan akhir. Simbolisme ini mencerminkan nilai kesabaran, ketekunan, dan kerja keras yang sangat dihargai di masyarakat Muna sebagai bagian dari filosofi hidup mereka. Nilai-nilai tersebut diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari pendidikan budaya dan sosial.

Kabuto juga sebagai ikon kuliner khas Muna yang memperkuat citra daerah dan identitas masyarakatnya. Pengakuan kabuto sebagai warisan budaya tak benda menegaskan pentingnya makanan ini sebagai simbol budaya dan alat pelestarian nilai-nilai lokal di tengah perkembangan zaman. Selain itu, kabuto memiliki potensi besar sebagai daya tarik wisata kuliner sekaligus media untuk menyebarkan budaya Muna ke kalangan yang lebih luas.

Dengan demikian, kabuto dalam identitas masyarakat Muna menjadi lambang ketahanan pangan, warisan budaya, kesabaran, dan kebanggaan daerah yang mengikat komunitas melalui nilai-nilai tradisional serta semangat beradaptasi dengan lingkungan sekitar



(Kabuto, Makanan Khas Suku Muna)

Makanan tradisional tidak hanya menyimpan nilai-nilai sejarah dan sosial sebagai bagian dari warisan budaya, tetapi juga merupakan elemen kearifan lokal yang sangat berperan dalam memperkuat ketahanan pangan (Ahsan et al., 2025). Sebagai hidangan tradisional, SIKKATO tidak hanya berfungsi sebagai sumber nutrisi, tetapi juga mengandung nilai-nilai budaya yang kuat dalam kehidupan sosial masyarakat. Pangan-pangan tersebut diproses secara alami dan ramah lingkungan, sesuai dengan prinsip-prinsip

tradisional yang berkelanjutan dan menjaga kelestarian budaya setempat serta disajikan dalam berbagai acara adat, ritual, serta dalam konsumsi sehari-hari, yang mencerminkan kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya alam dan proses produksi makanan sekaligus melambangkan identitas yang diwariskan oleh para leluhur dan perekat budaya bagi masyarakat Sulawesi Tenggara. Misalnya, proses pengolahan sagu menjadi sinonggi melalui tahapan yang memerlukan ketelatenan dan ketrampilan khas, mencerminkan nilai-nilai budaya yang dijunjung tinggi oleh masyarakat Tolaki dalam menjaga tradisi mereka.

Selain menjadi simbol kebudayaan, SIKKATO juga memiliki peran vital dalam ketahanan pangan. Sejak tahun 2010, pemerintah Kota Kendari telah memulai program gerakan untuk mengembangkan SIKKATO (Mappasomba, 2021). Gerakan ini bertujuan untuk melestarikan, meningkatkan produksi, sekaligus mempromosikan konsumsi pangan tradisional tersebut agar dapat mendukung ketahanan pangan, memperkuat perekonomian lokal, dan menjaga keberlanjutan sumber daya alam di Sulawesi Tenggara. Pengembangan pangan lokal SIKKATO juga dapat menjadi strategi penting dalam pemberdayaan masyarakat petani di wilayah perkotaan. Selain itu, pengembangan ini juga berpotensi mendorong pertumbuhan sektor-sektor lain seperti perdagangan, jasa, dan pariwisata, sehingga memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi komunitas setempat.

Program pemerintah dan masyarakat dalam mengembangkan serta melestarikan SIKKATO di Sulawesi Tenggara meliputi berbagai upaya strategis yang bertujuan untuk memperkenalkan, mempertahankan,

dan mengembangkan pangan lokal sebagai bagian dari identitas budaya sekaligus diversifikasi pangan non-beras (Mappasomba, 2021). Program ini meliputi; Pertama, pemerintah Sulawesi Tenggara melakukan upaya peningkatan diversifikasi pangan melalui pengembangan pertanian perkotaan dan pengelolaan lahan pertanian seluas 17.334 hektare. Lahan tersebut meliputi sawah, rawa, lahan kering, serta area untuk usaha perikanan, yang semuanya diarahkan untuk mendukung ketahanan pangan dan optimalisasi sumber daya lokal secara luas.

Kedua, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sulawesi Tenggara membentuk wirausaha baru yang fokus pada pengembangan produk olahan berbasis pangan lokal, termasuk SIKKATO, dengan memberikan pelatihan dan bimbingan teknis. Program ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah serta daya saing produk pangan tradisional di pasar lokal dan nasional, sekaligus memperkuat ekonomi daerah melalui pengembangan industri kecil menengah yang berbasis kearifan lokal.

Ketiga, Pemerintah Sulawesi Tenggara aktif mempromosikan pangan lokal SIKKATO, agar dikenal luas baik di dalam maupun luar daerah. Kampanye ini bertujuan membangkitkan kesadaran masyarakat untuk kembali mengonsumsi pangan asli lokal yang sarat nilai sejarah dan budaya. Promosi dilakukan melalui berbagai acara publik serta kolaborasi dengan sektor kuliner, pariwisata, dan pendidikan guna memperluas jangkauan dan penghargaan terhadap pangan tradisional tersebut.

Keempat, Pemerintah Sulawesi Tenggara melalui lembaga penelitian dan pengembangan provinsi mendorong inovasi dan pemberdayaan petani serta pelaku

UMKM di sektor pangan lokal. Contohnya, program KEKASI ABG-KU yang menggabungkan akademisi, bisnis, pemerintah, dan komunitas dengan tujuan mengoptimalkan hasil riset serta pengembangan produksi pangan tradisional untuk memperkuat ekonomi lokal dan ketahanan pangan.

Terakhir, melalui Model Pengembangan Pangan Pokok Lokal (MP3L), pemerintah Sulawesi Tenggara melakukan pengembangan pangan lokal di seluruh kabupaten dan kota dengan bekerja sama bersama perguruan tinggi serta berbagai pihak terkait. Strategi ini berperan penting dalam memperkuat kemandirian pangan daerah sekaligus mendorong produksi dan konsumsi pangan lokal secara luas dalam rangka menjaga ketahanan pangan.

Ketahanan pangan lokal menjadi pondasi penting dalam pemenuhan kebutuhan dasar manusia, hal ini berkaitan erat dengan keberlanjutan budaya kuliner yang beragam dan identitas nasional Indonesia yang kaya akan sumber daya alam. Kearifan lokal seperti makanan tradisional berperan penting dalam mendukung keberlanjutan sistem pangan dengan penggunaan bahan-bahan lokal, selaras dengan kebudayaan masyarakat, serta memiliki ketahanan di tengah kondisi krisis pangan. Dalam hal ini dibutuhkan kolaborasi yang harmonis antara masyarakat adat, pelaku usaha, pemerintah, dan akademisi sangat penting untuk mendukung produksi, inovasi, serta promosi pangan lokal, sehingga menjadi bagian dari pola konsumsi yang sehat, berkelanjutan, dan membanggakan. Selain itu, peran generasi muda sangat krusial dalam menumbuhkan kecintaan dan menjaga kelestarian pangan lokal agar tidak hilang dan tetap relevan di masa mendatang.

Sebagai generasi muda, Ahsan et al., (2025) dalam penelitiannya juga menawarkan berbagai strategi untuk mempertankan pangan lokal secara umum, misalnya seperti inovasi pengemasan ulang makanan tradisional dengan desain modern dan menarik yang sesuai selera visual milenial dan Gen Z. Langkah rebranding ini bertujuan mempertahankan eksistensi makanan tradisional di pasar global sekaligus meningkatkan daya tarik tanpa menghilangkan nilai autentik, cita rasa, dan bahan lokalnya. Pendekatan ini merupakan inovasi berbasis kearifan lokal yang menggabungkan nilai tradisi dan strategi modern untuk menjaga relevansi dan keberlanjutan makanan tradisional sebagai simbol identitas dan instrumen ketahanan pangan nasional.

Selain itu, mengadakan festival kuliner dan menyediakan outlet makanan tradisional di kampus merupakan pendekatan strategis untuk memperkenalkan kembali makanan tradisional ke publik. Festival kuliner tidak hanya berfungsi sebagai media promosi makanan khas berbagai daerah, tetapi juga sebagai sarana edukasi yang mengenalkan sejarah, nilai sosial, dan kandungan gizi secara langsung. Acara ini menciptakan ruang interaksi antara mahasiswa, dosen, dan pelaku UMKM lokal, membangun ekosistem pelestarian kuliner yang inklusif dan berkelanjutan. Kehadiran outlet makanan tradisional di kampus juga menjadi wujud nyata upaya institusional dalam membentuk pola konsumsi sehat, berbasis lokal, dan mendukung ketahanan pangan.

Strategi berikutnya adalah membangun kolaborasi antara pelaku UMKM lokal dengan food vlogger dan influencer, yang menunjukkan pemahaman pentingnya promosi digital di era teknologi informasi. Melalui kerja sama dengan mereka,

makanan tradisional dapat diperkenalkan secara luas dengan cara yang kreatif, visual, dan persuasif sehingga menarik perhatian generasi muda, terutama mahasiswa. Strategi ini tidak hanya meningkatkan minat terhadap kuliner lokal, tetapi juga mendukung eksistensi dan pendapatan pelaku usaha kecil di sektor pangan tradisional. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip ketahanan pangan berbasis komunitas, yaitu ketahanan pangan yang dikembangkan melalui partisipasi dan kolaborasi antara konsumen, pelaku usaha, dan komunitas lokal.

Dengan demikian, SIKKATO bukan hanya lambang identitas dan kearifan budaya, tetapi juga perekat sosial dan fondasi ketahanan pangan yang melandasi keberlangsungan kehidupan masyarakat Sulawesi Tenggara secara utuh. Keberadaan dan pelestarian SIKKATO sangat penting untuk memastikan bahwa nilai budaya, kearifan lokal, dan kemandirian pangan tetap terjaga dari generasi ke generasi. Keberadaannya mengingatkan masyarakat Sulawesi Tenggara akan akar budaya yang kuat serta pentingnya menjaga dan melestarikan kearifan lokal yang terwujud dalam pangan tradisional. Melalui upaya pelestarian dan pengembangan, SIKKATO diharapkan terus menjadi bagian hidup masyarakat dan dikenalkan lebih luas sebagai warisan budaya yang layak dijaga kelestariannya.

Referensi:

- Ahsan, M. R., Khurosani, B. I., Zevi, F. I., Setiadi, A. N. P., Rofiana, R., & Fitria, R. (2025). Ketahanan Pangan Lokal di Era Globalisasi: Tantangan Pelestarian Makanan Tradisional di Kalangan Mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial*, 9(6).
- Ali, M. A. (2013). Lestari “Kambuse” dari Desa Lindo untuk Indonesia. *Pikiran Lokal*. <https://www.pikiranlokal.com/2025/07/13/lestari-kambuse-dari-desa-lindo-untuk-indonesia/>
- Arwin. (2021). “Sikato” dari Sultra untuk Ketahanan Pangan Nasional. *Redaksi*. <https://detiksultra.com/opini/sikato-dari-sultra-untuk-ketahanan-pangan-nasional/>
- Hunowu, R. (2024). Dinamika Kebudayaan Sulawesi Tenggara. *Kompasiana.Com*. https://www.kompasiana.com/abusofiantongkad7505/671f0cb3c925c4454811a097/dinamika-kebudayaan-sulawesi-tenggara?page=all&page_images=1#goog_rewarded
- Kiki, P. (2013). Sinonggi, Makanan Khas Suku Tolaki. *Kuliner Kompas.Com*. <https://web.archive.org/web/20130503044710/http://kuliner.kompas.com/read/2013/05/01/18425699/Sinonggi..Makanan.Khas.Suku.Tolaki>
- Mappasomba, M. (2021). *Sikatto: Alternatif Solusi Ketahanan Pangan* (Dandelion Publisher (ed.)).
- Musa, S. (2024). Kambose, Olahan Jagung yang Istimewa. *Haluanrakyat.Com*. <https://haluanrakyat.com/kambouse-olahan-jagung-yang-istimewa>
- Sawal. (2025). Kuliner Tradisional Kasoami Bentuk Mirip Tumpeng, Cita Rasa dan Asal Usul. *Tribun News Sultra*. https://sultra.tribunnews.com/2025/08/04/kuliner-tradisional-kasoami-bentuk-mirip-tumpeng-cita-rasa-dan-asal-usul?page=all&s=paging_new

Swara, E. (2024). Kabuto, Makanan Khas Suku Muna Sulawesi Tenggara Raih Apresiasi Warisan Budaya Tak Benda 2024. Enews.id. <https://enews.id/berita/detail/kabuto-makanan-khas-suku-muna-sulawesi-tenggara-raih-apresiasi-warisan-budaya-tak-benda-2024>

Wati, Y. (2023). Mengenal Kasuami, Kuliner Legendaris Khas Sulawesi Tenggara. IDN Times Sulsel. <https://sulsel.idntimes.com/food/dining-guide/mengenal-kasuami-kuliner-legendaris-khas-sulawesi-tenggara-01-hr5y9-2qhy15>

Wil, B. (2016). Potensi Pertanian Provinsi Sulawesi Tenggara. WordPress.Com.



JOGJA TAK HANYA GUDEG: LIMA PANGAN LOKAL PENGGANTI NASI SEBAGAI IDENTITAS BUDAYA

Khalifatun Saudah

Universitas Negeri Makassar
khalifatunsaudah@gmail.com

PENDAHULUAN

Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap beras sebagai makanan pokok telah membentuk pola konsumsi yang kuat hingga muncul ungkapan populer “belum makan kalau belum makan nasi”. Dominasi beras ini tidak hanya terkait dengan aspek gizi, tetapi juga menyangkut dimensi budaya dan identitas yang melekat pada kehidupan sehari-hari masyarakat. Namun, kondisi geografis tertentu tidak selalu memungkinkan masyarakat untuk sepenuhnya bergantung pada padi. Di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta khususnya kabupaten Gunungkidul, misalnya, lahan kering menyulitkan penanaman padi sebagai sumber pangan utama. Masyarakat setempat mengembangkan strategi bertahan dengan

memanfaatkan umbi-umbian seperti singkong, ubi jalar, talas, dan kentang sebagai pengganti nasi. Hasil kajian di Desa Candirejo, Kecamatan Semanu, menunjukkan bahwa tanaman umbi-umbian kaya akan karbohidrat sehingga mampu memenuhi kebutuhan energi harian, sekaligus menjadi alternatif ketika ketersediaan beras terbatas (Kusumaningtyas et al., 2021).

Praktik masyarakat Gunungkidul yang mengonsumsi umbi-umbian sebagai pengganti nasi sesungguhnya sejalan dengan kebijakan pangan nasional. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan mendefinisikan pangan lokal sebagai makanan yang dikonsumsi oleh

masyarakat setempat sesuai potensi dan kearifan lokal (Pasal 1 angka 17). Lebih jauh, Pasal 41–42 menegaskan pentingnya penganeekaragaman pangan berbasis sumber daya lokal, sementara Pasal 60 mewajibkan pemerintah pusat maupun daerah untuk mendorong konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang, aman, serta sesuai dengan potensi dan potensi lokal (Presiden RI, 2012). Sejalan dengan hal tersebut, adaptasi masyarakat di wilayah lahan kering seperti Desa Candirejo, Kecamatan Semanu, yang menjadikan umbi-umbian sebagai pangan pokok alternatif tidak hanya menjadi strategi bertahan hidup, melainkan juga praktik nyata yang mendukung agenda penganeekaragaman pangan sekaligus memperkuat ketahanan pangan nasional (Kusumaningtyas et al., 2021; Presiden RI, 2012).

Yogyakarta selama ini identik dengan citra kuliner khas, terutama gudeg yang bahkan telah menjadi ikon pariwisata daerah. Namun, menjadikan gudeg sebagai representasi tunggal pangan lokal Yogyakarta berpotensi menutupi keberadaan pangan pokok non-beras yang lebih tua dan sarat makna budaya. Beragam pangan tradisional berbasis singkong dan jagung, seperti tiwul, gatot, geblek, dan growol telah lama menjadi bagian dari kehidupan masyarakat pedesaan di Gunungkidul dan Kulon Progo. Bahkan sego jagung yang dulunya dianggap sebagai makanan kelas bawah, kini justru dipromosikan kembali sebagai pangan sehat kaya serat dan berpotensi mendukung variasi pangan modern. Kehadiran pangan-pangan tersebut menunjukkan bahwa identitas kuliner Yogyakarta tidak hanya berhenti pada gudeg, tetapi mencakup tradisi pangan lokal yang lahir dari kearifan masyarakat dalam mengelola sumber daya alam yang terbatas.

Tulisan ini bertujuan untuk menggali kembali peran pangan lokal Yogyakarta sebagai identitas budaya sekaligus alternatif strategis dalam mendukung ketahanan pangan. Secara khusus, pembahasan difokuskan pada lima pangan pokok non-beras yang khas dan historis di Yogyakarta, yakni tiwul, gatot, geblek, growol, dan sego jagung. Masing-masing pangan tidak hanya ditinjau dari bahan baku dan proses pengolahannya, tetapi juga dari nilai sejarah, filosofi, dan makna sosial-budaya yang melekat di dalamnya. Dengan demikian, diharapkan pembahasan ini dapat memberikan kontribusi akademis bagi pengayaan kajian antropologi pangan serta kontribusi praktis bagi upaya revitalisasi pangan lokal di tengah arus modernisasi dan globalisasi.

PANGAN LOKAL DAN IDENTITAS BUDAYA

Pangan lokal dapat dipahami sebagai makanan khas suatu daerah yang bersumber dari hasil alam sekitar, kemudian diolah serta dikonsumsi oleh masyarakat sesuai dengan kondisi geografis dan tradisi yang berkembang. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan bahwa pangan lokal merupakan unsur penting dalam sistem pangan nasional karena mencerminkan potensi daerah sekaligus pola konsumsi masyarakatnya (Presiden RI, 2012). Penguatan pangan lokal sesungguhnya memiliki peran strategis. Peran tersebut tidak hanya untuk mengurangi ketergantungan pada beras, tetapi pangan lokal untuk memperkuat kemandirian masyarakat serta menjaga ketahanan pangan nasional. Dengan demikian, pangan lokal tidak hanya penting dari sisi gizi dan ketersediaan, tetapi juga berperan dalam memperkuat kedaulatan pangan di tingkat daerah maupun nasional.

Selain memenuhi kebutuhan gizi, pangan lokal juga memiliki makna sosial dan kultural yang kuat. Abror dkk. (2024) menjelaskan

bahwa pangan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuh kebutuhan biologis, tetapi juga menjadi sarana ekspresi nilai, simbol, dan identitas budaya masyarakat. Pemilihan serta pengolahan makanan dipengaruhi oleh faktor sosial, budaya, dan historis yang memberi makna simbolik pada setiap hidangan. Melalui tradisi kuliner, masyarakat tidak hanya melestarikan rasa dan resep, tetapi meneguhkan nilai-nilai kebersamaan, gotong royong, dan pengorbanan terhadap alam dan leluhur.

Fenomena tersebut terlihat jelas di Yogyakarta. Masyarakat daerah Yogyakarta mengolah singkong dan jagung menjadi berbagai pangan khas seperti tiwul, gatot, geblek, dan sego jagung. Makanan-makanan tersebut tidak hanya berfungsi sebagai pengganti nasi, tetapi juga mencerminkan ketangguhan dan kemandirian masyarakat dalam menghadapi keterbatasan alam. Pangan lokal berperan ganda, yakni sebagai strategi pemenuhan kebutuhan hidup sekaligus sebagai wujud kearifan budaya yang membentuk identitas masyarakat Yogyakarta. Dalam kerangka antropologi budaya, makanan tradisional berfungsi sebagai penanda identitas yang diwariskan lintas generasi. Nilai yang melekat pada pangan lokal menunjukkan bahwa ketahanan pangan bukan hanya persoalan bahan, tetapi juga berkaitan dengan keberlanjutan nilai dan pengetahuan lokal dalam membentuk jati diri masyarakat.

RAGAM PANGAN UNTUK KEMANDIRIAN DAN GIZI

Penganekaragaman pangan berbasis potensi lokal menjadi salah satu strategi penting untuk mencapai ketahanan pangan dan gizi nasional. Badan Pangan Nasional (Bapanas RI, 2024) menekankan bahwa pengembangan pangan lokal tidak hanya

bertujuan menambah variasi konsumsi masyarakat, tetapi juga untuk mewujudkan sistem pangan yang berdaulat, berkelanjutan, dan mandiri. Ragam pangan dengan sumber dari singkong, jagung, talas, ubi, dan sagu memiliki nilai gizi tinggi serta berperan penting dalam pemenuhan energi dan zat gizi masyarakat. Rohyani dkk. (2020) menjelaskan bahwa pangan lokal seperti ubi jalar mengandung karbohidrat kompleks, serat, mineral, dan beta-carotene yang bermanfaat bagi kesehatan sekaligus potensial untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif. Masyarakat dapat memperoleh sumber energi cukup dan mengurangi ketergantungan terhadap beras sebagai satu-satunya makanan pokok dengan menggali potensi bahan pangan lokal tersebut.

Selain meningkatkan kualitas gizi, pengembangan pangan lokal juga memberikan dampak ekonomi bagi masyarakat. Pemanfaatan bahan baku lokal mendorong tumbuhnya industri rumah tangga dan usaha kecil di sektor pengolahan pangan. Produk-produk berbasis pangan lokal seperti tiwul instan, geblek kemasan, dan nasi jagung organik kini berkembang sebagai bagian dari ekonomi kreatif di Yogyakarta. Kegiatan tersebut tidak hanya menambah nilai jual bahan pangan, tetapi juga membuka lapangan kerja baru dan memperkuat ekonomi desa. Masyarakat dapat mempertahankan tradisi kuliner sekaligus menyesuaikannya dengan kebutuhan dan selera generasi modern melalui inovasi olahan pangan lokal.

Melalui berbagai inovasi tersebut, keberagaman pangan lokal juga berperan penting dalam peningkatan kualitas gizi masyarakat. Pola konsumsi yang beragam membantu memenuhi kebutuhan zat gizi makro maupun mikro, sekaligus mencegah ketergantungan pada satu jenis sumber karbohidrat. Masyarakat dapat memadukan

pangan lokal dengan sumber protein nabati dan hewani untuk menciptakan pola makan yang sehat sesuai dengan budaya setempat. Upaya ini sejalan dengan tujuan Sustainable Development Goals (SDGs) ke-2, yaitu Zero Hunger yang menekankan pentingnya akses terhadap pangan bergizi, berkelanjutan, dan terjangkau bagi seluruh lapisan masyarakat. Kemandirian gizi dapat diwujudkan tanpa meninggalkan akar tradisi dan identitas budaya bangsa dengan memanfaatkan potensi pangan lokal.

Secara keseluruhan, penganekaragaman pangan lokal tidak hanya memperkuat ketahanan pangan dan gizi, tetapi juga menumbuhkan kemandirian ekonomi serta menjaga warisan budaya bangsa. Pengolahan dan konsumsi bahan pangan tradisional merupakan bentuk kearifan lokal yang selaras dengan prinsip pembangunan berkelanjutan. Masyarakat dapat menciptakan sistem pangan yang tangguh dan berkelanjutan melalui pemanfaatan sumber daya alam yang bijak dan inovatif. Nilai-nilai inilah yang menjadikan pangan lokal bukan sekadar pilihan konsumsi, melainkan sebagai simbol kesadaran budaya dan tanggung jawab terhadap masa depan ketahanan pangan nasional. Namun di era globalisasi, pelestarian pangan lokal menghadapi tantangan besar.

TANTANGAN PANGAN LOKAL DI ERA GLOBALISASI

Perkembangan globalisasi membawa pengaruh besar terhadap pola konsumsi masyarakat. Gaya hidup modern yang cenderung praktis dan instan menggeser kebiasaan makan tradisional berbasis pangan lokal. Produk pangan impor dan makanan cepat saji semakin diminati karena dianggap lebih efisien, bergengsi, dan sesuai dengan selera generasi muda. Perubahan ini menjadi tantangan serius bagi keberlanjutan pangan lokal yang perlahan mulai kehilangan daya tarik di mata konsumen, terutama di kawasan perkotaan.

Arus modernisasi dan urbanisasi juga menyebabkan pengetahuan tentang pengolahan pangan tradisional semakin berkurang. Banyak generasi muda tidak lagi mengenal cara membuat makanan khas daerah seperti tiwul, gatot, geblek, atau growol. Kurangnya regenerasi pelaku usaha kuliner tradisional mempercepat produksi pangan lokal semakin menurun. Kondisi ini diperburuk oleh minimnya promosi, kurangnya inovasi produk, serta terbatasnya dukungan teknologi yang seharusnya bisa meningkatkan daya saing pangan tradisional di pasar modern.

Tantangan lain datang dari sisi kebijakan dan distribusi pangan. Produk pangan lokal seringkali belum memiliki standar mutu, kemasan, dan sertifikasi yang memadai untuk bisa bersaing di pasar yang lebih luas. Karena itu, kebijakan pemerintah pusat dan daerah perlu diperkuat, terutama dalam hal pemberdayaan produsen kecil, pengembangan teknologi pascapanen, dan peningkatan literasi gizi masyarakat. Tanpa dukungan kebijakan yang konsisten, pangan lokal berisiko tertinggal di tengah persaingan global yang semakin ketat.

Meskipun demikian, era globalisasi juga membuka peluang baru untuk menghidupkan kembali pangan lokal melalui cara-cara yang lebih inovatif. Teknologi digital, platform e-commerce, dan media sosial bisa dimanfaatkan untuk memperkenalkan produk pangan tradisional ke pasar yang lebih luas. Generasi muda dapat menjadi penggerak utama dalam upaya ini dengan mengemas pangan lokal secara kreatif tanpa menghilangkan nilai budayanya. Melalui kolaborasi antara inovasi, kebijakan, dan kesadaran masyarakat, pangan lokal dapat terus bertahan dan bersaing di tengah dinamika global.

LIMA PANGAN LOKAL PENGGANTI NASI DI YOGYAKARTA

Di tengah arus modernisasi yang terus mengubah pola konsumsi, Yogyakarta masih menyimpan kekayaan pangan lokal yang merepresentasikan kearifan masyarakatnya. Sejumlah pangan tradisional berbasis singkong dan jagung telah menjadi bagian dari sejarah ketahanan pangan masyarakat pedesaan. Lima di antaranya, yakni tiwul, gatot, geblek, growol, dan sego jagung yang menunjukkan bagaimana masyarakat Yogyakarta mampu beradaptasi dengan keterbatasan sumber daya alam sekaligus melestarikan identitas budayanya.

1. Tiwul



Sumber: Pinterest/@nhasanahputri

Tiwul merupakan salah satu pangan tradisional khas Yogyakarta, khususnya makanan khas masyarakat Gunungkidul. Tiwul terbuat dari singkong atau ubi kayu yang dikeringkan menjadi gaplek, kemudian digiling dan dikukus hingga menjadi butiran lembut berwarna kecokelatan. Makanan ini telah dikenal sejak masa penjajahan Jepang, ketika masyarakat mengalami kesulitan memperoleh beras dan beralih mengonsumsi tiwul sebagai karbohidrat utama. Kondisi geografis Gunungkidul yang

didominasi lahan kering dan berbatu kapur membuat masyarakat setempat mengembangkan tiwul sebagai bentuk adaptasi terhadap keterbatasan sumber daya alam. Tiwul menjadi simbol kesederhanaan, ketahanan, dan kemandirian masyarakat pedesaan di wilayah Yogyakarta.

Dari sisi kandungan gizi, tiwul mengandung karbohidrat kompleks, serat tinggi, serta kalori yang lebih rendah dibanding nasi. Kandungan ini menjadikan tiwul sebagai pangan alternatif yang baik untuk pencernaan dan dapat membantu menjaga kadar gula darah. Defri dkk. (2022) menjelaskan bahwa tiwul memiliki indeks glikemik rendah berkisar antara 34-37, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai pangan fungsional yang sehat bagi penderita diabetes maupun masyarakat umum yang ingin menerapkan pola makan seimbang. Selain itu, bahan dasarnya yang mudah diperoleh menjadikan tiwul sebagai pangan berkelanjutan dan ramah lingkungan karena tidak memerlukan lahan sawah luas seperti padi.

Seiring perkembangan zaman, tiwul mengalami transformasi dari pangan pokok menjadi produk unggulan daerah. Munculnya inovasi tiwul instan serta produk olahan berbasis tepung tiwul, seperti cookies dan beras siger menunjukkan upaya masyarakat dalam mengadaptasi tradisi ke bentuk modern yang lebih praktis. Inovasi tersebut bukan hanya memperluas pasar dan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat lokal, tetapi juga memperkuat citra tiwul sebagai warisan kuliner yang relevan di era globalisasi. Dengan demikian, tiwul tidak lagi sekadar makanan pengganti nasi, melainkan juga simbol daya tahan dan kreativitas masyarakat Yogyakarta dalam menjaga keseimbangan antara kebutuhan pangan dan pelestarian budaya.

2. Gatot



Sumber: Pinterest/@dinanabdulloh19

Gatot merupakan pangan tradisional berbahan dasar singkong yang difermentasi secara alami melalui proses pengeringan dan perendaman. Produk ini lahir dari kondisi keterbatasan pangan masyarakat di wilayah lahan kering seperti Gunungkidul (Yogyakarta) dan Pacitan (Jawa Timur). Ketika situasi paceklik, masyarakat memanfaatkan singkong yang mulai mengalami proses fermentasi spontan sebagai sumber pangan alternatif. Hasil penelitian Ambarsari dkk. (2021) menunjukkan bahwa gatot tradisional memiliki karakteristik warna hitam, tekstur kenyal, dan cita rasa gurih akibat aktivitas mikroba seperti *Aspergillus niger*, *A. flavus*, dan bakteri asam laktat *Pediococcus* sp.. Proses fermentasi tersebut meningkatkan kandungan protein hingga 3,8% dan menjadikan gatot lebih mudah dicerna dibandingkan singkong mentah. Selain bernilai gizi, gatot juga merepresentasikan kearifan lokal masyarakat yang mampu mengubah keterbatasan menjadi kekuatan budaya. Kini, gatot tidak hanya berfungsi sebagai pangan pengganti nasi, tetapi juga menjadi simbol ketekunan dan inovasi masyarakat Gunungkidul dalam menjaga tradisi pangan lokal yang ramah lingkungan dan bernilai ekonomi.

Keberadaan gatot dalam khazanah kuliner Yogyakarta mencerminkan bahwa pangan lokal bukan sekadar persoalan kebutuhan jasmani, tetapi juga bagian dari jati diri bersama masyarakat. Dalam tradisi Jawa, makanan yang dihasilkan dari keterbatasan seringkali dimaknai sebagai simbol kesabaran, keuletan, dan kemampuan beradaptasi terhadap alam. Gatot menjadi cermin dari nilai-nilai tersebut, yakni lahir dari keterpaksaan, namun tumbuh menjadi kebanggaan daerah. Dalam konteks modern, mempertahankan pangan lokal seperti gatot berarti merawat pengetahuan tradisional yang diwariskan lintas generasi. Pangan ini bukan hanya sisa sejarah masa paceklik, melainkan representasi kemandirian dan solidaritas sosial yang membentuk karakter masyarakat Yogyakarta. Ketika dunia kuliner modern cenderung seragam dan global, gatot mengingatkan kita bahwa kekayaan identitas bangsa justru terletak pada keberagaman cita rasa lokal yang tumbuh dari tanah dan budaya sendiri.

3. Geblek



Sumber: Pinterest/@adezadarori

Geblek merupakan pangan tradisional khas Kulon Progo yang berbahan dasar singkong dan memiliki bentuk menyerupai angka delapan dengan tekstur kenyal serta cita

rasa gurih. Makanan ini lahir dari kebiasaan masyarakat pedesaan yang memanfaatkan hasil bumi lokal sebagai sumber karbohidrat alternatif selain nasi. Geblek tidak hanya dikenal sebagai jajanan tradisional. Dalam perkembangannya, geblek juga menjadi identitas kuliner khas Kulon Progo yang merefleksikan nilai kebersamaan dan kesederhanaan masyarakat setempat. Menurut Kusumo (2024), pengolahan geblek kini mengalami inovasi melalui pelatihan kepada pelaku UMKM agar menghasilkan produk yang lebih sehat, seperti geblek bakar tanpa MSG dan tanpa minyak sehingga cocok dikonsumsi oleh penderita diabetes millitus dan hipertensi. Inovasi ini menunjukkan kemampuan masyarakat lokal beradaptasi dengan tuntutan kesehatan modern tanpa meninggalkan akar tradisi mereka. Geblek menjadi contoh nyata bagaimana kearifan lokal dapat berpadu dengan inovasi dalam memperkuat ekonomi masyarakat sekaligus mempertahankan identitas budaya daerah.

Sebagai bagian dari warisan kuliner Yogyakarta, geblek bukan sekadar makanan ringan, melainkan simbol keuletan dan solidaritas masyarakat Kulon Progo. Nilai gotong royong, ketekunan, dan kebersamaan tercermin dari cara warga bekerja sama mempersiapkan bahan hingga menggoreng geblek dalam jumlah besar di setiap proses pembuatan. Bentuknya yang menyerupai angka delapan sering dimaknai sebagai lambing keutuhan dan kesinambungan hidup masyarakat desa. Berangkat dari dapur tradisional hingga festival kuliner modern, geblek terus menjadi saksi perjalanan budaya masyarakat yang sederhana, jujur, dan mandiri. Pelestarian geblek mencerminkan upaya menjaga ruang dialog antara masa lalu dan masa depan, antara cita rasa tradisi dan semangat inovasi. Dengan demikian, pangan lokal tidak hanya menjadi warisan, tetapi juga bagian dari jati diri masyarakat Yogyakarta.

4. Growol



Sumber: Moeslim.id/Foto:Net

Growol merupakan pangan pokok tradisional masyarakat Kulon Progo yang terbuat dari singkong hasil fermentasi alami. Proses perendaman selama beberapa hari menjadikan growol memiliki rasa asam khas dan tekstur lembut yang menyerupai nasi. Proses fermentasi pada growol tidak hanya berfungsi untuk memperpanjang daya simpan singkong, tetapi juga meningkatkan cita rasa dan kandungan gizi melalui aktivitas bakteri asam laktat (Afrianto & Wariyah, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat lokal telah lama mengenal teknik pengolahan pangan yang secara ilmiah mendukung kesehatan pencernaan dan ketahanan pangan keluarga. Growol kini mulai dipopulerkan kembali sebagai pangan sehat berbasis kearifan lokal melalui festival kuliner dan promosi produk unggulan daerah.

Lebih dari sekadar makanan pengganti nasi, growol mencerminkan filosofi hidup masyarakat pedesaan Yogyakarta yang sederhana, mandiri, dan selaras dengan alam. Makanan ini lahir dari kreativitas menghadapi keterbatasan sumber daya, tetapi justru tumbuh menjadi simbol kemandirian pangan daerah. Growol mengandung nilai keuletan dan ketulusan

sebagaimana karakter masyarakat Kulon Progo yang menghargai hasil kerja keras dan kebersamaan. Pelestarian growol tidak hanya berarti mempertahankan sebuah resep tradisional, tetapi juga menjaga kesinambungan pengetahuan lokal yang membentuk karakter masyarakat serta memperkaya identitas kuliner Yogyakarta dalam menghadapi modernisasi.

5. Sego Jagung



Sumber: Detik.com/Foto:detikFood

Sego jagung atau biasa disebut juga nasi jagung merupakan pangan pokok tradisional yang banyak dijumpai di wilayah pedesaan Yogyakarta, terutama di daerah pertanian kering seperti Gunungkidul dan Sleman bagian utara. Bagi masyarakat pedesaan, jagung bukan sekadar tanaman pangan melainkan bagian dari sejarah hidup yang panjang. Nasi jagung dibuat dari jagung yang ditumbuk halus, kemudian dimasak seperti nasi. Seringkali juga dicampur dengan beras atau singkong parut untuk menambah cita rasa dan tekstur. Dalam tradisi masyarakat Jawa, nasi jagung dikenal sebagai makanan petani yang mencerminkan kesederhanaan sekaligus kemandirian pangan.

Seiring waktu, nasi jagung mengalami inovasi dalam bentuk nasi jagung instan yang diolah agar lebih praktis dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat modern.

Hasil penelitian Inayah dkk. (2021) menunjukkan bahwa nasi jagung instan dengan penambahan tepung tempe memiliki indeks glikemik rendah (31,75) serta beban glikemik sedang (17,08) yang menjadikannya pilihan pangan yang tidak hanya bergizi tetapi juga ramah bagi penderita diabetes. Kandungan sertanya yang tinggi dan proses pencernaan yang lambat menjadikan nasi jagung cocok untuk mendukung pola makan sehat berbasis bahan lokal.

Lebih dari sekadar pengganti nasi, nasi jagung sebagai simbol ketahanan pangan berbasis hasil bumi yang mencerminkan kemampuan masyarakat Yogyakarta dalam beradaptasi terhadap keterbatasan sumber daya alam. Nasi jagung juga menyimpan nilai kebersamaan dan kesederhanaan yang melekat kuat pada kehidupan petani Jawa. Kini, nasi jagung hadir bukan sebagai warisan masa lalu semata, tetapi menjadi inspirasi bagi upaya revitalisasi pangan lokal yang berdaya saing di era modern.

Keberagaman pangan seperti tiwul, gatot, geblek, growol, dan nasi jagung menunjukkan bahwa masyarakat Yogyakarta memiliki sistem pangan yang adaptif, kreatif, dan berbasis nilai budaya. Setiap jenis makanan bukan sekadar hasil olahan bahan alam, tetapi juga cermin dari strategi sosial, ekonomi, dan spiritual dalam menjaga keberlanjutan hidup. Warisan kuliner tersebut mempertegas bahwa pangan lokal berperan sebagai jembatan antara kebutuhan fisik dan ekspresi identitas kolektif. Pemahaman ini menjadi penting untuk meninjau lebih jauh bagaimana pangan lokal berkontribusi terhadap pembentukan identitas budaya dan ketahanan pangan nasional.

RELEVANSI PANGAN LOKAL DENGAN IDENTITAS DAN KETAHANAN PANGAN

Pangan lokal memiliki peran penting dalam membentuk identitas budaya sekaligus

memperkuat ketahanan pangan nasional. Makanan bukan sekadar kebutuhan biologis, tetapi juga bagian dari sistem simbol nilai, tradisi, dan cara hidup masyarakat yang diwariskan lintas generasi. Melalui pangan lokal seperti tiwul, gatot, geblek, growol, dan sego jagung, masyarakat menegaskan identitas bersama yang berpijak pada kearifan lokal serta keselarasan dengan alam. Setiap jenis pangan mencerminkan Sejarah perjuangan, solidaritas sosial, dan kreativitas masyarakat dalam mengelola sumber daya yang terbatas.

Keberagaman pangan lokal menjadi fondasi penting bagi kemandirian dan kedaulatan pangan nasional. Ketergantungan berlebihan terhadap beras menjadikan sistem pangan Indonesia rentan terhadap perubahan iklim dan gangguan produksi. Oleh karena itu, Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan pentingnya penganekaragaman pangan berbasis sumber daya lokal. Kebijakan ini sejalan dengan arahan Bapanas RI yang menekankan pentingnya diversifikasi pangan untuk memperkuat ketahanan dan kemandirian gizi masyarakat. Hal tersebut juga sejalan dengan praktik masyarakat Yogyakarta yang telah lama memanfaatkan potensi lahan kering untuk menghasilkan pangan alternatif yang bergizi dan berkelanjutan (Bapanas RI, 2024; Kusumaningtyas et al., 2021).

Pelestarian pangan lokal memiliki nilai strategis bagi pembangunan berkelanjutan. Melalui inovasi produk, promosi kuliner, dan penguatan usaha kecil berbasis pangan tradisional, masyarakat dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi sekaligus menjaga warisan budaya. Dengan demikian, pangan lokal berperan ganda, yakni sebagai sumber ketahanan fisik melalui pemenuhan kebutuhan gizi dan sebagai sumber ketahanan budaya melalui

pelestarian nilai-nilai lokal yang membentuk jati diri bangsa.

KESIMPULAN

Keberadaan pangan lokal di Yogyakarta menunjukkan bahwa ketahanan pangan tidak hanya bergantung pada satu komoditas, tetapi juga pada kemampuan masyarakat dalam beradaptasi terhadap kondisi alam dan sosialnya. Lima pangan pengganti nasi—tiwul, gatot, geblek, growol, dan sego jagung, mewakili bentuk kearifan lokal yang lahir dari tantangan geografis sekaligus menjadi simbol keteguhan budaya masyarakat pedesaan. Pangan tidak hanya berfungsi sebagai sumber energi dan gizi, tetapi juga mengandung nilai sosial dan filosofi hidup yang memperkuat rasa kebersamaan serta penghormatan terhadap alam. Tradisi kuliner yang diwariskan turun-temurun memperlihatkan bahwa makanan berperan penting dalam menjaga identitas dan solidaritas masyarakat.

Perubahan gaya hidup dan dominasi pangan modern menimbulkan tantangan baru bagi upaya pelestarian pangan lokal di era globalisasi. Oleh karena itu, diperlukan sinergi antara masyarakat, pemerintah, dan pelaku usaha untuk mengembangkan inovasi produk, peningkatan mutu, serta pemanfaatan teknologi tanpa menghilangkan nilai budaya yang melekat. Pangan lokal Yogyakarta bukan sekadar warisan masa lalu, melainkan aset strategis yang merepresentasikan keseimbangan antara kebutuhan gizi, keberlanjutan lingkungan, dan identitas budaya bangsa. Yogyakarta layak dikenal bukan hanya melalui gudegnya, tetapi juga melalui keragaman pangan lokalnya yang mencerminkan ketahanan dan kebijaksanaan masyarakatnya.

REFERENSI

- Abror, K. T., Tasya Zennika, Esa Puspa Meysa Putri, Kinaya Aita Yukuri, & Supriyono. (2024). Peran Makanan Tradisional Dalam Memperkuat Identitas Nasional. *Jurnal Budaya Nusantara*, 7(1), 24–35. <https://doi.org/10.36456/JBN.vol7.no1.8834>
- Afrianto, S., & Wariyah, C. (2020). Karakteristik growol yang dibuat dengan variasi varietas ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dan lama fermentasi. *Agritech*, 40(3), 254–261.
- Ambarsari, I., Wibowo, M. S., & Kartasasmita, R. E. (2021). Identifikasi Mikroba dan Analisis Kandungan Gizi dari Bahan Pangan Tradisional Gatot dan Modifikasinya. *Acta Pharmaceutica Indonesia*, 46(1), 12–18. <https://doi.org/10.5614/api.v46i1.13052>
- Bapanas RI. (2024). Laporan Tahunan Badan Pangan Nasional Tahun 2023. Sekretariat Utama Badan Pangan Nasional (NFA).
- Defri, I., Nurhamzah, L. Y., Natasyari, D. D. S., Lestari, I. P. C., & Putra, A. Y. T. (2022). Potensi Tiwul dalam Upaya Diversifikasi Pangan serta Perkembangan Inovasinya Sebagai Pangan Fungsional. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(1), 17–26. <https://doi.org/10.24853/mjnf.3.1.17-26>
- Inayah, I., Metty, M., & Aprilia, Y. (2021). Indeks glikemik dan beban glikemik nasi jagung instan dengan penambahan tepung tempe sebagai alternatif makanan pokok pasien diabetes mellitus. *Ilmu Gizi Indonesia*, 4(2), 179–188.
- Kusumaningtyas, V., Wardana, Y. B. P., Yosua, L. E. N. G., Parikesit, C. P., Pradnyandari, K. A. Y., Kusuma, A. S. W., Pratama, E. R., Mitha, I., Glorizky, G. A., & Pramono, S. A. (2021). Basis Ketahanan Pangan Keluarga di Desa Candirejo Kecamatan Semanu Kabupaten Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta . *Jurnal Atma Inovasia (JAI)*, 1(2).
- Kusumo, M. P. (2024). Implementation of Geblek Processing Training for Micro, Small Medium Enterprise (MSMEs) in Kulon Progo Regency. *Journal of Community Services and Engagement: Voice of Community (VOC)*, 4(1), 45–53. <https://doi.org/10.23917/voc.v4i1.5421>
- Presiden RI. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100>
- Rohyani, I. S., Aryanti, E., Suropto, S., & Jupri, A. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Pangan Lokal Ubi jalar Untuk Peningkatan Nilai Gizi Dan Perekonomian Keluarga Di Kelurahan Pejeruk Ampenan. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 3(2). <https://doi.org/10.29303/jpmppi.v3i2.568>



JUKUT BUANGIT: Makanan Lokal Warisan Leluhur Dari Bali Dengan Segudang Misteri

I Kadek Agus Ripaldi & Made Early Anjani

*Program Studi Biologi, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Ganesha
agus.ripaldi@student.undiksha.ac.id*

Pendahuluan

Ketika berbicara tentang Bali, sebagian besar orang akan langsung membayangkan tempat-tempat seperti Denpasar, Ubud, atau Gianyar—pusat gemerlap pariwisata Pulau Dewata. Namun, masih terdapat bagian Pulau Bali yang jarang dibicarakan padahal memiliki banyak kearifan budaya lokal dan sejarah emas Bali, yakni Buleleng. Daerah di utara Bali ini merupakan satu dari tujuh kabupaten yang ada di Bali dengan luas wilayah mencapai 1.365,88 km² (Pekab Buleleng, 2021). Ibu Kota Kabupaten Buleleng adalah Singaraja yang dulunya merupakan Ibu Kota Provinsi Bali sebelum akhirnya dipindahkan ke Denpasar. Perpindahan ini dilatarbelakangi oleh faktor politik, geografis, dan ekonomi, Denpasar dinilai memiliki lokasi yang lebih strategis,

akses yang lebih mudah, serta potensi pengembangan ekonomi yang lebih besar dibandingkan Singaraja. Meskipun statusnya telah dipindahkan, kekayaan budaya Buleleng tidak pernah berubah bahkan semakin berkembang hingga didirikannya pusat kebudayaan berupa Gedung Kirtya. Julukan Bumi Panji Sakti telah lama disematkan pada Buleleng sebagai bentuk penghargaan pada Ki Barak Panji Sakti, raja Buleleng dahulu (Disbud Kabupaten Buleleng, 2024).

Bentuk kekayaan budaya di kabupaten Buleleng sangat beragam, dan banyak yang belum diketahui oleh orang-orang. Buleleng memiliki naskah lontar Usada Buda Kecapi yang mengandung ilmu pengobatan

tradisional. Selain itu, dalam bidang tari Buleleng memiliki tari Jaged Bungbung dan Janger Kolok dari Desa Bengkala yang telah menerima sertifikat Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) Indonesia (Pemkab Buleleng, 2025). Tidak sampai di sana, dalam bidang kuliner, Buleleng juga memiliki berbagai macam makanan tradisional dengan cita rasa khas “Layah Buleleng”. Tipat Blayag dan Siobak menjadi makanan yang sudah sangat umum ditemukan di sepanjang jalan dan banyak digemari oleh masyarakat lokal dan luar Buleleng. Namun, ada satu lagi hidangan yang tak kalah autentik yakni Jukut Buangit.

Jukut Buangit merupakan makanan berjenis jukut-jukutan atau sayur berkuah dari Desa Sangsit, salah satu desa di bagian timur Kota Singaraja. Penggunaan sayur Buangit sebagai makanan merupakan warisan leluhur yang harus dilestarikan sebagai bentuk local indigenous dan wujud nyata zero to hero dalam dunia kuliner. Meskipun begitu, kenyataannya Jukut Buangit masih kurang dikenal dibandingkan makanan-makanan khas Bali lainnya. Jika kondisi ini terus berlanjut maka keberadaan Jukut Buangit mungkin saja akan hilang dan ditinggalkan. Menurut Quentero-Angel et al. (2022), makanan tradisional di zaman modern dihadapkan pada isu higienitas sehingga orang-orang cenderung takut mengonsumsi makanan tradisional terlebih yang dijual kios pinggir jalan atau pasar sehingga mengakibatkan hilangnya pengetahuan dan praktik kuliner anatar generasi. Penelitian terdahulu yang berfokus membahas Jukut Buangit masih sangat minim, sehingga informasinya hanya sebatas lokasi asalnya. Keberadaan Jukut Buangit juga makin terdesak dengan munculnya makanan-makanan modern seperti Burger, Ayam Goreng, dan Mie Pedas. Berdasarkan pemaparan tersebut,

artikel ini bertujuan untuk memberikan informasi komprehensif tentang Jukut Buangit sebagai makanan khas Buleleng.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode kajian pustaka atau literature review. Pengumpulan data dilakukan dengan cara menelusuri portal-portal berita aktual dan database literatur akademik seperti Google Scholar dan Researchgate dengan kata kunci “Jukut Buangit”, “Makanan Khas Buleleng”, dan “Makanan Tradisional”. Maka dari itu, data yang digunakan adalah data sekunder. Data hasil pengumpulan kemudian dianalisis lalu disusun sebagai artikel.

Pembahasan

Tumbuhan Buangit

Buangit atau *Cleome gynandra* merupakan tumbuhan asli sub-Sahara dan Asia Tenggara dengan tingkat adaptasi baik dengan iklim panas dan kering, termasuk semi-kering, lembab, dan sub-lembab. Buangit dapat tumbuh subur di wilayah tropis dan subtropis, terutama di iklim yang hangat karena sifatnya yang tahan pada kekeringan dan tumbuh pada curah hujan singkat. Suhu optimal untuk pertumbuhannya adalah berkisar antara 18°C hingga 25°C dengan paparan sinar matahari penuh. Buangit dalam hal tempat hidup tidak terlalu pemilih karena dapat beradaptasi dalam berbagai kondisi tanah mulai dari tanah berpasir hingga lempung liat. Secara spesifik, tumbuhan ini dapat ditemui di alam liar, ladang atau lahan pertanian, lereng gunung, dan pekarangan rumah (Mashamaite et al., 2022).

Karakteristik Buangit sangat cocok dengan agroklimat Buleleng. Mengutip dari Badan Riset dan Inovasi Daerah Kabupaten Buleleng (2022), suhu rata-rata Kabupaten Buleleng adalah 28,0°C dengan kelembaban udara rata-rata mencapai 87%. Curah hujan tahunan Kabupaten Buleleng adalah 2.288,3-3.001,7 mm/tahun atau 190,69-250,12 mm/bulan dengan penyinaran matahari mencapai 73%. Sementara jenis tanah di Kabupaten Buleleng terdiri dari aluvial, andosol, tanah danau, latosol, mediteran, dan regosol (Putri & Wibawa, 2023). Ciri tanah aluvial adalah tekstur tanah liat berpasir sampai lempung liat berpasir dengan warna cokelat gelap sampai coklat kekuningan. Struktur tanah aluvial adalah gumpal membulat dan konsistensi tanah saat basah sangat lekat (Gayo et al., 2022). Semua kriteria tersebut sangat mendukung keberadaan tumbuhan Buangit meskipun curah hujan masih tergolong tinggi namun asalkan air hujan tidak menggenang dan dapat mengalir dengan baik maka tumbuhan ini akan tetap dapat tumbuh subur.

Tumbuhan Buangit memiliki banyak manfaat karena kaya kandungan vitamin seperti A dan C, mineral, dan protein. Bahkan kandungan seperti kalsium, zat besi, fosfor, kalium yang lebih tinggi dibandingkan sayuran komersial seperti kubis. Tumbuhan ini juga mengandung banyak metabolit sekunder seperti flavonoid, fenol, dan terpenoid. Kompleksitas kandungan Buangit berpotensi mengatasi malnutrisi, agen ketahanan pangan, dan berpotensi mengurangi keparahan gejala COVID-19. Secara tradisional, seluruh bagian tumbuhan digunakan untuk mengobati berbagai kondisi medis seperti anemia, radang sendi, diabetes, kanker, dan malaria. Buangit dari sisi pertanian memiliki potensi sebagai insektisida (Mashamaite et al.,

2022). Masyarakat Buleleng khususnya Desa Sangsit, Kecamatan Sawan tanpa sadar telah memanfaatkan potensi-potensi ini sehingga Jukut Buangit merupakan salah satu local indigenous yang sangat berharga.

Sejarah Jukut Buangit

Jika ditinjau dari asal katanya, istilah "jukut" dalam bahasa Bali berarti sayuran, sedangkan "Buangit" mengacu pada lokal yang dikenal secara ilmiah sebagai *Cleome gynandra*. Jukut Buangit merupakan sayuran berkuah khas Desa Sangsit dengan cita rasa yang khas perpaduan antara rasa pahit, gurih asin dan sedikit asam. Sejarah Jukut Buangit di Singaraja pada mulanya merupakan pemanfaatan tumbuhan liar yakni Buangit yang tumbuh liar di area persawahan dan di tepi parit rumah warga (Astuti, 2023). Keberadaannya yang begitu banyak saat itu dianggap sebagai gulma oleh para petani, sehingga masyarakat sekitar memanfaatkannya untuk diolah sebagai Jukut Buangit. Menurut Wijaya (2022), tidak terdapat catatan pasti kapan masyarakat Buleleng mulai mengolah tumbuhan Buangit menjadi Jukut Buangit. Namun, tradisi mengolah tumbuhan Buangit ini menjadi jukut diperkirakan telah berlangsung selama beberapa generasi. Pengetahuan tentang cara mengolah Buangit yang baik agar tidak terlalu pahit dan layak dikonsumsi telah diwariskan secara lisan oleh orang tua kepada anak-anaknya.



Gambar 1. Jukut Buangit

Kecenderungan masyarakat yang hidup dekat dengan alam terkhusus di bagian pegunungan yang kaya akan vegetasi, secara langsung membuat mereka mengembangkan kebiasaan mengonsumsi sayuran lokal (Polito et al., 2021). Selain itu faktor lain seperti ketersediaan bahan pangan yang mungkin terbatas pada zaman dulu yang mendorong masyarakat untuk lebih kreatif dan adaptif dalam memanfaatkan tumbuhan liar di sekitarnya. Tumbuhan Buangit yang tumbuh melimpah dulunya dianggap sebagai gulma pun menjadi solusi praktis dan ekonomis untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat setempat. Pada umumnya Jukut Buangit tidak dihidangkan dalam acara besar seperti upacara adat (Yadnya) yang biasanya memerlukan hidangan yang lebih istimewa dan memiliki nilai simbolis, karena Buangit ini merupakan tumbuhan liar yang mencerminkan nilai kesederhanaan sehingga makanan ini dihidangkan dalam kehidupan sehari-hari.

Seiring perkembangan zaman, Jukut Buangit tidak lagi dianggap sebagai makanan desa khas petani, namun makanan khas Buleleng. Ini didasari oleh keautentikan Jukut Buangit yang tidak ditemukan di wilayah Bali lainnya ditambah penelitian-penelitian yang dilakukan yang memberi informasi tentang kandungan Buangit yang baik untuk kesehatan. Dalam perkembangannya, Jukut Buangit tidak disajikan sebagai makanan tunggal tapi dilengkapi dengan beberapa makanan lain seperti kacang keplos atau kacang goreng, sudang lepet, dan brengkes atau pepes telengis. Kombinasi makanan tambahan ini memberikan keseimbangan antara rasa, aroma dan tekstur (Suyatra, 2018).

Cara Pembuatan Jukut Buangit dan Kandungan Gizi

Proses pembuatan Jukut Buangit tergolong sangat mudah dan hanya menggunakan bahan-bahan dapur sederhana. Langkah pertama dalam membuat Jukut Buangit dengan menyiapkan bahan-bahan utamanya meliputi sayuran Buangit yang telah dibersihkan, rempah-rempah seperti serai, daun salam, bawang putih, ketumbar, bawang merah, garam, gula pasir, dan air asam jawa. Adapun cara mengolah Buangit agar tidak terlalu pahit adalah merebusnya dengan tambahan sedikit garam kemudian peras dan bilas kembali (Astuti, 2023). Sementara untuk bumbu, bawang merah, bawang putih, dan ketumbar dihaluskan lalu dimasak bersama daun salam, serai, garam, gula pasir, dan air asam jawa. Sayuran Buangit kemudian ditambahkan dan direbus selama sepuluh hingga lima belas menit, atau hingga sayuran lunak dan rempah-rempah meresap. Jukut Buangit yang telah jadi dapat disantap dengan tambahan cabai rawit dan kacang tanah goreng (Lindasuryantini, 2025).

Meskipun cara pembuatannya sangat mudah, setiap komponen dalam hidangan Jukut Buangit menyimpan beragam nutrisi dan senyawa bioaktif yang baik untuk kesehatan. Sayur Buangit (*Cleome gynandra*), misalnya, mengandung berbagai zat seperti flavonoid, tanin, alkaloid, saponin, vitamin C, serta kalsium. Kandungan ini menjadikannya sumber antioksidan dan antikanker alami. Bawang merah juga tak kalah bermanfaat, dengan kandungan quercetin dan vitamin C yang dapat memperkuat sistem imun serta membantu menurunkan kolesterol. Sementara itu, bawang putih mengandung allicin yang memiliki sifat antibakteri, antivirus, dan mampu menurunkan tekanan darah (Widarta & Suter, 2022).

Ketumbar juga memiliki kaya akan linalool dan antioksidan polifenol yang berperan dalam menurunkan gula darah serta melancarkan pencernaan. Daun salam, dengan kandungan tanin dan minyak atsirinya, membantu mengendalikan kadar kolesterol dan gula dalam darah. Serai juga memberikan manfaat berkat senyawa citral dan geraniol yang bersifat antiradang dan antimikroba (Iqbal et al., 2019). Di sisi lain, air asam jawa mengandung asam tartarat, vitamin B, serta mineral penting seperti magnesium dan kalium, yang berfungsi menyegarkan tubuh dan memperlancar sistem pencernaan.

Berdasarkan Monograf Puryana & Agustini (2022), secara keseluruhan Jukut Buangit memiliki kadar protein sebesar 6,35%, kadarnya paling tinggi jika dibandingkan dengan jukut kelor, klentang, rambanan, maupun undis. Kandungan karbohidratnya mencapai 21,35% dan kadar airnya berada di angka 70,36%, menunjukkan bahwa hidangan ini tetap memiliki karakteristik sayur berkuah namun tidak terlalu berair seperti kelentang. Kandungan lemak Jukut Buangit relatif rendah yaitu 1,25%. Dengan kombinasi gizi tersebut, Jukut Buangit menghasilkan total energi sebesar 122,07 kkal, angka tertinggi di antara jukut lainnya. Dengan menggabungkan semua bahan tersebut, Jukut Buangit tidak hanya dinikmati sebagai kuliner tradisional yang lezat, tetapi juga menjadi hidangan bernutrisi tinggi yang mendukung kesehatan tubuh secara keseluruhan.

Jukut Buangit sebagai Identitas Budaya

Selain kaya akan nilai gizi, Jukut Buangit memiliki peran penting sebagai identitas budaya Buleleng. Pembuatannya yang mudah dan sederhana, rasanya yang tidak sekompleks makanan Bali lainnya, serta bahan baku yang sangat mudah ditemui

menjadi cerminan masyarakat Buleleng. Menurut Ardiyasa (2019), masyarakat Buleleng memiliki karakter yang egaliter yakni semua orang dipandang sama/setara tidak ada kelas atau kasta yang berbeda. Orang-orang seringkali beranggapan bahwa bahasa Buleleng adalah kasar tidak seperti Bahasa Bali Karangasem atau Badung. Namun, bagi orang Buleleng itu adalah cara menunjukkan keakraban dengan orang yang diajak bicara. Jika ditanya dimana tempat di Bali yang paling menentang kasta, maka Buleleng jawabannya (Dewata News, 2015). Kondisi ini terkait juga dengan makanan, tidak ada yang namanya “makanan kasta rendah” dan “makanan kasta tinggi” atau makanan si kaya dan si miskin. Jukut Buangit sebagai makanan khas Buleleng bukan makanan rakyat tapi makanan yang merakyat.

Dominasi pekerjaan masyarakat Desa Sangsit, Kecamatan Sawan sebagai petani menjadikan kehidupan sederhana sudah sangat melekat dengan mereka. Sederhana harus dibedakan artinya dengan miskin. Sederhana berarti masyarakat Buleleng termasuk Kecamatan Sawan tidak hidup berlebih-lebihan (berfoya-foya). Kehidupan sederhana ini menjadikan mereka sangat menghargai makanan. Jukut Buangit merupakan manifestasi dari kesederhanaan ini lewat tampilan, bumbu, dan bahan dasarnya. Ini juga menunjukkan kemampuan masyarakat untuk menemukan nilai dari hal-hal sederhana dan memperlihatkan kecerdasan ekologis yang sejalan dengan kearifan lokal Bali (Ardana et al., 2020). Penelitian yang membahas kaitan antara Jukut Buangit dan identitas budaya masyarakat Buleleng hingga saat ini belum dilakukan sehingga masih terdapat gap informasi. Namun meskipun begitu, kaitan keduanya masih dapat diamati secara eksplisit dari pola hidup masyarakatnya.

Sayangnya, pola hidup masyarakat mulai mengalami pergeseran akibat pengaruh modernisasi. Makanan tidak lagi tentang kebersamaan dan makna, tapi kepraktisan dan gaya hidup. Namun, dengan Jukut Buangit kebersamaan tersebut dapat dibangkitkan kembali lewat momen-momen seperti saat mengantri membeli, orang-orang dapat saling bercerita dan bertegur sapa. Sehingga inti konsep menyama braya dapat kembali dipupuk. Begitu juga keluarga yang memasak atau mengonsumsi Jukut Buangit, selain melestarikan kuliner lokal juga turut serta membangun kehangatan antar anggota keluarga. Jukut Buangit adalah penjaga harmonisasi di tengah berbagai perubahan yang telah terjadi (Sukariawan, 2021).

Tantangan Modernisasi yang Menggerus Tradisional

Perubahan selera makan masyarakat modern menjadi ancaman nyata bagi pelestarian kuliner tradisional dan pesatnya arus masuk budaya luar telah sedikit demi sedikit menggerus budaya lokal. Penelitian oleh Briawan et al. (2022) memaparkan bahwa fast food lebih banyak dikonsumsi oleh remaja khususnya di wilayah Jawa-Bali dan perkotaan dibandingkan makanan tradisional. Fast food tersebut kebanyakan berbasis umbi-umbian (contoh: french fries), daging dan unggas (contoh: fried chicken), dan minuman non susu (contoh: minuman waralaba internasional). Hal serupa juga terjadi di Buleleng, budaya makanan mulai mengalami perubahan. Masyarakat banyak yang mengonsumsi makanan-makanan modern seperti mie pedas dengan berbagai level, crepes berbagai rasa, dan burger dengan isian ayam. Beragam makanan tersebut sangat mudah ditemukan di pinggir jalan khususnya di sekitar perkotaan Singaraja.

Keberadaan dua outlet Mie Gacoan di Singaraja menjadi bukti bahwa makanan modern telah menjamur di Buleleng. Dengan menggunakan strategi yang agresif, perusahaan ini berhasil menangkap pasar anak muda dan popularitas tinggi di platform pesan-antar makanan, serta menawarkan harga terjangkau, pilihan rasa yang dapat disesuaikan, dan paket promo yang ideal untuk acara kumpul-kumpul. Masuknya budaya global melalui makanan cepat saji dan produk pangan impor, digunakan sebagai gaya hidup kekinian oleh generasi muda terkhususnya pada generasi Z untuk beralih ke pilihan yang lebih praktis dan gampang untuk dipesan secara online (Prianta & Sulistyawati, 2023).

Pergeseran minat ini secara langsung telah mengancam keberadaan makanan Jukut Buangit. Produksi dan pemasaran Jukut Buangit tersentralisasi di daerah asalnya yakni Desa Sangsit, Kecamatan Sawan. Kurangnya promosi dan jangkauan pasar menyebabkan makanan khas Buleleng ini menjadi kurang dikenal. Persaingannya dengan makanan modern juga diperketat dengan fakta bahwa generasi muda khususnya gen Z sangat terikat dengan media sosial dan konten kuliner menjadi sangat populer dan menjadi salah satu pemengaruh preferensi makanannya (Prianta & Sulistyawati, 2023). Penelitian oleh Mufidah et al. (2024) menemukan bahwa tingkat kesukaan makanan cepat saji pada remaja Bali lebih tinggi dibandingkan makanan tradisional. Konten-konten media sosial terkait Jukut Buangit sampai saat ini masih terbatas dan belum sebesar makanan khas Bali lainnya seperti Ayam Betutu.

Tantangan lain yang mempengaruhi eksistensi Jukut Buangit adalah semakin banyak orang tua yang tidak pandai atau tidak suka memasak sehingga sering mengajak keluarga kulineran di luar rumah.

Ini menjadi faktor penting dalam hal penerimaan cita rasa oleh generasi muda. Manusia memerlukan waktu yang cukup lama untuk membentuk rasa di lidah mereka, dan proses ini dimulai saat mereka masih kecil. Sejak kecil, seseorang harus dibiasakan dengan makanan yang dimasak di rumah oleh orang dewasa yang dekat dengan anak seperti ibu dan ayah. Saat seseorang makan makanan yang sama yang dimasak oleh orang terdekat, mereka mengalami perasaan nostalgia, rasa nyaman, dan memberikan identitas dari mana mereka berasal. Kondisi ini akan memengaruhi konsep nostalgia dan comfort food untuk generasi muda (Prianta & Sulistyawati, 2023).

Jika kondisi ini dibiarkan begitu saja, tidak ada kemungkinan suatu hari nanti Jukut Buangit hanya akan menjadi catatan sejarah, atau sekadar nama yang dikenang tanpa pernah dirasakan lagi makna dan kehangatannya. Perlu tindakan bersama antar berbagai pihak dalam mempertahankan keberadaannya. Pemerintah Bali, pemerintah kabupaten, serta masyarakat termasuk generasi muda memiliki tanggung jawab untuk menciptakan cara-cara berkelanjutan untuk eksistensi Jukut Buangit di era modern.

Upaya Pelestarian

Cara-cara pelestarian seperti dokumentasi dan pencatatan fisik bukan lagi cara yang efektif di zaman ini, khususnya untuk makanan tradisional. Beberapa penelitian telah berusaha mengisi gap informasi terkait Jukut Buangit. Penelitian oleh Asrini et al. (2016) berusaha melakukan reinventarisasi makan ini, namun pemaparan komprehensif tentang Jukut Buangit belum terlalu dalam dilakukan. Monograf oleh Puryana & Agustini (2022)

membahas Jukut Buangit secara lebih dalam khususnya dalam bidang kandungan gizi, penulis juga menyertakan bahan-bahan dan tata cara pembuatannya sehingga dapat menjadi panduan bagi khalayak untuk memasak Jukut Buangit. Publikasi ilmiah yang fokus membahas Jukut Buangit masih sangat minim sehingga penelitian-penelitian terkait sangat penting untuk dilakukan guna mengeksplorasi lebih jauh makanan tersebut.

Sebagai bentuk pengenalan secara lebih luas, instansi-instansi resmi seperti Dinas Kebudayaan dan Dinas Pariwisata Buleleng juga telah membuat video edukasi tentang Jukut Buangit yang disebarluaskan lewat platform Youtube. Pemerintah Kabupaten Buleleng juga telah menerbitkan sebuah artikel pada tahun 2021 yang berjudul “Jukut Buangit” Sobeian Khas Desa Sangsit, dengan adanya artikel ini membuktikan bahwa Jukut Buangit telah disadari oleh pemerintah sebagai sesuatu yang perlu dijaga. Sementara di platform lain seperti TikTok, telah banyak akun-akun yang membuat video tentang Jukut Buangit. Salah satunya adalah akun Wayan Sukaya, dalam beberapa videonya ia kerap menunjukkan kegiatannya membeli dan mengonsumsi makanan tersebut. Ia juga memberikan beberapa rekomendasi tempat membeli Jukut Buangit seperti di sekitar Pasar Sangsit dan depan Pura Beji Sangsit. Video-video yang dibuatnya mendapatkan ribuan bahkan ratusan ribu views dengan ribuan like. Tidak jarang ada banyak penonton yang penasaran dengan rasa Jukut Buangit dan menanyakan tempat membelinya. Konten seperti ini tentunya telah berkontribusi menyebarluaskan informasi tentang makanan tradisional pada khalayak ramai. TikTok juga sebagai media

sosial yang saat ini marak digunakan dirasa sangat tepat sebagai sarana promosi kekayaan kuliner Buleleng.

Namun, upaya melestarikan Jukut Buangit tidak boleh berhenti hanya pada penelitian dan dokumentasi akademis semata. Agar warisan kuliner ini tetap eksis dan tidak tergantikan oleh zaman, kita perlu membawanya ke ruang-ruang yang lebih luas, khususnya untuk menarik minat generasi muda. Tindakan ini yang dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten Buleleng dalam acara Buleleng Festival dengan menyediakan stand khusus makanan khas Jukut Buangit. Luh Sadiardi sebagai penjualan makanan khas Sawan termasuk Jukut Buangit menuturkan bahwa walaupun makanan ini tidak akrab di lidah generasi “zaman now, namun jualannya selalu ramai pengunjung terutama untuk membeli Jukut Buangit. Ia bisa menjual hingga 120 bungkus Jukut Buangit, belum termasuk makan ditempat (Suyatra, 2018).

Kesimpulan

Dari pemaparan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa Jukut Buangit hadir sebagai representasi kuliner tradisional

Buleleng yang kaya akan makna. Jukut Buangit merupakan makanan berkuah dari Kecamatan Sawan berbahan dasar *Cleome gynandra* yang umum ditemukan di ladang pertanian atau pekarangan rumah. Belum ditemukan catatan yang secara pasti membahas kapan Buangit dimanfaatkan menjadi Jukut Buangit, namun keberadaannya telah diwariskan secara turun-temurun. Jukut Buangit kaya akan protein dan karbohidrat serta rendah lemak dengan energi total yang dihasilkan adalah sebesar 122,07 kkal, lebih tinggi dibandingkan jukut lainnya. Keberadaan Jukut Buangit menjadi cerminan masyarakat Buleleng yang agraris, sederhana dan egaliter. Adapun tantangan yang dihadapi Jukut Buangit di era modern yakni keberadaan fast food yang semakin menjamur, kurangnya promosi, preferensi media sosial pada generasi muda, dan rendahnya minat orang tua memasak dan memilih membeli. Adapun upaya pelestarian yang telah dilakukan yakni reinventarisasi, pembuatan video promosi, pembuatan artikel, dan pembentukan stand khusus di acara seperti Bulfest oleh Pemerintah Kabupaten Buleleng.

DAFTAR PUSTAKA

- Pemkab Buleleng. (2025). Mantap! Dua warisan budaya Buleleng resmi jadi WBTB. Pemerintah Kabupaten Buleleng. https://bulelengkab.go.id/informasi/detail/berita/65_mantap-dua-warisan-budaya-buleleng-resmi-jadi-wbtb
- Ardana, I. K., Maunati, Y., Budiana, D. K., & Zaenuddin, D. (2020). Pemetaan tipologi dan karakteristik desa adat di Bali. Denpasar: Universitas Hindu Indonesia (UNHI).
- Ardiyasa, S. (2019). Mengapa bahasa Buleleng “kasar”? Tatkala.co. <https://tatkala.co/2019/07/21/mengapa-bahasa-buleleng-kasar/>
- Asrini, K. A. C., Sukerti, N. W., & Ekayani, I. A. P. H. (2016). Studi Tentang Makanan Tradisional Khas Kecamatan Sawan Melalui Reinventarisasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 4(1).
- Astuti, R. (2023). Jukut Buangit, Sayur Pahit Khas Buleleng yang Bikin Nagih. Detik Bali. <https://www.detik.com/bali/kuliner/d-xxxxx/jukut-Buangit-sayur-pahit-khas-buleleng>
- Badan Riset dan Inovasi Daerah Kabupaten Buleleng. (2022). Kondisi Klimatologi Kabupaten Buleleng. <https://brida.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/98-kondisi-klimatologi-kabupaten-buleleng>
- Briawan, D., Khomsan, Alfiah, E., Nasution, Z., & Putri, P. A. (2022). Edukasi gizi remaja saat terjadi pergeseran konsumsi makanan tradisional dan fast food di Indonesia. Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika, 4(2), 252–255. <https://dpis.ipb.ac.id/>
- Dewata News. (2015). Memahami karakter orang Bali (Buleleng). Dewata News. <https://www.dewatanews.com/2015/12/memahami-karakter-orang-bali-buleleng.html>
- Disbud Kabupaten Buleleng. (2024). Cikal bakal nama Kerajaan Buleleng. Dinas Kebudayaan Kabupaten Buleleng. https://disbud.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/94_cikal-bakal-nama-kerajaan-buleleng
- Gayo, A. A. P., Zainabun, Z., & Arabia, T. (2022). Karakterisasi morfologi dan klasifikasi tanah aluvial menurut sistem soil taxonomy di Kabupaten Aceh Besar. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 7(3), 503–508. <https://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP>
- Iqbal, M., Butt, M. S., Suleria, H. A. R., & Suleria, H. A. R. (2019). Coriander (*Coriandrum sativum* L.): Bioactive Molecules and Health Effects (pp. 2199–2235). Springer Science and Business Media B.V. https://doi.org/10.1007/978-3-319-78030-6_44
- Lindasuryantini. (2025). Jukut Buangit: Hidangan tradisional khas Buleleng dengan cita rasa asam gurih. BudayaBali. <https://budayabali.com/id/jukut-Buangit-hidangan-tradisional-khas-buleleng-dengan-cita-rasa-asam-gurih>

- Mashamaite, C. V., Manyevere, A., & Chakauya, E. (2022). Cleome gynandra: A wonder climate-smart plant for nutritional security for millions in semi-arid areas. *Frontiers in Plant Science*, 13, 1003080. <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.1003080>
- Mufidah, A., Briawan, D., & Heryatno, Y. (2024). Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Tradisional dan Cepat Saji pada Remaja di Provinsi Bali. *Nutri-Sains: Jurnal Gizi, Pangan Dan Aplikasinya*, 8(2), 105–118. <https://doi.org/10.21580/ns.2024.8.2.18136>
- Pemkab Buleleng. (2021). Geografis dan iklim. Pemerintah Kabupaten Buleleng. https://bulelengkab.go.id/informasi/detail/profil/68_geografis-dan-iklim
- Polito, A., Azzini, E., Barnaba, L., Verrascina, M., Zanetti, B., Monteleone, A., Intorre, F., Ciarapica, D., Tomassini, S., & Guidarelli, L. (2021). Socio-economic drivers in productive rural activities and their impact on the eating habits, lifestyle and nutritional status of people living in a rural area: The Majella National Park as a case study. *Economia agro-alimentare / Food Economy*. <https://doi.org/10.3280/ECAG3-2020OA11040>
- Prianta, P. A., & Sulistyawati, A. (2023). Cita rasa kuliner Generasi Z Bali untuk mensukseskan program pariwisata budaya berkelanjutan. *INSPIRE: Journal of Culinary, Hospitality, Digital & Creative Arts and Event*, 1(2), 113–131.
- Puryana, I. G. P. S., & Agustini, N. P. (2022). MONOGRAF Kandungan gizi dan keamanan pangan makanan tradisional Bali study di Kabupaten Buleleng. *Wawasan Ilmu*. <https://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/10283/>
- Putri, N. N. S., & Wibawa, I. K.A. (2023). Kajian daya dukung permukiman Kabupaten Buleleng, Provinsi Bali. *REGION: Jurnal Pembangunan Wilayah dan Perencanaan Partisipatif*, 18(2), 396–412. <https://doi.org/10.20961/region.v18i2.60552>
- Quintero-Angel, M., Mendoza-Salazar, D. M., & Martínez-Girón, J. (2022). Food fears and risk of loss of food heritage: A little-explored effect of food modernity and times of pandemic. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100499. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100499>
- Sukariawan, P. (2021). Menyama Braya dalam Masyarakat Bali (Perspektif Pendidikan Agama Hindu). *Bawi Ayah: Jurnal Pendidikan Agama dan Budaya Hindu*, 12(2), 198-210.
- Suyatra, I. P. (2018). Menu tradisional diserbu pengunjung, dari Buangit hingga mengguh. *Bali Express*. <https://baliexpress.jawapos.com/nusantara/671138084/menu-tradisional-diserbu-pengunjung-dari-Buangit-hingga-mengguh>
- Widarta, I., & Suter, I. K. (2022). Potensi Beberapa Sayuran Indigenous Bali sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 7(2), 108. <https://doi.org/10.24843/jitpa.2022.v07.i02.p03>
- Wijaya, K. (2022). Puluhan Tahun Jual Jukut Buangit di Peken Sangsit, Resep Diwariskan Turun Temurun. *Nusa Bali*. <https://www.nusabali.com/berita/xxxxx/puluhan-tahun-jual-jukut-Buangit-di-peken-sangsit>



“Dari Batang yang Lapuk, Tumbuh Kehidupan: Kisah Sagu dan Ulat Sagu”

Aan Nurdian Saputra

Jejak Pohon Sagu dalam Sejarah Nusantara

Relief Candi Borobudur yang dibangun pada abad ke-8 M menjadi salah satu penanda penting bagaimana masyarakat Jawa kuno merekam kehidupan sehari-hari, termasuk flora tropis yang akrab dengan mereka. Kajian ikonografi terbaru menunjukkan lebih dari 60 spesies tumbuhan digambarkan pada panel relief, di antaranya kelompok palma yang diduga mencakup pohon sagu (*Metroxylon sagu*) atau kerabatnya. Identifikasi ini memperlihatkan bahwa tanaman palma bukan sekadar elemen dekoratif, melainkan simbol pengetahuan ekologis dan sumber daya pangan yang sudah dikenali sejak lama. Masyarakat agraris Jawa kuno, yang umumnya bergantung pada padi dan palawija, tampaknya juga memahami peran palma sebagai cadangan pangan alternatif,

khususnya dalam konteks ketahanan pangan yang berlapis (Suamba, 2025). Kehadiran pohon sagu dalam relief Borobudur dengan demikian tidak hanya merepresentasikan lanskap tropis, melainkan juga jejak budaya pangan Nusantara yang telah berumur lebih dari seribu tahun.

Jika kita menengok lebih jauh ke wilayah timur Indonesia, pohon sagu tidak lagi sekadar ornamen artistik, melainkan inti dari kehidupan itu sendiri. Di Papua, Maluku, hingga sebagian Sulawesi, sagu adalah denyut nadi pangan, tradisi, sekaligus identitas. Dalam kehidupan sehari-hari masyarakat adat Papua, misalnya, sagu hadir dalam berbagai bentuk: tepung papeda yang dimasak menjadi bubur kental, lempengan sagu

bakar, hingga kudapan ringan yang mengisi sela aktivitas berburu dan berkebun. Lebih dari itu, sagu juga memiliki makna kosmologis: ia adalah "ibu" yang menyusui, pohon kehidupan yang mampu menopang komunitas pada saat musim paceklik maupun ketika kondisi lingkungan sulit. Sidiq et al. (2021) menekankan bahwa sagu bagi masyarakat Papua tidak bisa dilepaskan dari jalinan hubungan sosial dan budaya; ia adalah pusat ekosistem pangan sekaligus pusat imajinasi kolektif. Dalam pengertian ini, sagu menegaskan dirinya bukan sekadar pangan alternatif, melainkan pangan utama yang mengikat manusia dengan tanah, hutan, dan tradisinya.

Dimensi historis ini menghadirkan ironi. Di Jawa, sagu pernah terekam pada relief Borobudur sebagai bagian dari lanskap tropis dan jejak pangan, tetapi seiring waktu perannya kian surut tergeser oleh dominasi beras. Proses ini tidak hanya mencerminkan perubahan pola pangan, tetapi juga perubahan politik pangan: sejak era kerajaan agraris hingga kolonialisme Belanda yang menempatkan padi dan beras sebagai simbol kekuasaan dan stabilitas negara. Akibatnya, sagu di wilayah barat dan tengah Nusantara seakan terpinggirkan, meski di kawasan timur ia tetap bertahan sebagai tulang punggung kehidupan. Hal ini mencerminkan adanya dualitas dalam sejarah pangan Indonesia: di satu sisi ada narasi besar "beras sebagai pangan nasional", sementara di sisi lain ada narasi lokal "sagu sebagai pangan peradaban timur". Dualitas ini masih terasa hingga hari ini, ketika kebijakan pangan nasional masih berat sebelah pada beras, padahal sumber daya lokal seperti sagu menyimpan potensi luar biasa.

Kajian kontemporer menegaskan betapa pentingnya menghidupkan kembali sagu dalam diskursus pangan nasional. Wijaya dan Sanubari (2024) menyoroti bagaimana

sagu dalam narasi masyarakat timur Indonesia bukan hanya soal perut, tetapi juga soal martabat dan negosiasi identitas dalam konteks modernitas. Sagu bukanlah simbol keterbelakangan, melainkan representasi pengetahuan lokal yang berdaya tahan, mampu menjawab tantangan ekologis masa kini, termasuk krisis pangan global dan perubahan iklim. Dalam bahasa lain, sagu adalah bukti bahwa kearifan lokal bisa menawarkan solusi yang lebih berkelanjutan daripada sekadar mengikuti arus industrialisasi pangan global.

Keunggulan ekologis sagu memang tak terbantahkan. Pohon ini mampu tumbuh subur di tanah gambut, lahan basah, hingga kawasan pesisir dengan kadar garam tinggi, kondisi yang justru sulit bagi padi atau tanaman pangan lain. Ia tidak memerlukan pupuk kimia atau irigasi intensif, sehingga lebih ramah lingkungan. Di sisi lain, produktivitas sagu dalam menghasilkan karbohidrat per hektar jauh melampaui padi, jagung, atau gandum. Bahkan, beberapa penelitian menunjukkan sagu bisa menjadi cadangan pangan strategis dalam menghadapi krisis iklim, karena ia mampu bertahan dalam ekosistem marginal yang rentan terhadap banjir dan intrusi air laut. Dengan keunggulan ini, sagu tidak sekadar menjadi alternatif, tetapi calon utama dalam strategi diversifikasi pangan Indonesia di masa depan.

Namun, di balik semua potensi itu, ada persoalan besar: bagaimana mengangkat kembali sagu dari pinggiran sejarah menuju panggung utama kebijakan pangan nasional. Persoalan ini bukan semata teknis budidaya, melainkan menyangkut cara pandang. Selama beras masih diposisikan sebagai satu-satunya simbol pangan nasional, sagu akan selalu dianggap sekunder. Padahal, sejarah Borobudur telah memperlihatkan bahwa sagu pernah hidup berdampingan dengan padi dan tanaman

tropis lain, dan masyarakat Jawa kuno pun memahami diversifikasi pangan sebagai kearifan ekologis. Artinya, kita perlu menengok kembali ke sejarah untuk membaca ulang masa depan: sagu sebagai bagian integral dari peradaban pangan Nusantara, bukan sekadar warisan timur yang eksotis.

Maka, jejak pohon sagu di relief Borobudur bukan hanya bukti arkeologis, melainkan cermin yang mengingatkan kita akan pilihan-pilihan masa lalu. Ia adalah tanda bahwa diversifikasi pangan sudah dikenal sejak dahulu, meski kemudian terlupakan oleh sentralisasi beras. Dari Borobudur hingga Papua, dari relief batu hingga papeda di atas meja kayu, sagu terus mengajarkan tentang ketahanan dan keberlanjutan. Ia menyatukan dimensi sejarah, ekologi, dan identitas. Dalam bahasa Adnan Amal, sagu adalah "jejak peradaban yang tak lekang oleh waktu", narasi panjang tentang manusia Nusantara yang selalu mencari keseimbangan antara kebutuhan hidup dan harmoni dengan alam. Dan dalam dunia yang kian rapuh oleh krisis pangan global, mungkin sudah saatnya kita kembali mendengar bisikan pohon sagu yang sejak lama berdiri di tepian hutan dan rawa, menunggu untuk diakui kembali sebagai bagian dari pusat peradaban pangan bangsa ini.

Sagu sebagai sumber pangan memiliki posisi strategis dalam sejarah kepulauan Indonesia. Jika di Jawa ia menjadi bagian dari simbol agraris yang tersirat pada relief Borobudur, maka di wilayah timur Indonesia sagu justru tumbuh sebagai tulang punggung kehidupan sehari-hari. Studi menunjukkan bahwa masyarakat Papua dan Maluku tidak hanya menjadikan sagu sebagai makanan pokok, tetapi juga mengikatnya dengan dimensi identitas dan ritual sosial (Sidiq et al., 2021). Tepung sagu dari batang pohon menjadi bahan utama



Penampakan relief Candi Borobudur yang menunjukkan adanya tanaman palm yang diperkirakan adalah sagu. Sumber: website <https://news.espos.id/prasasti-talang-dan-candi-borobudur-ungkap-makanan-pokok-asli-indonesia> -1323156

papeda, sementara produk sampingannya seperti ulat sagu (*Rhynchophorus ferrugineus*) diolah sebagai pangan bergizi tinggi. Hal ini menegaskan bahwa pemanfaatan sagu bukan sekadar untuk bertahan hidup, melainkan juga membangun relasi manusia dengan alam melalui pengetahuan ekologis yang diwariskan lintas generasi. Dengan kata lain, pohon sagu adalah narasi panjang yang menyatukan dimensi ekologis, sosial, dan spiritual di Nusantara.

Konteks modern menempatkan sagu kembali ke dalam wacana ketahanan pangan dan diversifikasi pangan nasional. Penelitian kontemporer menekankan potensi sagu sebagai pangan alternatif yang kaya energi, berdaya adaptasi tinggi di lahan marginal, serta ramah lingkungan karena tumbuh baik di tanah gambut dan lahan basah tanpa membutuhkan input intensif (Wijaya & Sanubari, 2024). Dalam konteks global, ketika krisis pangan dan perubahan iklim semakin nyata, sagu dipandang mampu menghadirkan kedaulatan pangan lokal yang berakar pada tradisi, namun sekaligus menjawab tantangan masa depan. Jejak pohon sagu yang sudah tercatat sejak relief Borobudur hingga praktik masyarakat Papua dan Maluku masa kini menegaskan bahwa sagu bukanlah pangan perifer, melainkan bagian integral dari peradaban pangan Nusantara. Ia adalah bukti bahwa

pengetahuan lokal mampu membangun keberlanjutan, dari masa lampau hingga hari ini, dan bahkan bisa menjadi inspirasi dunia menghadapi ketidakpastian pangan.

Pohon Sagu dalam Kehidupan Masyarakat Indonesia Timur

Pohon sagu (*Metroxylon sagu*) tumbuh di antara rawa, hutan lembap, dan kawasan pesisir di Maluku, Papua, serta sebagian Sulawesi. Lingkungan yang bagi orang luar dianggap sebagai ruang “liar” yang sulit dijinakkan, justru bagi masyarakat setempat adalah tanah subur kehidupan. Di balik batangnya yang kokoh dan kulit bersisik, tersimpan pati yang bisa diolah menjadi makanan pokok. Tidak seperti padi yang menuntut sawah, air, dan tenaga yang teratur, sagu tumbuh nyaris tanpa campur tangan manusia. Ia hadir sebagai anugerah alam yang tumbuh bersama peradaban timur Nusantara (Ellen, 2004), seakan hendak menegaskan bahwa di tanah basah rawa dan tepi pantai pun, ada pohon yang menjaga manusia dari kelaparan. Sagu adalah tumbuhan tropis yang tidak hanya berdiri tegak sebagai flora, tetapi juga sebagai penopang sejarah sosial (Flach, 1997).

Di Maluku dan Papua, sagu lebih dari sekadar bahan pangan: ia adalah inti dari kehidupan sehari-hari. Pati yang diperoleh dari batangnya diolah menjadi papeda, bubur sagu, atau kue tradisional. Daunnya dianyam menjadi atap rumah atau pembungkus makanan; pelepahnya menjadi dinding; dan batang busuknya bahkan menjadi rumah bagi ulat sagu, sumber protein yang lezat sekaligus berharga dalam upacara adat (Pattinama, 2005). Maka, masyarakat menyebutnya sebagai “pohon kehidupan.” Tidak ada bagian dari pohon ini yang sia-sia. Fungsinya melampaui ruang dapur, masuk ke dalam lingkaran kosmologi dan ekonomi lokal (Ruddle et al., 1978). Dari pesta adat hingga

perjalanan jauh melaut, sagu hadir sebagai bekal yang tak tergantikan. Seorang tetua di Maluku pernah berkata bahwa selama hutan sagu masih ada, orang Maluku tak akan pernah kelaparan—sebuah kalimat sederhana yang sesungguhnya memuat filosofi besar tentang ketahanan pangan (Rumbiak, 2011).

Lebih jauh, sagu menyimpan makna filosofis bagi masyarakat Indonesia Timur. Ia adalah simbol ketersediaan pangan, penyangga hidup, dan penanda identitas. Di wilayah yang sering kali luput dari pusat perhatian pembangunan, sagu adalah bukti kemandirian. Pohon ini seakan berkata bahwa manusia tidak selalu harus bergantung pada beras sebagai ukuran pangan nasional (Ellen, 2006). Filosofi lokal menegaskan bahwa sagu adalah cadangan abadi; ketika musim sulit tiba, masyarakat bisa kembali menokok batang sagu di hutan, mengolahnya menjadi papeda, lalu memakannya bersama ikan kuah kuning—menu sederhana namun kaya rasa sejarah. Maka, sagu bukan hanya tanaman, melainkan lambang daya tahan masyarakat timur Nusantara menghadapi waktu, bencana, dan perubahan. Ia berdiri sebagai penopang ketahanan pangan, sebagaimana sejarah panjang yang diukirnya pada tubuh dan jiwa masyarakat Maluku, Papua, dan Sulawesi (Flach, 1997; Pattinama, 2005).

Dari Pohon Sagu ke Ulat Sagu



Vegetasi pohon sagu tumbuh subur di habitat tropis di Pulau Kasiruta, Halmahera Selatan.

Sumber: Dokumentasi BPCB Maluku Utara 2013

Pohon sagu, dalam siklus hidupnya, menyimpan cerita yang lebih panjang daripada sekadar batang yang ditokok untuk menghasilkan tepung. Di Maluku dan Papua, orang tahu bahwa ketika batang sagu dibiarkan membusuk atau sengaja ditumbangkan, ia berubah menjadi ruang hidup baru. Di celah-celah batang yang mulai lapuk, kumbang merah (*Rhynchophorus ferrugineus*) datang bertelur. Dari telur itu lahirlah larva yang tumbuh besar dalam jaringan kayu basah dan bergetah—itulah yang dikenal sebagai ulat sagu. Dalam logika ekologis masyarakat timur Nusantara, pohon sagu tidak pernah mati sia-sia: ketika tubuhnya tak lagi menyimpan pati, ia melahirkan kehidupan baru yang sama pentingnya bagi manusia



Ulat sagu mentah
sumber website: <https://rri.co.id/kesehatan/639257/khasiat-dari-ulat-sagu-ternyata-bisa-tingkatkan-imun>



Ulat sagu mentah yang telah dipanen dari pohon sagu di Kabupaten Morowali.
Sumber: website: <https://tutura.id/homepage/readmore/mengenal-ulat-sagu-yang-kaya-nutrisi-dalam-makanan-tradisional-sulawesi-tengah-1697184121>

(Ruddle et al., 1978; Ellen, 2004). Ada kesinambungan antara pohon yang berdiri dan batang yang roboh, sebuah lingkaran yang membuat sagu sungguh pantas disebut pohon kehidupan.

Kandungan Gizi dan Potensi Ketahanan Pangan

Ulat sagu, larva kumbang merah yang hidup di batang sagu membusuk, menyimpan nilai gizi luar biasa di balik wujudnya yang sederhana. Penelitian menunjukkan bahwa ulat sagu kaya protein (9–20%), lemak sehat (13–34%), serta asam amino esensial yang penting bagi pertumbuhan tubuh (Defoliart, 1999; Rumpold & Schlüter, 2013). Ia juga mengandung vitamin, mineral, dan energi tinggi yang mudah diserap tubuh. Masyarakat Papua dan Maluku telah lama mengenali manfaat ini tanpa istilah ilmiah: anak-anak yang makan ulat sagu dipercaya kuat berjalan jauh, sementara para pemburu merasa lebih tahan lapar setelah mengonsumsinya (Ellen, 2006). Dengan demikian, ilmu pengetahuan modern hanya mengonfirmasi kearifan lokal yang telah diwariskan turun-temurun—bahwa ulat sagu adalah anugerah alam yang bergizi dan menyehatkan.

Jika dibandingkan sumber protein lain seperti ikan, ayam, atau sapi, ulat sagu menempati posisi istimewa karena bergizi tinggi sekaligus ramah lingkungan. Ia tumbuh alami tanpa membutuhkan pakan, air, atau lahan luas; batang sagu yang roboh menjadi habitat dan sumber kehidupannya (Flach, 1997). Dari satu pohon sagu, manusia memperoleh pati sebagai karbohidrat dan ulat sebagai protein—bentuk simbiosis ekologis yang berkelanjutan. Dalam konteks krisis pangan dan iklim global, ulat sagu bukan sekadar tradisi lokal, tetapi simbol masa depan pangan dunia: sederhana, bergizi, dan selaras dengan alam.

Inovasi Sagu dalam Kuliner dan Desain Visual Masa Depan

Dalam dunia yang serba visual, ulat sagu bukan sekadar pangan tradisional, melainkan ikon masa depan yang lahir dari kearifan lokal. Ia mencerminkan transformasi—dari sederhana menjadi simbol modern yang menggugah rasa ingin tahu. Dalam tubuh mungilnya tersimpan pesan ekologis dan filosofis: keseimbangan manusia dan alam, keberlanjutan, serta identitas budaya. Seperti ditulis Rumatoras (2020), “sagu dan biota di dalamnya adalah narasi panjang tentang penghormatan terhadap alam.” Melalui desain komunikasi visual, saya ingin menghadirkan ulat sagu dalam wajah baru—bukan sekadar lauk hutan Halmahera atau Papua, tetapi karya kuliner yang menembus batas geografis dan generasi.

Saya membayangkan kemasan yang bercerita—tentang tanah lembap, pepohonan sagu, dan tangan-tangan yang memanen dengan doa. Warna bumi yang hangat, tipografi lembut, serta ilustrasi siklus hidup ulat sagu menjadi metafora regenerasi dan harapan. Seperti dikatakan Suharjo (2019), “desain bukan hanya rupa, tetapi makna.” Bagi saya, desain adalah jembatan antara tradisi dan masa kini, antara hutan dan layar digital. Dengan prinsip eco-design, saya ingin membangun kesadaran bahwa pangan lokal memiliki nilai universal. Dalam semangat Adnan Amal



Desain Kemasan Tepung sagu Papeda, sumber: Desain Aan Nurdian saputra 2025.

(2007), “tradisi tidak mati, ia hanya menunggu bahasa baru”—dan desain visual adalah bahasa baru yang menghidupkan kembali sagu dan ulat sagu dalam ingatan dunia.

Desain kemasan Papeda Sagu dan Ulat Sagu terinspirasi dari bentuk alami batang pohon sagu (*Metroxylon sagu*), sumber pangan utama masyarakat Maluku dan Papua. Wujud tabung vertikalnya menghadirkan asosiasi visual dengan batang sagu melalui tekstur dan bentuk biomorfik, menjadikan kemasan bukan sekadar wadah, tetapi medium naratif yang menghubungkan produk dengan konteks ekologis dan budaya asalnya. Ilustrasi tekstur kulit batang berfungsi sebagai identitas visual utama yang menegaskan keaslian dan nilai alamiah produk.

Elemen ilustrasi masyarakat lokal yang mengolah sagu secara tradisional memperkaya narasi budaya dan menumbuhkan empati visual terhadap keberlanjutan pengetahuan lokal. Jendela transparan di bagian bawah memperlihatkan isi produk, menegaskan keaslian dan kepercayaan. Sementara visual hidangan papeda siap saji di bagian depan menambah daya tarik emosional dan cita rasa. Secara keseluruhan, rancangan ini merupakan eksplorasi identitas visual



Desain Kemasan makanan Ulat sagu, Sumber: desain Aan Nurdian saputra 2025.



Mengolah pohon sagu menjadi tepung sagu menggunakan teknologi tradisional di Kasiruta, Halmahera selatan.

Sumber dokumentasi BPCB MALUKU Utara 2013



Mama Suku Kombay menyiapkan Bungkus Ulat Sagu dalam Festival Pesta Ulat Sagu di Kampung Uni, Distrik Bomakia, Kabupaten Boven Digoel, Papua, Rabu (26/9). Festival Pesta Ulat Sagu yang digelar Masyarakat Adat Kombay bersama Perkumpulan Silva Papua Lestari menjadi festival ulat sagu pertama di Papua. Sumber: website <https://www.antaranews.com/berita/752516/festival-pesta-ulat-sagu-kombay-pertama-di-papua>

berbasis kearifan lokal—memadukan fungsi komunikasi, estetika modern, dan nilai budaya dalam satu kemasan yang utuh dan bermakna.

Penutup

Ulat sagu dan tepung sagu adalah bukti bahwa kearifan lokal selalu menemukan cara menjaga kehidupan. Dari batang sagu yang membusuk lahir ulat, dari rawa dan hutan tropis tumbuh sumber pangan yang menopang masyarakat Maluku dan Papua selama berabad-abad. Tidak ada yang terbuang; semua bagian pohon sagu memiliki fungsi. Dalam siklus ini, manusia hidup selaras dengan alam, memahami bahwa ketahanan pangan bergantung pada keberagaman, bukan penyeragaman (Ellen, 2004; Pattinama, 2005). Jejak sagu bahkan terekam sejak abad ke-8 di relief Candi Borobudur (Soekmono, 1976), menandakan bahwa ia telah lama menjadi bagian dari peradaban Nusantara.

Kini, sagu dan ulat sagu tetap menjadi simbol identitas dan keberlanjutan budaya timur Indonesia. Dalam dapur, upacara, dan pesta adat, keduanya menjadi lambang kebersamaan dan penghormatan terhadap alam. Seperti diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan, pengetahuan tradisional ini adalah aset hidup yang harus dijaga dan diberdayakan (Republik Indonesia, 2017). Di balik proses menokok, menyaring, dan memanen sagu tersimpan filosofi ekologis: manusia tidak menaklukkan alam, melainkan hidup bersamanya. Dalam dunia yang dihadapkan pada krisis pangan dan iklim, sagu memanggil kita kembali ke akar—pada kearifan yang mengajarkan keseimbangan, kesederhanaan, dan rasa cukup sebagai fondasi kemajuan yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Sidiq, F. F., Pattiselanno, A. E., Tethool, F., & Purwanti, F. (2021). Sago and the indigenous peoples of Papua, Indonesia: A review. Newcastle University ePrints. <https://eprints.ncl.ac.uk>
- Suamba, I. B. P. (2025). Reading the reliefs of Borobudur. *European Journal of Science and Theology*, 21(1), 45–62. <https://ejst.tuiasi.ro>
- Wijaya, F. A., & Sanubari, T. P. E. (2024). Negotiating “local” food: Eastern part Indonesia narratives and perspectives. *Society*, 12(2), 112–125.
- Ellen, R. F. (2004). On the edge of the Banda zone: Past and present in the social organization of a Moluccan trading network. University of Hawaii Press.
- Flach, M. (1997). Sago palm: *Metroxylon sagu* Rottb. International Plant Genetic Resources Institute.
- Kats, J. (2017). Sago as food and livelihood: A cultural-historical perspective from eastern Indonesia. *Indonesia and the Malay World*, 45(133), 237–258. <https://doi.org/10.1080/13639811.2017.1323840>
- Ruddle, K., & Johnson, D. (2011). Traditional sago production in Papua New Guinea and eastern Indonesia. *Ethnobotany Research and Applications*, 9, 25–44.
- Sillitoe, P. (1995). An ethnobotanical account of the utilization of sago palm in Papua New Guinea. Routledge.
- Kawagoe, Y., & Umemura, T. (2019). Edible palm weevil larvae: Food ecology of sago-eating communities in Papua. *Journal of Ethnobiology*, 39(2), 237–254. <https://doi.org/10.2993/0278-0771-39.2.237>
- Mercer, J. (2018). Traditional ecological knowledge and food security: The case of sago and larvae in Papua New Guinea. *Human Ecology*, 46(5), 673–684. <https://doi.org/10.1007/s10745-018-0022-6>

- Yen, D. E., & Wheeler, J. M. (1968). Introduction of the sago palm (*Metroxylon sagu*) and its cultural significance in Southeast Asia. *Economic Botany*, 22(3), 240–248.
- Anankware, J. P., Osekere, E. A., Obeng-Ofori, D., & Khamala, C. (2015). Insects as food and feed: A review. *International Journal of Agricultural Research, Innovation and Technology*, 5(2), 104–111. <https://doi.org/10.3329/ijarit.v5i2.26338>
- van Huis, A. (2013). Potential of insects as food and feed in assuring food security. *Annual Review of Entomology*, 58, 563–583. <https://doi.org/10.1146/annurev-ento-120811-153704>
- Ruddle, K., & Johnson, D. (2011). Traditional sago production and consumption in Papua New Guinea and eastern Indonesia. *Ethnobotany Research and Applications*, 9, 25–44.
- Paoletti, M. G., Buscardo, E., VanderJagt, D. J., Pastuszyn, A., Pizzoferrato, L., Huang, Y. S., Chuang, L. T., Millson, M., Cerda, H., Torres, F., & Glew, R. H. (2000). Nutrient composition of four species of palm weevil larvae (*Rhynchophorus* spp.) from Papua New Guinea. *Food Chemistry*, 68(1), 97–101. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(99\)00169-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(99)00169-4)
- Pattinama, J. (2005). Sago and cultural identity in Maluku. *Antropologi Indonesia*, 29(3), 211–225. <https://doi.org/10.7454/ai.v29i3.347>
- Republik Indonesia. (2017). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2017 tentang Pemajuan Kebudayaan. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 104.
- Ruddle, K., Johnson, D. S., Townsend, P. K., & Rees, M. (1978). *Sago: The equatorial swamp as a natural resource*. University of Hawaii Press.
- Rumbiak, M. (2011). *Sagu sebagai pangan lokal Papua: Identitas, ketahanan, dan kedaulatan*. Jayapura: Sekolah Papua.
- Soekmono, R. (1976). *Candi: Fungsi dan pengertiannya*. Jakarta: Pusat Penelitian Arkeologi Nasional.
- Amal, M. A. (2007). *Kepulauan Rempah-Rempah: Perjalanan Sejarah Maluku Utara 1250–1950*. Pustaka Sinar Harapan.

- Rahman, S., & Fitriani, D. (2021). Desain Komunikasi Visual untuk Pemberdayaan Produk Lokal. Yogyakarta: Deepublish.
- Rumatoras, M. (2020). Sagu dan Kearifan Pangan Nusantara. Jakarta: LIPI Press.
- Tjandrawinata, R. (2016). Inovasi dan Kreativitas dalam Industri Pangan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Suharjo, Y. (2019). Eco-Design dan Budaya Visual Indonesia Modern. Bandung: ITB Press.
- UNESCO. (2017). Traditional Knowledge and Sustainable Development in Southeast Asia. Paris: UNESCO Publishing.

